

DINNER MENU

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS	
Beyaz Peynir (G)	5,90
Traditionale Anatolische feta kaas	
Traditional Anatolian feta cheese	
Tulum Peyniri (G)	5,90
Geitenkaas geserveerd met roomboter	
Goat Cheese served with butter	
Kuru Cacık (G)	5,90
Turkse yoghurt met blokjes komkommer	
Turkish yoghurt with cubes of cucumber	
Abagannuş (G)	5,90
Geroosterde auberginepuree met yoghurt en knoflook, afgewerkt met vergine olijfolie	
Mix of roasted eggplants with yoghurt and garlic served virgin olive oil	
Patlıcan Salatası (C-G)	5,90
Geroosterde auberginepuree met een vleugje vergine olijfolie	
Puree of roasted eggplants served with virgin olive oil	
Köpoğlu (G)	5,90
Gefrituurde blokjes aubergine, aardappel en groene peper in tomatensaus, geserveerd met yoghurt	
Small cubes of fried eggplant, potatoes and green pepper in tomato sauce served with yoghurt	
Humus (G-N)	5,90
Huisgemaakte humus van kikkererwten, sesampasta, komijn, melk en een vleugje citroensap	
Homemade humus of chickpeas, tahini, cumin, milk and lemon juice	
Muhammara (A-H-N)	5,90
Traditionele pittige mezze van verpulverde walnoten, oudbakken brood, tahin, olijfolie en citroensap	
Traditional spicy paste prepared with crushed walnuts, stale bread, tahini, olive oil, garlic and lemon juice	
Turşu (O)	5,90
Mix van in zuur-ingemaakte pittige Turkse augurken	
Mix plate of spicy homemade pickles	
Kısır (A)	5,90
Bulgursalade met Anatolische kruiden, bosuitjes, paprika, peper en peterselie	
Bulgur salad mix with Anatolian spices, onions, paprika, pepper and parsley	

Çiğköfte (A)	7,00
Handgekneede rundergehaktballen met bulgur, ui en rode chilipepers, geserveerd met slabladeren en citroen	
Hand pounded raw meatballs of minced meat with bulghur, onion and chili red pepper; served with lettuce and lemon	
Acılı Yoğurt (G)	5,90
Yoghurt met plakjes chilipepers, geserveerd met vergine olijfolie	
Yoghurt served with chili red pepper slices and virgin olive oil	
Efe (H)	5,90
Feta kaas, peterselie, ui, walnoten, tahin, geserveerd met vergine olijfolie	
White cheese, parsley, fish onion, walnut served with virgin olive oil	
Közlenmiş Kırmızı Biber	5,90
Geroosterde paprika met vergine olijfolie en azijn	
Roasted red pepper with virgin olive oil and vinegar	
WARMES VOORGERECHTEN / HOT STARTERS	
Soep Van De Dag / Soup Of The Day	4,00
Semsek (A-C-G)	3,60
Traditionele pidette met geitenkaas	
Traditional pidette with goat cheese	
Bardak Altı (A)	4,20
Traditionele pidette met versgemalen gekruide lams- en rundergehakt (warm voorgerecht)	
Traditional pidette with ground seasoned lamb and beef (hot starter)	
Sigara Böreği (A)	4,60
In bladerdeeg gerolde kaas en peterselie, in olie gefrituurd	
Pastry rolls filled with cheese and parsley, fried in oil	
Pastırmalı Humus (G-N)	7,00
Huisgemaakte humus met geroosterde plakjes pastrami	
Homemade humus with roasted pastrami slices	
SALADES / SALADS	
Çoban Salata	6,50
Tomatenblokjes, komkommer en groene pepers gemengd met een snufje peterselie, geserveerd met een dressing van vergine olijfolie en citroensap	
Small cubes of tomatoes, cucumber, onion and green pepper mixed with touch of parsley served in virgin olive oil and lemon juice	
Ali Salata (A)	7,50

