

Onze gerechten worden op ambachtelijke wijze bereid

DUNYA

Lokanta

Onze keuken is een samenstelling van regionale specialiteiten afkomstig uit vele streken en steden in Anatolië en Mesopotamië

Allergenenlijst zie nummers:



Warme voorgerechten

- 1. Linzensoep** (vegetarisch) (1+5) € 4,50
- 2. Kirkuk böreği** (1+5) € 4,50
Rijst-filodeeg gevuld met fijngesneden kippendijfilet, aardappelen, wortel, paprika, kaas, kruiden en chilisaus
- 3. Sigara böreği** (vegetarisch) (1+3+5) € 4,65
Filodeegrolletjes gevuld met verkruimelde fetakaas en peterselie
- 4. Xarpét kofta** (1+6) € 4,85
Bulghur gevuld met ui, paprika, walnoten, lams-/kalfsgehakt, griesmeel, vlees, bloem en kruiden

Koude voorgerechten (Mezes)

Mezes zijn kleine gerechtjes uit de Mediterrane keuken. Het zijn vrij lichte gerechtjes die als aperitiefhapje of als voorgerecht kunnen worden genuttigd.

- 5. Dunya Meze:** Combinatie van 9 soorten mezes € 18,95
- 6. Dep borani** (5) € 3,95
Rode kool, frisse yoghurt, knoflook, suiker, zonnebloemolie en kruiden
- 7. Cerkez tavuğu** (3) € 3,95
Fijngesneden kipfilet, hazelnoten, mayonaise, ui, dille en zonnebloemolie
- 8. Zaza ezme** (5+6) € 3,95
Walnoten, bulghur, roomkaas, ui, wortel, paprika, peterselie, zonnebloemolie, knoflook, gepureerde paprika en kruiden
- 9. Acılı ezme (pittig)** € 3,95
Tomaat, ui, paprika, knoflook, kruiden, granaatappel en olijfolie
- 10. Soslu patlican** € 3,95
Aubergine, ui, peterselie, tomaat, paprika, suiker, sojaolie, knoflook en kruiden
- 11. Lorani** (5) € 3,95
Wortel, pijnboompitten, yoghurt, zonnebloemolie, roomkaas, paprikapoeder en knoflook
- 12. Mesopotamische baba ganoush** (5) € 3,95
Aubergine, sesampasta, peterselie, knoflook, frisse yoghurt, zonnebloemolie, paprikapoeder en gepureerde paprika
- 13. Hummus** € 3,95
Gepureerde kikkererwten, tahin (sesampasta), olijfolie, citroen, knoflook, sojaolie, kruiden en paprikapoeder
- 14. Girit ezme** (5+6) € 3,95
Verkruimelde fetakaas, peterselie, pistache, tijm, knoflook, olijf- en zonnebloemolie

Hoofdgerechten

Ovengerechten

Een houtgestookte oven is onmisbaar in de Mesopotamische cultuur. Het geeft een authentieke smaak aan de gerechten.

- 15. İmam Bayıldı** (vegetarisch) (5) Aubergine gevuld met gesneden paprika, tomaat, ui, suiker, kaas, sojaolie, kruiden en knoflook € 15,75
- 16. Siron sebzeli** (vegetarisch) (1+5) Gesneden aubergine, courgette, champignons, paprika, ui, wortel, kaas, geserveerd met opgerold tortillabrood, frisse yoghurt, knoflook, roomboter en kruiden € 15,75
- 17. Karides güveç** (2+4) Garnalen, ui, paprika, tomaten, knoflook, kaas, kruiden en zonnebloemolie € 17,50
- 18. Mantolu patlican güveç** (5) Kalfsgehakt, aubergine, ui, peterselie, tomaat, paprika, suiker, zonnebloemolie, knoflook en kruiden € 17,50
- 19. Karafırın tavuk sarma** (5) Kippendijfilet gevuld met champignons, paprika, tomaat, ui, knoflook, kaas, koksroom en kipkruiden € 15,95
- 20. Ördekli fırın kebab** (1+5) In deeg gerolde eendendij met bechamelsaus, courgette, ui, paprika, wortel, gepureerde paprika, aardappelen, zonnebloemolie, kaas, knoflook en kruiden € 17,95
- 21. Beriwan tırşık** (1+5) Lamsvlees, aubergine, courgette, zonnebloemolie, ui, boter, knoflook en kruiden € 17,95
- 22. Vistajine** (2+4+5) Scholfilet met garnalen, pijnboompitten, spinazie, paprika, ui, roomboter, kaas, koksroom en viskruiden € 17,95

Van de grill

Heerlijke, op ambachtelijke wijze gegrilde gerechten worden met rijst-salade, paprika, aubergine, courgette, yoghurt/knoflook en tomatensaus geserveerd (exclusief nr. 26 en 28)

