# enu

#### Adana Kebap Dürüm (EKO) (80gr) 2001 (Tek) (100gr) 2501 (Eti Boi) (140gr) 3301

"Zırh kıyması" ile yapılan "Adana Kebap" meşe kömüründe pişirilerek hazırlanır. Yeşillik, köz biber ve domates ile servis edilir. (SOĞANLI 4 SOĞANSIZ)

#### Adana Kebap Porsiyon (Tek) (140gr) 350t (Eti Bol) (200gr) 430t

**"Zırh kıyması"** ile yapılan **"Adana Kebap"** meşe kömüründe pişirilerek hazırlanır. Mevsim salatası, sumaklı soğan, yeşillik, köz biber ve domates ile servis edilir.

## Zırhdeli Çıtır Beyti 390±

Köz patlıcanlı süzme yoğurt yatağında lavaşa sarılı kebap dilimleri, domates sos ve tereyağı ile servis edilir

**Tavuk But Şiş** Dürüm Eko (100gr) 170½ Tek (150gr) 250½ Porsiyon (200gr) 300½

Köz Biber ve Köz Domates ile servis edilir.

Közde içli Köfte (Tek) 1601 (2'li) 3001 (3'lü) 4201

Altında tahinli "Tarator Sos", üzerinde "Zırhdeli Özel Sos" ile servis edilir.

### Kabak Tatlisi 200½

Kireçte yapılan **"Kabak Tatlısı"** odun ateşinde pişirilerek hazırlanır. Kıtır kıtır bir yapıda ve İsteğe bağlı olarak **Tahinli** yada **Tahinsiz"** servis edilir.

## içecekler

Orijinal Şalgam 250 Ml 45も Ayran 250 Ml 50も Su/Soda 15も

