



MEZZE • RAKI • WEIN

A MEDITERRANEAN EXPERIENCE

by Sinem Birol Yenigün

Herzlich Willkommen
bei

Zeytin Mediterran Küche

Zeytin

Eine mediterrane Geschichte
Eine Geschichte am Mittelmeer beginnt oft mit einer kleinen Olive
schlicht, charakternvoll und tief verwurzelt.

Wir haben unseren Namen von dem weisesten und unsterblichsten Baum
dieses Bodens gewählt:

Zeytin (türkisch für Olive). Für uns ist die Olive nicht nur eine Frucht;
sie ist das Symbol einer jahrtausendealten Tradition, des Friedens und der Geselligkeit.

Gerichte wie unser Oliven-Piyaz oder die frischen Garnelen mit Oliven sind eine Hommage
an diesen uralten Baum und seinen Segen.

Unsere Tafel trägt eine Brise, die von den Olivenhainen der Ägäis
bis hin zu den Küsten Italiens weht.

Mediterrane Köstlichkeiten wie das Artischocken-Carpaccio und der Gegrillter Brie vereinen
sonnengereifte Zutaten in Harmonie.

Mezze ist das Herzstück dieser Reise – man eilt nicht, man genießt und teilt.
Ob begleitet von einem kühlen Glas Rakı, der langsam weiß anläuft,
oder einem edlen Wein; jeder kleine Teller erzählt seine eigene Geschichte.

Denn für uns ist die Olive nur der Anfang;
die wahre Geschichte beginnt erst an diesem gemeinsamen Tisch.

In der Weisheit des Olivenbaums, auf die Freundschaft und guten Appetit!

Şerefe!

KAHVALTI • FRÜHSTÜCK

Türk kahvaltısı 13.90

Avokado Tost 9.90

Bowl 9.90

Küchenchef

İSMAİL SUBAŞI

Souschef

BERKAY MERT

SOĞUK MEZELER • KALTE VORSPEISEN

Atatürk Mezesi ^(G,H) 8.81

Eine nostalgische und edle Vorspeise, die Tradition auf den Tisch bringt.

Zeytin Piyazı ^(H) 7.60

Ein ägäischer Klassiker aus Oliven, Walnüssen und frischen Kräutern mit einer fein-säuerlichen Note.

Fava al Limone ^(G) 7.60

Mit Zitrone gewürzte, cremige Favabohnen werden mit Rote Beete serviert.

Vogelnest Burrata ^(G) 8.70

Cremiger Burrata-Käse auf einem Nest aus Rucola und frischen Tomaten

Peynir Bayıldı ^(G) 8.50

Die außergewöhnliche Kombination aus gebackenen Auberginen mit Knoblauch, frischem Käse und frischem Thymian.

Kuru Acı ^(G) 7.70

Ein intensives Geschmackserlebnis aus getrockneten Tomaten, Auberginen und scharfen Paprikas, abgerundet mit einem Hauch Sahne.

Avokadolu Humus ^(N) 8.10

Die seidige Textur der Avocado trifft auf die klassische Kombination aus Kichererbsen und Tahini.

Zesty Karotte ^(G) 7.60

Im Ofen geröstete Karotten mit Joghurt und Zitronenzesten für eine zitrusfrische Note.

Muhammara Mediterranea ^(A, H) 7.90

Ein mediterraner Genuss mit dem tiefen Aroma von Granatapfelsirup und Walnüssen.

Enginar Carpaccio ^(G) 8.40

Hauchdünn geschnittene frische Artischocken mit Parmesan-Splittern und nativem Olivenöl extra.

Kavun Peynir-Honigmelone und Käse ^(G) * 9.10

Peynir Tabagı - Gemischter Käseplatte ^(G) * 7.50

Die Ideale Begleitung mit einem Wein.

SALATALAR • SALATE

Kırmızı Kubbe ^(H) 11.90

Ein Gartensalat aus sonnengereiften Tomaten, Walnüssen und Granatapfelsirup.

Nar-i Yeşil ^(H) 10.90

Erfrischende Gurken-Spaghetti mit Granatapfelkernen und Zitronenzesten

SICAK MEZELER • WARME VORSPEISEN

Fırın Camambert ^(G) 8.60

Leicht gebackener Camambert-Käse, harmonisch abgestimmt mit frischem Rucola und der Süße von Kirschkonfitüre.

