



Tuana heet u van harte welkom

In ons restaurant staan de keuken en gerechten centraal.
Een stijlvol interieur, waar ook gezelligheid en huiselijkheid slechts enkele van onze troeven zijn.

Onze chef werkt enkel met dagverse producten en eigen recepten.
Bereidingen volgens de traditionele kunst, het ambachtelijke van typisch Turkse gerechten.

Een mix van verfijnde kruiden en heerlijke waren zijn voor onze chef, middelen om je culinaire zinnen te prikkelen.

Geniet en smakelijk eten

Kenan Coşkun





APERITIEVEN



Glas Cava

8

Rode Porto

8

Witte Porto

8



COCKTAIL



Gin Tonic

** bereid met eigen Gin*

11,5

Piña Colada

10,5

Strawberry Diaque

10,5

Lime Margarita

10,5

Passion Fruit

10,5

Apperol Spritz

7,5



MOCKTAIL



Mojito

4,5

Strawberry Mojito

5

Red bull Mojito

5

Lemon Grass & Ghill

4,5

Graphefruit & Ganilla

4,5

Apple Thyme

4,5

Red Bull,

4

Red Bull Red, White, Blue,

4,5

Gin Tonic

** bereid met eigen Gin*

7,5

Appelteizer

3,8

Pornstar Martini

8



DRANKEN



Cola, Zero, Fanta, Sprite

3,3

Gini, Tonic, Agrumes

3,3

Ice Tea (green), Ayran

3,3

1 L Frisdrank

Cola, Fanta, Ice Tea, Zero

10

Multi, Sinaas, Appel

3,3

Water 0,25 L

Plat of bruisend water

3,1

0,5 L Water

Plat of bruisend water

5,5

1 L Water

Plat of bruisend water

10



BIEREN



Jupiler

3,8

Grimbergen Blonde

4,5

Duvel

4,8



HUIS WIJNEN



Glas		Karaf
Rood		Rood
Wit		Wit
Rosé		Rosé
7		14



**Kavaklidere
Yakut (rood)**

Druif: Öküzgözü, Bogazkere, Carignan **Kleur:** Helder en intens rood. **Aroma:** Intense aroma's van rood fruit zoals pruimen, zure kersen en zwarte moerbeien **Smaak:** Rijkesmaken, geconcentreerde mooie-balanceerd met zijn rijp tannine **Streek:** Zuid-Oost-Anatolië

29

**Kavaklidere
Lal (rosé)**

Druif: Cal Karasi rood fruit, frisse zuren en persistentie van smaken **Smaak:** Intense en aanhoudende smaken, zeer goed uitgebalanceerd en levendig. **Streek:** Denizli/Aegean

29

Emir

Druif: Narince, Emir, Sultaniye **Kleur:** Helder, glanzend goudgeel **Aroma:** Intense aroma's van witfruit en tonen van limoen **Smaak:** Fris van smaak fruitig, citrus en goed in balans door een milde zuurgraad. **Streek:** Centraal-Anatolië

29



SELECTION WIJNEN



"Selection" wit

Druif: emir, narince **Kleur:** helder, goudkleur **Aroma:** elegant, tinten van abrikozen, perzik en jasmijn **Smaak:** verfijnde en elegante smaak, zeven maanden gerijpt op eikenhouten vaten **Streek:** Centraal-Anatolië

34

"Selection" rood

Druif: öküzgözü, bogazkere **Kleur:** levendig, donker rood met zwart tinten **Aroma:** kruidig met rode gedroogde vruchten **Smaak:** krachtige karaktervolle smaak, een jaargereijpt op eikenhouten vaten **Streek:** Oost-Anatolië

34



EXCLUSIEF WIJNEN



Pendore Syrah

Druif: Syrah **Kleur:** donkerroodmetzwartetinten **Aroma:** intens, rijkboeketwaa-inkruiden en zwarte olijven kunnen worden waargenomen **Smaak:** volle, rijke smaak, achtmaandengereiptopeikenhoutenvaten **Streek:** EgeïscheKuststreek

62

Kocabag
Leo's

Druif: Öküzgözü, Bogazkere **Kleur:** Levendig, donkerrood met zwarte tinten **Aroma:** krudig metrode gedroogde vruchten **Smaak:** Krachtige karakter vollesmaak, een jaargereip topeikenhouten vaten **Streek:** OostAnatolië

44



Côte
d'Avanos

Druif: Sauvignon Blanc **Kleur:** Citroengeel met groenachtige reflecties **Aroma:** Tropisch fruit zetten zich voort in de mond, lang & vertrissend **Smaak:** fris & fruitige smaak **Streek:** OostAnatolië

48



Ancyra Blush

Druif: Kalecik Karasi, Cal Karasi, syrah **Kleur:** Helder zamroos **Aroma:** Intens met van aardbel, tramboos en nectarine **Smaak:** Goed urgepalanceera. knapperig, rond en aannoudend **streek:** Centraal-Anatolië

32



VOORGERECHTEN



LOOKBROODJES (5st)



