

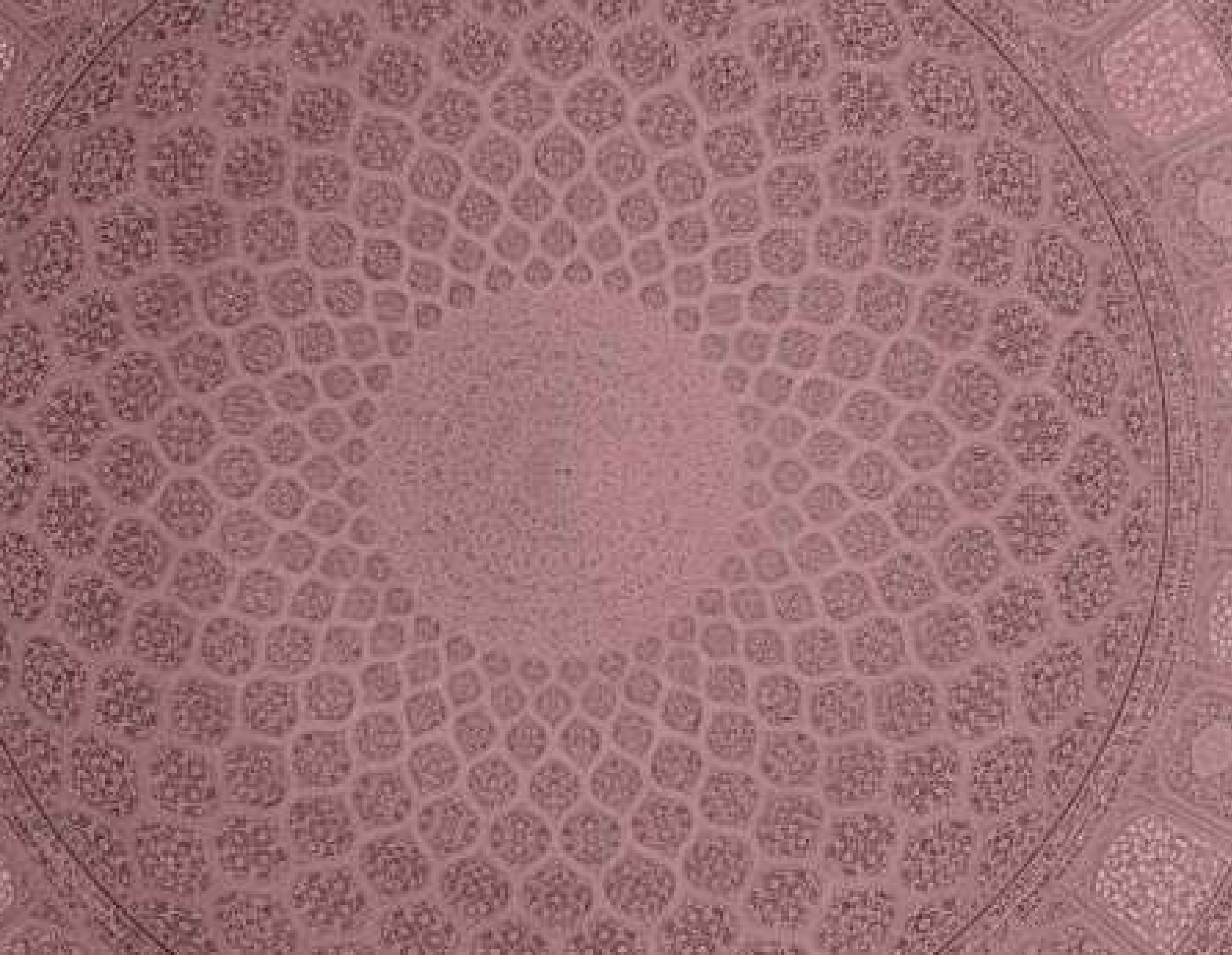


BEYTI ISTANBUL

TURKISH RESTAURANT

Menu







BEYTI ISTANBUL

TURKISH RESTAURANT

Bienvenue dans le monde de Beyti Istanbul.

A travers ce menu, nous avons le privilège de
vous offrir un **voyage garni** en découvertes de
sens et de goût.