Zeytinli Karides ^(B) 9.20

Ein Fest der Meeresfrüchte mit Oliven, Knoblauch und Kirschtomaten.

Köfte Güveç ^(G, A) 9,20

Traditionelle Fleischbällchen auf einem Bett aus Auberginen und Joghurt, serviert mit Tomatensauce

Güveçte Fırın Patates ^(G) 7,40

Kartoffeln mit Basilikum, angereichert mit der cremigen Konsistenz von Mozzarella und Parmesan.

Mantar Güveç ^(G) 8.60

Frische Pilze mit reichlich Mozzarella und Thymian direkt aus dem Ofen.

Cığer Tava 9.20

Hauchdünn geschnittene, zarte Leber, perfekt auf den Punkt gebraten mit einem Hauch Knoblauch.

Yaprak Kıymı 9.90

Fein geschnittene Fleischstreifen, veredelt mit speziellen Gewürzen.

Limon Zestli Tavuk ^(G) 12.90

Hähnchenbrust in einer Knoblauch-Zitronen-Rahmsauce, serviert mit feinem Spargel.

Domatesli Ahtapot-Oktopus in Tomatensauce ^(R) 9,90

Warm servierter, butterzarter Oktopus, langsam gegart in einer fruchtigen Tomatensauce.

Verfeinert mit aromatischem Knoblauch-Konfit und feinen Kräutern für ein intensives, mediterranes Geschmackserlebnis.

Kalamar Tava-Calamari ^(R) 10.20

Knusprig goldbraun frittierte Calamari-Ringe, serviert mit einer hausgemachten, herzhaften Sauce nach Wahl sowie einer frischen Zitronenspalte für das perfekte mediterrane Geschmackserlebnis.

ANA YEMEKLER • HAUPTSPEISEN



Gurme Fil-Gourmet Fil (Vegan) Die ideale Begleitung: Vermentino **15.90**

Eine im Ofen sanft gegarte ganze California-Paprika,
gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus würzigem Reis, aromatischen Pilzen und Zwiebeln.
Angerichtet auf einem feinen Spiegel aus erfrischender Zitronen-Tahin-Sauce,
die für eine perfekte Balance zwischen Würze und Frische sorgt.



İncir Rüyastı-Feigentraum (G) Die ideale Begleitung: Sevilen Majestik Weiss **19.90**

Zarte Hähnchenbrust und goldbraun geröstete Kartoffel in einer samtigen Sahneseauce,
verfeinert mit der natürlichen Süße getrockneter Feigen und einer harmonischen Gewürzmischung.



Saray Yemeği-Palastgericht (G) Die ideale Begleitung: Sevilen Majestik Rot **22.90**

Eine harmonische Kombination aus zartem Rindfleisch-Sauté
und einer erfrischenden Creme aus Janz-Joghurt und geräucherter Aubergine.



Izgara Somon- Gegrilltes Lachsfilet (D) Die ideale Begleitung: Pinot Grigio **22.90**

Saftig gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit einer aromatischen Gewürzmischung.
Serviert mit zarten Salzkartoffeln, einem knackigen grünen Salat, frischen roten Zwiebelringen
und einer spritzigen Zitronenspalte.



Günün Balığı- Tagesfisch (D) Die ideale Begleitung: Beylerbeyi Göbek **22.90**

Fangfrisches Fischfilet nach Tagesangebot, perfekt würzig gegrillt.
Serviert mit zarten Salzkartoffeln, einem knackigen grünen Salat, frischen roten Zwiebelringen
und einer spritzigen Zitronenspalte zur perfekten Abrundung.



Keşkekli Pirzola-Lammkoteletts (A, G) Die ideale Begleitung: Bosco del Merlo **24.90**

Lammkoteletts mit frischem Thymian auf einem traditionellen Weizengrütze

Ein süßer Abschied: Der letzte Schliff der Geschichte

Eine mediterrane Tafel endet nicht nur mit einem köstlichen Geschmack
auf dem Gaumen,
sondern mit der Süße der geteilten Erinnerungen.

