TUANA

Tuana heet u van harte welkom

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

Onze chef werkt uitsluitend met dagverse producten en eigen recepten.
Bereidingen volgens de traditionele kunst en het ambacht van typische Turkse gerechten.

Een mix van verfijnde kruiden en hoogwaardige ingrediënten vormt voor onze chef de basis om jouw culinaire zintuigen te prikkelen.

Geniet en smakelijk eten!

FRISDRANKEN

	0,25 L	1 L
Cola	3,4	11
Cola Zero	3,4	11
Fanta	3,4	11
Ice Tea / Green	3,4	11
Sprite	3,4	

Gini	3,4
Tonic	3,4
Agrumes	3,4
Multivitamine	3,4
Sinaasappelsap	3,4

	0,25 L	0,5 L	1 L
Appelsap	3,4		
Red Bull	4,5		
Ayran	3,4		
Plat Water	3,3	6	11
Bruisend Water	3,3	6	11

MOCKTAILS

Mojito	7
Strawberry Mojito	8
Red Bull Mojito	8

Lemon Grass & Chili	6,5
Grapefruit & Vanilla	6,5
Apple Thyme	6,5

Gin Tonic Special *Bereid met eigen Gin!*	9,5
Appletiser	4,2
Passion Fruit	9

COCKTAILS

Gin Tonic Special *Bereid met eigen Gin!*	13,9
Piña Colada	11,9
Strawberry Daiquiri	11,9

Lime Margarita	11,9
Pornstar Martini	11,9
Aperol Spritz	9

APERITIEVEN

Glas Cava	9
Rode Porto	8
Witte Porto	8

BIEREN

Jupiler	4,2
Grimbergen Blond	5
Duvel	5,2

WIJNEN

	GLAS	KARAF
Rood	7	14
Wit	7	14
Rosé	7	14

HUISWIJNEN

Kavaklidere Yakut — 29

Druif: *Öküzgözü, Boğazkere, Carignan. Uit Zuidoost-Anatolië.*
Kleur: *Helder, intens kersrood.*
Aroma: *Intense aroma's van rood fruit zoals aardbeien en zwarte moerbeien.*
Smaak: *Rijke smaken, geconcentreerd en mooi gebalanceerd met zijn rijpe tannines.*

Kavaklidere Lal — 29

Druif: *Çal Karası. Uit Denizli/Egeïsche regio.*
Kleur: *Rosé*
Aroma: *Rood fruit, frisse zuren en persistentie van smaken.*
Smaak: *Intense en aanhoudende smaak, zeer goed uitgebalanceerd en levendig.*

Emir — 29

Druif: *Narince, Emir, Sultaniye. Uit Centraal-Anatolië*
Kleur: *Helder glanzend goudgeel.*
Aroma: *Intense aroma's van wit fruit en tonen van limoen.*
Smaak: *Fris en fruitig, met citrusaccenten en goed in balans door een milde zuurgraad.*

SELECTION WIJNEN

Selection Rood — 34

Druif: *Öküzgözü, Boğazkere. Uit Oost-Anatolië.*
Kleur: *Levendig, donkerrood met zwarte tinten.*
Aroma: *Kruidig met rode gedroogde vruchten.*
Smaak: *Krachtige karaktervolle smaak, één jaar gerijpt op eikenhouten vaten.*

Selection Wit — 34

Druif: *Narince, Emir. Uit Centraal-Anatolië.*
Kleur: *Helder en goudkleurig.*
Aroma: *Elegant met tinten van abrikozen, perziken en jasmijn.*
Smaak: *Verfijnde en elegante smaak, zeven maandengerijpt op eikenhouten vaten.*

EXCLUSIEVE WIJNEN

Pendore Syrah — 62

Druif: *Syrah. Uit de Egeïsche kuststreek.*
Kleur: *Rood met zwarte tinten.*
Aroma: *Intens, rijk, met een boeket van kruiden en tonen van zwarte olijven.*
Smaak: *Vol en rijk, acht maanden gerijpt op eikenhouten vaten.*

