



TÜRKIZ

## ANATÓLIA KONYHÁJA

Anatólia olyan, mint egy nagy kohó: több ezer éven keresztül egymás mellett léteztek a népek, kultúrák, vallások, és természetesen hatással voltak egymásra.

Így jött létre Kis-Ázsia ízvilága.

A török konyha ezért nagyon gazdag. A levesektől a „mezenek” nevezett előételekig, a zsenge bárány- vagy borjúhúsból készült kebaboktól a tenger gyümölcseiig, az Anatólia számtalan növényéből olívaolaj használatával készült hidegtálaktól a rizs alapú pilávokig tart egy török lakoma, amelyet hagyományosan édességgel és kávéval koronáznak meg.

## KÜLDETÉS

A jó ízek mellé kellemes és vidám beszélgetés társul. Az éttermünk ezt a hangulatot varázsolja Budapestre!

A faszénen sült grill ételek kemencében sült friss meleg pékáruk, kiváló minőségű zoldsegek felhasználása a kultúrára legjellemzőbb mediterrán fogások, ízletes desszertek mind a széles ételkínálatunk részét képezik.

A rohanó világban az Ön számára is oázis lesz a Türkiz étterem.  
Legyen részese Ön is!



## ANATOLIAN KITCHEN

Anatolia is like a great smelter: for thousands of years, peoples, cultures, religions have coexisted and, of course, influenced each other. In the magical and friendly competition of cultures, tastes, moods, the best remained on their feet.

This is how the taste of Asia Minor came into being.

Turkish cuisine is therefore very rich. From soups to appetizers called “mezes,” from kebabs made from young lamb or veal to seafood, from cold dishes made from olive plants from Anatolia’s countless plants to rice-based pilates, a Turkish feast is traditionally crowned with sweets and coffee.

## MISSION

In addition to good tastes, there is a pleasant and cheerful conversation.  
Our restaurant conjures up this atmosphere in Budapest!

Charcoal-grilled barbecue dishes use oven-baked fresh hot baked goods, the use of high-quality vegetable dishes, the most typical Mediterranean dishes of culture, delicious desserts are all part of our wide range of dishes.

In the rushed world, the TÜRKIZ restaurant will be an oasis for you too.  
Be a part of it!



TÜRKİZ

**MEZE / MEZZE**

PEYNİR EZMESI.....	1700 Ft
Bazsalikomós sajtkrém rodostói fehér sajtól Eirne white cheese with basil 1, 5, 6	
PEYNİRLİ KIRMIZI BIBER DOLMA.....	1600 Ft
Fűszeres sajttal töltött paprika Pepper stuffed with cheese 6	
CACIK.....	1300 Ft
Házi joghurtból készült uborkás mártogatós égei recept szerint Homemade yoghurt with cucumber Aegean style 6	
HUMUS.....	1600 Ft
Tradicionális csicszeriborsó puré tahnivel Traditional chickpea purée with tahini 1, 6	
MUHAMMARA.....	1600 Ft
Sült kápiapaprikakrém dióval Bell pepper purée with walnuts 1, 6, 7, 11	
ACILI EZME.....	1400 Ft
Csípős, paradicsomos paprikakrém Traditional hot peppers cream 7, 11	
PATLICAN EZME.....	1700 Ft
Padlizsánsaláta Eggplant salad 3, 6	
YAPRAK SARMA.....	1700 Ft
Fűszeres fenyőmagos rizssel töltött szőlőlevél Wine leaves stuffed with rice and pine nuts 5, 7	
CEVİZLİ DOMATES KURUSU.....	1600 Ft
Szárított paradicsom saláta dióval Dried tomato salad with walnuts 7	
BADEMLI KABAK.....	1450 Ft
Mandulás cukkini saláta házi joghurttal Cukkini salad with almonds 6, 7	
ÇİÇ KÖFTE.....	2300 Ft
Marha tatár Antep módra Beef tartar with bulgur 1, 7, 11	



