



RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

Herzlich Willkommen im Mekan Restaurant & Bar

*Ein Stück Türkei und mediterrane Lebensfreude
im Herzen von München-Bogenhausen*

Lassen Sie sich von uns auf eine genussvolle Reise entführen, die Ihre Sinne berührt und die Vielfalt der traditionellen türkischen und mediterranen Küche zum Leben erweckt. Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine erlesene Auswahl fein abgestimmter Meze sowie mit Liebe und Hingabe zubereiteter Spezialitäten. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und macht Ihre Mahlzeit zu einem besonderen, unvergesslichen Erlebnis.

Bitte vergessen Sie nicht

Wir sind für Sie da, damit Sie sich bei uns nicht wie ein König oder eine Königin fühlen müssen, sondern wie zu Hause.

Denn für uns stehen nicht Prunk und Distanz im Mittelpunkt, sondern Wärme, Herzlichkeit und das Gefühl von Vertrautheit.

Unsere Gäste sollen ankommen, entspannen und einfach genießen, ganz so, als wären sie bei guten Freunden.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag 11:30 - 21:30 Uhr
Freitag* & Samstag* 17:30 - 01:30 Uhr
Sonntag & Feiertagen 11:30 - 21:30 Uhr

Sonntag ab 26. April starten wir mit unserem umfangreichen türkischen Frühstücksbüffet. Für mehr Informationen bitte Service Personal wenden.

Das Restaurant hat bis 22:00 Uhr am Abend geöffnet.

*Wir haben am Freitag und Samstag bis 02:00 Uhr für Sie geöffnet.

Sie möchten nicht warten?

Bestellen Sie vorab und holen Sie Ihre Gerichte direkt bei uns ab. Oder nutzen Sie Lieferando, UberEats oder Wolt für eine Lieferung nach Hause oder ins Büro. Vorbestellungen nehmen wir ebenfalls per WhatsApp oder telefonisch unter 0172 83 47 123 entgegen.



HAUSGEMACHTE DURSTLÖSCHER

Hausgemachte Durstlöscher	0,4l	4,20
<i>(Holunder, Limette, Minze)</i>		
<i>(Pfirsich, Mango, Limette, Minze)</i>		
<i>(Zitronen, Maracuja, Limette, Minze)</i>		

APERITIF

Prosecco 0,1l	5,50
Campari Orange & Campari Soda(1)	6,50
Aperol Spritz (1)	6,90
Hugo	6,90
Lillet mit Wildberry (1)	7,20

*WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE WUNDERBARE
ZEIT BEI UNS...*



Mercimek Suppe



RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

SUPPEN

MERCIMEK CORBASI (K) 6,50
Linsensuppe

DOMATES CORBASI 6,90
Tomatensuppe

KALTE VORSPEISEN

CACIK (D) 6,50
Bauernjoghurt mit Gurke und Knoblauch

KISIR (I,4) 6,50
Feiner Bulgur Salat mit Tomaten, Paprika, Petersilie und Frühlingszwiebeln

ANTEP EZMESI (4) (SCHARF) 6,90
Meze aus Tomaten, Paprika, Petersilie und Zwiebeln

YAPRAK SARMA (I,4) 7,90
gerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, frisch zubereitet

PATLICAN EZMESI (2,4) 7,90
Gegrillte Auberginen mit Knoblauch

HUMUS (F) 7,90
Kichererbsen-Püree mit Sesampaste (Tahin) und Kräutern

ATOM MEZE (I,4) (SEHR SCHARF) 7,90
*Bauernjoghurt mit frische Knoblauch, scharfe und getrocknete Paprika
Schotten*

HAYDARI (A,D,L) 7,90 € 7,90
Bauernjoghurt mit gebratene Walnüsse, Knoblauch, getrocknete Minze und Dill

KARISIK SOGUK MEZE (1-2 PERSONEN) (D,I,F) 19,90
Humus, Havuc, Trator, Weinblätter, Patlican Ezmesi, Antep Ezmesi, Kisir und Cacik



Sigara Böregi



Atom Meze



Yaprak Sarma

Mekan

RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

WARME VORSPEISEN

SIGARA BÖREGI (A,D,I)

Blätterteigröllchen mit Schafskäse in Zigarrenform dazu Cacik

6,90

MÜJVER (D,I)

Hausgemachte Gemüsepuffer dazu Cacik

7,90

HELLIM PEYNIR (D)

Gegrillter Halloumi Käse, kleiner Hirten Salat und frisches Brot

7,90

KARISIK KIZARTMA (4)

Verschiedene Saisongemüse mit Knoblauch mariniert und frisch gegrillt und frisches Brot

7,90

PASTIRMALI HUMUS (D,I)

Warm gemachte Humus mit Luftgetrocknete Rinder Carpaccio nach türkischer art, Gewürzen und zerlassene Butter

7,90

KARISIK SICAK MEZE (1-2

PERSON) (A,D,I,4)

Sigara böregi, Halloumi Käse, Müjver, Grill Gemüse, Cacik und frisches Brot

19,90

FLEISCH & GRILL SPEZIALITÄTEN

**als Beilage kommen kleiner Hirten Salat, Reis und Cacik*

TAVUK SOTE*(D,I,4) 15,90
Hähnchengeschnetzeltes mit Tomatensauce

TAVUK SIS*(D,I,4) 16,90
gegrillte Hähnchenbrust am Spiess

MEKAN IZGARA KÖFTE*(D,I,4) 17,90
gegrillte Fleischpflanzerl nach türkischer Art

ADANA KEBAB*(D,I,4) 17,90
gegrilltes Hackspieß

YOGURTLU ADANA KEBAB (D,I,4) 19,90
gegrilltes Hackspieß mit spezieller Tomatensauce, Bauernyoghurt und zerlassene Butter

BEYTI (D,I,4) 19,90
Hackspieß gerollt in Yufka mit spezieller Tomatensauce, Bauernyoghurt, zerlassene Butter und Reis

 **ISKENDER KEBAB (D,I,4)** 21,90
Fein geschnittenes Kalbfleisch mit spezieller Tomatensauce, Brot und zerlassene Butter

KUZU SAC KAVURMA*(D,I,4) 23,90
klein geschnittener Lammgulasch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln mit geheimen Gewürzen

KUZU SIS*(D,I,4) 21,90
gegrilltes Lammgulasch am Spiess

KUZU PIRZOLA*(D,I,4) 25,90
gegrillte Lammkotelett

 **KARISIK IZGARA*(D,I,4)** 35,90
gemischter Grillteller

FÜR 2 PERSONEN 65,90


RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

TÜRKISCHE PIZZA & PIDE

(ca. 60 cm länge)

LAHMACUN (A,I,4) (Ø ca. 32 cm)	9,90
<i>Türkischer Flammkuchen mit Rinderhackfleisch mit geheimer Gewürzen dazu Zitrone</i>	
PEYNIRLI KASARLI PIDE (A,D,I)	11,90
<i>mit Schafskäse und Edemar Käse</i>	
ISPANAKLI PEYNIRLI VE KASARLI PIDE (A,D,I)	12,90
<i>mit Spinat, Schafskäse und Edemar Käse</i>	
SEBZELI PEYNIRLI VE KASARLI PIDE (A,D,I)	13,90
<i>mit Grillgemüse, Schafskäse und Edemar Käse</i>	
KIYMALI PIDE (A,I,4)	13,90
<i>mit Rinderhackfleisch und mit geheimer Gewürzen</i>	
KIYMALI KASARLI PIDE (A,I,4)	14,90
<i>mit Rinderhackfleisch, Edemar Käse und mit geheimer Gewürzen</i>	
KIYMALI YUMURTALI PIDE (A,I,4)	14,90
<i>mit Rinderhackfleisch, Ei und mit geheimer Gewürzen</i>	
KUSBASILI PIDE (A,I,4)	14,90
<i>Fein geschnittene Rindfleischstücke mit Gemüse und mit geheimer Gewürzen</i>	
KUSBASILI KASARLI PIDE (A,I,4)	15,90
<i>Fein geschnittene Rindfleischstücke mit Gemüse, Edemar Käse und mit geheimer Gewürzen</i>	
KUSBASILI YUMURTALI PIDE (A,I,4)	15,90
<i>Fein geschnittene Rindfleischstücke mit Gemüse, Ei und mit geheimer Gewürzen</i>	
PASTIRMALI KASARLI PIDE (A,D,I,4)	15,90
<i>Fein geschnittene Luftgetrocknete Rinderfleisch Carpaccio mit geheimer Gewürzen und Edemar Käse</i>	
SUCUKLI KASARLI PIDE (A,D,I,4)	15,90
<i>Leicht scharfe Salami nach türkischer Art, Spitzpaprika, frische Tomaten und Edemar Käse</i>	





**Ispanaklı
Peynirli Pide**



Funghi



Kaşarlı Pide

PIZZA (Ø 32 cm)

(Unsere Pizza bereiten wir für Sie mit hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella)

PIZZA FOCACCIA

(A,I) Olivenöl, Oregano

5,50

PIZZA PANE

(A,I) Tomatensauce, Oregano

6,50

MARGHERITA

(A,D,I) Tomatensauce, Mozzarella

9,90

FUNGHI

(A,D,I) Champignons

11,90

PIZZA (Ø 32 cm)

(Unsere Pizza bereiten wir für Sie mit hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella)

SALAMI

(A,D,I,2,4) Rinder Salami

11,90

PROSCIUTTO COTTO

(A,D,I,2,4) gekochter Putenschinken

12,90

TONNO E CIPOLLA

(A,B,D,I,2) Zwiebeln, Thunfisch

12,90

HAWAII

(A,D,I,2,4,5) gek. Putenschinken, Ananas

13,90



PIZZA (Ø 32 cm)

(Unsere Pizza bereiten wir für Sie mit hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella)

REGINA

(A,D,I,2,4) Champignons, gek.
Putenschinken

13,90



CALZONE

(A,B,D,I,2,4) Putenschinken,
frischen Champignons und Peperoni

14,90

QUATTRO FORMAGGI

(A,D,I,11) Gorgonzola, Pecorino,
Parmigiano Reggiano

14,90



VEGETARIANA

(A,D,I) gegrillte Saison
Gemüse

14,90

PIZZA (Ø 32 cm)

(Unsere Pizza bereiten wir für Sie mit hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella)

SPINACI E GORGONZOLA

(A,D,I) Gorgonzola, Babyspinat

14,90

DIABOLO (leicht scharf)

(A,B,D,I,2,4) würzige Salami

14,90

DIABOLO (scharf)

(A,B,D,I,2,4) würzige Salami mit Peperoni

14,90

CAPRICCIOSA

(A,B,D,I,2,4) Oliven, Champignons, Artischocken, Putenschinken, Peperoni

14,90



PIZZA (Ø 32 cm)

(Unsere Pizza bereiten wir für Sie mit hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella)

NAPOLETANA

(A,B,D,I,2,4) Sardellen, Kapern

14,90

CAPRA

(A,D,I,9) Schafskäse, Ruccola, Honig

14,90

SUCUK (leicht Scharf)

(A,D,I,2,4) Sucuk, Zwiebeln, Jalapenos

15,90

MEKAN (Scharf)

(A,D,I) Dönerfleisch

15,90



NUDELNGERICHTE

GNOCCHI

(D,I,K,4) mit 4 Käsesorten

12,90

LASAGNE

(D,I,4) mit Rinderhackfleisch und Béchamelsauce

12,90

SPAGHETTI MIT LACHS

(D,I,4) mit Gemüse und cremiger Sahnesauce

14,90

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Sugo di Pomodoro, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch

13,90

PENNE ARRABIATA

Sugo di Pomodoro, Petersilie, Knoblauch

11,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Kirschtomaten, Knoblauch, Olio Extra Vergine, Petersilie

11,90

SPAGHETTI PESTO GENOVESE

Basilikum-Pesto, Pinienkerne, ital. Hartkäse

14,90

SPAGHETTI RAGÙ ALLA BOLOGNESE

feines Rinderragout, ital. Hartkäse, Petersilie

14,90

OFEN&NUDEL GERICHTE

MANTI (I,4)

mit Teigtaschen mit Fleischfüllung, Joghurt-Knoblauch Sauce



14,90

DOLMA (D,I,4)

Türkische Paprika mit Reis und Rinderhackfleisch gefüllt, dazu Coban Salat und Cacik

16,90

KARNI YARIK (N,4)

Gegrillte Auberginen mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce und Gemüse dazu Reis

17,90

GEGRILLTE FISCH GERICHTE

*(*mit Reis, Grillgemüse und kleinen Hirten Salat)*

LACHS FILET ALLA GRIGLIA* (B,4)

21,90

DORADE FILET ALLA GRIGLIA* (B,4)

21,90

GARNELEN ALLA GRIGLIA* (B,4)

21,90

GEMISCHTER FISCHTELLER* (B,4)

26,90



Karni Yarik



Manti

VEGAN & VEGETARISCH

Wir können die vegetarische Gerichte auch als Vegan zubereiten.

KARISIK SOGUK MEZE (D,I,F)

Gemischte kalte Vorspeisen mit frisch gebackenem Brot

Humus, Havuc, Trator, Weinblätter, Patlican Ezmesi, Antep Ezmesi, Kisir und Cacik

19,90

KARISIK SICAK MEZE (A,D,4)

Gemischte warme Vorspeisen mit frisch gebackenem Brot

Sigara böregi, Halloumi Käse, Müjver, Grill Gemüse, Cacik und frisches Brot

19,90



GEGRILLTE AVOCADO (F)

Gegrillte Avocado mit hausgemachtem Humus, Kisir, Tomaten und Basilikum Chutney

15,90



FALAFEL NACH TÜRKISCHER ART (F)

Reis, Humus und kleiner Coban Salat mit Granatapfel Dressing

16,90

MÜJVER NACH TÜRKISCHER ART (F)

Reis, Humus, kleiner Coban Salat mit Granatapfel Dressing

16,90

IMAM BAYILDI (D,2)

Gegrillte Auberginen mit Gemüse Auflauf, Reis, Cacik und Kleine Çoban Salat

16,90



Gegrillte
Avocado



Müjver



Mekan

RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

DESSERT

BAKLAVA 6,90
(A,D,H,I,4,11)

TÜRKISCHER MILCHREIS 6,90
(A,D,I,4,11)

SCHOKO-SOUFLÈ 8,90
mit Vanilleeis (A,D,H,I,4,11)

TARTUFO 8,90
(Täglich gewechselt)
(A,D,I,4,11)

TIRAMISU 7,50
(A,D,I,4,11)

TÜRK KAHVESI 3,90
(Türkischer Mokka)
-MEHMETEFENDI-
aus Istanbul



Mekan
RESTAURANT • BAR
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

St. Pellegrino 0,25l	2,50
St. Pellegrino 0,75l	6,50
Aqua Panna 0,25l	2,50
Aqua Panna 0,75l	6,50
Hausgemachter Ayran 0,2l (D)	2,90
Granini Eistee Pfirsich 0,33l	3,50
Granini Eistee Zitronen 0,33l	3,50
Coca Cola 0,33l (1,8,12,18)	3,90
Coca Cola Zero 0,33l (1,8,9,12,18)	3,90
Fanta 0,33l (1,2,3,18)	3,90
Sprite 0,33l (18)	3,90
Mezzo Mix 0,33l (1,2,3,12,18)	3,90
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l (3,13)	3,50
Redbull Original (1,12)	3,50
Granini Säfte & Nektar 0,33l (1,12,14,) (APFEL, ANANAS, ORANGEN, JOHANNISBEERE, MARACUJA, RHABARBER)	3,90
Granini Saft & Nektar Schorlen 0,4l (1,12,14,) (APFEL, ANANAS, ORANGEN, JOHANNISBEERE, MARACUJA, RHABARBER)	4,50

LONGDRINKS

Gin Tonic

mit Gordons

mit Bombay

mit Hendrick`s

8,50

9,50

9,50

Wodka Bull

mit Smirnoff

mit Absolut Vodka

9,50

10,50

Whiskey Cola

mit Jim Beam

mit Jack Daniels

9,50

9,50

RAKI

(inkl. Stilles Wasser & Eiswürfel)

Raki (Aslan Sütü)

Yeni Raki*(Tek)

2 cl

6,-

Yeni Raki*(Duble)

4 cl

12,-

Yeni Raki*

35 cl / 70 cl

39,- / 75,-

Tekirdag Gold Seri*

35 cl / 70 cl

49,- / 85,-

Beylerbeyi*

35 cl / 70 cl

59,- / 95,-

BIER vom Fass & Flaschen

Augustiner Helles 0,5l	4,50
Augustiner Helles - Alkoholfreie 0,5l	4,50
Augustiner Dunkles Bier 0,5l	4,50
Erdinger Weißbier 0,5l	4,50
Erdinger Dunkles Weißbier 0,5l	4,50
Erdinger Leichtes Weißbier 0,5l	4,50
Erdinger Weißbier - Alkoholfrei 0,5l	4,50
Radler 0,5l (2,3,18)	4,50
Russ'n 0,5l (2,3,18)	4,50

WARME GETRÄNKE

Türkischer Schwarz Tee	2,00 / 3,00
Espresso / Doppelter	2,00 / 3,00
Espresso Macchiato	2,50
Kaffee	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
TÜRK KAHVESI (Türkischer Mokka) MEHMET EFENDI- aus Istanbul	3,50

Weissweine

0,15l

0,75l

Hambacher Riesling D.Q.

Weinkellerei Seiberth Wein, trocken, unkompliziert, ausgewogene Kombination von typischer Säure und harmonischen Südfrüchten.

Deutschland
Pfalz

4,50

Garda Bianco DOP

Strohgelb mit hellgrünen Reflexen; fruchtige Aromen, mit einem Hauch von tropischen Früchten, einschließlich Ananas, und leichten blumigen Noten; geschmacklich frisch, harmonisch und anhaltend

Italien
Venetien

4,50

Lugana DOC

Weinkellerei Colli Vai Bò, trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln, sehr ausgewogen delikat und einem anregenden Finale.

Italien
Lombardei

4,50

Grauburgunder D.Q

Weingut Heitlinger, trocken, saftig, fruchtig, elegant, Aromen von gelbfleischigen Früchten und einer wunderbar zarten Nuance von Haselnüssen, harmonisch, unkompliziert.

Deutschland
Baden

27,00

Grohsartig D.Q

Weinkellerei Groh, Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel.

Deutschland
Rhein Hessen

29,00

Sauvignon Blanc QW

trocken, knackig frisch, luftige Zitronenmelisse, saftige Grapefruit, Holundersirup, zart grasig mit feinem Paprikaduft und sortenreine Stilistik.

Österreich
Weinviertel

31,00

Weissweine

0,15l

0,75l

Grüner Veltliner Löss Kamptal DAC



Weingut Jurtschitsch, trocken, Apfelfrucht mit einem Hauch von Citrus ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Note.

Österreich
Kamptal

34,00

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Weingut Argiolas, strohgelb mit grünlichen Nuancen, trocken, raffinierte Nase VM 13,5 % von Ananas und Mandel, mit frischer mineralischer Art

Italien
Sardinien

36,00

Pinot Bianco Selection DOC

Weinkellerei Elena Walch, trocken, klares, leuchtendes Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle und lebendigen Abgang.

Italien
Südtirol

42,00

Chablis AC

Domaine Alain Geoffroy, trocken, die Nase wie der Gaumen werden von knackigen Äpfeln und Birnen sowie Zitrusanklängen geprägt. Er präsentiert sich kristallklar und verleiht dem Wein einen regen Trinkfluss.

Frankreich
Chablis

55,00

Roséweine

0,15l

0,75l

Rosé Venus

Weingut Stadler, trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein für alle.

Österreich 4
Kamptal

4,50

Rosé vom Zweigelt QW

Weingut Jurtschitsch, trocken, der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

Österreich
Kamptal

32,0

Rotweine

Merlot DO

Mont Gras, trocken, in der Nase reife Frucht, mit Anklängen von Minze und Wildkräutern, im Geschmack elegant, weich und gefällig, mit langem Abgang

Chile
Colchagua Valley

4,50

Primitivo IGP "Aulone"

Weinkellerei Feudo Croce, San Giorgio, Tinazzi, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren und Vanille.

Italien
Apulien

4,50

Syrah VDP D'OC

Weingut Domaine De La Baume, Aromen von reifen Früchten, schwarzem Pfeffer, Heidelbeeren und Veilchen. Am Gaumen voll und fruchtig mit samtweichen Tanninen.

Frankreich
Languedoc

27,0

Rotweine

0,15l

0,75l

ROKKO Toscana Rosso

Saftig und vollmundig, fruchtige Noten von Pflaumen und Johannisbeeren, angenehmer Gerbstoffgehalt.

Italien
Toskana

29,0

Quatro DO

Mont Gras, trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge, vollmundig ausgewogen. Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 15% Carmenere, 15% Merlot

Chile
Colchagua Valley

31,0

Zweigelt QW

Weingut Jurtschitsch, trocken, sortentypische Kirsch- und Weichselaromen. Er wirkt klar und prägnant, charmant und trinkreif. Ein typischer Vertreter des feinfruchtigen Kamptaler Zweigelt.

Österreich
Kamptal

35,0

Ursprung D.Q.

Weingut Markus Schneider, trocken, der Wein zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Am Gaumen macht dieser Wein aus der Pfalz einfach nur Spaß.

Deutschland
Pfalz

39,0

Montere Valpolicella Ripasso

DOP

trocken, kräftiges leuchtendes rot, vorwiegend rote Früchte, aus denen Pflaumen und Sauerkirsche hervorstechen. leicht balsamische Noten, sehr kräftiger und würziger Wein.

Italien
Venetien

45,0

Schaumweine

0,75l

Bouvet Excellence Crémant de Loire Rosé Brut
Bouvet Excellence Crémant de Loire Gold Brut

Frankreich
Frankreich

31,0
33,0

Moet et Chandon Brut Moet et Chandon Rose

Frankreich
Frankreich

95,0
119,0

Ruinart - Blanc de Blancs
Ruinart - Brut Rosé

Frankreich
Frankreich

145,0
149,0



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE WUNDERBARE ZEIT BEI UNS...

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

(Sonntage & ausgewählte Feiertage 10:30 - 14:30 Uhr)

(26. April starten wir mit unserem Frühstücksbüffet.)

ALL U CAN EAT & DRINK pro Person 29,- €

Kinder bis 5 Jahre genießen unseren Service kostenfrei.

Für unsere kleinen Gäste im Alter von 6 bis 10 Jahren berechnen wir einen Preis von 15,- € (Unser Frühstücksbüffet bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an türkischen Spezialitäten.

Freuen Sie sich eine bunte Palette an traditionellen Köstlichkeiten, wie zum Beispiel Hausgemachte Brot und Börek Sorten, Oliven Sorten, Käse Sorten, Wurst Sorten,

Antipasti, Eier Spezialitäten, Warme und Kalte Meze Sorten, Sucuk, Pastirma, Kaymak, Marmeladen Sorten, Butter, Honig, Müsli Ecke, Obst Ecke inklusive Türkischer Tee, Orangensaft von Granini, St. Pellegrino und Aqua Panna)

FEIERN SIE IHRE SCHÖNSTEN MOMENTE MIT UNS!

Für besondere Anlässe wie Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Junggesellenabschiede oder Hochzeiten bis zu 80 Personen im Restaurant und 60 Personen im Garten stehen wir Ihnen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter der
Telefonnummer 0172 83 47 123 oder
per Mail info@restaurant-mekan.de

Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

G = Schwefeldioxid und Sulfite

H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

I = Gluten haltiges Getreide

J = Lupinen und Lupinen Erzeugnisse

B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Milch- und Milcherzeugnisse

F = Sesamsamen und Sesamsamen Erzeugnisse

K = Schalenfrüchte und Erzeugnisse

L = Senf und Senferzeugnisse

M = Sojabohnen und Sojabohnen Erzeugnisse

N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

Lebensmittel - Zusatzstoffe

1 = Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern

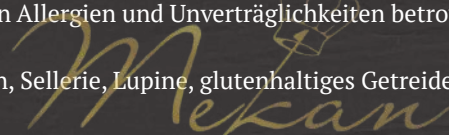
5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst / 8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß / 12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig

15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin / 17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und

Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.


www.restaurant-mekan.de
FINE TURKISH & ITALIAN CUISINE