Speciale salade van Ali; fijngesneden tomaten, rucola, peterselie, verse munt, sumak en rode peper, geserveerd met een dressing van granaatappel	
Signature salad of Ali; Finely chopped tomatoes, rocket (rucola/arugula), parsley, mint mixed with sumac and chili powder served with pomegranate dressing	
Ezme Salata	6,00
Fijngesneden tomaten, ui en peterselie gemengd met rode peper en sumak, geserveerd met een dressing van vergine olijfolie en citroensap	
Chopped and hand ground tomatoes, onion and parsley mixed with chili red pepper and sumac served in virgin olive oil and lemon juice	
Gavurdağı Salata (H)	7,00
In blokjes gesneden tomaten met fijngehakte ui, Anatolische kruiden, walnoten, geserveerd met citroensap en granaatappeldressing	
Cubed tomatoes with finely chopped onions and Anatolian herbs and walnuts served with a lemon juice and pomegranate dressing	
Tulum Salata (G-N)	10,50
Salade met geitenkaas, ijsberg - en Mediterrane sla, rucola, komkommer, cherrytomaten, walnoten, afgewerkt met een dressing van vergine olijfolie en balsamicoazijn	
Goat cheese Salad; Iceberg and Mediterranean lettuce, rocket (arugula), cucumber, cherry tomatoes, walnut, goat cheese with virgin olive oil and balsamic vinegar dressing	
Piliç Salata (A)	11,50
Salade met kiblokjes van de barbecue, ijsberg- en Mediterrane sla, rucola, komkommer, cherrytomaten, croutons, geserveerd met een dressing van vergine olijfolie en balsamicoazijn	
Chicken Salad; Iceberg and Mediterranean lettuce, rocket, cucumber, cherry tomatoes and croutons with slices of barbecued chicken served with virgin olive oil and balsamic vinegar dressing	
UIT DE OVEN / FROM THE OVEN	
Kaşarlı Pide (A-G)	11,00
Traditionele Anatolische pide met kaas	
Traditional Anatolian pizza with cheese	
Ispanaklı Pide (A-G)	11,00
Traditionele Anatolische pide met een mix van gesauteerde spinazie	
Traditional Anatolian pizza with a mix of sauteed spinach	
Kıymalı Pide (A-G)	14,00
Traditionele Anatolische pide met gekruid gehakt	
Traditional Anatolian pizza with ground seasoned meat	
Kuşbaşı Pide (A-G)	16,00

Traditionele Anatolische pide met blokjes gekruid lamsvlees, groene peper, tomaat en een snufje knoflook	
Traditional Anatolian pizza with chopped meat, green pepper, tomato and a touch of garlic	
GLUTENVRIJ UIT DE OVEN / GLUTEN-FREE FROM THE OVEN	
Kaşarlı Pide (G)	12,00
Traditionele Anatolische pide met kaas	
Traditional Anatolian pizza with cheese	
Ispanaklı Pide (G)	12,00
Traditionele Anatolische pide met een mix van gesauteerde spinazie	
Traditional Anatolian pizza with a mix of sauteed spinach	
Kıymalı Pide (G)	15,00
Traditionele Anatolische pide met gekruid gehakt	
Traditional Anatolian pizza with ground seasoned minced meat	
Kuşbaşı Pide (G)	17,00
Traditionele Anatolische pide met blokjes gekruid lamsvlees, groene peper, tomaat en een snufje knoflook	
Traditional Anatolian pizza with chopped meat, green pepper, tomato and a touch of garlic	
VAN DE GRILL / FROM THE GRILL	
Çöp Şiş (G)	22,00
Kleine blokjes gemarineerd lamsvlees op houtskool gegrild	
Barbequed small cubes of marinated lamb	
Zırh (Pittig – Spicy / Mild) (A)	22,00
Dagelijks met de hand gemalen lamskebab bereid met Anatolische kruiden, wordt per bestelling voorbereid	
Daily hand ground (minced meat) lamb kebab served with Anatolian spices, prepared freshly per order	
Ali (Pittig – Spicy / Mild) (A)	22,00
Dagelijks met de hand gemalen lams- en runderkebab (weinig vet) bereid met Anatolische kruiden, wordt per bestelling voorbereid	
Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb and beef (low fat) with a mix of Anatolian spices, prepared freshly per order	
Ali Fıstıklı (A-H)	23,00
Dagelijks met de hand gemalen lamskebab bereid met Anatolische kruiden en pistachenoten, wordt per bestelling voorbereid	
Lamb kebab, hand ground (minced meat) daily and mix with Anatolian spices, pieces of pistachio, prepared freshly per order	
Ali Nazik (A-G)	22,00
Dagelijks met de hand gemalen lams- en runderkebab bereid met Anatolische kruiden, geserveerd op een puree van aubergine en yoghurt, wordt per bestelling voorbereid	
Daily hand ground (minced meat) kebab of lamb and beef with Anatolian spices served on barbequed eggplant puree with yoghurt, prepared freshly per order	
Pirzola (A-G)	23,00
Gemarineerde lamskoteletten met vergine olijfolie	
Barbequed lamb chops marinated with virgin olive oil	
Kuzu Şiş (A-G)	23,00