Découvrez les saveurs ottomanes à travers nos
spécialités turques riches en couleurs et en
textures gustatives...

Nous vous souhaitons un excellent voyage.





Brunch 95 dhs

Boisson chaude, jus d'orange

Tomate concombre

Nutella

Beurre confiture

Tapenade d'olive

Jben

Houmous

Cacik

Borek

Pain Turc

Mélasse de grenade et de Tahini

Oeufs au choix



Menemen 59 dhs

Boisson chaude, jus d'orange, oeufs menemen, tomates, concombres, jben , pain turc



**Oeufs
Sucuk** 65 dhs

Boisson chaude, jus d'orange, oeufs à la saucisse turque, cacik, ezme, pain turc



**Oeufs
Khlii**

59 dhs

Boisson chaude, jus d'orange, oeufs au Khlii, olives, jben, pain turc



**Oeufs
Kiymali**

59 dhs

Boisson chaude, jus d'orange, oeufs à la viande hachée, tomates, poivrons, épices turques, mélasse de grenade et de tahini, tomates, concombres, pain turc



Omelette Fromage

55 dhs

Boisson chaude, jus d'orange, omelette au fromage, beurre, confiture, tapenade d'olives, pain turc

Suppléments

Tapenade d'olives

07 dhs

Jben

07 dhs

Chocolat Nutella

07 dhs

Tomates & concombres

08 dhs

Beurre & Confiture

09 dhs

Mélasse de Grenade & Tahini

09 dhs

Cacik

10 dhs

Houmous

12 dhs

Börek

12 dhs

An overhead view of three blue ceramic bowls filled with different types of salads, arranged on a rustic wooden board. The top bowl contains a salad with green herbs, white cheese, and brown croutons. The bottom-left bowl is a colorful vegetable salad with red tomatoes, green peppers, and white onions. The bottom-right bowl features a salad with yellow chickpeas, red tomatoes, and green cucumbers. The board is garnished with fresh herbs, a small bowl of red dressing, and a small bowl of green dressing. The background is a dark, textured surface.

Salade Fattouch 30 dhs

Tomate, concombre, poivrons rouge et vert, croûton, m\u00e9lasse de grenade

Salade Bosphore 30 dhs

Salade de saison, m\u00e9lasse de grenade

Bosphore aux noix 35 dhs

Istanbul Salata

25 dhs

Salade à base de tomates,
concombres, oignons, persil,
menthe, noix, Huile d'olive,
épices turques



pul biber →



Salade Greek

30 dhs

Tomate cerise,
olive, concombre,
poivron vert, laitue,
fromage feta,
sauce au citron



← kekik



Tabbouleh Salade

30 dhs

Persil, Menthe, borghor fin,
oignon, tomate, mélasse de
grenade





Ailes de poulet

Kanat Şiş

25 dhs



Papisco

30 dhs

*Mezze à base de yaourt turc fait maison,
aubergines frites et hachées*



Falafel

25 dhs



**Mutabal
shawandar**

30 dhs



Kebbeh

40 dhs



Mohamara

30 dhs

Purée de poivrons aux noix



Cacik 30 dhs

Mezze à base de yaourt turc fait maison, concombres



Soupe aux lentilles 25 dhs



Pommes de terre turques 20 dhs

Cubes de pomme de terre aux assaisonnements turcs



Cig Köfte 30 dhs

Mélange de bourghor, viande, épice turc



Sucuk 35 dhs

saucisse turque

Houmous 35 dhs
Viande Hachée



Houmous
Chawarma 35 dhs



Haydari 30 dhs

Mezze à base de yaourt turc fait maison, aubergines grillées sur feu de bois et hachées



Baba Ghanouj
Turc 30 dhs



Houmous 30 dhs





Adana

Brochette Viande Hachée

75 dhs



Et Pirzola

Côtelettes d'Agneau

85 dhs



Kanat Şiş

Ailes de Poulet Grillées

65 dhs



Tavuk Şiş

Brochette Blanc de Poulet

69 dhs



Kuzusu Şiş

Brochette Boeuf

89 dhs

Kasar Kebap

Brochette viande hachée
au fromage

85 dhs

Accompagnement : Bourghor, pommes de terre turques, poivrons, oignons, persil, légumes grillés, pain fait maison.



