



Begonvil

RESTAURANT



Mezzes chauds



Sigara Böregi Fins rouleaux de pâte farcis au fromage frais (4 St.)	8
Paçanga Böregi Fins rouleaux de pâte farcis au fromage et de pastrami grillé (2 St.)	8
Fırında Kasarlı Mantar Champignons farcis au fromage grillés au four (4 St.)	8
Fırında Beyaz Peynir Feta traditionnelle passée au four, avec origan et huile d'olive	8
Fındık Lahmacun Mini-pide traditionnelle, garnie d'épices et de haché d'agneau (2 St.)	8
Içli Köfte Chausson à la viande hachée et noix (2 St.)	8
Pastırmalı Humus Houmous maison accompagné de tranches de pastrami grillé	8
Yogurtlu Kızartma Légumes frits accompagnés de yaourt traditionnel et sauce tomate	10
Arnavut Cigeri Foie de veau poêlé aux oignons et épices	13,5
Karides Tava Scampis à l'ail, beurre, huile d'olive et persil	13,5
Kalamar Tava Anneaux de calamar frais, sauce à l'ail maison	13,5
Ahtapot Tava Poulpe grillé au vinaigre de vin rouge et épices	15,5

Soupes

Mercimek Soupe de lentilles maison	5,5
--	-----

Salades

Çoban Salata Dés de tomate, concombre, oignons, poivrons verts et persil, accompagnés de feta traditionnelle, olives et huile d'olive	6,5
Gavurdagi Salata Dés de tomate, oignon haché, noix et épices traditionnelles, assaisonnement à base de grenade et d'huile d'olive	7
Roka Salata Salade de roquette composée de tomates émincées, roquette, menthe, persil, assaisonnement à base de grenade et d'huile d'olive	7,5
Begonvil Salata Salade turque au fromage de chèvre et grenade : salade verte, fromage de chèvre, tomates cerises, concombre, roquette, noix et pommes, assaisonnement à base de grenade et d'huile d'olive	10,5



Mezzes froids

Humus Purée de pois chiches, cumin, jus de citron et huile d'olive	6
Cacik Concombre finement tranché dans du yaourt traditionnel, ail et huile d'olive	6
Haydari Yaourt à l'ail, menthe poivrée et huile d'olive	6
Rus Salatası Salade de pommes de terre aux cornichons avec mayonnaise	6
Barbunya Pilaki Haricots Borlotti à huile d'olive, oignons, carottes et tomates	6
Enginar Dolması Artichaut farci aux légumes et à l'orange	6
Babagannus Caviar d'aubergines grillées, ail et huile d'olive	6
Tarama Crème à base d'œufs de poisson, pain, oignon, jus de citron et huile d'olive	6
SakSuka Dés de légumes frits à la sauce tomate	6
Acılı Ezme Poivron, tomate, oignon et persil hachés, ail et huile d'olive	6
Atom Yaourt traditionnel aux piments grillés et huile d'olive	6
Muhammara Poivron grillé accompagné de pâte de sésame, noix et huile d'olive	6
Tulum Peyniri Fromage de chèvre servi avec du beurre	6
Kırmızı Pancar Tursusu Betterave rouge marinée au vinaigre doux	6
Kısır Salade de boulgour, épices traditionnelles, poivrons rouges et verts, oignon, persil	6
Zeytinyagli Yaprak Dolması Feuilles de vigne farcies au riz et épices traditionnelles	6
Kuru Patlıcan Dolması Aubergines séchées farcies au riz et épices	6
Kuru Biber Dolması Poivrons séchés farcis au riz et épices	6
Kavun & Peynir Melon et feta traditionnelle	6
Çig Köfte Boulettes maison à base de haché de bœuf, boulgour, oignons et piments rouges, servies avec de la salade et du citron	7

Menu enfants

Kasap Köfte - Boulettes de boeuf	10
Tavuk sis - Brochette de poulet	11
Kuzu sis - Brochette d'agneau	12

*Tous les plats pour enfants sont servis avec de la laitue, des frites ou du riz

Grillades

Kasap Köfte Haché de bœuf aux épices d'Anatolie	20,5
Zırh Brochette de haché d'agneau traditionnel au paprika et épices	21,5
Fıstıklı Zırh Brochette de haché de bœuf et agneau au paprika, pignons de pin et épices	21,5
Tavuk Sis Brochette de poulet mariné	20,5
Kuzu Sis Brochette de filet d'agneau tendre grillé	22,5
Pirzola Côtelettes d'agneau marinées	22,5
Beyti Haché d'agneau mariné en chausson, yaourt et sauce tomate	21
Saslık Filet de veau tendre mariné maison avec oignons en brochette	23,5
Ali Nazik Dés de filet d'agneau marinés, épices, servi avec des aubergines fumées et yaourt à l'ail	25
Küsleme Filet d'agneau tendre mariné en brochette	23,5
Karışık Izgara Grillades mixte du chef	23,5



*Toutes les grillades sont accompagnés de poivrons verts grillés, tomates, pain lavash, salade Begonvil et boulgour.
*Tous nos poissons sont servis avec des pommes au four, oignons, roquette et citron.

Desserts

Sütlaç Pudding de riz turc cuit au four	7
Irmik Helvası Gâteau de semoule chaud servi avec du fromage frais fondu et de la crème glacée turque traditionnelle	7
Kabak Tatlısı Potiron sucré cuit au sirop et servi avec une pâte de sésame et des noix concassées	7
Kemal Pasa Boulettes de pâte farcies de fromage frais non salé et semoule, servies avec de la crème traditionnelle	7
Baklava Gâteau millefeuille aux pignons et sirop servi avec de la crème glacée turque traditionnelle	7
Künefe Pâte filettée croustillante farcie de fromage non salé au sirop, servie avec de la crème glacée turque traditionnelle	8
Katmer Gâteau millefeuille à la crème et pignons de pin servi avec de la crème glacée turque traditionnelle	9

Poissons

Izgara Çupra Daurade grillée à l'huile aux épices maison	26
Izgara Levrek Bar grillé à l'huile aux épices maison	26
Dil Balığı Sole grillée « Meunière »	26
Ahtapot Izgara Poulpe grillé à l'huile aux épices maison	28

Plats traditionnels

Güveç Ragoût turc au filet d'agneau et légumes rôtis au feu, accompagnés de riz turc	21
Istanbul Musakka Haché de veau, aubergines, accompagné de riz turc	22
Kuzu Tandır Agneau grillé au four accompagné de riz turc	23
Manti "Turkse Ravioli" Petits raviolis farcis aux oignons et haché de bœuf accompagné de yaourt à l'ail et sauce tomate	20

Accompagnements

Légumes grillés	3
Boulgour ou riz turc	3
Pommes de terre au four	3
Salade Begonvil	3
Frites	3
Pain ou pain lavash	1,5

SCAN ME



Follow Us
on the social media

www.begonvil.be
015/33.64.64
Lindenstraat 10, Keerbergen