mira

Mira is in 2012 opgericht door Birsen (chef).

Samen met haar man Erdoğan ging ze een nieuw avontuur aan.

Haar twee zonen Alişan (bedrijfsleider) en Soner (sous-chef) zijn in de loop van de tijd mede-eigenaar geworden.

Ons team en wij wensen jullie smakelijk eten.
Enjoy!

Share

Bij ons draait het om samen proeven en beleven. Shared dining is een elegante en informele manier van dineren, waarbij alle gerechten in het midden van de tafel worden geserveerd.

Onze shared menu's zijn uitsluitend te bestellen vanaf 2 personen, om samen écht te genieten.

Starters

Voorgerechten om te delen.

meze tasting — 16 p.p

Een zorgvuldig samengestelde selectie van verfijnde koude en warme gerechtjes, om te delen. Ideaal als start van een avond shared dining.

Main

Hoofdgerechten om te delen.

bir — 32 p.p

Een selectie van onze favoriete vegetarische gerechten: imam bayıldı, kabak dolması en vegetarische manti. Geserveerd met rijst, seizoensgroenten en een frisse salade.

iki — 33 p.p

Een smaakvolle selectie van onze favoriete vleesgerechten: beyti, gegrilde kip en ambachtelijke köfte. Geserveerd met rijst, seizoensgroenten en een frisse salade.

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons gerust weten, we denken graag met u mee.

mira

Voor Gerechten

Meze

Koude hapjes om te delen, perfect als start van het diner

Atom 11

Romige yoghurt met pittige pepers en gesmolten boter. Geserveerd met vers brood.

Cacık 8

Frisse yoghurt met komkommer, munt en knoflook. Geserveerd met brood.

Zeytin, peynir, domates 9

Een verfijnde mix van olijven, zongedroogde tomaten, feta en olijfolie.

Patlıcan Salatası 8

Geroosterde auberginepuree, geserveerd met vers brood.

Ezme 8

Pittige tomatensalade met ui, verse kruiden en granaatappelmelasse. Geserveerd met brood.

Çiğ Köfte 10

Pittige bulgurköfte met verse kruiden, traditioneel bereid.

Warm

Mercimek 8

Linzensoep met een rijke, kruidige vleesbouillon.

Domates 8

Fluweelzachte geroosterde tomatensoep met kaas.

Sigara 8

Twee knapperige deegrolletjes met feta, peterselie en dille.

Mücver 8

Twee gebakken beignets van courgette en wortel.

İçli Köfte 9

Gevulde bulgurbol met gekruid gehakt, gebakken in boter. Geserveerd op knoflookyoghurt.

Karides güveç 16

Hartige garnalenstoof met tomaat, paprika en kaas.

Kinderen

Linzensoepje	6
Kipspies met frietjes	13
Köfte met frietjes	13
Kinderijsje met slagroom	6

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons gerust weten, we denken graag met u mee.

Hoofd gerechten

Rijst en salade worden bij elk hoofdgerecht in het midden van de tafel geserveerd, om samen te delen.

Pan & Oven

İmam bayıldı 25
Gevulde aubergine met gekarameliseerde groenten.

Kabak dolması 25
Courgette gevuld met rijst, tomaat en kruiden.

Mantı 25
Pastabuideltjes met gehakt, yoghurt en gekruide rode boter. Ook vegetarisch verkrijgbaar.

Hünkar beğendi 29
Mals gestoofd lamsvlees, geserveerd met een zijdezachte gerookte auberginepuree.

Somon 29
Zalmfilet met een frisse, romige dillesaus.

Grill

Tavuk 26
Een combinatie van kipfiletspies en dijfilet, met een romige saus.

Beyti 28
Kebab in flatbread, met tomatensaus en yoghurt.

Adana 29
Authentieke pittige kebab met uiensalade en luchtige pidebrood.

Kuzu şiş 29
Malse stukken lam aan een spies, vol smaak.

Pirzola 33
Sappige lamskoteletten van de grill, heerlijk gekruid.

Mix grill 33
Een royale selectie van kip, lamskotelet, adana en köfte

Grill special 73
Een uitgebreide proeverij van zes soorten vlees, speciaal samengesteld voor twee personen.

Ribeye 39
Rijke steak met karaktervolle vetrand, in een kruidige jus.

Bonfile 39
Malse ossenhaas met romige saus.

Extra's

Om te delen

Friet	6
Salade	5
Rijst	6
Turks brood	3
Lavaş (twee stuks, gegrild)	6
Gegrilde pepers & tomaat	7

Huisgemaakte Sauzen

Pepersaus	4
Champignonsaus	4
Dillesaus	4
Knoflooksaus	3

Dessert

Baklava 9

Flinterdunne filodeeglagen gevuld met walnoten, geserveerd met een bol roomijs.

Künefe 11

Krokant gebakken kataifi-sliertjes omhullen smeuïge kaas, gegarneerd met fijngehakte pistache, siroop en een bol roomijs (bereiding ±15 min).

Havuç 11

Pistache-baklava, subtiel gezoet en afgewerkt met een bol vers roomijs.

Çilek 12

Zijdezacht vanille- en aardbeienijs, overgoten met aardbeiensaus, verse aardbeien en slagroom.

Antep Şöleni 12

Chocolade- en vanille-ijs met pistachecreme, chocoladesiroop, kunefesliertjes en gemalen pistache.

Vegan **Zesty Sorbet** 9

Een lichte, elegante afsluiter met sorbetijs en een subtiele crunch.

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons gerust weten, we denken graag met u mee.