



## *Speisen und Getränke*



seit 2001  
in Nürnberg



## Hoş geldiniz

Herzlich Willkommen, liebe Freunde der feinen türkischen Küche.  
Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wir Ihnen mit unseren liebevoll ausgewählten Gerichten auf der Speisekarte, einen kleinen Einblick in unsere Esskultur vermitteln können.

Die türkische Küche ist vor allem geprägt durch das riesige osmanische Reich, durch starke und intensive Gewürze aus dem nahen Orient und sonnenverwöhnten Zutaten aus Arabien und Asien.

Unsere Speiseauswahl vereint die einfachen und schmackhaften Hirtengerichte mit den raffiniert zubereiteten Fisch- und Lammgerichten.

Und nun lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die Zeit bei uns.

Ilhan Ayaz & Renate Bachmann



### Wochenkarte

Wir kochen gern mit saisonalen Gemüsesorten und bieten unseren Gästen eine vielfältige Karte mit wöchentlich wechselnden Gerichten an.

### Mittagstisch

Aufgrund der großen Nachfrage bieten wir unseren Gästen auch einen Mittagstisch an.

Es erwarten Sie leichte Gerichte, die schnell serviert werden können.

Täglich von 12 - 14 Uhr.

Gern auch mit Vorbestellung und für größere Gruppen.



## Die Olive

Die Frucht, die unserem Restaurant den Namen gab.

Die Geschichte des Ölbaums reicht bis in die Antike, 4000 Jahre vor Christi zurück. Häufige Hinweise auf den Baum und seine Erzeugnisse findet man in frühen Schriften aus der Region um Syrien. Dort wurde die Ölbaum-pflanze scheinbar auch kultiviert und dann weitergegeben. **So wurde die Pflanze schnell zum Zeichen des Friedens.**

Heute wissen wir, wie gesund der Genuss von Oliven ist.

Wir lieben die kleinen grünen und schwarzen Steinfrüchte, aber vor allem das daraus gewonnene wertvolle Öl.

Die darin vorhandenen ungesättigten Fettsäuren sollen Entzündungen hemmen, den Blutdruck senken, den Cholesterinspiegel harmonisieren und für Gesundheit bis ins hohe Alter sorgen.

Und: Olivenöl schmeckt einfach köstlich.

## Soguk mezeler

### Kalte Vorspeisen

- 001 | **Acili ezme / Gegrillte Paprika**  
Aus den schönsten Paprikas vom Markt schneiden wir kleine Würfel und geben dazu sehr klein gehakte Frühlingszwiebel, Petersilie und Knoblauch. 5,50 EUR
- 002 | **Ceviz / Walnusspaste scharf**  
Walnüsse werden zerrieben, mit Öl und Gewürzen abgeschmeckt. Dazu reichen wir frisches Brot. 5,50 EUR
- 003 | **Havuc kavurma yogurtlu / Karotten mit Knoblauchjoghurt**  
Fein geraspelte Karotten werden leicht angedünstet und mit einem würzigen Knoblauchjoghurt abgeschmeckt. 5,50 EUR
- 004 | **Tonbalik salata / Thunfischsalat**  
Feiner Thunfisch wird mit Zwiebel, Petersilie und Gewürzen zubereitet. 5,50 EUR
- 005 | **Yogurtlu ispanak / Blattspinat**  
Frischer Blattspinat wird vorsichtig gedünstet, gewürzt und mit Joghurt abgeschmeckt. Köstlich und sehr gesund. 5,50 EUR
- 006 | **Patlican salata / Gegrillte Auberginen**  
Frische Auberginen werden gegrillt, gewürfelt, danach mit Paprika und Tomate und einer außerordentlich leckeren Gewürzsauce angerichtet. 5,50 EUR
- 007 | **Karisik salata / Gemischter Salat**  
Frische Salate der Saison werden mit würzigem Schafskäse, Tomate und Gurke angerichtet. 7,50 EUR
- 008 | **Coban salatasi / Hirtensalat**  
Das traditionelle Gericht aus den türkischen Bergen. Ein Salat aus kleinen Würfeln von frischen Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse und Zwiebeln. Im Sommer besonders schmackhaft und gut gekühlt serviert. 8,50 EUR
- Vorspeisenteller des Hauses**
- 009 | **Kücük meze / kleine Platte (2 Vorspeisen)** 8,50 EUR
- 010 | **Orta meze / mittlere Platte (4 Vorspeisen)** 12,50 EUR
- 011 | **Büyük meze / große Platte (6 Vorspeisen)** 17,50 EUR  
Eine Auswahl feinsten türkischer Spezialitäten angerichtet mit Oliven, Tomaten und echtem türkischen Schafskäse.  
...so lässt sich wunderbar von Allem ein bisschen probieren.



