

LA SOFA

BISTRO SNACK

“WELCOME LA SOFA”

Relax and savor our Lounge & Grill cuisine, prepared with passion and expertise. Our dishes are designed to take your taste buds on a journey with rich, smoky flavors and the freshest ingredients.

Executive Chef - Zafer Tok

SUPPEN

LINSENSUPPE



BORSCHTSCH-SUPPE

Mit Rindfleisch und saisonalem Gemüse.



KALTE AYRAN-SUPPE

Mit grünen Linsen, Leinsamen, Weizenschrot, Kichererbsen und nativem Olivenöl

Die kalte Ayransuppe enthält Probiotika und Ballaststoffe – Nährstoffe, die äußerst förderlich für das Verdauungssystem sind. Dank ihres probiotischen Gehalts hilft sie, das natürliche Gleichgewicht der Darmflora aufrechtzuerhalten und trägt dazu bei, die Zahl der nützlichen Bakterien im Darm zu erhöhen.



VORSPEISEN

KENTUCKY FRIED CHICKEN

Mit Sriracha-Soße und Knoblauch-Mayonnaise.



VITELLO TONNATO

Mit Thunfisch, Rindfleisch, Blattsalaten, Kapern und pikanter Senfsoße mit Paprika

Das Gericht stammt ursprünglich aus Nordwestitalien, insbesondere aus der Region Piemont. Es entstand vermutlich im 19. Jahrhundert und erfreute sich nach und nach auch in anderen Regionen Italiens großer Beliebtheit.



MOZZARELLA CAPRESE (V)

Mit Tomaten, Rucola, Pesto-Soße und Balsamico-Glasur.



SALATE

CAESAR-SALAT MIT HÄHNCHEN

Mit Römersalat, gewürzten Croutons, Kirschtomaten, Parmesan und Caesar-Dressing.



WARMER MEDITERRANER STEAK-SALAT

Mit Parmesan und Honig-Senf-Soße.



LÖFFEL-SALAT (VG)

Zwiebeln, Paprika und Gurken, mit Granatapfelsirup und Walnüssen.

Ein Salat aus fein gehackten Tomaten, Gurken und Paprika. Seinen besonderen Geschmack verdankt er unserem eigenen Olivenöl, das frisch aus dem Garten geerntet und kaltgepresst wird.



PASTA

CREMIGE FETTUCCINE MIT CHAMPIGNONS (V)

Mit sautierten Champignons, Sahnesoße und Parmesan.



PENNE ARRABBIATA (V)

Mit pikanter Tomatensoße und Parmesan.



SPAGHETTI NAPOLI (V)

Mit Tomatensoße und Parmesan.



SPAGHETTI BOLOGNESE

Mit sautiertem Rinderhackfleisch, Gemüse, Tomatensoße und Parmesan.

Ein zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Spaghetti Bolognese gehören zu den bekanntesten Gerichten weltweit und sind gleichermaßen beliebt bei Kindern und Erwachsenen.



PIZZA / PIDE / BURGER

PIZZA MARGHERITA (V)

Mit Mozzarella und Tomatensoße.

Laut offiziellen Aufzeichnungen wurde diese Geschmackssensation im Jahr 1889 der Welt vorgestellt. Seitdem hat die Pizza Margherita ihren Platz als weltweiter Favorit behauptet.



VIER-KÄSE-PIZZA

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Roquefort, Cheddar und Parmesan.



GEMISCHTE PIZZA

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sucuk, Wurst, Mais und Champignons.



PIDE MIT HACKFLEISCH

Mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Olivenöl.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



G6PD



Vegan



Vegetarier



Karotte



heiß



Schalentiere

PIDE MIT KÄSE (V)

Mit Kasar-Käse und Rucola.



GESCHLOSSENE PIDE MIT DÖNER

Mit Rindfleisch, Paprika, Tomate und Blattgemüse.

Machen Sie sich bereit für ein Fest der Aromen mit köstlichem Döner, eingebettet in frisch gebackene Pide. Der unverwechselbare Geschmack des aromatischen Fleisches sorgt für ein intensives und genussvolles Geschmackserlebnis.



LAHMACUN

Mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Olivenöl.



SOFA BRISKET BURGER

Mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigem Rinderbrust-Bacon, Cheddar-Käse, Krautsalat und Pommes Frites.



HAMBURGER

Mit Krautsalat und Pommes Frites.



UNSERE REGIONALE SPEZIALITÄTEN

ŞİVEYDİZ

Es handelt sich um ein Lammgericht aus Antep. Dank der marinierten Brühe hat es einen leicht säuerlichen Geschmack. Antep Şiveydiz wurde am 15.03.2018 vom Türkischen Patent- und Markenamt registriert und als geografische Angabe anerkannt.



KAYSERİ YAĞLAMASI

Beliebt bei Feinschmeckern auf der ganzen Welt, ist sein einzigartiger Geschmack und die reiche Geschichte unvergesslich – in jedem Biss schwingt ein Hauch der Vergangenheit mit.



HAUPTGERICHTE

CHICKEN TIKKA MIT GRAMMASSALA-SOÛE

Mit gegrilltem saisonalem Gemüse und Sumak-Zwiebeln.



GEGRILLTER LACHS

Mit sautiertem saisonalem Gemüse und Bernez-Soße.



FLEISCHBÄLLCHEN NACH ANTALYA-ART UND WARMER PIYAZ.

Piyaz nach Antalya-Art und mit regionalen Fleischbällchen

Piyaz nach Antalya-Art, mit nahezu einem Jahrhundert Geschichte, hat über seine Region hinaus an Bekanntheit gewonnen. Es wurde 2017 vom Türkischen Patentamt als geografische Angabe mit Ursprungsbezeichnung registriert und zählt stolz zu den geschützten Produkten.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



GGPD



Vegan



Vegetarier



Karotte



heiß



Schalentiere

GOBİT DÖNER

Fleisch-Döner, serviert im Gobit-Brot.



EINFACHER DÖNER

Serviert mit Reis und gegrilltem Gemüse.



İSKENDER DÖNER KEBAP

Mit Fladenbrot, Iskender-Soße, Joghurt und Butter



DESSERTS

TRİLEÇE (V)

Mit frischer Sahne und Karamell-Soße.

Trileçe, ursprünglich bekannt als "Tres Leches", bedeutet "drei Milchsorten" auf Spanisch. Man nimmt an, dass es im 19. Jahrhundert in Nord-, Mittel- und Südamerika sowie in der Karibik entstanden ist.



SÜTLAÇ - GEBACKENER MILCHREIS (V)

Serviert mit Eiscreme und Haselnussstückchen.



TÜRKISCHE DESSERTPLATTE (V)

Pistazien-Baklava und Basma Kadayıf, serviert mit Eiscreme.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



GGPD



Vegan



Vegetarier



Karotte



heiß



Schalentiere