Tavuk Pirzola
Cuisses de poulet grillées

69 dhs

Patlican Kebap

89 dhs

Brochette viande hachée
aubergine



Çöp Şiş

89 dhs

Brochette de viande aux
assaisonnements turcs

Accompagnement : Bourghor, pommes de terre turques, poivrons, oignons, persil, légumes grillés, pain fait maison.



Ezgara

Brochette Viande Hachée

75 dhs



Ciğer Kebap

Brochette de foie

99 dhs



Tavuk Beyti

Brochette poulet haché

69 dhs



Kebap Pistache

Brochette Viande Hachée

85 dhs



Mixed Grill
1 personne

109 dhs

Adana, Ezgara, Tavuk, Kanat, Kuzu, Côtelette, Mini Lahmacun, Mini pide fromage



Mixed Grill
Double

195 dhs

Adana, Ezgara, Tavuk Kanat, Kuzu, Cotelette, Mini Lahmacun, Mini pide fromage



Kebap

1/2 Metre
1 Metre

275 dhs
550 dhs

Viande hachée composée par le Chef, accompagnements, kebbeh, houmous, ezme, pide fromage, lahmacun



Mixed Grill

4 personnes

445 dhs

Kuzu, Tavuk, Palatican Kebap, Adana, Pistache Kebap, Kanat, Kebbeh Mini Pide, Accompagnement



Iskender

85 dhs

Lamelles de viande rôtie, pain au beurre en dé, arrosés de sauce tomate, yaourt turc, pommes de terre

Köfte Iskender

80 dhs

Viande hachée, pain au beurre en dé, arrosés de sauce tomate, yaourt turc, pommes de terre

Plat Chawarma

75 dhs

Viande de Chawarma, riz, légumes grillés, poivrons, oignons, pommes de terre



Feran Beyti

89 dhs

Pain turc au four, farci à la viande hachée et au fromage, pommes de terre, légumes grillés, bourghor



Chef Usta Kebap

99 dhs

Spécialité du chef, pain lavash turc, farci à la viande hachée, cuisinée sur charbon de bois, sur un lit de Haydari et baba Ghanouj, pommes de terre



Ezme Kebap

89 dhs

Viande hachée aux épices turques, sur un lit de tomates hachées cuisinés sur charbon de bois, pomme de terre



Baba Ghanouj Kebap

89 dhs

Cubes de bœuf aux épices turques, sur un lit d'aubergine cuisinés sur charbon de bois, pommes de terre



Alinazik

89 dhs

Filet de bœuf en cubes mariné, sauce yaourt à l'aubergine hachée, grillé sur charbon de bois, pommes de terre



Cheese Köfte

99 dhs

300 Gr de viande hachée à la turque, farci au fromage, pommes de terre, légumes grillés, bourghor



Yogurt Kebap 89 dhs

*Adana Kofte, yaourt turc, pain au beurre en dé,
pommes de terre,*

Alinazik Kofte 89 dhs

*Viande hachée à la turque, sauce yaourt à l'aubergine
hachée, grillé sur charbon de bois, pommes de terre*

Saç Tava 85 dhs

Marmite de bœuf

*Marmite au filet de bœuf mariné en cubes, poivron vert et
rouge, sauce maison, pommes de terre*



Chawarma Beyti 85 dhs

Pain turc au four, farci avec de la viande rôti et au fromage, pommes de terre, légumes grillés, bourghor



Baba Ghanouj Adana 89 dhs

Viande hachée Adana, sur un lit d'aubergine cuisinés sur charbon de bois, pommes de terre



Cığer Tava 99 dhs

Marmite de foie aux épices turques, pommes de terre



Usta Chawarma 99^{dhs}

Spécialité du chef, pain lavach turc, farci à la viande de Chawarma rôti cuisiné sur charbon de bois, sauce yogourt



Marmitte köfte 95^{dhs}

Marmitte en galette, viande hachée aux assaisonnements turcs farcie au fromage, sauce tomate