TÜRKİZ

KARIŞIK MEZE.....	4400 Ft
Vegyes hideg előétel válogatás két személy részére Cold starter variation for two persons 1, 6, 7, 11	
ANTEP DOLMA.....	2300 Ft
Fűszeres rizzsel töltött szárított padlizsán Antep módon Dried eggplant stuffed with rice Antep style 7	
HELLIM IZGARA.....	1600 Ft
Grillezett hellim sajt Grilled Hellim cheese 6	
FINDIK LAHMACUN.....	1400 Ft
Kemencében sült mini lepény darálthússal Lahmacun with minced meat 1, 7, 11	
İÇLİ KÖFTE.....	2300 Ft
Bárányhússal töltött bulgur labdácska olajban sütve / vagy párolva vajjal Kibbeh stuffed with minced lamb fried or / stewed with butter 1, 7, 11	
KALAMAR IZGARA.....	2300 Ft
Grillezett tintahal Grilled squid 6	
KARİDES IZGARA.....	3400 Ft
Faszélen sült rákfarak Grilled shrimp tails 10	
TEREYAĞLI KARİDES.....	3400 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfarak Pan fried shrimp with butter 10, 11	





TÜRKİZ

**LEVESEK / SOUPS**

ANADOLU ÇORBA.....	2300 Ft
Bárányhúsleves bulgur gombócokkal Lamb soup with bulgur dumplings 1, 7	
EZOGELEN.....	1700 Ft
Anatóliai tradicionális vörös lencseleves Anatolian Red lentil soup 1	

**PÉKÜNK KEMENCÉJÉBŐL /  
FROM OUR BAKER'S OVEN**

LAHMACUN .....	2100 Ft
Vékony lepény darálthússal With minced meat 1, 11	
KASARLI PIDE.....	2600 Ft
Pide Kaşarsajttal Pide with cheese 1, 6	
SUCUKLU PIDE.....	2800 Ft
Török házi kolbászos Pide Pide with homemade salami 1, 6	
ETLI PIDE.....	3200 Ft
Pide bárányhússal Pide with lamb 1, 6	
SEBZELI PIDE .....	2900 Ft
Zöldséges pide Pide with vegetables	



TÜRKİZ

**FASZÉNEEN SÜLTEK / CHAR GRILLED**

KUZU PIRZOLA .....	7600 Ft
Faszéneen süttött bárány bordácskák grillezett zöldségekkel és burgonyával Ribs of the lamb with grilled vegetables and potatoes 6	
KUZU ŞIŞ .....	6900 Ft
Pácolt, nyárson süttött fűszeres bárányhús grillezett zöldségekkel és pilav körettel Small cubes of lamb meat on skewers 6, 11	
KUZU BEYTI .....	7200 Ft
Bárány karaj file, faszéneen sütve grillezett zöldségekkel és burgonyával Char grilled lamb loin with grilled vegetables and potatoes 6	
TAVUK KANAT .....	3900 Ft
Csirkeszárny faszéneen sütve grillezett zöldségekkel és pilav körettel Chicken wings grilled vegetables and pilav 6, 11	
TAVUK ŞIŞ .....	4700 Ft
Csirkemell kockák nyárson sütve grillezett zöldségekkel és pilav körettel Chicken breast on the sish with vegetables and pilav 1, 6	
DANA PIRZOLA.....	9700 Ft
Borjúborda csonton sütve grillezett zöldséggel és tepsiben sült burgonyával Char grilled Veal chop grilled vegetables and oven baked potatoes 6	
DANA BONFILE.....	9700 Ft
Bélszín steak faszéneen sütve grillezett zöldséggel és tepsiben sült burgonyával Char grilled tenderloin grilled vegetables and oven baked potatoes 6	
KASAP KÖFTE.....	5300 Ft
Darált török húslepény faszéneen sütve burgonyával és salátával Char grilled Mincemeat medallion with potatoes and salad 1, 6	
KAŞARLI KÖFTE.....	5900 Ft
Kasar sajttal töltött török húslepény burgonyával és salátával Char grilled mincemeat stuffed with Kaşar cheese served with potatoes and salad 1, 6	
KARISIK ET / IKI KISILIK.....	18 500 Ft
Két személyes grill tál (Bárány borda, Adana, Bárány nárs, Köfte, csirke nyárs, csirke szárny, vegyes körettel) Grilled meat variation for two persons (Lamb ribs, Adana, Lamb sish, Köfte, Chicken sish, chicken wings on the grill, mixed side 2	