Von den italienischen Klassikern wie dem wolkenleichten
Tiramisu und der Panna Cotta mit echter Vanille bis hin zu unserem traditionellen
Kürbis-Dessert mit Tahini und Walnüssen –
jede Wahl ist ein süßer Schlusspunkt dieser Reise.

Denn wir glauben: Die schönsten Geschichten verbergen
sich in den herzlichen Gesprächen, die bis zum letzten Bissen andauern.

Auf die Freundschaft, bis zum nächsten Mal...

TATLILAR • DESSERT

Tiramisu_(A,C,G) 8.30

Ein italienischer Klassiker aus Mascarpone und Kaffee – leicht wie eine Wolke.

Kabak Tatlısı_(N, H) 8.20

Gebackener Kürbis mit intensivem Tahini und knackigen Walnüssen.

Dondurmalı İrmik Helvası_(A, G) 8.50

Eisgekühlter Grießhalva: Zart gerösteter, butterduftender Grießhalva,
serviert mit einer erfrischenden Kugel Vanilleeis.

ŞARAPLAR • WEINE

KIRMIZI ŞARAPLAR • ROTWEINE

Sevilen Majestik(Syrah / Kalecik Karasi) (o)

Harmonisch ausgewogen, mit Mineralität, Früchten und Gewürzen.

0,2 l / 8.20 • 0,75 l / 26.00

Doluca Antik (Sauvignon / Shiraz) (o)

Verführt mit Röstaromen, Karamell und dezent harzigen Noten.

Würziges und geschmeidiges Tannin. Leicht im Abgang.

0,2 l / 8.50 • 0,75 l / 27.00

Poggio Petroso Governo all'Uso Toscano (Italien) (o)

Hergestellt nach der traditionellen „Governo“-Methode, bei der getrocknete Trauben den Gärungsprozess verfeinern.

Ein vollmundiger Wein mit intensiven Noten von reifen roten Früchten (Kirsche, Brombeere) und einer feinen Gewürznote. Besonders weich im Abgang.

0,2 l / 8.90 • 0,75 l / 29.00

Bosco del Merlo – 360 Ruber Capite (o)

Eine exzellente Cuvée aus Merlot und Cabernet. Dieser tiefrote Wein besticht durch Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und einer eleganten Vanillenote aus der Fasslagerung.

Ein charakterstarker Rotwein mit langem, harmonischem Nachhall.

0,2 l / 9.20 • 0,75 l / 30.00

Brunello di Montalcino / Kirmizi Şarap

(Ein kraftvoller und erstklassiger italienischer Rotwein aus Brunello-Trauben.)

0,75 l / 74,90

ŞARAPLAR • WEINE

BEYAZ ŞARAPLAR • WEISSWEINE

Sevilen Majestik(Sauvignon Blanc / Sultaniye) (O)

Vollmundig-aromatisch, mit ausgeprägtem Körper und einem Hauch von Grapefruit und tropischen Früchten.

0,2 l / 8.20 • 0,75 l / 26.00

Doluca Antik(Narince) (O)

Klares Bouquet, eine samtige Textur und ein markanter Körper mit Aromen von Melone, Pfirsich und getoastetem Brot

0,2 l / 8.50 • 0,75 l / 27.00

Vermentino (Italien) (O) 8.80 28.00

Trockener, eleganter Weißwein aus 100 % Vermentino. Zitrus, weißer Pfirsich, mineralisch – frisch und ausgewogen.

0,2 l / 8.80 • 0,75 l / 28.00

Pinot Grigio(Italien) (O)

Fein, trocken und elegant – mit zarten Zitrusnoten, grünem Apfel und klarer Frische. 7

0,2 l / 8.80 • 1,00 l / 32.00

Lugana Le Creete

(Im Allgemeinen leicht, erfrischend und mineralisch geprägt.)

0,75 l / 34,90

Castello Bonomi

Sekt / Schaumwein (Schaumwein, dem Champagner ähnlich und farblich fast weiß.)

0.75 l / 45.90

ROSE ŞARAPLAR • ROSEWEINE

Sevilen Majestik Rose / Grenache

Elegante Komposition mit Nuancen von Walderdbeere, Himbeere und Rose.

Belebend, fruchtig und perfekt ausbalanciert – ein echter Klassiker.

