mira

Welkom bij Mira

Sinds 2012 koken we in Nijmegen vanuit onze liefde voor de Turkse keuken.

Soms houden we het klassiek, soms geven we er onze eigen draai aan.

Van meze om te delen tot gerechten uit de pan en van de grill.

Het liefst zetten we verschillende gerechten samen op tafel, zodat iedereen kan proeven en delen.

Share

Gerechten om samen te delen.

Onze gerechten worden in het midden van de tafel geserveerd.
Zo kun je verschillende gerechten proeven en samen genieten.

Starters

Voorgerechten om te delen. Vanaf 2 personen.

meze tasting — **14,95 p.p**

Een zorgvuldig samengestelde selectie van vier koude en twee warme meze om te delen.

Main

Alle onderstaande menu's zijn beschikbaar vanaf 2 personen.

bir — **29,95 p.p**

Imam bayıldı, biber dolması en vegetarische mantı.

iki — **32,95 p.p**

Beyti, gegrilde kip en mantı.

grill special — **35,95 p.p**

Een royale selectie van kipdij, lamskotelet, adana, köfte en lamsspies van de grill.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, seizoensgroenten en salade om samen te delen.

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

Voor gerechten

Meze

Koude dips om te delen. We serveren onze meze met Turks brood.

Atom 10

Romige yoghurt met pittige pepers en gesmolten boter.

Cacık 8

Frisse yoghurt met komkommer, munt en knoflook.

Vegan **Humus** 8

Romige kikkererwtenspread met tahin en citroen.

Muhammara 9

Geroosterde paprika met walnoten, feta en negen aromatische kruiden.

Vegan **Ezme** 8

Frisse, licht pittige meze van tomaat, paprika en verse kruiden.

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.

Sarma 13

Zacht gegaarde druivenbladeren, gevuld met gekruid gehakt en rijst.

İçli Köfte 12

Twee gevulde bulgurbollen met gekruid gehakt, gebakken in boter. Geserveerd op knoflookyoghurt.

Karides 12

Garnalen uit de oven met knoflookboter.

Kalamar 12

Krokant gebakken inktvisringen met knoflooksaus en citroen.

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.

Biber dolması 25
Paprika 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 met een zijdezachte puree van gerookte aubergine.

Somon 29
Zalmfilet uit de oven met een frisse, romige dillesaus.

Ferik 28
Kippendij in knoflookboter, met brood om te dippen.

Incik
Zacht gegaarde lamschenkel. 34

Grill

Tavuk 26
Kipfiletspies en dijfilet, met een romige saus.

Beyti 28
Kebab in flatbread, geserveerd met tomatensaus en yoghurt.

Kuzu şiş 29
Malse stukken lamsvlees van de grill, aan een spies.

Pirzola 31
Sappige lamskoteletten van de grill, licht gekruid.

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

Ribeye 39
Sappige ribeye met een karaktervolle vetrand, geserveerd 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
Gegrilde pepers	4
Gegrilde tomaat	4

Huisgemaakte Sauzen 4

Pepersaus	4
Champignonsaus	4
Dillesaus	3
Knoflooksaus	

Dessert

Traditioneel en ambachtelijk bereid in onze eigen keuken.

Baklava 8

Traditionele baklava van flinterdun filodeeg, walnoten en siroop.

Havuç 12

Pistachebaklava met roomijs.

Künefe 12

Krokant gebakken kadayif met smeuïge kaas, pistache, siroop en roomijs.

Mira Tatlısı 12

Knapperig warm bladerdeegpakketje met chocolade en hazelnoten, geserveerd met roomijs.

San Sebastian Cheesecake 11

Romige, gebakken cheesecake met een licht gekarameliseerde bovenkant.

Dame Blanche 10

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.

Sorbet 11

Een frisse selectie van drie soorten sorbetijs.

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

Dranken

Fris

Fuze tea:	3.9
Sparkling/Green/Peach	3.9
Coca cola/Zero	3.9
Fanta/Cassis	3.9
Sprite/Ginger ale/beer	3.9
Bitter lemon/Tonic	3.9
Chocomel/Fristi	3.9
Appelsap/Jus d'orange	3.9
Chaudfontaine 0,25	3.9
Chaudfontaine 0,75	7.5
Ayran (homemade)	3.9

Thee

Thee	3.5
Turkse thee	2.9
Verse muntthee	4.5
Verse gemberthee	4.5

Koffie

Koffie	3.9
Espresso	3.9
Doppio	4.9
Cappuccino	4.9
Verkeerd	4.9
Turkse koffie	4.9
Irish / Italian / French	8.9

Rakı

Yeni raki	5.95 / 44 (0,35L)
Beylerbeyi Göbek	7.95 / 49 (0,35L)

Een glas Yeni raki bevat 40ml en Göbek 60ml

Wijn

Wit

Çankaya Narince 6.5 / 29
Fris, fruitig, lichte zuren, Turks karakter

Clement Chardonnay 7.9 / 35
Vol, romig, Franse eikenhoutinvloed

Rood

Yakut Öküzgözü 6.5 / 29
Soepel, kruidig, zacht rood uit Turkije

Due Palme Primitivo 7.9 / 35
Vol, krachtig, rijp fruit, Zuid-Italiaans

Moelleux 7.9 / 35
Frans, wit, honingachtig zoet en zacht

Rosato 6.5 / 29
Turks, rosé, fris met licht zoetje

Bier

Bier van 't Vat

Estaminet 5.2%	4.4

Turks Bier

Efes Pilsener – 5.0%	5.5

Speciaalbieren

La Chouffe – 8.0%	6.8
La Trappe Dubbel – 7.0%	5.9
La Trappe Witte Trappist 5.5%	5.9
IJwit (Brouwerij 't IJ) – 6.5%	6.9
IPA (Brouwerij 't IJ) – 6.5%	6.9

Alcoholvrij

Estaminet – 0.0%	5.5
La Chouffe – 0.0%	6.8
La Trappe Nillis – 0.0%	6.4
Bavaria Radler – 0.0%	5.0

Mira Gasten
Nijmegen123

mira

@restaurantmira