- 23. Dorpsköfte** (5) Gekruid lamsgehakt gevuld met fetakaas, paprika, courgette, yoghurtsaus en peterselie € 16,95
- 24. Harput fistıklı köfte** (1+5) Gekruid kalfsgehakt met kaas, gepureerde paprika, aubergine, knoflook, tomaat, roomboter en tomatensaus € 17,50
- 25. Yoğurtlu sultan kebab** (1+5) In tortillabrood gerolde lams-/kalfsgehakt, paprikapoeder, yoghurt, knoflook en tomatensaus € 16,95
- 26. Dunya tavuk izgara** (5) Gemarineerde kipfilet aan de spies, gepureerde paprika, aubergine, knoflook, tomaat, roomboter, tztziki en tomatensaus € 17,50
- 27. Masiye tewhewra** (4) Minispiesjes met zalmfilet, meervalfilet en garnalen. Bereid en geserveerd met paprika, citroen, zonnebloemolie, cocktailsaus, chilisaus en viskruiden € 18,50
- 28. Goste hürkini** (1+5) Gemarineerde runderentrecôte aan de spies, gepureerde paprika, aubergine, knoflook, tomaat, roomboter, tztziki en tomatensaus € 17,95
- 29. Pırzola** (5) Lamskotelet, tortillabrood, frisse yoghurt, knoflook, roomboter, kruiden, paprika, aubergine, courgette en tomatensaus € 19,50
- 30. Dunya Mix Grill** (1+5) Lamsvlees, lamskotelet, kippendijfilet, kipfilet, kip-/lams-/kalfsgehakt. Toevoegingen: dun brood, frisse yoghurt, knoflook, roomboter en kruiden € 19,50
- 31. Cureyên têkilhev qiyme** (1+5) (min. 2 personen, p.p.) € 17,95
Grote vleeschotel met uitsluitend gehaktgerechten en kipgehakt
- 32. Specialiteit van mijn dorp** (1+5) (min. 2 personen, p.p.) € 18,95
Grote vleeschotel met diverse vleessoorten en kip

Alle hoofdgerechten worden met rijst en salade geserveerd. Extra rijst, salade en brood is gratis. U kunt als extra patat frites bestellen (€ 2,85 p.p.)

Rijsttafels (Köy sofrası) min. 2 pers. mix van menu's, exclusief dessert.

(1 t/m 6 overleg allergenen met ober)

De rijsttafels bestaan uit vele heerlijkheden uit onze streek.

Deze gerechtjes zijn als het ware een kennismaking met onze cultuur.

- 33. Dunya-rijsttafel** (17 gerechten, 3 gangen) € 22,95 p.p.
- 34. Vegetarische rijsttafel** (15 gerechten, 3 gangen) € 17,95 p.p.
- 35. Groepsgerecht** € 24,50 p.p.
(4 gangen, mix van menu's (22 gerechten) inclusief dessert)
- 36. Celo Ağa** (herengerecht, 3 gangen) inclusief dessert € 22,50 p.p.
- 37. Tapas**, diverse koude en warme gerechten € 19,95 p.p.

Dagschotels (elke dag 2 verschillende gerechten)

In de gastvrije dorpen in onze streek maakt men heerlijke éénpersoonsgerechten.

- 38. Dnyaschotel** (stadsgerecht) € 7,95
- 39. Traditionele** (dorpsgerecht) traditionele stoofschotel € 7,95

Mesopotamische pide's uit de oven (traditionele langwerpige pizza's uit de oven)

Dunya bakt pide's van ambachtelijk bereid deeg en ingrediënten. Deze worden gebakken in een houtgestookte oven. Dit geeft de pide's een authentieke smaak.

- 40. Konya etli ekmek** (1+5) € 8,50
Runderentrecôte met ui, paprika, kaas, kruiden en paprikapuree
- 41. Patile** (1+5) (Calzone) € 7,50
Dichtgevouwen deeg gevuld met ui, spinazie en fetakaas
- 42. Mesopotamische Lehmecün** (1+5) € 6,00
Tortillapizza met gehakt, tomatenpuree, ui en paprika
- 43. Karışık pide** (1+5) Mix van bovengenoemde pide's € 7,75

Kindermenu

- 44. Köfte:** (1) Gehaktballetjes van de grill met patat en salade € 7,25
- 45. Tavukşiş:** (5) Kipfilet aan de spies met patat en salade € 7,25

Nagerechten

Onze nagerechten zijn tongstrelend en vriendelijk voor uw maag.