## Sicak mezeler

### Warme Vorspeisen

- 020 | **Karides guvec / Garnelen in Gemüse**  
Würzig eingelegte und schonend gegarte Garnelen in einem schmackhaften Sud aus Tomaten und Paprika, serviert im Tontopf. 9,50 EUR
- 021 | **Karides ton / Garnelen in Olivenöl**  
Würzig eingelegte Garnelen, scharf gebraten mit Knoblauch und Chili, serviert im Tontopf. 9,50 EUR
- 022 | **Sigara börek / Gefüllte Teigröllchen**  
Eine traditionelle, türkische Spezialität. Wir verwenden für die Füllung eine Mischung aus Käse und würzigem Spinat. Dazu servieren wir Knoblauchjoghurt. 7,00 EUR
- 023 | **Karisik kizartma yogurtlu / Knackig gebratenes Gemüse**  
Frische Zucchini und Auberginen vom Markt, in Scheiben geschnitten, gewürzt, angebraten und mit Knoblauchjoghurt serviert. 6,50 EUR
- 024 | **Kasarli mantar / Champignons mit Käse**  
Marktfrische Champignonköpfe werden gegart, mit würzigem Gauda gefüllt und im Topf gebacken. 7,50 EUR

Zu allen Gerichten reichen wir unser ofenfrisches Fladenbrot. Original und direkt vom türkischen Bäcker.





## Ana yemekler Hauptgerichte



### Feinstes vom Fisch

- 030 | **Goldbrasse „Mediterrane“**  
Schmackhaft gedünstete Dorade, angerichtet auf einem Gemüsebeet und im Topf serviert.  
Der mediterrane Fischgenuss.  
(Dauer ca. 40 Minuten) 16,50 EUR
- 031 | **Goldbrasse „Olive“**  
Köstliche Dorade, zart und saftig, der typische Mittelmeerfisch, auf dem Lavastein gegrillt, serviert mit einer Gemüsecreation und Salat. 16,50 EUR
- 032 | **Lachsfilet**  
Auf dem Lavastein gegrilltes Lachsfilet, serviert mit frischem Marktgemüse und Salat 16,50 EUR
- 033 | **Tintenfisch**  
Streifen vom Tintenfisch, butterweich und knusprig in Sonnenblumenöl gebraten.  
Dazu reichen wir Salat. 12,50 EUR



### Spezialitäten vom Fleisch

- 040 | **Pirzola Izgara**  
Lammkoteletts, fein gewürzt und zart auf dem Lavastein gegrillt, mit knackigem Salat. 15,50 EUR
- 041 | **Kebab „Olive“**  
Gebratene, feinste Lammfiletstücke - angerichtet mit Tomaten, Paprika, Schloten und Salat. 15,90 EUR
- 042 | **Sis kebab**  
Zartes Lammfilet am Spieß auf dem Lavastein gegrillt, klassisch serviert mit Bulgur und einer Auswahl von Salaten. 16,50 EUR
- 043 | **Tavuk „Tava“**  
Fein gewürztes, gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons und Salat. 12,50 EUR

### Vegetarisches

- 044 | **Sebze Güvec**  
Gedünstetes Gemüse aus dem Ofen, verfeinert mit frischen Kräutern und im Topf serviert. 12,00 EUR





## Tatlilar Nachspeisen

- 050 | Incir  
Köstliche Feigen in Rotwein flambiert  
mit Eis und Nüssen. 5,50 EUR
- 051 | Kaysi  
Aprikosendessert flambiert in  
Roséwein mit Eis und Mandelsplittern 5,50 EUR
- 052 | Baklava  
Blätterteiggebäck, gefüllt mit Walnüssen,  
Mandeln oder Pistazien in Honigsirup.  
Die süße türkische Spezialität schlechthin. 5,50 EUR
- 053 | Eis  
Kreation vom Eis mit frischen Früchten 5,50 EUR



## Sicak Icedekler Getränke

### Heiße Getränke

- 060 Türkischer Mokka 2,50 EUR  
061 Cay - türkischer Tee Samovar 1,50 EUR  
062 Kaffee 2,50 EUR  
063 Latte Macchiato 2,90 EUR  
064 Cappuccino 2,80 EUR  
065 Espresso 1,90 EUR



# Icecekler Getranke



# Sarap Wein

## Alkoholfreie Getranke

070	Rhön Sprudel	0,25 l	2,00 EUR
071	Rhön Sprudel - classic, naturel, medium	0,75 l	4,50 EUR
072	Orangenlimo, Zitronenlimo, Cola	0,4 l	3,00 EUR
073	Cola light	0,33 l	3,50 EUR
074	Apfelsaft naturtrüb	0,4 l	3,50 EUR
075	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50 EUR
076	Orangensaft	0,4 l	3,50 EUR
077	Orangensaftschorle	0,4 l	3,50 EUR
078	Johannisbeersaft	0,4 l	3,50 EUR
079	Sauerkirschsafft	0,4 l	4,50 EUR
080	Ayran	0,4 l	3,50 EUR

## Aperitifs

090	Martini Dry	5 cl	4,50 EUR
091	Campari	5 cl	4,50 EUR
092	Sherry Dry	5 cl	4,50 EUR
093	Prosecco	0,1 l	5,00 EUR

## Biere vom FaB

094	Pils	0,33 l	2,80 EUR
095	Helles Weizen	0,5 l	3,50 EUR

## Bier aus der Flasche

096	Clausthaler	0,33 l	2,80 EUR
097	Dunkles Bier	0,5 l	3,00 EUR
098	Helles Bier	0,5 l	3,00 EUR
099	Radler	0,5 l	3,00 EUR
100	Hefeweizen, dunkel, leicht	0,5 l	3,50 EUR

Unser Partner für Bier und alkoholfreie Getranke ist die Privatbrauerei Kitzmann in Erlangen.

## Hochprozentiges

101	Yeni Raki	5 cl	4,50 EUR
102	Ramazotti	2 cl	4,00 EUR
103	Grappa	2 cl	4,00 EUR
104	Cognac Remy Martin	2 cl	5,50 EUR
105	Wodka	2 cl	4,00 EUR

## Offene Weine Rot / 0,2 l Glas

110	Yakut   trocken, fruchtig	4,90 EUR
111	Villa Doluca   trocken, herb	4,90 EUR
112	Merlot Trentino	4,50 EUR
113	Sauvignon Trentino	4,80 EUR
114	Settesoli Nero D'Avola	5,50 EUR
115	Chianti Reserva	5,50 EUR

## Flaschenweine Rot / 0,75 l Flasche

116	Yakut   trocken, fruchtig	17,00 EUR
117	Villa Doluca   trocken, herb	17,00 EUR
118	Chianti Classico	25,00 EUR
119	Vino Nobile di Montepulciano	28,00 EUR

## Offene Weine Weiss und Rosé / 0,2 l Glas

120	Cankaya   türkisch, elegant, trocken	4,60 EUR
121	Villa Doluca   türkisch, trocken, herb	4,60 EUR
122	Chardonnay Trentino   trocken	4,50 EUR
123	Pinot Grigio Trentino	4,50 EUR
124	Silvaner Franken	4,50 EUR
125	Lâl rosé   türkisch, fruchtig, trocken	4,60 EUR
126	Villa Doluca rosé   türkisch, trocken, herb	4,60 EUR

## Flaschenweine Weiss / 0,75 l Flasche

127	Cankaya   türkisch, elegant, trocken	15,90 EUR
128	Villa Doluca   türkisch, trocken, herb	15,90 EUR
129	Chardonnay Trentino   trocken	17,00 EUR
130	Lugana - selva Capuzza	24,00 EUR
131	Lâl rosé   türkisch, fruchtig, trocken	15,90 EUR





Gugelstraße 148  
90459 Nürnberg  
Tel: 0911 / 322 64 35

Straßenbahnlinie 8, Haltestelle Lothringerstraße

Mail: [kontakt@olive-nuernberg.de](mailto:kontakt@olive-nuernberg.de)  
[www.olive-nuernberg.de](http://www.olive-nuernberg.de)

Montag bis Samstag, Täglich von 18 - 24 Uhr  
Montag bis Freitag, Mittagstisch von 12 - 14 Uhr  
Sonntag Ruhetag