Speciaal gemarineerde malse stukjes lamsrug	
Specially marinated tender cubes from top side of the lamb	
Şaşlık (A-F-G)	23,00
Speciaal gemarineerde plakjes kalfshaas met uienringen	
Barbequed slices of specially marinated beef loin and onion rings	
Bonfile Dilimleri (A)	24,00
Drie stukjes op houtskool gegrilde ossenhaas, gemarineerd met een speciale saus	
Grilled three pieces of steak fillet marinated	
Küşneme (A-F)	24,00
Gemarineerde speciale lamsrugfilet	
Specially marinated fillet of the lamb	
Karışık Tabak (A-F-G)	27,00
Door de chef uitgekozen kebab's; Ali's kebab, Saslik en Pilic	
Chef's choice: Ali Kebab, Şaşlık and Piliç Şiş	c
Manisa	27,00
Dagelijks met de hand gemalen lamskebab op een pide met yoghurt en boter, geserveerd met een speciale tomatensaus.	
Daily hand ground made lambs kebab (minced meat) lamb kebab on a pide with yoghurt and butter, served with a special tomato sauce.	
Beğendi	28,00
Kleine blokjes gestoofd kalfsvlees op geroosterde auberginepuree met kaas, voorbereid op traditionele manier.	
Stewed small cubes of beef on roasted eggplant puree with cheese, prepared in a traditional manner.	
Piliç Şiş (A-G)	18,00
Gemarineerde kippendijfilet	
Spiced tender cubes of marinated chicken fillet	
Sebzeli İmam Bayıldı (G)	15,00
Gevulde aubergines met paprika, tomaten, ui, kruiden en kaas uit de oven	
Eggplant filled with pepper, tomato, onion, spices and cheese from the oven	
Kinder Menu/ Kids Menu (A-G)	15,00
Halve portie Piliç Şiş of Çöp Şiş of Ali Kebab geserveerd met een kleine portie Ali Salata en friet	f
Half Portion Piliç Şiş or Çöp Şiş or Ali Kebab served with small portion Ali Salata and fries	
*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een gegrilde groene peper en tomaat, Ali's Salade en Bulgur	
*All main dishes are served with grilled green pepper – tomato and Ali Salad and Bulgur rice	
NAGERECHTEN / DESSERTS	
Peynirli İrmik Tatlısı (A-E-G)	6,00
Warme zoete griesmeel en gesmolten kaas geserveerd met ijs	
Hot sweet Semolina mix with molten cheese served with ice cream	
Baklava (A-G-H)	6,00

Traditionele Anatolische baklava; meerdere lagengebak met bladerdeeg en pistache	
Traditional Anatolian baklava; multilayered flaky pastry and pistachio	
Künefe (A-G-H)	7,00
In de oven gebakken kadaifi met gesmolten kaas, afgewerkt in een speciale siroop en een vleugje pistachepoeder	
Oven baked kadaifi with molten cheese served with syrup and pistachio powder	
Dondurma (G)	4,00
Drie bollen ijs met verschillende smaken	
Three scoops of different flavored ice cream	
Katmer	9,00
Zelfgemaakte knapperige gebak met pistache, voorbereid op traditionele manier geserveerd met ijs.	
Traditional homemade crisp flaky pastry with pistachio served with ice cream.	
EKSTRA'S	
Baklava – Eenstuk	2,00
Bolletje ijs	1,00
Balon Brood	1,50
Bulgur Rijst	3,00
Ali's Salade	3,00
Ui, Sumak, Gegrilde Peper En Tomaten	3,00
Patat	3,00
Glutenvrij Lavasbrod	2,00
Informatie over de gebruikte allergene ingrediënten	
• Aanduidingen worden verstrekt indien de aangewezen stoffen of producten zijn gemaakt op basis van deze stoffen en zijn opgenomen in het eindproduct als ingrediënt.	
• De 14 belangrijkste allergenen worden geëtiketteerd volgens de wettelijke bepalingen (EU - voedselinformatie aan consumenten 1169/2011).	
• Ondanks het feit dat ons eten wordt bereid met veel zorg, is het mogelijk dat er sporen van andere stoffen (die gebruikt zijn tijdens het productieproces in de keuken), aanwezig kunnen zijn in ons voedsel in aanvulling op de aangewezen ingrediënten.	
We offer information on allergenic ingredients in the food	
• Designations are provided if the designated substances or products created from these substances are contained in the end product as an ingredient.	
• The 14 main allergens are labelled according to legal stipulations (EU – Food Information to Consumers Regulation 1169/2011). In addition to these, there are also other substances that can induce food allergies or intolerances.	
• Despite the fact that our food is prepared with great care, traces of other substances, used during the production process in the kitchen, may be contained in our foods in addition to the designated ingredients.	