- 46. Dunya yoghurt** (5+6) € 4,50
Romige yoghurt met walnoten, honing en rozijnen
- 47. Hurmalı eşbabiye** (5) € 4,95
Gepureerde biologische dadels en moerbei gevuld met chocolade ijs, kokospoeder, koekjes, slagroom en abrikozendressing
- 48. Ijs** (5) Boerenroomijs met surprise ijs, slagroom en abrikozendressing € 4,95
- 49. İncir Tatlısı** (1+5+6) Vijgen, gevuld met walnoten, suiker, citroen, boerenroomijs, slagroom en abrikozendressing € 4,95
- 50. Baklava** (1+5+6) € 4,75
Filodeeg met pistache, honing, boter, ei, melk, vanilleijs, slagroom en abrikozendressing
- 51. Kindertoetje:** (5) € 3,95
Boerenroomijs met slagroom en abrikozendressing
- 52. Dunya mix**, (1+3+5+6) Mix van desserts nr. 49, 51 en 52, boerenroomijs, slagroom en abrikozendressing € 5,95

Wij verzorgen tevens multiculturele catering voor feesten en recepties



van 9.00 tot 23.00 uur
betaald parkeren in de wijk

Menukaart

Dranken

Naturel Drank: huisgemaakte drank	€ 2,95
Mesopotamische Thee:	
Moerbei thee (gemalen moerbei)	€ 2,95
Kleine traditionele thee	€ 2,25
Dunya thee uit kan (min. 2 personen)	€ 4,50
Koffie	€ 2,75
Irish Coffee	€ 4,50
French/Spanish/Italian Coffee	€ 4,05
Koffie verkeerd	€ 2,75
Thee	€ 2,75
Muntthee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Cappuccino	€ 2,75
Decappuccino	€ 2,80
Decafé verkeerd	€ 2,80
IJsthee, Groene ijsthee	€ 2,75
Frisdranken	€ 2,75
Rivella	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 2,95
Appelsap	€ 2,75
Chocomel	€ 2,75
Fristi	€ 2,75
Gingerale	€ 2,75
Brandbier tap	€ 2,85
Rosé-bier	€ 2,85
Amstel malt, Radler 0%	€ 2,85
Wiekse Witte	€ 2,85
Duvel	€ 3,05
Efes (Turks bier)	€ 3,05
Johnny Walker Red	€ 4,20
Jameson	€ 4,20
Jack Daniel's	€ 4,20
Gordon's Dry Gin	€ 4,20
Wodka	€ 4,20
Raki	€ 4,35
Efes Raki	€ 5,15
Vieux	€ 3,10
Sherry	€ 3,10
Oude jenever	€ 3,10
Jonge jenever	€ 3,10
Amaretto	€ 4,20
Dunya liqueur	€ 4,20
Tia Maria	€ 4,20
Cointreau, Sambuca	€ 4,20
Campari, Martini	€ 2,75
Bacardi	€ 4,20
Chivas	€ 4,60
Martell VS	€ 4,60
Courvoisier VS	€ 4,60
Ayran	€ 2,25

Wijnen

Wijn, bier en kaas zijn voor het eerst gevonden in Mesopotamië. Dankzij hun verschillende klimaten en bodemgesteldheden beschikken Anatolië en Mesopotamië over een grote verscheidenheid aan kwaliteitsdruiven. Al sinds de oudheid wordt hier uitstekende wijn geproduceerd, die tegenwoordig ook in het westen steeds meer bekendheid geniet. Wijn is de beste drank bij het eten. Onze wijnen komen uit: Anatolië, Mesopotamië, Italië, Zuid-Afrika, Duitsland en Frankrijk.

Huiswijn

Witte of rode wijn per glas	€ 3,85
Zoete witte wijn per glas	€ 3,85
Rosé per glas	€ 3,85
Karaf klein (wit/rood, 1/2 liter)	€ 13,75
Karaf groot (wit/rood, 1 liter)	€ 17,75

Zoete wijn (fles)

Moscato D'Asti	€ 22,35
----------------	---------

Deze Europese zoete wijn past goed bij vlees-, vegetarische-, vis- en kipgerechten.

Witte wijn (fles)

Kavaklidere	€ 19,20
-------------	---------

Een droge, elegante Anatolische witte wijn. Deze wijn heeft een veelzijdig karakter. Een onontbeerlijke begeleider van vis-, kip- en kaasgerechten.

Jacobs Creek Chardonnay	€ 22,35
-------------------------	---------

Deze Australische medium witte wijn is past goed bij vegetarische-, vis- en kipgerechten.

Rode wijn (fles)

Yakut	€ 19,20
-------	---------

Een droge, tamelijk volle rode wijn van het wijnhuis Kavaklidere. Smaakt uitstekend bij alle soorten vlees- en kaasgerechten. De druiven komen uit het Mesopotamische natuurgebied (de eigenaar van Dunya komt ook uit dit gebied).

Naturae Merolt Organic	€ 22,35
------------------------	---------

Deze Europese rode organieke fruitige wijn past goed bij vlees, vegetarische en kipgerechten.



Proveniersstraat 40a,
3033 CL Rotterdam,
tel 010 - 243 06 69 / 06 51291430

www.dunyalokanta.nl
info@dunyalokanta.nl



keuken geopend
maandag t/m zondag van 17.00 - 22.00 uur