Sumach Restaurant

Spittlertorgraben 13, 90429 nuernberg
+49 911 81010510

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Gaziantep Acılı Ezme
Scharfe türkische Gewürzpaste mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie

Muhammara
Ofenpaprika mit Walnüssen, Knoblauch, Petersilie und Semmelbrösel

Yourtlu Patlıcan VEGETARISCH
Gegarte Aubergine geschält, kleingehackt, mit Joghurt und Knoblauch vermengt

Haydari VEGETARISCH
Eine Creme aus Joghurt, Feta Käse und Minze

Hummus
Würziger Kichererbsen-Püree mit Sesammus

Havuç Tarator VEGETARISCH
Karottensalat mit Knoblauch und Joghurt

Karışık Meze VEGETARISCH
Gemischte kalter Vorspeisenteller

Beyaz Peynir VEGETARISCH
Weichkäse aus Schafsmilch, in Salzlake gereift

WARME VORSPEISEN

Çi Köfte
Gefüllte türkische Bulgur-Hack-Bällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Walnüssen

Sarımsaklı Karides Tava
In Knoblauchöl gebratene Garnelen, in der Pfanne zubereitet

Kalamar
Panierte Tintenfischringe mit Cacik

Sigara Börei VEGETARISCH
Fingerdicke Filo-Teigröllchen gefüllt mit Weichkäse

Izgara Hellim Peynir VEGETARISCH
Knusprig panierter Halloumi Käse

Karışık Kızartma VEGETARISCH
Gebratene Auberginen, Paprika und Kartoffeln serviert mit Cacik

SUPPEN

Ezo Gelin
Türkische Linsensuppe

Yayla Çorbası VEGETARISCH
Joghurtsuppe mit Reis, Kichererbsen und Minze

SALATE

Mevsim Salata
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Granatapfelsirup-Olivenöl-Dressing

Çoban Salatası (Türkischer Bauernsalat)
Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Petersilie, Zwiebeln fein gewürfelt mit Granatapfelsirup-Olivenöl-Dressing

Gavurda Salatası
Fein gewürfelte Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Walnüsse und Minze mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing

Tavuk Salatası
Mediterraner Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

SPEZIAL SUMACH GRILLGERICHTE

Kuzu Pirzola
Gegrillte Lammkoteletts mit Pfannengemüse, serviert mit Reis und Cacik

Kuzu Külеme
Gegrilltes Lammfilet mit Pfannen-Gemüse, serviert mit Reis und Cacik

Ali Nazik Sumach
Gegrilltes Lammfilet mit einer Auberginen-Joghurt-Knoblauch Paste, serviert mit Reis

Antrikot (250g)
Entrecote vom Rind, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Pfannen-Gemüse

Antrikot (350g)
Entrecote vom Rind, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Pfannen-Gemüse

Dana Fileto (200g)
Rinderfiletsteak serviert mit Pfannen-Gemüse und Ofenkartoffel

Dana Fileto (300g)
Rinderfiletsteak serviert mit Pfannen-Gemüse und Ofenkartoffel

Sumach Karışık Kebap
Gemischte Grillplatte aus Hähnchenfilet, Hähnchenflügel, Adana Kebap, Izgara Köfte, Rindersteak

Dana Fileto Şiş Kender
Rinderfilet ca. 200g, auf geröstetem Fladenbrot mit Joghurt, überzogen mit Tomatensoße und geschmolzener Butter

Empfehlung für Gruppen Sumach Spezial
Spezieller halber Meter Adana Kebap mit Izgara Köfte, Hähnchenbrust, Hähnchenflügel, Rindersteak

KEBAP HAUPTGERICHTE

Adana Kebap
Würziger Hackfleischspieß vom Kalb, mit Gemüse und Reis serviert

Adana Spezial
Hackfleischspieß vom Kalb, mit einer Joghurt-Auberginen-Knoblauch Paste, serviert mit Reis

Sumach Adana
Hackfleischspieß vom Kalb, mit Hummus und Reis serviert

Antep Fıstıklı Kebap
Hackfleischspieß vom Kalb, mit Käse überbacken, Pistazien verfeinert, Gemüse und Reis serviert