Kocabağ Leo's — 44

Druif: *Öküzgözü, Boğazkere. Uit Oost-Anatolië..*
Kleur: *Levendig donkerrood met zwarte tinten.*
Aroma: *Kruidig, met tonen van rode gedroogde vruchten.*
Smaak: *Krachtig en karaktervol, één jaar gerijpt op eikenhouten vaten.*

Côte d'Avanos — 48

Druif: *Sauvignon Blanc. Uit Oost-Anatolië.*
Kleur: *Citroengeel met groenachtige reflecties.*
Aroma: *Tropisch fruit met een frisse en aanhoudende geur.*
Smaak: *Fris en fruitig.*

Ancyra Blush — 32

Druif: *Kalecik Karası, Çal Karası, Syrah. Uit Centraal-Anatolië.*
Kleur: *Helder zalmroze.*
Aroma: *Intens, met tonen van aardbei, framboos en nectarine.*
Smaak: *Goed gebalanceerd, knapperig en aanhoudend.*

VOORGERECHTEN

Mercimek Çorbasi 6
Linzensoep

Et Çorbasi (paça) 7
Vleessoep

Sigara Börek *4 Stuks* 8
Bladerdeeg gevuld met fetakaas

Tuana Börek *2 Stuks* 8
Bladerdeeg gevuld met fetakaas en salami

Içli Köfte *2 Stuks* 8
Gehaktballen op turkse wijze

Kaaskroketten *2 Stuks* 10
Kaaskroketten geserveerd met een koude salade

Champignon Feta 9,5
Champignons gebakken met feta

Feta Soufflé 10
Gegrilde feta met tomaat en tijm

Scampi Diabolique *6 Stuks* 16
Scampi's in een licht pikante tomatensaus met look en boter

Scampi Lookboter *6 Stuks* 14
Scampi's gebakken in romige lookboter

Langoustine *4 Stuks* 14
Knapperig gefrituurde kreeftjes geserveerd met tartaar en chilisaus

SALADES

Avocado Verde 15
Salade met avocado, avocadosaus, sinaasappeldressing en snoeptomaatjes

Exotic Mango 16
Salademix met mango, huisgemaakte mangosaus, chilipepers, snoeptomaatjes en gedroogde kersen

The "GOAT" 19
Frisse salade met geitenkaas, appel, gedroogde kersen, walnoten, pompoenpitten en een huisgemaakte mangodressing, afgewerkt met bruine suiker

Çoban Salatası 9
Mix van tomaten, ui, komkommer en turkse pepers verfijnd met olijfolie en granaatappelazijn

Tulum Peynir Salatası 18
Mix van jonge sla, appel, rozijnen, granaatappel en authentieke witte kaas

DIP'S

Rus Salatası 8,5
Gekookte aardappelblokjes, eiwit, wortelen en erwten gemengd met mayonaise

Ezme Salatası 8,5
Heel fijn gesneden uien, tomaten en pepers afgewerkt met een speciale samenstelling van kruiden

Patlıcan Salatası 8,5
Salade van gegrilde aubergine en zoete paprika

Haydari 8
Frisse room yoghurt met kruiden

PASTA'S

Frutti Di Mare 24
Spaghetti met een mix van zeevruchten, kappertjes, olijven en kersttomaatjes, afgwerkt met verse kruiden

Scampi Diabolique 24
Scampi's in licht pikante diaboliquesaus, afgewerkt met room en verse kruiden

Spaghetti Bolognese 22
Pasta in een klassieke bolognesesaus, afgewerkt met verse kruiden

Arrabbiata 22
Pasta in een pittige diaboliquesaus met aubergine, afgewerkt met verse kruiden

Creamy Chicken 24
Tagliatelle met kip en champignons, in een romige pestosaus

BURGERS

Angus Burger 24
Dry-aged angus gehaktburger, romeinse sla, tomatenschijfjes, gecarameliseerde ajuin, cheddar-kaas, burger- en barbecuesaus met frietjes

Lokum Burger 27
Ossenhaasvleesburger, romeinse sla, tomatenschijfjes, gecarameliseerde ajuin, cheddar-kaas, burger- en barbecuesaus met frietjes

VISGERECHTEN

Zalm Hollandaise 32
Gegrilde zalm met aardappelpuree, mesclun en turşu ajuinen

Octopus 34
Gebakken in diaboliquesaus, geserveerd met wortelpuree, krielaardappelen, kappertjes, mesclun, turşu ajuinen en gefrituurde saliebladeren

KIPGERECHTEN
geserveerd met rijst en een frisse salade

Tavuk Şiş *Stukjes gekruide kipfilet*	**22,5**
Kanat Izgara *Gekruide kippenvleugels*	**20,5**
Tavuk Filota *Gekruide, dungesneden kipfilet*	**24**

PLATEAU'S
geserveerd met frietjes en een frisse salade

Plateau Kebab *Fijngesneden gekruide döner*	**24**
Plateau Kip *Blokjes gekruide kip*	**24**
Plateau Mix *Mix van gekruide döner en kipfilet*	**24**

GRILLGERECHTEN
*geserveerd met rijst en een frisse salade (uitgezonderd gerechten met *)*

Adana Kebab *Pittig gekruid lamsgehakt*	**22**
Kuzu Şiş *Pittig gekruid marineerde lamssaté*	**23**
Biftek *Gekruide steak*	**27,5**
Tuana Izgara *Mix grill*	**32**
Kuzu Sırtı *Gegrilde lamszadel*	**28,5**
Ali Nazık* Kuzu Şiş **29** Adana *Lamsgehakt/lamssaté met gegrilde aubergine en yoghurt*	**28**
Patlıcan Sarma *Gegrilde aubergine met lamsgehakt*	**25**
Kaburga *Gemarineerde lamsribbetjes*	**22**
Grill Köfte *Lamsburgers op Chef's wijze*	**21,5**
Pirzola *Gekruide lamskoteletjes*	**28,5**
Lamsfilet *Gekruide lamsfilet pur*	**29**
Beyti Sarma* *Adana met knoflook, peterselie, tomatensaus, frisse turkse yoghurt en boter*	**27,5**

DRY AGED STEAKS

Filet Mignon *250 gram*	**44**
T-Bone *450-500 gram*	**47**
Black Angus AUS *300 gram*	**59**
Lokum *220 gram*	**44**
Dallas *450 gram*	**42**
Entrecôte *300 gram*	**38**

SUPPLEMENTEN

Portie Frietjes / Pilav (Rijst)	**4**
Portie Puree / Krielaardappelen	**4**
Portie Donër	**15**

WARME SAUZEN

Champignonroom	**4**
Peperroom	**4**
Demi Glace	**4**

Bij dry ageing wordt vlees, nog aan het bot, gedurende een langere periode ***- variërend van 28 tot 120 dagen -*** *bewaard in een ruimte waar luchtvochtigheid* ***(85%),*** *luchtcirculatie en temperatuur* ***(tussen 0 en 1 graden Celsius)*** *streng worden gecontroleerd.*

Tijdens het rijpingsproces ***verdampt het vocht*** *uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt.*

Daarnaast wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van ***nature aanwezige enzymen*** *in het vlees.*

Dit maakt het vlees ***heerlijk mals*** *en* ***vol van smaak.***

DESSERTEN

Künefe met ijs of room	13	Coupe Vanille	9
Havuç Dilimi	13	Coupe Aardbei	10
Sütlaç	9	Coupe Dubai	13
Cheesecake *Keuze: Lotus, Aardbeien, Framboos of Chocolade*	9	Kinderijsje	6
Dame Blanche	10	Extra slagroom	2

WARME DRANKEN

Cappuccino	4	Koffie	3,5
Latté macchiato	4	Turkse / Appel thee	2

ALS AFLSUITER VAN UW MAALTIJD BIEDEN WIJ U GRAAG EEN EERSTE THEE VAN HET HUIS AAN!

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.

Dankjewel en tot snel!

Lokerse Baan 4
9111 Sint-Niklaas
België

www.tuana.restaurant
Info@tuana.restaurant
+32 (0)3 722 12 53

TUANA_RESTO