



CHEF'S SPECIALS

3 - GANGEN MENU 52,50 P.P.

VOORGERECHT KEUZE UIT:

– KABURGA (€15,-)

Malse, rijk smakende carpaccio van gerookte ribeye. Het vlees wordt vooraf gepeld en gerookt door onze chef met mesquite (intense en robuuste rooksmaak). Afgemaakt met een saus op basis van zwarte truffel en afgetopt met overjarige Parmezaanse kaas.

– KARIDES GÜVEC (€14,50)

Een traditioneel Ottomaanse mezze. Gestoomde garnalen uit de oven in een kruidige Passata en gratineerd met kaas. Geserveerd met Oosters brood.



HOOFDGERECHT KEUZE UIT:

– KÖRPE PILIC (€36,50)

Hele piepkuiken uit de oven. Gemarineerd en bereid op basis van een oud Anatolisch recept, bestaande uit kurkuma, dragon, tijm, knoflook en gerookte paprika. Geserveerd met roseval aardappeltjes en kruidige Parelcouscous.

– NUAR (€32,50)

Anatolisch stoofgerecht van rund, gekruid met gember, knoflook, citroen, kurkuma, koriander en komijn. Geserveerd met een romige aardappel mousseline.

– ANKARA KÖFTE (€29,50)

Oosters gemarineerde köfte, gevuld met fetakaas en walnoten. Afgetopt met kruidenkaas en huisgemaakte passata.



DESSERT

SÜTLAC (€10,-)

Traditioneel rijstepudding, afgetopt met gemalen pistache.



Lagerhuis Wolvega