Pide Sucuk

75dhs

Pide au saucisson turc



Pide Mixte

69dhs



Pide Viande Fromage Turc

70 dhs

Pide Fromage Turc

65 dhs

Pide Champignon
Fromage Turc

65 dhs



Pide Epinard
Fromage Turc

65_{dhs}



Pide Viande Hachée
Fromage Turc

69_{dhs}



Pide Poulet
Fromage Turc

69 dhs



Lahmacun

45 dhs



Tavuk Durum
Galette Poulet

43 dhs

62 dhs
MENU

*Menu : Durum + frites et soda



Kuzu Durum
Galette Viande

49 dhs

68 dhs
MENU

*Menu : Durum + frites et soda



Adana Durum
Galette Viande Hachée

45 dhs

64 dhs
MENU

*Menu : Durum + frites et soda



Mix Durum
Galette mixte fromage

49 dhs

68 dhs
MENU

*Menu : Durum + frites et soda



← Frites 12 dhs

Chawarma Viande **45** dhs | **64** dhs
MENU

*Menu : Chawarma + frites et soda



Kids Menu

Brochette Viande Hachée Eggara + Frites + Soda + Glace 59 dh

ou

Pizza Viande Hachée + Soda + Glace 59 dh

ou

Mini Shawarma + Frites + Soda + Glace 49 dh



— *شاور* —
Baklava

— *شاور* —
1 pièce **12** chs
4 pièces **44** chs

— *شاور* —





Kunefe Chocolat 50 dhs

Extra Glace Kunefe Choco + 12Dhs



Sültaç 35 dhs
Riz au Lait



Mhalabia 35 dhs



Kunefe Fromage 45 dhs
Kunefe Fromage Pistache 50 dhs

Extra Glace Kunefe + 12Dhs

A chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream on top, served on a dark grey rectangular plate. The background is a blurred kitchen setting.

Islak Kek

45 dhs

Cake au chocolat fondant avec sa boule de glace

A stack of three layers of mhalabia with cream and cinnamon biscuits, topped with a cherry, served on a dark grey rectangular plate. The background is a blurred kitchen setting.

Saray lokumu

35 dhs

Mhalabia coco, biscuit canelle creme chantilly

A round mhalabia dessert with a white cream filling and a dusting of powdered sugar, served on a dark grey rectangular plate. The background is a blurred kitchen setting.

Loqmat
Al bacha Vanille coco

45 dhs

Noix de coco mhalabia vanille

A round mhalabia dessert with a chocolate filling and a dusting of powdered sugar, served on a dark grey rectangular plate. The background is a blurred kitchen setting.

Loqmat
Al Basha Chocolat

45 dhs

Mhalabia chocolat, canelle



Café en grain **18** dhs
Café Turc **18** dhs
Café Latte **20** dhs
Café Macchiato **30** dhs
(Noisette, Caramel, Chocolat)

Chocolat Chaud **20** dhs
Chocolat Fondu **35** dhs
Cappuccino **28** dhs
Thé Turc **12** dhs



Jus d'orange 22 dhs
Citron Menthe 25 dhs
Citron Gingembre 25 dhs
Jus Fruits de Saison 28 dhs
Jus Carotte Détox 28 dhs

Ayran *leben turc*
Mojito
Mojito aux Fruits Rouges
Piña Colada
Ananas, Coco
Blue Lagon
Ananas, citron, lait de coco

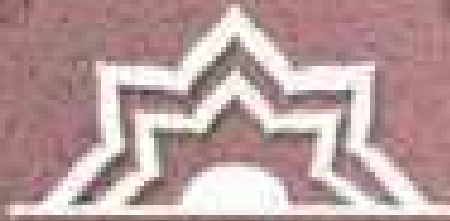
15 dhs
30 dhs
35 dhs
35 dhs
35 dhs

Soda 16 dhs
Eau minérale 0,5L 14 dhs
Eau minérale 1,5L 20 dhs
Eau gazeuse 0,5L 14 dhs
Eau gazeuse 1L 20 dhs



Nous espérons que ce voyage culinaire et gustatif vous a enchanté
au plaisir de vous accueillir de nouveau parmi nous.





BEYTI ISTANBUL

— TURKISH RESTAURANT —