Natuur
Kaas
Kaas & Ham

6
6,5
7

SOUPES



Mercimek Çorbası
Et Çorbası

6
7

Sigara Börek (4st)



Bladerdeeg gevuld
met fetakaas

8,5

Tuana Börek (2st)



Bladerdeeg gevuld
met kaas en salami

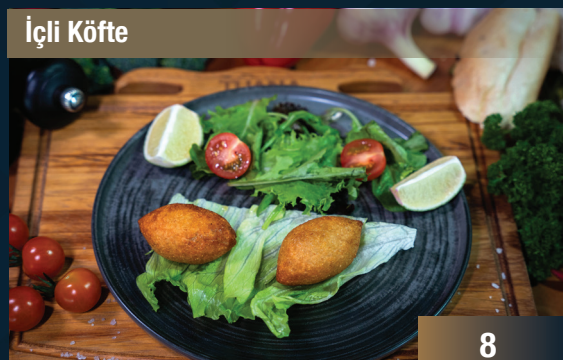
8

Kaaskroketten



10

İçli Köfte



8

Champignons met kaas



9,5

Souflé van Fetakaas



10





VOORGERECHTEN



Herder Sla



Mix van tomaten, ui, komkommer en turkse peper verrijkt met olijfolie en granaatappelazijn

9

Tulum Peynirli Salata



Mix van jonge sla, appel, rozijnen, granaatappel en authentieke witte kaas

18

Cacik



Mix van romige yoghurt met komkommer

8,5

Haydari



Frisseroom yoghurt met kruiden

8

Russische Sla



Gekookte aardappelblokjes, eiwit, wortelen en erwten gemarineerd in mayonaise

8,5

Ezme Sla



Heel fijn gesneden uien, tomaten en pepers afgewerkt met speciale samenstelling van kruiden

8,5

Patina Salatası



Een salade van gegrilde aubergine en zoete paprika

8,5





VLEESGERECHTEN



Adana Kebab



Pittig gekruid lamsgehakt

21,5

Kuzu Şiş



Gemarineerde lamssaté's

23

Biftek



Gekruide steak

27,5

Patlıcan Sarma



Gegrilde aubergine met lamsgehakt

25

Kaburga



Gemarineerde lamsribbetjes

21,5

Grill Köfte



Lamsburgers op wijze van de chef

21,5

Sac Kebab



Mengeling van Turkse groenten en gekruid lamsvlees, in een Turkse wok

26,5

Tuana Tava



Gemarineerde lamsvlees met tomaat, pepers en kaas, bereid in ovenschotel

26,5





VLEESGERECHTEN



Tuana Izgara



32

Tuana Izgara Centraal



32 p.p

Kuzu Sirtı



Lamszadel

28,5

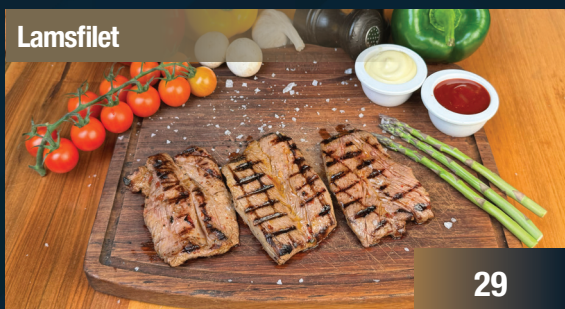
Pirzola



Gekruide lamskotteljes

28,5

Lamsfilet



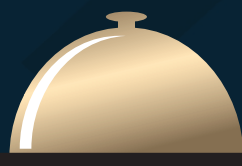
29



AL ONZE GERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET RIJST OF FRIETJES

Warme sauzen

Champignonroom	4,5
Peperroom	4,5
Demi Glace	4,5



Kunst van het marineren

De Turkse keuken benut marineren om vleesgerechten rijk en mals te maken, met een mix van traditionele kruiden vanuit de Turkse keuken.

Dit proces, waarbij het vlees urenlang marineert, verrijkt de smaak diep.

Deze methode benadrukt de essentie van de Turkse culinaire traditie, waarbij zowel de keuze van ingrediënten als de zorgvuldige bereiding bijdraagt aan de unieke smaakervaring.





DRY AGED STEAKS



Filet Mignon



44

T-Bone Steak



47

Black Angus AUS



62,5

Lokum



44

Dallas Steak



42

Entrecôte



38

AL ONZE GERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET RIJST OF FRIETJES



Warme sauzen

Champignonroom	4,5
Peperroom	4,5
Demi Glace	4,5



Gerijpt vlees

Bij dry ageing wordt vlees nog aan het btot voor langere tijd variërend van 28 tot 120 dagen bewaard in een ruimte waar de luchtvochtigheid (85procent), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0 en 1 graden Celsius) streng worden gecontroleerd.

Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerd maak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.





KIPGERECHTEN



Tavuk Şiş



Stukjes gekruide kip 22,5

Kanat Izgara



Gekruide kippenvleugels 20,5

Tavuk Fileto



Gekruide dunne plakjes kipfilet 24

Tavuklu Tava



Gemarineerde kip met tomaat, pepers en kaas, oven schotel 25

Tavuklu Saç Kebap



Mengeling van groenten en pittig gekruidekip. in een Turkse wok 25

Tavuk Sarma



Roullade van kipfilet met Groeten 25



SCHOTELS



Pittaschotel



23,5

Kipschotel



23,5

Mixschotel



23,5

Dürüm Tuana



Dürüm van het huis met pittavlees 22,5

Portie Friet



Portie frietjes met saus 5





SALADES



Salade van de Chef



14,5

Salade van de Chef met Kip



17,5

Tulum Peynirli Salata



Mix van jonge sla, appel, rozijnen, granaatappel en authentieke witte kaas

18



KINDERPIZZA'S



Margaritta
Mozzarella

Funghi
Mozzarella en Champignons

Mama Mia
Mozzarella en Ham

Salami
Mozzarella en Salami

Exotic
Mozzarella Ham en Ananas

Hawai
Mozzarella Kip en Ananas

Bolognaise
Mozzarella, bolognaisesaus en gehakt

★ Al onze kindergerecht en kosten 14,5



KINDERSCHOTELS



Pittavlees met frietjes

Kip met frietjes

Mix van pittavlees en kip met frietjes

Lamsburgers (köfte) met frietjes

★ Al onze kindergerecht en kosten 14,5





PIZZA'S



1. Margharita	Mozzarella	15.5
2. Funghi	Mozzarella en Champignons	16
3. Mama Mia	Mozzarella en Ham	17
4. Parma	Mozzarella, Ham en Champignons	17
5. Peperonni	Mozzarella, Pikante Salami en Jalapeño	17
6. Exotic	Mozzarella, Ham en Ananas	17
7. Michelangelo	Mozzarella, Ham en schijfjes Tomaat	17
8. Roma	Mozzarella, Kalfgehakt en Spiegelei	17
9. Bolognaise	Mozzarella, Bolognaisesaus en gehakt	17
10. BBQ Chicken	Mozzarella, Barbecuesaus, kip en Paprika	17,5
11. Dolce Vita	Mozzarella, Spinazie, Room en Spiegelei	17.5
12. Valentino	Mozzarella, Tonijn, Ui en Anjovis	17.5
13. Kip Hawaiï	Mozzarella, Kip en Ananas	17.5
14. Vegetariana	Mozzarella, Ui, Champignons, Paprika, Mais en Olijven	17.5
15. Tropical	Mozzarella, Ham, Kip en Ananas	18
16. Quattro Stagione	Mozzarella, Ham, Champignons, Paprika en Salami	18
17. Romana	Mozzarella, Tonijn, Mais, Paprika en Pikante Pepers	17.5
18. Quattro Formaggio	Mozzarella, Feta, Tallegio, Mozzarella en Gorgonzola	19.5
19. Frutti di Mare	Mozzarella en Zeevruchten	19
20. Soronto	Mozzarella, Ui, Salami, Mozzarella, Kip, Paprika, Ham, Mais, Champignons	21
21. Salami	Mozzarella en Salami	17
22. Pizza Calzone	Mozzarella, Ham, Salami, Ui, Paprika en Champignons	21



EXTRA'S VOOR UW PIZZA

Pittavlees, Kalfsgehakt	3
Ham, Salami, Kip, Spekanjovis	3
Mozzarella, Gorgonzola, Feta	2,5
Look, Olijven, Mais	2





DESSERTS



Künefe

Engelenhaar met
gesmolten kaas in
suikerstroop

11



Künefe met ijs of room

Engelenhaar met gesmolten
kaas in suikerstroop,
geserveerd met ijs of room

12,5



Havuç Dilimi

12,5



Baklava

12



Cheesecake

- Chocolade
- Aardbei

8,5



Sütlaç

9



Coupe Vanille

8,5

Dame Blanche	9,5
Coupe Aardbei	9,5
Extra slagroom	2
Portie kinderijsje	5,5



WARME DRANKEN



Cappuccino	3,5
Latté Machiatto	3,5
Koffie	3,0

Turkse Thee	1,5
Appel Thee	1,5

Wij bieden u graag een gratis glaasje thee aan om uw bezoek bij ons extra aangenaam af te sluiten. Het is onze manier om u te bedanken voor uw komst en ervoor te zorgendat u zich helemaal voldaan voelt.

Geniet ervan!



We begrijpen dat een eigen taart meenemen een persoonlijke touch kan toevoegen aan uw ervaring. Graag willen we u erop wijzen dat hier een kleine vergoeding van €3,50 per persoon aan verbonden is. Deze bijdrage helpt ons om de service en voorzieningen te blijven aanbieden die u van ons gewend bent.





Tot Ziens
Eet smakelijk



Lokerse Baan 4 9111 Sint-Niklaas Belgium

info@tuana.restaurant

+32 03 722 12 53



[tuana_resto](#)