Cevizli Kebap
Hackfleischspieß vom Kalb mit Walnüssen vermengt, Gemüse und Reis

Kaşar Peynirli Sarma Kebab
Hackfleischspieß vom Kalb umhüllt im Lava_, mit Käse überbacken und Pistazien verfeinert

Izgara Köfte
Gegrillte türkische Frikadellen, aus Kalbfleisch, mit Gemüse und Reis

Kuba Kebab
Mariniertes Lammfleisch, gegrillt, mit Gemüse und Reis serviert

Simit Kebap
Gegrilltes Hackfleisch vom Kalb, mit Käse überbacken und Pistazien verfeinert

Yogurtlu Kebap
Gegrillter Hackfleischspieß aus Kalb, mit geröstetem Fladenbrot und Joghurt

Beyti Kebap
Gegrillter Hackfleischspieß vom Kalb, umhüllt in hauchdünnen Teigfladen, übergossen mit Tomatensoße, Joghurt

Tavuk Göüs Fileto
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Gemüse und Reis serviert

Tavuk Sumach
Gegrilltes Hähnchenfilet, mit einer Joghurt-Auberginen-Knoblauchpaste

Tavuk Şkender
Gegrilltes Hähnchenfilet mit geröstetem Fladenbrot und Joghurt

PFANNENGERICHTE

Ali Nazik
Gebratenes Lammfleisch mit einer Joghurt-Auberginen-Knoblauch Paste mit Reis

Çoban Kavurma
Lammpfanne mit Zwiebeln serviert mit Reis

Et Sote
Lammpfanne mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika serviert mit Reis

GÜVEÇ

Karides Güveç
Römertopf mit Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in Knoblauchöl mit Käse überbacken

Kuzu Güveç
Römertopf mit Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in Knoblauchöl mit Käse überbacken

Dana Güveç
Römertopf mit Kalbfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gebraten in Knoblauchöl mit Käse überbacken

FISCH

Kalamar
Frische Calamari vom Grill, serviert mit Pfannen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Cacik

Uzun Levrek Fileto
Zander-Filet vom Grill, serviert mit Pfannen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Cacik

Somon Bal1 1
Frisches Lachsfilet vom Grill, serviert mit Pfannen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Cacik

Sumach Kark_Balk
Frische verschiedene Edelfische/Meeresfrüchte vom Grill, serviert mit Pfannen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Cacik

VEGETARISCH

Imam Bayld 1 VEGETARISCH
Ofen-Aubergine gefüllt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Tomatensoße, überbacken mit Käse, serviert mit Reis und Cacik

Finda Kabak VEGETARISCH
Ofen-Zucchini gefüllt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Tomatensoße, überbacken mit Käse, serviert mit Reis und Cacik

VEGAN

Vegan Kebap VEGAN
Gebratener Gemüsespieß serviert mit Reis, Pfannengemüse und Tomatensoße

Sebze Tava VEGAN
Pfannen-Gemüse, serviert mit Reis und Tomatensoße

FÜR KINDER BIS 13 JAHRE

Izgara Köfte Kinder
Frikadellen mit Pommes

Somon Baligi Kinder
Lachsfilet vom Grill mit Pommes

Tavuk Kinder
Hähnchenfilet mit Pommes

DESSERT

Künefe VEGETARISCH
Süße Fadennudeln, mit einer Mozzarella Füllung, warm serviert mit einer Kugel Eis und Pistazien verfeinert

Kadayıf Tatlısı VEGETARISCH
Engelshaar mit einer Walnuss-Zimt Füllung, warm serviert mit einer Kugel Eis und Pistazien verfeinert

Fistikli Baklava VEGETARISCH
Gebackener Blätterteig mit Pistazien und Walnüssen gefüllt, übergossen mit einem Zuckersirup und Eis serviert

Irmik Tatlisi
Grießdessert, außen warm innen Kalt, verfeinert mit Pistazien und Granatapfelkernen

Schokoladen Soufflé VEGETARISCH
Schokoladen-Soufflé, mit flüssigem Kern, serviert mit Eis und Pistazien