



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.*

Kari Eker

Geniet en smakelijk eten!



APERITIEVEN

Glas Cava	9
Rode Porto	8
Witte Porto	8

BIEREN

Jupiler	4,2
Grimbergen Blond	5
Duvel	5,2

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 <i>Bereid met eigen Gin!</i>	9,5
Appletiser	4,2
Passion Fruit	11,9

COCKTAILS

Gin Tonic Special <i>Bereid met eigen Gin!</i>	13,9
Piña Colada	11,9
Strawberry Daiquiri	11,9
Lime Margarita	11,9
Pornstar Martini	9
Aperol Spritz	9



WIJNEN

	GLAS	KARAF		GLAS	KARAF		GLAS	KARAF		
Rood	7	14		Wit	7	14		Rosé	7	14

FRISDRANKEN

	0,25 L	0,5 L	1 L		0,25 L
Cola/Zero	3,4	11		Tonic	3,4
Fanta	3,4	11		Agrumes	3,4
Ice Tea/Green	3,4	11		Multivitamine	3,4
Sprite	3,4			Sinaas/Appelsap	3,4
Gini	3,4			Red Bull	4,5
Chaudfontaine Plat/Bruis	3,4	6	11	Ayran	3,4

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 bouquet van kruiden en tonen van zwarte olijven.

Smaak: Vol en rijk, acht maanden gerijpt op eikenhouten vaten.

Kocabăg 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	Champignon Feta	9,5
<i>Linzensoep</i>			
Et Çorbasi (paça)	7	Feta Soufflé	10
<i>Vleessoep</i>			
Sigara Börek	8	Scampi Diabolique	16
<i>4 stuks bladerdeeg gevuld met fetakaas</i>			
Tuana Börek	8	Scampi Lookboter	14
<i>2 stuks bladerdeeg gevuld met fetakaas en salami</i>			
Içli Köfte	8	Langoustine	14
<i>2 gehaktballen op turkse wijze</i>		<i>5 knapperig gefrituurde kreeftjes geserveerd met tartaar en chillisaus</i>	
Kaaskroketter	10		
<i>2 kaaskroketter geserveerd met een koude salade</i>			

SALADES

Çoban Salatası	9	Rus Salatası	8,5		
Mix van tomaten, ui, komkommer en turkse pepers verrijnd met olijfolie en granaatappelazijn.		Gekookte aardappelblokjes, eiwit, wortelen en erwten gemengd met mayonaise.			
Tulum Peynir Salatası	18	Ezme Salatası	8,5		
Mix van jonge sla, appel, rozijnen, granaatappel en authentieke witte kaas.		Heel fijn gesneden uien, tomaten en pepers afgewerkt met een speciale samenstelling van kruiden.			
Haydari	8	Patlıcan Salatası	8,5		
Frisse room yoghurt met kruiden.		Salade van gegrilde aubergine en zoete paprika.			
Avocado Verde	15	Exotic Mango	16	The “GOAT”	19
Salade met avocado, avocadosaus, sinaasappeldressing en snoeptomaatjes.		Salademix met mango, huisgemaakte mangosaus, chilipepers, snoeptomaatjes en gedroogde kersen.		Frisse salade met geitenkaas, appel, gedroogde kersen, walnoten, pompoenpitten en een huisgemaakte mangodressing, afgewerkt met bruine suiker.	

BURGER

Angus Burger	24	Lokum Burger	27
--------------	----	--------------	----

PASTA'S

Frutti Di Mare	24	Arrabbiata	22
Scampi Diabolique	24	Creamy Chicken	24
Spaghetti Bolognese	22		

WARME SAUZEN

Champignonroom	4
Peperroom	4
Demi Glace	4

SUPPLEMENTEN

Portie frietjes	4
Portie Puree	4
Portie Krielaardappelen	4

KIPGERECHTEN

Tavuk Şiş <i>Stukjes gekruide kipfilet</i>	22,5
Kanat Izgara <i>Gekruide kippenvleugels</i>	20,5
Tavuk Filota <i>Gekruide, dungseden kipfilet</i>	24

PLATEAU'S

Plateau Kebab <i>Fijngesneden gekruide döner</i>	24
Plateau Kip <i>Blokjes gekruide kipfilet</i>	24
Plateau Mix <i>Mix van gekruide döner en kipfilet</i>	24

GRILLGERECHTEN

Adana Kebab <i>Pittig gekruide lamsgehakt</i>	22	Patlıcan Kebab <i>Gegrilde aubergine met lamsgehakt</i>	25
Kuzu Şiş <i>Pittig gekruide marineerde lamssaté</i>	23	Kaburga <i>Gemarineerde lamsribbetjes</i>	22
Biftek <i>Gekruide steak</i>	27,5	Grill Köfte <i>Lamsburgers op Chef's wijze.</i>	21,5
Tuana Izgara <i>Mix grill</i>	32	Pirzola <i>Gekruide lamskoteletjes</i>	28,5
Kuzu Sirti <i>Gegrilde lamszadel</i>	28,5	Lamsfilet	29

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF RIJST!

DRY AGED STEAKS

Filet Mignon	44	Lokum	44
T-Bone Steak	47	Rib-Eye Steak	42
Black Angus AUS	59	Entrecôte	38

GERIJPT VLEES

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 **verdampst 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
Sütlac	9	Dame Blanche	10
Cheesecake Lotus	9	Kinderijsje	6
Coupe Dubai	13	Extra slagroom	2

WARME DRANKEN

Cappucino	4	Turkse thee	2
Latté machiato	4	Appel thee	2
Koffie	3,5		

ALS AFSLUITER 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