TÜRKİZ

## KLASSZIKUSOK / CLASSICS

COBAN KAVURMA.....	6400 Ft
Zöldséggel pirított bányahús kockák pilav körettel Sautéed spiced lamb with pilav 6, 11	
KUZU TANDIR.....	8400 Ft
Kemencében sült Bányai lábcsár Oven baked lamb shank	
IMAM BAYILDI.....	4700 Ft
Friss zöldségekkel töltött padlizsán kemencében sült Oven baked eggplant stuffed with vegetables	
TAVUK KAVURMA.....	5200 Ft
Zöldségekkel pirított csirkemell kockák pilav körettel Sautéed spiced chicken breast with pilav 6	
ADANA.....	5700 Ft
Darált bányai, nyárson grillezve, csípős (mentesen is kérhető!) Mince meat of lamb grilled on skewer 1, 11	
BURSA.....	6400 Ft
Döner tál joghurt paradicsom mártás és vajjal Döner kebab served with yogurt, tomato sauce and butter 1, 6	
YAPRAK.....	6400 Ft
Nyársról vagdalt borjú hús levelek Veal slowly roasted on a vertical rotating spit. 1, 6	
PATLICAN KEBAP.....	5700 Ft
Darált bányai és marhahús, padlizsánnal nyárson sült grillezett zöldségekkel és kumpirral Minced lamb and veal with eggplant on skewers	
ALÍ NAZİK.....	5900 Ft
Szerpenyőben sült bányai hús kockák joghurtos padlizsánnal tálalva Ground meat kebab sautéed in a saucepan, with garlic, yogurt and eggplants	



TÜRKİZ

## TENGER FINOMSÁGAI / DELICACIES FROM THE SEA

LEVREK IZGARA.....	7400 Ft
Tengeri sügér faszéren sült egészben sült vagy filézve Grilled sea bass whole or filet 4	
ÇUPRA IZGARA.....	7400 Ft
Arany Durbincs faszéren sült egészben vagy filézve Grilled sea bream whole or fillet 4	
SOMON IZGARA.....	6900 Ft
Lazac faszéren sült agyag edényben tálalva Grilled Solomon steak clay pot served 4	
DENİZ ŞİŞ.....	7200 Ft
Tenger gyümölcsei nyárson faszéren sült Grilled sea food variation on skewer 4	
KARIDES ŞİŞ.....	7700 Ft
Nyárson sült rákfarkok Grilled shrimps on the skewers 2	
TEREYAĞLI KARIDES.....	7400 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfarkok Pan fried shrimps with butter 2, 6	





TÜRKİZ

## SALÁTÁK / SALADS

TÜRKİZ SALATA.....	2400 Ft
Mediterrán zöldek dióval tulum sajttal szórva Mediterranean salad with tulum cheese 6, 7	
MEVSİM SALATA.....	1700 Ft
Idei vegyes friss saláta Season salad	
ÇOBAN SALATA.....	2400 Ft
Tradicionalis török pásztor saláta Traditional Shepherd salad	
GAVURDAGI.....	2450 Ft
Paradicsomsaláta dióval gránátalmával és petrezselyemmel keverve Tomato salad with green onions pomegranate and walnuts 7	
SOĞANLI DOMATES SALATASI.....	1800 Ft
Hagymás fűszeres paradicsom saláta Spicy Tomato and onions salad	
HELLİMLİ ROKA SALATASI.....	2550 Ft
Rukkola saláta hellim sajttal Arugula with Hellim cheese 6	
ANTEP TURŞU.....	1400 Ft
Fűszerezett savanyúság Antep módra Pickle Antep style	



TÜRKİZ

## KÖRETEK / SIDES

FIRIN PATATES.....	1200 Ft
Tepsiben sült burgonya Oven baked potatoes 6, 11	
KUMPİR.....	1200 Ft
Sajttal töltött mini burgonya Baby potatoes with cheese 6	
SEBZE IZGARA.....	2650 Ft
Grillezett zöldség válogatás Grilled vegetables	
MANTAR GÜVEÇ.....	2350 Ft
Agyagedényben sült gomba kasar sajttal pirítva Oven baked mushrooms with cheese 6	
BULGUR PİLAVI.....	1200 Ft
Bulgur piláv Bulgur pilav 1	
PILAV.....	1400 Ft
Tradicionalis anatóliai piláv Anatolian rice 7	

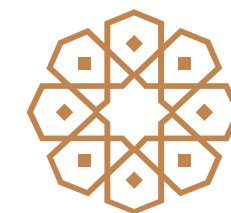




TÜRKİZ

## DESSZERTEK / DESSERTS

- KATMER .....1850 Ft  
Házi rétes Antep pisztácia és kaymak töltelékkel  
Homemade filo stuffed with cream and pistachios  
1, 6, 7
- KÜNEFE .....1950 Ft  
Kemencében kadayif tészta sajttal pisztáciával  
Backed kadayif pastry with Kaşar and örgü cheese pistachios ice cream  
1, 6, 7
- FIRIN SÜTLAÇ.....1700 Ft  
Kemencében sült anatóliai rizs puding  
Oven baked Anatolian Rice pudding  
1, 6, 7
- HATAY IRMIK HELVASI .....1650 Ft  
Hatay'i halva grizből  
Semolina Hatay style  
1, 6, 7
- MEYVA TABAGI .....1650 Ft  
Friss Gyümölcs tál  
Fresh fruit plate
- KARISIK DONDURMA..... 1300/1700 Ft  
Fagylalt kehely, 3 vagy 5 gombóc  
Ice cream cup, 3 or 5 scoops  
6



TÜRKİZ

## ITALOK / DRINKS



TÜRKİZ

## HÁZI KÉSZÍTÉSÚ FRISSÍTŐINK / 0,4 L OUR HOMEMADE REFRESHMENTS

LIMONATA.....	1150 Ft
Frissen préselt citrom levéből From freshly squeezed lemon juice	
NANE .....	1150 Ft
Friss menta és zöldcitrom Fresh mint and lime	
AHUDUDU.....	1150 Ft
Málnaszörp friss mentával Raspberry freshner with fresh mint	
ÇİLEK.....	1150 Ft
Eperszörp friss bazsalikkal Strawberry freshner with fresh basil	
GÜL .....	1150 Ft
Eperszörp, a rózsa érintésével Strawberry freshner by touch of rose	
MÜRVER .....	1150 Ft
Bodzaszörp friss uborkával Elder freshner with fresh cucumber	
ZENCEFIL.....	1150 Ft
Gyömbérszörp friss gyömbérral Ginger freshner with grated ginger	
FRENK ÜZÜMÜ .....	1150 Ft
Feketeribizliszörp erdei gyümölcsökkel Blackcurrant freshner with forrest fruits	
LAVANTA .....	1150 Ft
Cukormentes levendulaszörp Sugar-free lavender freshner	
TAZE SIKMA MEYVA SUYU 0,3 L .....	1350 Ft
Frissen préselt gyümölcslé Freshly squeezed juice	
AYRAN 0,3 L .....	850 Ft
Friss házi török sós joghurt Fresh homemade Turkish savory yogurt	
ŞALGAM 0,3 L .....	850 Ft
Török cékla frissítő Turkish beetroot freshner	







TÜRKIZ

## SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITALOK / 0,2L CARBONATED SOFT DRINKS

COCA COLA.....	650 Ft
COCA COLA Zero .....	650 Ft
FEVER TREE Indian tonic water .....	990 Ft



## GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES / 0,3L

ALMALÉ / APPLE.....	850 Ft
ŐSZIBARACKLÉ / PEACH.....	850 Ft
NARANCSLÉ / ORANGE.....	850 Ft
PARADICSOMLÉ / TOMATO .....	850 Ft



## ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

SZENTKIRÁLYI szénsavmentes / still 0,331/0,751.....	650 Ft / 1350 Ft
SZENTKIRÁLYI szénsavas / sparkling kicsi 0,331/0,751...	650 Ft / 1350 Ft



TÜRKIZ

## RÖVIDITALOK / SPIRITS / 4 CL

ABSOLUT VODKA.....	1250 Ft
RUSSIAN STANDART VODKA.....	1250 Ft
BELUGA NOBLE VODKA .....	2250 Ft
CIROC VODKA.....	2250 Ft
BOMBAY GIN.....	1750 Ft
HENDRICK'S GIN.....	2250 Ft
MONKEY 47 GIN.....	3500 Ft
HAVANA CLUB RUM .....	1250 Ft
THE KRAKEN BLACK SPECIAL RUM.....	2050 Ft
SAILOR JERRY SPICED RUM .....	1850 Ft
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER TEQUILA.....	1850 Ft
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD TEQUILA.....	1850 Ft
JAGERMESITER.....	1150 Ft
UNICUM.....	1150 Ft
UNICUM SZILVA .....	1150 Ft
NOBILIS PÁLINKA.....	2150 Ft
Szilva, kajszibarack és ágyas meggy Plum, apricot or cherry palinka	
JAMESON .....	1400 Ft
JACK DANIELS .....	1650 Ft
J&B.....	1650 Ft
MAKER'S MARK.....	1850 Ft
THE NAKED GROUSE.....	2050 Ft
DALMORE.....	4500 Ft
NIKKA FROM THE BARREL .....	3950 Ft
MARTINI bianco, rosso, dry 8 cl.....	1290 Ft
CAMPARI.....	1490 Ft
APEROL .....	1050 Ft





TÜRKİZ

BAILEY'S.....	1050 Ft
COINTREAU .....	1350 Ft
FIREBALL.....	1350 Ft
METAXA ***** .....	1440 Ft
HENESSY VS .....	1750 Ft



### TÖRÖK SPECIALITÁSOK / TURKISH SPECIALITIES

YENI RAKI 4 cl .....	1550 Ft
----------------------	---------



### SÖRÖK / BEERS

DREHER GOLD csapolt/ draft 0,31/0,5l.....	840 Ft/ 1350 Ft
DREHER GOLD 0,33l üveges/bottled .....	950 Ft
EFFES PILS 0,33l üveges/bottled .....	1150 Ft
HB WEISSE 0,33l üveges/bottled.....	1250 Ft
TRIPEL KARMELIET 0,33l üveges/bottled.....	2690 Ft
Belga világos sörkülönlegesség Belgian light beer specialty	
DREHER 24 0,33l üveges alkohol mentes/bottled alcohol free....	1150 Ft



TÜRKİZ

### KÁVÉK / COFFEES

EREDETI török kávé / ORIGINAL turkish coffee .....	850 Ft
ESPRESSO .....	650 Ft
CORTADO.....	750 Ft
CAPPUCINO .....	850 Ft
LATTE MACCHIATO.....	890 Ft

Koffeinmentes verzióban is kérhetőek!  
Also available in a decaffeinated version!



### SZÁLAS TEÁK / FIBROUS TEAS

Assam, menta, gyümölcsös, zöld / Assam, mint, fruit, green .....	1150 Ft
TÖRÖK fekete tea / TURKISH style black tea / 1 dl.....	390 Ft





## GIN&TONIC

BOMBAY SAPPHIRE–FEVER TREE TONIC.....	2550 Ft
HENDRICK’S–FEVER TREE TONIC.....	3050 Ft
MONKEY 47–FEVER TREE TONIC.....	4300 Ft
BEEFEATER PINK–FEVER TREE TONIC .....	2950 Ft

## KOKTÉLOK / COCKTAILS

DERVISH.....	2450 Ft
Raki, frissen préselt narancs- és citomlé Raki, freshly squeezed orange and lemon juice	
NANELI.....	2450 Ft
Havanna Club rum, friss menta és lime, szóda Havanna Club rum with fresh mint and lime, soda water	
APEROL SPRITZ.....	2350 Ft
Aperol, habzó bor és szóda Aperol, sparkling wine and soda water	
HUGO.....	2350 Ft
Habzó bor, bodza, friss menta és lime Sparkling wine with elderberry fresh mint and lime	
FISTIK.....	3450 Ft
Absolut vodka, kávélikőr, espresso piztáciával Absolut vodka, coffee liqueur, espresso and pistachio	
TÜRKIZ NEGRONI.....	2450 Ft
Bombay gin, Martini és Campari Bombay gin, Martini and Campari	

## PEZSGŐ / CHAMPAIGNE / SPARKLING WINES

<b>PEZSGŐ/CHAMPAIGNE/SPARKLING WINES</b>	Palack / Bottle 7,5 dl Palack / Bottle 2 dl
HUNGARIA EXTRA DRY .....	5500 Ft / 2600 Ft
TÖRLEY DOUX édes / sweet.....	4500 Ft / 2200 Ft
MOET & CHANDON 7,5 dl.....	44000 Ft



## BOROK / WINES

<b>FEHÉR/WHITE</b>	Palack / Bottle 7,5 dl Pohár / Glass 1,5 dl
IRSAI OLIVÉR.....	5750 Ft / 1150 Ft
Skizo, Badacsony, 2020	
SAUVIGNON BLANC.....	7750 Ft / 1550 Ft
Etyeki Kúria, Etyek-Buda, 2019	
CHARDONNAY.....	10750Ft / 2150 Ft
Sauska, Tokaj-Hegyalja, 2019	
NYÚLÁSZÓ FURMINT.....	12000Ft / 2400 Ft
Balassa, Tokaj-Hegyalja, 2019	

---

<b>ROZÉ/ROSÉ</b>	Palack / Bottle 7,5 dl Pohár / Glass 1,5 dl
LÉGLI Rosé .....	5750 Ft / 1150 Ft
Balatonboglár, 2020	
TAKLER PINOT NOIR rosé .....	6500 Ft / 1300 Ft
Szekszárd, 2020	

---

<b>VÖRÖS/RED</b>	Palack / Bottle 7,5 dl Pohár / Glass 1,5 dl
KADARKA.....	6500 Ft / 1300 Ft
Sebestyén, Szekszárd, 2019	
CSAKEGYSZÓVAL PINOT NOIR .....	8500 Ft / 1700 Ft
St. Andrea, Eger, 2019	
CABERNET SAUVIGNON.....	9500Ft / 1900 Ft
Sauska, Villány 2018	
SYRAH.....	14500Ft / 2900 Ft
Gere Attila, Villány, 2018	





TÜRKIZ

## ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- 1 – Glutén/Contained gluten
- 2 – Rákfélék/Crustaceans and products made with it
- 3 – Tojás/Eggs and products made with it
- 4 – Hal/Fish and products made with it
- 5 – Földimogyoró/Peanuts and products made with it
- 6 – Tej/Milk and dairy products (including lactose)
- 7 – Diófélék/Tree nuts: almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachio, macadamia
- 8 – Mustár/Mustard, mustard seed, sesame seeds and products made with it
- 10 – Puhatestűek/Molluscs and products made it
- 11 – Csípös/Hot



Az árak forintban értendők, és a számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számítunk fel.  
A total of 13% service charge will be added to the amount of the invoice. Our prices state in HUF.



WIFI PASSWORD: vendeg2021



TURKIZ.BUDAPEST