0,2 l / 8.20 • 0,75 l / 26.00

RAKİ • RAKİ

Das Grün der Olive, das Weiß des Rakı
Rakı ist der Hauptdarsteller der schönsten Worte,
des herzlichsten Lachens und der unendlichen Gespräche.

Im Zeytin Restaurant werden die Gläser nicht nur zum Trinken erhoben,
sondern um die gemeinsam geteilten Erinnerungen zu feiern.

Wenn das Grün unserer Oliven auf das magische Weiß des Rakı trifft
und der Duft von Anis den Tisch umhüllt, bleibt nur noch eines zu sagen:

„Afiyet olsun“ – Genießen Sie den Augenblick.

Yeni Rakı Âlâ 4cl / 5.90 0,25 l / 25.00

Tekirdağ Gold 4cl / 6.20 0,25 l / 26.00

Beylerbeyi Göbek 4cl / 6.60 0,25l / 28.00

Kulüp Delux 4cl / 6.90 0,25 l / 29.00

ZEYTİN RAKI COCKTAILS

Zeytin Signature 12.50

Rakı, basilikum sirup, prosecco, limettenzest

Ottoman Mule 12.00

Rakı, ginger ale, limettensaft, scharf und erfrischend

Rakı Spritz 12.00

Rakı, prosecco, soda, orange

Türkischer Highball 11.00

rakı, soda, lime

Rakı Tonic 11.00

Rakı, tonic, gurke

Rakı Aegean Garden 11.00

Rakı, soda, gurke, minze, limettensaft

Anatolian Sunset 11.00

Rakı, pomegranate, limettensaft, honig

BIRA • BIER 0,33l

Grüner ^(A) 4.70
Efes Pilsener ^(A) 4.90
Heineken Alkoholfrei ^(A) 5.20
Heineken ^(A) 5.30
Moretti ^(A) 5.60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / FRUCHTSÄFTE

San Pellegrino Sprudel
0,25 l / 3.30 • 0,75 l / 7.50
Acqua Panna Still
0,25 l / 3.30 • 0,75 l / 7.50
Coca Cola - Coca Cola Zero 3.50
Sprite 0,2 l / 3.50
Fanta 0,2 l / 3.50
Ginger Ale 0,2 l / 4.50
Acılı Şalgam ^(A) 0,2 l / 3.50
Rote Bete-Saft (pikant)
Maracuja-Apfel-Orangen-Johannisbeer 0,2 l / 4.00

SICAK İÇECEK • HEISSEGETRÄNK

Türk Kahvesi 3.50
weitere Heissgetränke nur bis 17.00 Uhr
Espresso 3.20
Doble Espresso 4.00
Americano 4.00
Cappuccino (G) 4.50
Chai Latte (G) 4.50
Heiße Schokolade (G-F) 4.50
Cappuccino Baileys (G) 5.50

APERATİF • APERITIF

Prosecco (0.1l) 6.00

Weinschorle 6.90

Aperol 7.50

Hugo 7.50

Limoncello 7.60

Sarti 7.60

Campari 7.90

APERATİF KOKTEYL • APERITIF COCKTAILS

Gin - Tonic 9,70

Cuba Libre 10,70

KOKTEYL • COCKTAILS

Negroni 11,70

Dry Martini 11,90



MEZZE • RAKI • WEIN

Hauptmarkt 2 • 90403 Nürnberg

Telefon 0911 / 300 93 945
zeytinuernberg@outlook.de



A: Gluten (Glutenvaterl) • (Glutenhaltiges Getreide)
B: Kabuklu Deniz Canlıları (Krebstiere)
C: Yumurta (Eier) M: Hardal (Senf)
D: Balık (Fisch) N: Susam/Tahin (Sesamsamen)
F: Soya • (Soja)
G: Süt ve Süt Ürünleri (Milch/Laktose) • (Milch und Milcherzeugnisse / Laktose)

H: Kuruyemiş/Ceviz (Nüsse-Schalenfrüchte)
L: Kereviz (Sellerie)
M: Hardal (Senf)
N: Susam/Tahin (Sesamsamen)
O (Schwefeldioxid und Sulfite)
R: Yumuşakçalar/Ahtapot/Kalamar (Weichtiere)

Bitte wenden Sie sich bezüglich Allergenen an das Servicepersonal.

ALLE ANGEgebenEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO