22nd Edition April 2025



MIXOLOGY & GASTRONOMY

Türkçe - English - Deutsch

ADNAN MERT BARANTICO

TÜRKİYE & AVRUPA'NIN FAVORİ MIXOLOJI & GASTRONOMI REHBERİ.
TÜRKİYE & EUROPA'S FAVORISIERTER MIXOLOGIE & GASTRONOMIE FÜHRER.
TÜRKİYE & EUROPE'S FAVORITE MIXOLOGY & GASTRONOMY GUIDE.

ISBN:978-605-68823-2-6

ADNAN MERT BARANTICO

Eğitimi: Bursa - Tophane Endüstri Meslek Lisesi, Inlingua Sprachschule 1 yıl, Goethe Institut 2 yıl, Hotelfachhochschule Kermess - München / Ger. 1 yıl, training 1 yıl, Deutsches Weininstitut Mainz. / Ger. 3 ay, Chaine de Rotisseurs, Paris / Fra. 1 hafta, Uludağ Üniversitesi Turizm Meslek Yüksekokulu Öğr.Gör. 2 yıl.

Profesyonel Turist Rehberi - Yazar Adnan Mert - Barantico, doğma büyüme Bursalı olup tam bir Bursa sevdalısıdır. Yazar Adnan Mert-Barantico 6 eser yazmış olup, 5. Akademik eseri Gastronomy - Mixology`yi 20 yılda 3 dilde (Türkçe-English-Deutsch) yazmıştır. Bu sefer 6. & son, ustalık & gözde eseri olan "Geçmişe Yolculuk - Journey to the Past" kitabını akıcı bir şekilde 10 yılda sanat tarihçileri ile birlikte, tarihe özellikle erken dönem Osmanlı tarihine olan ilgisi & Bursa şehrine olan sevgisi sayesinde 2 dilde (Türkçe-English) kaleme dökmüştür..

Halen Bursa`da ruhsatlı, eylemli, kokardlı profesyonel turist rehberliği yapmaktadır. Bursa Rehberler Odası`nın faal üyesidir. Kılıç & Kalkan`a merakı çocukluğunda seyrettiği Zorro & 3 Silahşörler filmlerinin etkisinde kalarak, eskrim dersleri de alarak, kendini Osmanlı kılıçları üzerine verdi, Bursa`daki 5 Kılıç & Kalkan folklor derneklerinin 3`ünde oynayarak dünyanın birçok ülkesinde Türkiye`yi temsil etmiştir. Judo hakemliği, spor masörlüğü/ sport masseur, fitness & halk oyunları, Osmanlı kılıçları ile kargı resmi antrenörüdür. 15 yaşında başlayan motorsiklet tutkusu günümüzde halen faal olarak devam etmektedir. Bursa Tüyap fuar alanında Barantico ailesi 14 yıl gastronomy işletmeciliği yapmışlardır. Bursa Choppersclub`ın faal üyesiydi, Selçuklu-Osmanlı kılıçları, kalkanları, piştovları, kostümleri koleksiyoneridir. Bursa`da müze ofis-misafirhanesi vardır.





ISBN. : 975 - 94912 - 1 - 4

ADNAN MERT BARANTICO

Education

High School:	Tophane Industrial High School, Bursa
University:	Uludağ University - Tourism Business school - 2 years
	Hotelfach Hochschule Kermess München - 1 Year
Language:	Ilingua Sprachschule - 1 year
	Goethe Institute - 2 years
Expertise:	Deutsches Weininstitut Mainz - 3 months
	Chaine de Rotisseurs Paris - 1 Week

About Adnan Mert,

Professional Tour Guide / Author, Adnan Mert - Barantico was born in Bursa and loves Bursa by heart. He completed so far 6 books and the 5th academic work “Gastronomy – Mixology” is a result of 20 years of work. It is available in three languages; Turkish, English, German. His last work, authored in novel narration form “Journey to the Past” of 10 years of work and was created in collaboration with art historians and blend with his commitment to early Ottoman history and his passion for Bursa. It is available both in Turkish and English languages.

Adnan Mert is still an active and certified professional tour guide in Bursa. He is an active member of the Bursa Tour Guides Chamber. His is a master in “Kilic and Kalkan” meaning “Sword and Shield” (a traditional Bursa folk dance, performed with the harmonies movements of the sword and shield. He was inspired from the movies Zorro, and The Three Musketeers which he saw during his youth; later leading to fencing lessons and specializing in Ottoman blades and swordsmanship. Mr. Mert, member of three different folk associations in Bursa, represented Turkey abroad, in many countries with Kilic and Kalkan.

Additionally, Mr. Mert is a certified trainer for Judo, Sport Massage, Fitness, Folk Dance, Ottoman Swordsmanship and Javelin. Apart from this, he was an active member of Bursa Choppers Club as he is an active motorcycle rider and an avid enthusiast since age 15.

He also founded and operated the Barantico Gastronomy Restaurant in Bursa for 14 years.

As a collector Mr. Mert has a considerable collection of Seljuk/Ottoman Swords, Shields, Pistols and Costumes which he exhibits in his private museum in Bursa, Turkey.

İÇİNDEKİLER / CONTENTS / INDEX

Index 04
Cocktails-Index /Inhalts / İçindekiler 05
Ön söz / Foreword / Vorwort - Adnan Mert 10
500 Yıllık, Tarihi Arapşükrü Sokağı - Yahudilik, Bursa'nın Kumkapı'sı 15
Yiyecek içecek servisi & metodları 28
Flambé / Alevlendirme Flambiért 30
Cocktail Tarihçesi / Cocktail & Seine Geschichte 32
Brandy'nin tarihçesi / Historisches vom gebrannten wein 38
Cocktails (Türkçe - Turkish) 48
Coctails (Deutsch) 58
Coctails (English) 68
Mix.-Lexicon, Turkish, Deutsch 76
Berry / Beere / Çilek, Dut / Fruits / Obst / Meyveler (in 6 languages) lexicon ... 116
Fish / Balık lexicon (in 15 languages) 117
Spirits / Spirituosen-lexicon 119
Kütüphane / Library / Bücherei-literatur (in 6 languages) 126
Bar measures / barmaße / Bar ölçekleri 133
Glass Terminology / Glas Terminologie 137
Bar Plans / Bar Planları 145
Table / Tafel , Tisch / Sofra, Masa-Form 157
Peçete katlama / Servietten falten / Nnapkin to fold, Napkin folden 160
Glasses / Gläser / Bardaklar - Form 168
Menu Cover-form / Menu Gedeckt, Deckel / Kuver-form 170
Rodop Köftesi'nin Tarihçesi 183
Kitchen / KüChé / Mutfak-lexicon / Internatinal Kitchen 188
Ice-creams / Eis, Eiscreme, Eis-Sorten / Galati / Dondurmalar 257
Dondurma bardak / Kupa Terminolojisi 268
Master Menu Guide / Menu Führer / Menu Rehberi 271
Cocktails / Kokteyller 277
References / Referenzen / Referanslar 346
Photos / Fotoğraflar 347

Reçete, Recio

Art.Nr. page / seite / sayfa

01 ACAPULCO 277
02 ADIDAS DRINK 277
03 AFTER DINNER 277
04 ALASKA 277
05 ALEXANDRA 277
06 AMERICANO 278
07 AMERICAN GLORY 278
08 ANGELA 278
09 ANGEL FACE 278
10 AMERICAN 278
11 ANNA & SIBER 278
12 APPETISER 278
13 SİRİNé 278
14 ASBACH-MANHATTAN 279
15 ASTORIA 279
16 AYDA 279
17 ASLIM 279
18 ARACAJU COCKTAIL 279
19 APRICOT COCKTAIL 279
20 APRI TOP 279
21 ALASKA 279
22 B & B 280
23 BLUE BACALICA 280
24 BOBBY BURNS 280
25 BETWEEN THE SHEETS 280
26 BOKMAN SPECIAL 280
27 BRIAN CORCOVADO 280
28 BAHIA A, B 280
29 BATIDA COCKTAIL 280
30 BBC 280
31 BANANA ROYAL 280
32 BANANA BLISS 281
33 BANANA BOAT 281
34 BENEDECTINE 281
35 BENEDECTINE TONIC 281
36 BENEDECTINE YELLOW JACKET 281
37 BENEDECTINE SUNDOWNER 281
38 BENEDECTINE VERFÜHRUNG 281
39 BENEDECTINE SUNBURST 282
40 BENEDECTINE FRENCH CLASSIC 282
41 BENEDECTINE DUC DE NORMANDIE 282

MONIN COCKTAILS
(with or non alcoholic drinks)

42 BLUE PASSION 282
43 BANCO 282
44 BANDOLERO 282
45 BABY SPECIAL 282
46 BACARDI 283
47 BARBARA 283
48 BARBARELLA 283
49 BANCO 283
50 BADEN BADEN 283
51 BAMBOO 283
52 BEACH DREAM 283
53 BARRACUDA 283
54 BANANA & MILK 283
55 BROWN COW 283
56 BERRİ TA 284
57 BEAU SITE 284
58 BIG BOY 284
59 BOMBAY 284
60 BONGO COCKTAIL SP. 284
61 BODY BUILDING 284
62 BURSA SWORD-SHIELD C. 284
63 BRONX A, B 285
64 BRANDY SODA 285
65 BRANDY COLA 285
66 BRANDY 285
67 BIJOU 285
68 BLACK HAWK 285
69 BLACK RUSSIAN 285
70 BLUE LADY 285
71 BUTTERFLY 285
72 BRANDY ALEXANDER 285
73 BREAKFAST 286
74 BRIDGE CLUB 286

BEER COCKTAILS

75 BEER PUNCH 286
76 CHURCHILL 286
77 EROTIC BEER 286
78 RADLER / SHANDY 286
79 SEXY COWBOY 286
80 TOWARISH 286
81 TROPIC BEER 286

82 CAMPARI 286
83 CAMPARI ORANGE 286
84 CAMPARI SODA 286
85 CAPTAIN SILVER 287
86 CARDINAL 287
87 CARUSO A, B 287
88 CHARLESTON 287
89 CHARLIE CHAPLIN 287
90 CHERRY BLOSSOM 287
91 CHERRY BRANDY 287
92 CHIC & SHOCK 287
93 CLARIDGE 287
94 CLUB 288
95 COLONIAL 288
96 COCO COLA MINZE 288
97 CRAZY BARMAN 288
98 CUBA LIBRE 288
99 CYNAR SODA 288
100 CYNAR ORANGE 288

COBBLERS

101 BRANDY 288
102 CHAMPAGNE 288
103 MELONEN COBBLER 288
104 SHERRY 289

COCKTAILS WITH CHAMPAGNE

105 AMERICAN GLORY 289
106 APEROL ROYAL 289
107 BELLINI 289
108 BLUE MOON SP. 289
109 BLUE TANGO 289
110 BLUE CHAMPAGNE 289
111 BLUE HEAVEN 290
112 BRIGADE 290
113 CHICAGO COCKTAIL 290
114 CHAMPAGNE COCKTAIL 290
115 CÔTE D'AZUR 290
116 CRAZY HORSE 290
117 CRUSTINO 290
118 BACHUS 290
119 FRENCH 75 290
120 FRENCH CONNECTION 290
121 FROZEN CARUSO C 291
122 FLYING 291
123 GOLDEN MONOPOLE 291
124 GOLDEN LADY 291
125 I.B.U. 291
126 KIR ROYAL 291
127 LEO'S SPECIAL 291
128 MINT-COCKTAIL 291
129 MONTE CARLO 291
130 MONINO 291
131 MOULIN ROUGE 292
132 MIMOSA A, B 292
133 MY FAIR LADY 292
134 OHIO 292
135 PETITE FLEUR 292
136 PRINCE OF WALES A, B 292
137 PEACH LADY 292
138 RED KISS 292
139 THE BUFFALO BILL 292
140 TURKEN BLUT 292

COLLINS

141 TOM COLLINS A, B 293
142 JOHN COLLINS 293
143 BACARDI COLLINS 293

COOLERS

144 PICCOLO COOLER 293
145 CARIBBEAN COOLER 293
146 SCOTCH COOLER 293

CRUSTAS

147 DAWN CRUSTA 294
148 BRANDY CRUSTA 294

CUPS

149 CLARET CUP 294
150 CIDER CUP 294
151 DAIQURI A, B, C, D, E 294
152 DALTON BROTHERS 296
153 DEAUVILLE 296
154 DISCO NIGHT 296
155 DIXE 296
156 DRAMBUIE TONIC 296
157 DOCTOR 296
158 DUCHESSE 296

DAISIES

159 BRANDY 296
160 BRANDY DAISY 296
161 GIN 296
162 VODKA DAISY 296

DESSERT COCKTAILS

163 BLUE MOON 297
164 FIFTH AVENUE 297
165 GRASSHOPPER 297
166 GOLDEN CADILLAC 297
167 GOLDEN DREAM 297

DIGESTIFS

168 BRANDY PORT 297
169 GODFATHER 297
170 GOLDEN NAIL 298
171 RUSTY NAIL 298
172 VODKA STINGER/CORPSE REVIVER 298

DIVERSE DRINK

173 APRICOT BLOSSOM 298
174 ATOM AMERICANO 298
175 SCREWDRIVER Tornavida 298
176 ORANGE BLOSSOM 298
177 Phar./Apoth./Ecz.Yazan's Spc. 298
178 ELIZABETH & KISS ME 298
179 EL DIABLO 299
180 EL DORADO 299
181 EMPIRE 299

EGG-NOGS

182 BALTIMORE EGG-NOG 299
183 BREAKFAST EGG-NOG 299
184 EGG-NOG A, B 299
185 PICCOLO-NOG 300
186 FAVORITE 300
187 FIRST LOVE A, B 300
188 FLAMINGO 300

189 FRENCH COCKTAIL 300
190 FRUIT COCKTAIL 300

FRAPPES

191 PFEFERMINZ FRAPPÉ 300
192 NAP FRAPPÉ 300

FIXES

193 BRANDY FIX 301
194 GIN FIX 301

FIZZES

195 APRICOT FIZZ 301
196 BACARDI FIZZ 301
197 DRAMBUIE FIZZ 301
198 DUBONNET FIZZ 301
199 GIN FIZZ 302
200 GRAPEFRUIT FIZZ 302
201 GREEN FIZZ 302
202 ORANGE FIZZ 302
203 PFEFFERMINZ FIZZ 302
204 TEXAS FIZZ 302

FLIPS

205 BRANDY FLIP 303
206 BOSTON FLIP 303
207 CHAMPAGNE FLIP 303
208 DAMEN-HERREN FLIP 303
209 MOCCA FLIP 303
210 PORTO FLIP 303
211 ROSÉ FLIP 303
212 SHERRY FLIP 303
213 GIN 304
214 GIN-BITTER LEMON 304
215 GIN-CHERRY JUICE 304
216 GIN-GRAPEFRUIT JUICE 304
217 GIN-MANDARIN JUICE 304
218 GIN-COLA 304
219 GIN-GRENADEAPPLE J. 304
220 GIN-MELON JUICE 304
221 GIN-WATERMELON J. 304
222 GIN MENTHE 304
223 GIMLET 304
224 GIPSY 304
225 GOLDEN GLEAM 304
226 GOLDEN COCKTAIL 304
227 GOLDEN DAISY C. 304
228 GOLDEN DREAM 304
229 GOLDEN MONOPOLE 304
230 GOGEL-MOGEL 305
231 GRAND MARNIER-TONIC 305
232 GREEN BURSA 305
233 GREEN DRAGON 305
234 GREEN SEA 305
235 GREEN EYES 305
236 GREEN PEACE 305
237 GREEN HAT 305
238 GREEN BANANA 306
239 GRÜNE WITWE 306
240 CRAZY THINK'S A LOVE 306
241 HAPPY BACARDI 306
242 HARMAN DALI 306
243 HALF & HALF 306
244 HARVEY WALLBANGER 306

HIGHBALL

245 BOURBON HIGHBALL 307

HOT DRINKS

246 CAPPUCCINO 307
247 GRAND MARNIER 307
248 COFFEE OLATE 307
249 EXOTIC COFFEE 307
250 FRENCH COFFEÉ 307
251 FUROR BAVARICUS 307
252 GROG 307
253 HALB & HALB 308
254 HOLLAND COFFEE 308
255 IRISH COFFEE 308
256 LUMUMBA 308
257 MALIBU HOT CHOCOLATE 308
258 MULLED WINE 308
259 PHARISAER COFFEE 308
260 TEA OLATE 308

261 ICED TEA 308
262 IPANEMA COCKTAIL 308

263 JAMAICA DREAM 308
264 JUNGLE JUICE 309

JULEPS

265 MINT JULEP A, B 309
266 BRANDY JULEP 309

267 K-C 25 COCKTAIL 309
268 KAMIKAZE 310
269 KANGAROO 310
270 KEHRAUS 310
271 KIKU KIKU 310
272 KIRKANBAR 310
273 KISS ME QUICK 310
274 LADY 310
275 LADY IN AMAZON 310
276 LARA 310
277 LOVE HOME 311
278 LOVE ELIXIR TO MAITE 311
279 LONG ISLAND ICE TEA 311
280 MANHATTAN A, B 311

281 MARGARITA A, B 311
282 MARY OF SCOTLAND..... 311
283 MASCOTTE..... 312
284 MALIBU TONIC 312
285 MALIBU BITTER LEMON..... 312
286 MALIBU ORANGE..... 312
287 MALIBU COLA..... 312
288 MALIBU WITH MILK 312
289 MALIBU..... 312
290 MARABA COCKTAIL 312
291 MARTINI 312
292 MARTINI EXTRA DRY. & BITTER ORANGE....312
293 MARTINI ROSSO & COLA..... 312
294 MARTINI BIANCO & TONIC.....312
295 MERRY WIDOW 313
296 MILANO-PARIS..... 313
297 MUNCHEN-BURSA LINE 313
298 MOMO 313
299 MONT BLANC 313
300 MORNING GLORY..... 313
301 MYRA COCKTAIL 313

MARTINIS & GIBSONS

302 MARTINI USA TYPE A..... 313
MARTINI DRY. B..... 314
MARTINI VERY DRY. C..... 314
DRY.MARTINI C. D 314
SWEET MARTINI C. E..... 314
MARTINI SWEET F..... 314
MARTINI MEDIUM G 314
MARTINI ENGLISH H 314
MARTINI C. DRY .. I 314
303 MARTINI-STEINHÄGER..... 314
304 MALTINI..... 314
305 FIFTY - FIFTY..... 314
306 GIBSON..... 315
307 VODKA GIBSON 315
308 VODKATINI..... 315
309 NEGRONI A, B, C..... 315
310 NELSON 315
311 NEW ORLEANS..... 315

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / MOKTAILS

312 ADIDAS DRINK 315
313 BALLERINA..... 315
314 BANANA-FLIP 316
315 BANANA-MIX..... 316
316 BOBBY 316
317 BURSA SWORD-SHIELD COCKTAIL..... 316
318 CARO AS 316
319 CHAPALA..... 316
320 COCO KISS 316
321 CREOLE-COOLER 316
322 EVRİMİM..... 316
323 FLORIDA-FLIP 317

Art.Nr. page / seite / sayfa

324 FLORIDA 317
325 FRUIT COCKTAIL 317
326 4 FRUIT COCKTAIL 317
327 GESUNDHEIT..... 317
328 GRAPEFRUIT / HIGHBALL 317
329 GRENADINE-LEMONADE..... 317
330 KIRKANBAR..... 317
331 LEMONMILK..... 317
332 MIAMI..... 317
333 NAPOLI..... 317
334 PUSSY CAT..... 317
335 PICCOLO-FLIP 318
336 SPEZI..... 318
337 ULUDAĞ..... 318
338 VIRGIN MARY 318

NON ALCOHOLIC COCKTAILS WITH MONIN

339 EMERUDE.....318
340 EXOTIC BLUE 318
341 FIZZY FIRE 318
342 GREEN SUMMER.....318
343 GRÜNE WITVE 318
344 GRÜNSCHNABEL.....319
345 KENTUMI.....319
346 LIBERTINE 319
347 PUFFO 319
348 SUMMER GARDEN 319
349 SWEET DREAMS.....319
350 OLD FASHINONED 320
351 OLYMPIA..... 320
352 OLYMPIC..... 320
353 ONE EXCITING
NIGHT A, B 320
354 OPERA 320

OYSTERS

355 GIN OYSTER 320
356 INDIANA OYSTER.....321
357 PARADISE A, B 321
358 PARAMISE.....321
359 PEMBE RÜYA.....321
360 PERFECT.....321
361 PINK GIN 321
362 PINK NIGHT 321
363 PINK LADY A, B.....321
364 PINK PEARL.....321
365 PIMMS NO 1 322
366 PINK ROSÉ..... 322
367 PLUIE D'OR..... 322
368 PRESIDENT A, B 322
369 PRESIDENTE 322
370 PRINCE CHARLIE..... 322
371 PROF'S GIN..... 322

PICK ME UPS

372 MATRIOWSKA 322
373 BLOODY MARY 323
374 GRAND MARNIER PICK ME UP 323

POUSSE-CAFÉS RAINBOW COCKTAILS

375 ANGEL'S DELIGHT 323
376 TURKISH DELIGHT 323
377 ANGEL KISS 323
378 B-52 323
379 B-62 323
380 EIERMÄNNCHEN 324
381 FINNLANDIA 324
382 GRASSHOPPER 324
383 JUNGBRUNEN 324
384 MARIA TERESA 324
385 POUSSE CAFÉ 324

PUNCHES

386 ASBACH-PUNCH 324
387 BUDDHA-PUNCH 324
388 CLARED-PUNCH 325
389 HOT RUM-PUNCH 325
390 PLANTERS-PUNCH 325
391 POSTDAMER-PUNCH 325
392 RED KISS 325
393 RED LION 325
394 RED TONIC 325
395 ROB ROY 325
396 ROLLS ROYCE 325
397 ROSÉE 326
398 ROSÉ A, B 326
399 ROC-A-COE 326
400 ROYAL 326
401 SELIN 326
402 GIN RICKEY 326
403 RUM RICKEY 326
404 SANTOS COCKTAIL 326
405 SAFARI ADVENTURE 327
406 SCORPION 327
407 SEA SUN SEX 327
408 SEXY PICCOLO 327
409 SEX ON THE BEACH 327
410 SHANGAI 327
411 SHAKERATO 327
412 SIDE CAR A, B 327
413 SILVER 327
414 SINGAPORE SONG 328
415 SNOWBALL 328
416 SONIA COCKTAIL 328
417 SPRIT OF SCOTLAND 328
418 SKY DIVER 328
419 STANLEY 328
420 STAR 328

Art.Nr. page / seite / sayfa

421 STINGER 328
422 SULTAN COCKTAIL 328
423 SWEET LADY 328
424 SWEET LOVE 328

SANGRIA & PARTY DRINK

425 MALIBU SUNSET 329
426 SANGRIA 329

SANGAREES

427 BRANDY SANGAREE 329
428 GIN SANGAREE 329

SLINGS

429 GIN SLING 329
430 SINGAPORE A, B 329

SMASHES

431 BRANDY SMASHES 330

SOURS

432 ASBACH SOUR 330
433 BRANDY SOUR 330
434 GIN SOUR 330
435 GUILLOME 330
436 RUM SOUR 330
437 SCOTCH SOUR 331
438 VODKA SOUR 331

SWIZZLES

439 GIN SWIZZLE 331
440 TANGO COCKTAIL 331
441 TAKE TWO 331
442 TEQUILA SUNRISE A, B, C 331
443 TEXAS 332
444 THE DIRTY HARRY 332
445 THE HARRIKIRI 332
446 TULIP 332

TODDIES

447 BRANDY TODDIE 332
448 BRANDY TODDIE 332

TROPICAL COCKTAILS

EXOTIC DRINKS

449 BANANA DAIQUIRI 332
450 BETWEEN THE SHEETS 332
451 BLUE HAWAII A, B, C 332-333

Ön Söz

Şüphesiz basılmış olan birçok cocktail kitabı var. Bunların büyük bir çoğunluğu da bu kitaptan daha kapsamlı. Ancak bir bardaki tüm masalara birer tane koyamayacağınız o kitaplar, bir barmenin kurulama bezi kadar da ona yakın olamaz. Bu kitabı hazırlarken özellikle batılıların klasik & fantezi tüm cocktail'lerini içermesini, aynı zamanda da kolayca ulaşabilecek bir kaynak kitap olmasını amaçladık. Bunların dışında belli düzeyde bir bar & cocktail kültürünü de vermek istedik.

İçkinin tarihi, insanlık tarihi kadar eski. Belli dönemlerde, belli toplumlarda yasaklanmasına **(prohibition)** karşın varlığını sürdürmüş.
Günümüzde de çoğunluğun vazgeçemediği bir olgu olarak etkinliğini devam ettiriyor. Madem ki vazgeçilemiyor & madem ki toplumda kendisini kabul ettirmiş, o halde turizm ruhuyla & bilinçli yapılsın. Bilinçli yapılan herşey gibi yarar sağlasın. Ne zaman, neyin, ne kadar içileceği bilinsin. Özetle dengede kalınabilsin. Zaten mutluluk da bu değil mi?

Herşeyde dengede kalabilmek. Bu kitaptaki cocktail formüllerinin bir bölümü daha önce yazılmış olan konuyla ilgili kitaplardan alınma. Bir bölümü ise-az da olsa-bizim eserimiz. Yani, bu kitabın yazarlarının, Barantico Bar'ın bar ruhunu oluşturabilen barmenlerinin orijinal eserleri. Bu nedenle de meydana getirilen, salt bir derleme değil, belli düzeyde bir orijinaliteye de sahip.

Barmaid'lik, Barmenlik...(Barkeeping) Bir meslek değil bir yaşam biçimidir. Birçok alkollü & alkolsüz içkiyi shaker'da çalkalayıp, müşteriye sunmak mı barmenlik?
O zaman, domates suyu (salçası) ile Bloody Mary hazırlayan, ya da menekşe rengi (violet / veilchen) kadehte kırmızı şarap sunup içine bir parça buz atan da barmen. Değil!... Barmen müşteri ile organik bir bağ kurabilendir. Müşterisinin kapasitesini bilen & dozu ona göre ayarlayabilendir. Kısaca barmen, mixolog & gastronom'dur. O, içkiyi hazırlarken, bir şiir söyler gibi, bir senfoniyi çalar gibi, ya da bir baleyi icra eder gibi olmalıdır. Barmen; bir barda peynir eşliğinde rakı (*aslan sütü / lion's milk / löwen milch*) içenleri gördüğünde, Yandan çarklı Ada Vapurunda *(Dilenci vapuru – Bettler Schiff – Steem vapour – steamship (steamer that stops at every port of call) – Dampfschiff – mendiant vapeur)* çilingir sofrasını kurup Papazın Düzünü *(Priest's Straight Rakı, Rakı that does not contain any aniseed)* içen Neyzen Tevfik'lerin, Ahmet Rasim'lerin ya da ayakçı meyhanesinde *(Local Pub / kneipe / joint / dive)* yumruğunu meze *(Entrée-Hors-d'œuvre / kaltespeisen / soğuklar)* yapanların, kemiklerinin sızlayacağını düşünendir.

Yararlı olması dileği ile saygılarımızı sunarız.

Adnan ***Mert***

Foreword

Of course there are a lot of cocktail books, the majority of which are more comprehensive than this book, but those books, which you cannot put on each table in a bar & which cannot even be as close to a barman as his drying cloth. While preparing this book, our aimwas that it should both include all the western classical & fantastic cocktails & also be a source book easy to handle. Furthermore, we wanted to give you bar & cocktail culture at the some time.

The history of alcoholic liqueur goes as far back as the history of mankind. In spite of the fact that it has been prohibited **(prohibition)** in certain societies at certain times, it has maintained its existence. (Today it is sustaining its influence as a fact without which the majority cannot do.) & now that it cannot be given up & that it has been accepted by society, let it be done conscientiously & suitably to the essence of tourism & let it be useful as is everything done conscientiously. Let it also be learnt when, what & how much to drink. Briefly, let everything be balanced. As a matter of fact, isn't that what happiness, what is all about?

To be able to balance everything? Some of the cocktail formulas in this book were taken from books previously written. A part of it, though only a little, is our work. In other words, it is the specially prepared work of the writers of this book who are the barmen who create the bar essence of the Barantico Bars. For this reason, what has been produced not only is a collection but has an originality of its own.

Barkeeping...(Barmaid , Barman) is not a job but a way of life.
Is barkeeping to shake a lot of alcoholic & alcohol free drinks in a shaker & serve the drinker ? If so, anyone who prepares a Bloody Mary with tomato paste or serves red wine with ice in a violet (menekşe / veilchen)coloured glass is a barman, too. No! A barman is someone who can form an organic connection with his drinker. He knows his customer's capacity & can adjust the dose. Briefly, a barman is a mixolog & gastronomer. A real barman should feel, when preparing a drink, as if he is reading a poem, conducting a symphony or performing a ballet.
He is one who, upon realizing people sipping their raki *(aslan sütü / lion's milk / löwen milch)* eating cheese at a bar, can conclude how disturbed the bones of Neyzen Tevfik & Ahmet Rasim would be as, seated at their ironmonger's table on board the Princess Island paddle steamer – The Beggar's Ship *(Dilenci vapuru – Bettler Schiff – Steem vapour – steamship (steamer that stops at every port of call) – Dampfschiff – mendiant vapeur)* – on çilingir sofrası *(orientable)* they drank their Papazın Düzü *(Priest's Straight Rakı, Rakı that does not contain any aniseed)* & how disturbed the bones of those would be who used to start at the meze's *(Entrée-Hors-d'œuvre / kaltespeisen / soğuklar)* in assersby ayakçı meyhane(si) *(Local Pub / kneipe / joint / dive)*

Wishing this foreword to be useful, we offer our respect.

Adnan ***Mert***

Vorwort

Sicherlich gibt es viele gedruckte Cocktailbücher. Die große Mehrheit davon beinhaltet mehr als dieses Buch. Diese Bücher Können nicht auf jedem Tisch Liegen, aber Sie sollten beim Barkeeper sein, wie das trockene Tuch.
Bei der Vorbereitung dieses Buches, haben wir besonders darauf geachtet, daß es ein leicht erreichbares Quellenbuch wird & alle klassischen & phantastichen Cocktails der Westlichen welt beinhaltet. Außerdem wollten wir sie mit einer bestimmten Bar & Cocktailkultur bekanntmachen.

Die Geschichte des alkoholischen Getränkes ist genauso alt wie die Geschichte der Menschheit. Obwohl es in einigen Zeitabschnitten & in bestimmten Gesellschaften verboten **(prohibition)** wurde, konnte es seine Gegenwart fortsetzen. Auch heute setzt es seine tätigkeit fort als ein unverzichtbares Ereignis. Wenn es schon von der Gesellschaft akzeptiert worden & unverzichtbar ist, sollte es auch bewußt & mit Tourismusgeist gemacht werden. Wie alle Dinge, die bewußt gemacht werden, soll auch dies nützlich sein. Man sollte wissen, wovon man wann & wieviel trinken darf. Kurzgesagt, man sollte im Gleichgewicht bleiben. Ist das denn nicht auch das Glück in allem sein Gleichgewicht bewahren? In diesem Buch wurde
ein Teil der Cocktailformeln aus Büchern entnommen, die vorher über dieses Thema geschrieben worden sind & ein Teil, auch wenn wenig, ist unser eigenes werk. Das heißt, es ist das originale werk der Autoren diesses Buches & zwar des Barkeepers der Barantico Bar, die seinen Geist bilden. Aus diesem Grund besitzt auch das, was hier gechaffen wurde, eine bestimmte Originalität & ist nicht nur eine bloße Zusammenfassung.

Barkeeping...(Barmaid, Barman) ist kein Beruf aber ein lebensart.
Ist Barkeeping, mehrere alkoholische & nichtalkoholische Getränke in einem Shaker mixen & dem Gast anbieten? Dann ist der Barkeeper auch derjenige, der mit Tomatensaft (mark) Bloody Mary vorbereitet oder Rotwein in
einem Veilchenfarbigen (violet / menekşe) Glas anbietet & ein Stück Eis reinwirft. Nein ist er nicht. Ein Barkeeper ist Jemand, der eine organische *(seelische)* verbindung zwischen sich & dem Gast bilden kann. Jemand, der die Kapazität seines Gastes kennt & danach die Dosierung machen kann.
Kurzgefaßt, ein Barkeeper ist ein mixolog & gastronom. Beim vorbereiten eines Getränkes muß er in der lage sein, als würde er ein Gedicht aufsagen, eine Symphonie spielen, oder ein Balletstück vorführen.
Ein Barman ist; der jenige, der in einer bar leute sieht, die Rakı *(aslan sütü / lion's milk / löwen milch)* daneben türkischen Schafskäse essen saufen, wie in Yandan Çarklı Ada Vapuru, *(Dilenci vapuru – Bettler Schiff – Steem vapour – steamship (steamer that stops at every port of call) – Dampfschiff – mendiant vapeur)* wie in den romantischen zeiten verliebte in ayakçı meyhane (si) *(Meyhane / Local Pub / kneipe / joint / dive)* am Çilingir Sofrası *(Kneipentisch – Orientische Tisch – Orientable)* anstelle meze *(kaltespeisen)* den faust leckten Papazın Düzü *(Priest's Straight Rakı, Rakı that does not contain any aniseed)* denkt.

Wir hoffen das es Ihnen behiflich ist. Mit den Besten Wünschen.

Adnan Mert Barantico



565 cocktails with recipe “rezepte / reçete / recette” bar yönetimi, yiyecek & içecek servisi, getränkekunde, barbuch, servierkunde, service & cocktail guide, eiscremekunde, appetizers, beverages & cooking techniques, peçete katlama / napkin to fold, napkin folden, to plait, to ruffle / servıetten falten, table / tafel, tisch / masa, sofra - form - glasses / gläser / bardaklar - form , menu cover - form, menu gedeckt deckel / kuver - form, International kitchen / küche / mutfak - lexicon, bar plans.

Türkiye'nin Julıo Iglesıas'ı, İlhan İrem.
İstanbul'un gürültüsünden, keşmekeşinden, sanat dünyasının yozluklarından bunaldıkça, ayda bir , 15 günde bir de olsa hafta sonları Bursa'ma kaçıp geliyorum…

Yeşil şehrim & çocukluğumun güzel insanları birkaç güncük de olsa bir koza gibi sarıp sarmalıyor beni, & rahatlamış düşüncelerle yeniden
tutuyorum istanbul'un yollarını…

Ancak Bursa'da son birkaç aydan beri keşfettiğim bir yer varki , müthiş!
dost sevecen bir atmosfer içinde, olağanüstü güzel içkilerle doyumsuz akşamüstüler yaşıyorum orada…

Piccolo ya da Gastronomy burası bana yaşam sevinci veriyor…
Piccolo'da genç, girişimci çağdaş beyinler, romantizm'den uzaklaşmadan uzay çağına kozmik bir kapı açmışlar…

İlhan İrem - Şrkıcı / Bestekar / Müzisyen

İlhan İrem, Julıo Iglesias of Turkey.
Once or twice a month ı come back to Bursa to escape the noise & confusion of ıstanbul & be free of the monotony of the outside world.
My green city & the people of my childhood enfold me like silk &even after a few days ı return to ıstanbul with fresh thoughts. ın the last few months, ı have discovered a wonderful place in Bursa.

There, I have spent wonderful & pleasant evenings in a friendly atmosphere.

Piccolo fills me with the joys of life . the young , enterprising & contemporary brains behind Piccolo have opened a cosmic door to the space age of romanticism.

İlhan İrem - Singer / Musician / Musiker / Songwriter



500 Yıllık, Tarihi Yahudilik - Arapşükrü Sokağı

Judaism / Judentum / Yahudilik, Bursa'nın Kumkapı'sı

Antik Prusia / Bursa'dan – Tophaneden bakıldığında, Arapşükrü sokağı Bursa'nın altıparmak caddesinin bir üst paralelindeki, maket maket, pastel pastel badana boyalı, ahşap, kırma çatılı, s.m.ö evleri ile Yahudilik olarak bilinen bölgede yeralan balık lokantaları, barları, dance barları, café'leri, butik otel'i ile işkembe çorba-paçacıları, fast food'lar, Roman sokak müzisyenlerinin müziği eşliğinde, sazlı sözlü eğlence yerlerinin bir arada bulunduğu, taşıt trafiğine kapalı turistik sokaktır.

1990'döneminden bu yana, turizm amaçlı özel yeme-içme tesisleri için bir eğlence sokağı olarak düzenlenmiş & "Bursa'nın nevizadesi" haline gelmiştir.
T.C. Kültür & Turizm Bakanlığı ruhsatlı, turizm işletme belgeli (özel tesis)
ilk tesislerde kosova kökenli 3. jenerasyon / generation Mert ailesinin açmış oldukları tesislerdir. bu tesisler diğerlerine sebeb-i esin olmuştur.

"Piccolo & Barantico" Mert ailesi halen, 14 yıldan bu yana Bursa – Tüyap fuar merkezinde, Barantico Restaurant'larını & café'lerini başarıyla işletmiştir.

Resmi adı Sakarya caddesi olan Arapşükrü sokağı bu adını Bursa'da bir meyhane kültürü oluşmasına katkıda bulunan, 1960' da hayatını kaybeden iş adamı"arap / araber /arabian Şükrü Değişmez" (1893 - 1960) den alır. Şükrü Değişmez, Arap lakabını dedesinin Yemen'de bir Arap kızı ile evlenmesi nedeniyle almıştır. 1893 Vodina (Selanik yakını) doğumlu Şükrü Değişmez(Arapşükrü), askeri okulda okuyup subay olduktan sonra (Akıncı Şükrü) olarak Kurtuluş Savaşı'na katılmış, Kütahya yakınlarında esir düşmüş bir savaş gazisidir. Esaretten kaçarken kolundan yaralanan & malulen emekli olan Arap Şükrü, ilk lokantasını
Ayvalık'ta açmıştı. daha sonra ilk eşi Servinaz Hanım & 2 küçük kızı ile Bursa'ya gelen Arap Şükrü, bugünkü Tayyare Kültür Merkezi'nin (T.K.M) yerinde bulunan Şark Kulübü'nün işletmeciliğini yapmıştı.

Ardından Yahudi kökenlilerin işlettiği meyhanelerin bulunduğu Yahudilik çarşısı (bugünkü Arapşükrü sokağı)'nda dükkân kiralayan Arap Şükrü, meyhanesinde müşterilerine kurufasulye, pilav, paça, işkembe çorbası türünde yemekler sunmuştu. Giderek ünlenen bu lokantaya Bursa civarından atlarla müşteriler gelmekteydi. İleride 5 erkek çocuğunun da işi sürdürmesi sonucu Arapşükrü, bir marka haline geldi & eskiden beri meyhaneler sokağı olan sokak Arapşükrü sokağı olarak ünlendi. Arap Şükrü'nün çocukları, damatları & torunları tarafından işletilen Arapşükrü balık restaurantları olarak hizmet vermeye devam etmektedirler. (Torunlarından Arapşükrü'nün oğlu Yılmaz dan olan çocukları Kıvanç & Bülent Değişmez) halen Misi Köyünde (Mysia – Nilüfer) Arapşükrü - balıklı bahçe restaurant 'ını işletmektedirler! Bursa'da yaşayan 50-60 hanelik Yahudi nüfusun kullanımına açık olan Gerush Synagoge, Arapşükrü sokağında yer alır. Sokak, Zafer Plaza'dan Altıparmak'a doğru gelirken solda görülen ünlü balıkçı Reşat Kayapalıoğlu (balıkçıların kralı) balık market & restaurant'larıyla başlar.

1990 yılında da Almanya'dan turizm okulu eğitimli, Kosova kökenli 3. jenerasyon / generation Mert Ailesi'de gelerek aile şirketlerine bağlı (Piccolo Tourism Ltd. Co. / Barantico Tourism Ltd.

Co.) turizm ruhuyla
açtıkları restaurant, bar (pub – café) & dancebar ile kaliteli işletmecilik ruhuyla, start yaparak markalaşmışlardır. Romantizm'den uzaklaşmadan uzay çağına kozmik bir kapı açarak, yeni bir dönem başlatmışlardır. Arapşükrü - Yahudilik sokağıda ihya olmuştur. Gençliğinde çekim merkezi olmuştur. Bu arada 500 yıllık tarihi Arapşükrü -Yahudilik sokağına çok önem veren, önünü açan dönemin osmangazi belediye başkanı sn. Erhan Keleşoğlu'na saygılarımızı sunuyoruz. Arapşükrü-Yahudilik sokağını seven ziyaret eden ziyaretçilerinede saygı & sevgilerimizi sunuyoruz. bu arada 500 yıllık tarihi Yahudilik sokağının restaurant işletmecisi dönemin Yahudi kökenli Sn. Vitali'yi anmadan geçmeyelim (Vitali restaurant'ın yeri şimdiki 16 no.'lu Piccolo / Eski fırın'ın duvar komşusuydu, Sn. Vitali sonra İsrail'e göç etmiştir.)

Sokakta yere her 5 m. de bir üzerlerinde Bursalı ünlü sanatçıların adlarının yazılı olduğu plakalar yerleştirilmiştir. şimdiki dönem Bursa'nın
sn. üst düzey yöneticileri, Sn. Belediye başkanımız, sokağın hanlar bölgesindeki "Uzun-Çarşı" üzerine tarihi bozmadan yağmurdan korunma amaçlı yapmış olduğunuz çatı, hem ziyaretçiler için hemde çarşı esnafı için güzel oldu. Arapşükrü sokağının ziyaretçileri ile esnafı ise, yağmur yağdığında sefil-i rezil olmaktadırlar. Tarafgir olmadan bu sokağın esnafı & ziyaretçilerinin uzun-çarşı esnafı gibi hakları vardır. Bu nadide inci sokağa da önem verilirse nasıl olurdu.

500 yıllık tarihi Arapşükrü-Yahudilik sokağında bulunan gastronomy işletmelerinin, dünya'nın her yerinden gelen ziyaretçilerine turist değil misafir /guests olarak görmeleri, fiyatları normal menu fiyatlarında vermeleri turizm anlayışına en uygun hareket olacaktır.
Arapşükrü sokağı / gastronomi bölgesinin, sokak sonuna kadar ruhsat verilip uzatılması (kırmızı çizginin kaldırılması), Bursa şehrine yakışan turizm anlayışının gerekliliğidir. Mixoloji & gastronomi dalında da böyle bir değerli tarihi sokağın turizme katkısı büyük olur.

Tescilli tarihi yapıların etrafındaki tescilsiz, problemli kaçak yapılar (tarih kondular), sokağın tarihi ruhuna hiç yakışmıyor.

Atalarımız ne demiş "Söz uçar yazı kalır."

Bursa'daki kumkapı , 8.Sultan/ 2. Bayezid (1481 – 1512) (engizisyon şeriat mahkemeleri Yahudi & müslümanları İspanya'dan atar (1492) " ya zorla hristiyan olacaklardı, yani din değiştireceklerdi, yada terk edeceklerdi."aslında 3 ilahi dinin de yolun sonu tek Allah'a gidiyordu. inandıkları tanrı aynı tanrıydı. ya hristiyan ol olmazsan öl yada terk et diyorlardı.

O dönemin sultanı Bayezid 2. büyük bir hoşgörü ile Yahudi ispanyolcası olan ladino dilini konuşan sefarad Yahudilerini İstanbul Ortaköy & Bursa'da Tophane altındaki Arapşükrü sokağı / Yahudilik'e yerleştirir. 1- the gerush synagoge (kovulmuş) 16. yy. / 2 - the Ets'ahayim synagoge / havra (hayat ağacı) 14. yy. 2. Sultan Orhangazi döneminde "1324-1362" synagog yapılmasına müsaade verilmiş olup yapının depremler & yangınlardan dolayı yalnız dış kapısı, üzerindeki yarım daire ferforge kısmı ile kadınlar bölümü ayakta kalmıştır .

3 - The Mayor Synagoge (Mallorca adasından gelenler ’15.yy.)16. yy. başlarında 8.Sultan / 2. Bayezid (1481 – 1512) döneminde yapılmıştır. Tophane ‘den kuş bakışı bakıldığında, beton yığını altıparmak caddesi’nin üst paralel’indeki, s.m.ö, maket maket, pastel pastel badana boyalı, ahşap, kırma çatılı, 5 yy.’lık tarihi sokağın bar’larında & balık lokantalarında, roman sokak müzisyenlerinin müziği eşliğinde bir akşam üstü macerası yaşayıp, balık yiyebilirsiniz. tavsiye edilir. Ama sıkı bir pazarlık yapmak kaydıyla.

Şimdiki dönem, Arapşükrü sokağındaki dükkanların % 65’i Reşat Kayapalıoğlu ’nun, (balıkçıların kral’ı) %25’i Türk-Musevi Vakfı’nın, %4’ü Turgay Güler’in,%6’sı Adnan Mert - Barantico’ya aittir.

Kabahat Turgay ile Adnan’ın annelerinde,doğduklarında anneleri isimlerini yanlış koymuş, ama Reşat’ın annesi Reşat’ın ismini “bilinçli” koymuş, altın doğuracağım demiş bebek doğduğunda ismini uzak görüşlü olduğundan bilinçli bir şekilde adını “Reşat” koymuş (reşat altını) şimdi bu sokakta en “bilinçli kuruluş” reşat – “deniz tabağı” balık - restaurant’larını göreceksiniz. 500 yıllık sokağın büyülü atmosferinde akşam yemeği (dinner) yedikten sonra, dar bir çatal çıkmazı sokağından geçip (Körfez’de / Zula’da) gizemli (Mysterious) bir ön bahçeyi göreceksiniz (arka bahçeside var !) karşınızda 5 yy. ‘lik s.m.ö., kırma çatılı, 2 bahçeli, 3 katlı yapının, her katında, aynı günde & aynı zamanda sabah saat 04.00 ‘e kadar ayrı ayrı maceralı atmosferi yaşayabilirsiniz.6 no’lu yapının yanında,8 no’lu yine 3 katlı, iç bahçeli 1 yapı daha vardır, burada pansiyon / pension /guesthouse / butikhotel – konaklama & 5 odası ile 2.5 m. x 2.5 m. 1000 yıllık tonoz var.

500 Years History of Arapşükrü Street

Judaism / Judentum / Yahudilik, Bursa’s Kumkapı

Looking from the Tophane over an ancient city prusia/Bursa, Arapşükrü street is parallel to – altıparmak street, with whitewash, pastel-painted wooden maquette, with crushing roofs, p. m. d. homes are situated in the area known as judaism fish restaurants, bars, dance bars, café, boutique hotels, the tripe soup-paçacıları, fast food, street performers, accompanied by music, novel as rescuers reach remote areas a verbal entertainment locations, vehicle parking is forbidden in this tourist street.
since the 1990 ‘s, district has been organized as an entertainment street’’ Bursa’s nevizadesi’’ a private foods & beverage facilities all that for tourism purposes.they are all with ministry of culture & tourism ministry licensed, with a tourism business certificate (private property) one of the first restaurants were opened by the 3.rd generation of Kosovian family. These facilities have been good reason to be inspired by others.

“Piccolo & Barantico” run by the Mert family, last 14 years they run catering business at Tüyap fuar in Bursa as well , their Barantico restaurant & café-bars run successfully.

The official name of the Sakarya Street (Arapşükrü street) is a pub culture gets his name from the men who died in the 1960 the business man called “arab / araber / arabian sukru degismez” (1893-1960). his grandfather was married to a Yemeies lady hence the name is ‘Arab’ comes from. Şükrü Değişmez was born in 1893 town called vodina (near Thesaloniki), he went to military school he became a tough officer during participating in the war of liberation (Akıncı şükrü) he was woun-

ded & captured, he is a Kütahyas' war veteran. After his release has retired from army & opened his first restaurant in ayvalık. then he & his first wife servinaz hanim & their 2 little girls come to Bursa & run orient clun opposite Teyyare Culture Center / Tayyare Kültür Merkezi, (T.K.M).

Later on he opened a restaurant (meyhane) with specialities foods to cutomers were beans, rice, trotting, the tripe soup type dishes. this restaurant is became very famous for its customers.

As a result of his success with his 5 boys has become a brand/ marka name in the Arapşükrü street, the street used to be called ' pubs street '.operated by the descendants of the children of the Arapşükrü damatları & Arapşükrü fish restaurants continue to serve as. (the son of Arapşükrü children with pride from the decisions & bülent yılmaz) now they run place called Arapşükrü-fish garden restaurant at called missi village (mysia).

Bursa's jewish population of 50-60 habitants that uses gerush synagoge / havra is located in the Arapşükrü street. street from the zafer plaza to altıparmak (as seen on the left) starts with famous fish market & restaurants owened by the reşat kayapalıoğlu. (king of fishermen)

in 1990, also from germany, the tourism school educated 3. generation of Mert family with a tourism spirit in mined opened a restaurant called (Piccolo tourism Ltd. Co. / Barantico tourism Ltd. Co.) bar (pub – café) a quality business, with dancebar & became a well known brand name. he started a romance without navigating away from the space age by opening the door to a new era of cosmic with determination. Arapşükrü - Judaism Street / Arapşükrü Sokağı - Yahudilik did satisfied every generation that includes the young. meantime, in the 500-year history Arapşükrü-paving the way for that period to care so much about judaism street we salute the mayor of osmangazi mr. erhan keleşoğlu.
we must thank all the visitors of Arapşükrü- judaism street. ın the meantime, we must offer our thanks & respects to mr vitali in 500-year history of jewish origin of judaism to the alley restaurant operator in the Arapşükrü street.

(restaurant was next door to number 16 's Piccolo/old oven's wall area. Mr. Vitali then emigrated to Israel.)

Also on the ground on the street every 5 m. is a famous artists ' names written on ginsberg plates. current period of Bursas' senior executives, & Mr. Mayor, has helped to put these spectacular roof & rain cover on main market / hanlar bölgesi.

Uzun - Çarşı in the centre of Bursa. Thank you. But Arapşükrü street visitors & I with shopkeepers are miserable when it rains.

The towards end of 15th century the Spanish courts gave choice to those Moslems & Jewish people who used to live in Spain either become a Chiristian or to leave Spain, The Ottoman 8. Sultan Bayezid 2. offered those jewish people to settle in Bursa & Ortaköy in istanbul, and those settled in Bursa, the Sultan build them a 3 Synagoges . (1-the gerush synagoge, 2-the etsahayim synagoge, 3-mayors synagoge) like the western mentality without keeping a political side, owners of those restaurants & its customers expects a same type of favour like those given to cities open market, if in this 500-year history Arapşükrü-judaism street shelteres from the rain belive me your

popularity will increase more. registered historical buildings surrounded by illegal unregistered buildings does not look good at all, the west of the streets entry key is in the hands of the turkish jewish foundation and bath owner, the eastern entrance is in the hands of the fisherman resat & florist this is not fair.
what our ancestors might have said “flies article.” ı asked the govener ‘ please find a solution to this unfair conpetition ‘.

currently, 65% Arapşükrü street shops/restaurants owened by reşat kayapalıoğlu ‘ (then king of fishermen) 25% of the turkish-jewish foundation,4% of turgay güler ‘s, 6% of adnan Mert ‘s.

You’ll see & feel the magical atmosphere of the 500 years old street, after eating your dinner, if you take a walk through you come a cross a narrow dead end small road you will see a mysterious garden ıntroducing the 5th century. s.m.ö., a 3-storey building with garden, on the same day at the same time, in each floor you can experience the atmosphere up to the morning hours 04.00 am , next to the three-storey building there is a pension / guesthouse / butikhotel. 1000 years old meditation room(2.5mx2.5m).





Fidel Alejandro Castro (1926 - 2016) "yaş 90"



Comandante Dr. Ernesto Ché Guevara (1928 -1967) "yaş 39"

Yıl, 16.yy. genç bir kaptan 8. Sultan Bayezid 2.nin (1481-1512) 2 defa ayaklarına kapanıp baş vurur ''Sultanım bana gemiler verip yardımcı olunuz size yeni bir dünya keşfedeceğim'' der, Sultan genç & Çılgın Kaptan'a bakar bakar kaptanı yanıtsız olarak geri gönderir, kaptan İspanya Kaliçesi Queen İsabell'e gidip kraliçeyi yeni dünya keşfetmesi konusunda ikna eder, kraliçenin aklına yatar, bu genç kaptana gemiler, para & mühhümmat yardımı yapınız der.

Sonucunda genç kaptanın **Queen İsabell Apose**'den isteği geri çevrilmiyor. Bu genç kaptan **Christopher Columbus**'tur & Amerika'yı keşfeder (1492). "Christopher Columbus Cenova asıllı olduğundan İspanya kraliçesi adına yeni dünya "**Nuevo Mundo**" keşfine çıkmadan önce İspanyol vatandaşlığına geçmiştir, Americus Vespucius (1454 – 1512) yılları arasında yaşayan & kuzey – güney Amerika kıtalarına adını veren İtalyan denizcidir."

Bu arada İspanya'daki 8.yy.'da Endülüs / Andalucia başlayıp muhteşem bir elhamra ''kırmızı'' sarayı (1238-1368) yapılıyor.baş şehirleri granada ''nar'' arap & latin halklarının kombinasyonuyla müthiş bir flemenco karma kültürü doğuyor, tıpkı Makedonya kralı 2. Philippos oğlu Megas

Aleksandros 3. (M.Ö./B.C. 336-323) doğululardan batılıları evlendirip sentezli Anatoliadaki Rum kültürünü oluşturdu.

Bu arada Endülüste aslında Musevi asıllı olan kendisini gizleyen Kral 1. Ferdinand (Ferdinando 1.) arkasına engizisyonu alarak Müslüman & Yahudileri zorlar,yahudi avına çıkar ‘’Ya Hristiyan olun, ya ülkeyi terkedin, ya da ölün’’ der. Endülüs’ün son Sultanı 2. Abdullah Osmanlı Sultan 2. Bayezid’den yardım ister, ama Osmanlı’nın en Romanex kadınların çok beğendiği şehzade cem Sultan “Tzm / Zizim” (Prusa’da 18 gün Sultanlığını ilan etti, adına hutbe okutup para bastırdığından Sultan denmektedir), Avrupa’da Osmanlı’ya karşı diplomatik esir olarak kullanıldığından Osmanlı ordu yardımı gönderemez. Sultan Bayezid İspanya’ya Kemal Reis’i (Piri Reis’in amcası) & donanmasını İspanya’ya gönderdi, Kemal Reis Müslümanları Kuzey Afrikaya, yahudilerin de üst düzey ailelerini Selanik’e, Konstantiniye / İstanbul’a Ortaköy ile Karayköy’e & Prusia / Prusa’daki 500 yıllık tarihi Yahudilik / Arapşükrü sokağına yerleştirdi. 150 bin Yahudi Osmanlı vatandaşı oldu. Endülüsde yenik düşen son Sultan 2. Abdullah’da latinler ile savaşamadığından ağlamış anneside ‘’ ağla ağla erkekler gibi savaşamadın, bari kadınlar gibi ağla ‘’ der. Prusa’daki 500 yıllık tarihi Yahudilik - Arapşükrü sokağında 1326 Prusanın Feth’inden sonra Ets’ahayim (Hayat Ağacı) Synagoge’u 2. Sultan Orhangazi döneminde “1324-1362” yapılmasına müsaade verilmiştir. Yapının depremler & yangınlardan dolayı yalnız dış kapısı & üzerindeki 1/2 daire kapı üstü aydınlık bölümüne ferforge (el işi demir) kısmı ile kadınlar bölümü ayakta kalmıştır.

Mayor Synagoge ise 15. yy. da İspanyanın Mallorca adasından Osmanlıya sığınan musevi göçmenlerce 10. Sultan Kanuni Sultan Süleyman oğlu 11. Sultan 2. Selim’in (1566-1574) dönemine kadar göçler sürmüştür. 2. Selim’den sonra Osmanlı tabiiyetine geçen Ladino İspanyolcası konuşan Sefarad Yahudileri’ne kadar aradan 450 yıl geçer.

Gerush (kovulmuş) Synagoge ise İspanya Andalucia / Endülüs Emeviye’den Engizisyon (şeriat) mahkemeleri tüm musevileri İspanyadan kovduklarımdan **Gerush** (kovulmuş) Synagoge adı verilmiştir.

19. yy. Osmanlı zor dönem yaşamaktaydı Ruslar’ın başında Çar 2. Nikolaus / Nicolai / Romanow ailesi balkanlarda Sırpları & Bulgarları Osmanlıya karşı ayaklandırıp savaş ilan eder niyetleri dünyanın kalbi & merkezi Konstantineyi ele geçirmektir. Dünyanın kalbi Anatolianın kafkasları ele geçirerek araya Ermenistan’ı sıkıştırarak Türkler’in orta asya kara yolunu kesmektir, 1. Dünya harbi başlamıştır. Ama Küba’nın baş şehri Habana/Havana’da muhteşem bir yaşam vardı, İspanya’nın kolonisi olan Küba’da Amerikanın gözü vardır bu yüzden İspanya & Amerika arasında savaş tamtamları çalmaktaydı. İspanyada & Osmanlıdan dil problemi olmadığından aradan geçen 450 yıl sonra Osmanlı tebasındaki Sefarad Yahudilerinden torunlarının torularından **Francisco Ruz** isimli şahıs Konstantineye’den iç karışıklıklar sebebi ile geçici olarak Küba havanaya göç eder. Aklı hep Konstantiyede & Prusia’dadır, geri dönme hayaliyle yaşarken Havana’da **Domingo** adlı Küba’lı kıza aşık olup evlenir & 3 kızı olur. kızlarına da hep geri dönme hayali olan Konstantiniyye & Prusia’yı anlatır.

Bu 3 kızdan biri evlenip 1926 yılında ileride tarihe geçecek bir erkek bebek doğurur, o bebek kimdir ? Fidel Castro’dur. Bu arada Rusya’da büyük iç savaşı olan komünist Bolşevik Harekatı başlar. Çar 2. Nicolai Romanov “**1612 yılında Rusya’nın iç karışıklığında Andrei Romanov adlı Rus köle efendisi İspanyol şovalyesi ölünce onun evraklarını alıp yerine geçen ilk çar**

oldu & böylece 300 yıl boyunca Romanov ailesi üst akılın kışkırtmalarıyla Türklerin başına bela oldu, Bolşeviklerin Romanov ailesini kurşuna dizmesiyle sonlandı." İngiltere kralı olan kardeşinden sığınma hakkı ister, tarih acımasızdır. Kardeşi yardımcı olmak istemediğinden Romonov ailesi Bolşeviklerlece yakalanıp kurşuna dizilirler. Böylece Türkler birkaç cephede savaştığından Rusya cephesinden rahat bir nefes alırlar. Osmanlı'nın yetiştirdiği değerli komutanlardan Gazi Mustafa Kemal & arkadaşları, Anatolia halkı, efeler, zeybekler, patriotlar / yurtseverler, ufukların efendileri, cesur yürekler, serden Geçtiler / Dalkılıçlar, Çılgın Türkler Anadolu halkınıda arkasına alıp işgal halindeki vatanlarını 4 bir yandan kurtarmak üzere "**ya istiklal, ya ölüm**" diyerek büyük diriliş / bağımsızlık savaşını başlatırlar.

Bu arada 1920'lerde Amerika'da içki yasağı konulunca dönemin mafyaları All Capone'leri **Stinger** adı altında Bathup Gin adı ile bilinen & banyo küvetinde destile edilen, gerçekte ateş suyu gibi tadı olup içilemeyecek kadar bu sert içkiyi şişeleyip kaçak yollardan dünyaya satıp parayı bulurlar. Aynı zamanda Küba Havana'da lüks & görkemli bir hayat yaşıyorlardı. Amerika'dan gelen büyük yatırımcılar Havana'ya casinolar, gazinolar, oteller & eğlence yerleri / barlar inşa edip lüks bir yaşam biçimi yaşıyorlardı. Avrupa'da savaş varken, Küba'da lüks yaşam süren Osmanlının Secret Service / Gizli Servis / şimdiki MİT ile Amerika'nın Scret service / Dians Intelligent Agency / şimdiki CIA'sı Küba'ya gitmişler & orada neler oluyor diye gözlem yapıyorlardı.

Aynı zamanda Küba'da **Bacardi** ailesi lüks bir hayat yaşıyordu, şeker kamışı tarlaları vardı. Şeker üretip dünyaya satarak parayı buluyorlar. ellerinde o kadar çok şeker kamışı mahsülü artıyorki, ne yapmamız gerekir diye araştırma içindeydiler. Sonradan bu kamışlardan ispirtolu içki sınıfından **rum** elde edip, şişeleyip **Bacardi Rum** adı altında dünyaya satarak daha çok zengin olurlar. İçinde swimming pool / yüzme havuzu olan lüks villada yaşıyorlardı. 2. Dünya savaşında Avrupada & Avrasya komşularında korkunç savaşlar yapılıyor milyonlarca insanlar ölüyordu.

Küba'da genç Fidel Alejandro Castro büyümüş makine mühendisi olmuştur. Elinde evlenmemiş kızların dizlerinde rulo yapıp ten kokusunu alan meşhur Küba purosunu, başından çıkarmadığı **Castromodel** şapkasıyla, o dönemin Lüks Amerikan arabalarının reklamını yapmaktadır. (ileride hiç bozulmamış Küba'nın bu tarzı dünyanın turizm cennetine dönüşmesine esin kaynağı olucaktır!) Küba'nın başına da diktatör Fulgencio **Batista** vardır. Genç lider Castro "patriot / yurtsever, karizmatik". Bolivia'dan motorsikletiyle Arjantinli Comandante Dr. Ernesto, **Ché Guevara** Küba'ya gelir. Sırtında bir çanta hep kitap okumaktadır. Çantasının içinde de son kitabı vardır. Ché hem karizmatik hem de yakışıklıdır, Uzun siyah saçlı, kadınların beğendiği Romaneks bir tiptir, başında her zaman yıldızlı beresi vardır. 2 lider karşılaşırlar & aynı düşüncelerdedirler. Küba halkı bağımsızlık savaşında bu 2 kafadar liderin arkasındadır.Gerilla olarak Batista & ordusuna savaş ilan edip dağlara sığınır. Batista & ordusunu yenerler. Batista kaçar, kommünizm ilan edilip tüm kamu & özel mallara el konulduğunda, Amerikan yanlıları gemilerle Amerika'ya kaçarlar, yurtseverlerde Küba' da kalırlar. Amerika Küba'ya ambargo üstüne ambargo uygular. Küba yüzünden sscb ile Amerika arasında nükleer savaş neredeyse kapıdadır, bu dönem ½ asırlık olup günümüze kadar devam etmiştir. sular yeni yeni durulmaya başlamaktadır. "başkan **Richard Nixon** & **John F. Kennedy** dönemleri" Bacardi ailesi zirveden yere öğle bir çakılırlar ki 5 parasız kalırlar, bir ekmeğe dahi muhtaç olurlar. Onlarda Amerikaya gemiyle kaçarken ailenin küçük oğulları akıllı davranıp **Bacardi Rum**'un gizli reçetesini beraberinde götürür, bu gizli reçete ileride tekrar ayağa kalkmalarına sebep olacaktır.

Comandante Dr. Ernesto, Ché Guevara Fidel Alejandro Castro'ya ''ben Boliviaya'ya & Arjantin'e bağımsızlık savaşı başlatmak üzere gidiyorum'' der. Castro ''gitme senin yerin burası burada kal'' der. Buna rağmen Ché motosikleti ile sırtında çantası, içinde de okuduğu son kitabı ile Boliviaya'ya doğru yola çıkarken Amerikan secret service onu boliviaya yönetimine jurnallerler & Ché Guevara pusuya düşürülüp kurşun yağmuruna tutulur, kurşunlardan biri kalbine isabet edince ölüyor ''tıpkı Bonnie & Clide gibi, tıpki Maria Puzo'nun The God Father'deki Don Vito Corleone'nin oğlu Sonny Corleonee'nin kurşun yağmuruna tutulduğu gibi. Sonunda geriye Che'nin bir motosikleti kalır, bir de çantası. Çantasından da okuduğu son kitabı çıkıyor ! Atatürk'ün nutuk kitabı. (Vito Corleone'nin kurduğu firma Genco Olive Oil Export / Genco zeytinyağı ticareti şirketidir.)

Bu arada Küba'da kısmi yerlerde & 18 yaş altı gençlerde içki yasağı vardır. 18 yaş altı Küba'lı gençler eğlence yerlerinde paso coca cola içmektedirler. halk da buna anlam veremeyip niye bize yaptırımlar yapan düşmanımız Amerika'nın ürünü olan Coca Cola'nın bu kadar çok içilmesine anlam veremezler, ama işin aslı böyle değildir, gençler uzun / long drink bardağına Coca Cola doldurup, içine de limon suyu & Rondella limon koyup, çantasından gizlice getirdikleri Bacardi Rum şişesini çıkarıp long drink bardağının içine doldururlar.

İşin aslı gençlerden biri iyice narkoz alıp, meftun olunca, dolu long drink bardağını alıp salonun ortasına çıkıp havaya kaldırır, halka doğru bağırarak **Küba Libre - Küba Libre** / Bağımsız Küba - Bağımsız Küba diye bağırınca, işin aslı anlaşılır. Coca Cola'lar toplanır, o genç tutuklanıp hapsi boylar, böylece Küba'nın bağımsızlığı şişenin içinden çıkıp, ünlü bir cocktail olup dünyaya yayılır.







Fidel Alejandro Castro (1926 - 2016) "age 90"



Comandante Dr. Ernesto Ché Guevara (1928 -1967) "Year 39"

Year, On the 16th century a young captain goes to 8. Sultan Bayezid 2nd (1481-1512) Twice to as him if he can provide him ship & a money to discover the new world for him . The Sultan looks a the young & crazy captain & sends him without saying a single word.

Captain than goes to Spanish Queen Isabell & convince her to discover a new world & she or ders to his men to give this young captain ships, money & ammunition. This young captain wa Christopher Columbus (1492) originally he was Cenovian before discover a new world he becam Spanish.

Italian sailor called Americus Vespucius (who lived between 1454 – 1512) also gave his name t North & South American continent. Starting in the 13th century a spectacular Alhambra 'red/kır mızı' palace (1238-1368) was built in Spain. Arabic & Latin people of Granada has created a danc called flamenco (it is a dance that reflects combination of a mixed cultures) just as the Macedoni king Philips 2nd. & his son Megas Alexandros 3. incaurages mix marriages between west & east west cultre that of Anatolia & the East, like our origins as a Turk, no matter how happy you feel we are not Europeans, nor Asian, we are Eurasian, Eurasian.

One country, one nation, one flag, this is us we are proud nation & what a beatiful feeling who ever says '' I am a TURK ''. its color is beautiful isn't it ?

Mean while in Andalusia, Jewish descent who disguises himself as a King Dec Andalucia 1. Ferdinand, taking back the Inquisition, & forces Muslim & Jews people to choose by saying " you must either become Christian or leave the country or die," . The last Sultan of Andalusia Abdullah 2nd Asks for help from The Ottoman Sultan Bayezid the 2nd. But The Ottoman Empire can not send help because the Prince CEM Sultan "TZM / Zizim" was kept prisoner for the barganing power agianst the Ottomans in Europe, Cem sultan was very nice looking Prince who was also loved by Romanex women.

Sultan Beyezid sends Kemal Reis (Uncle of Piri Reis) Admiral of the Ottoman Navy to Spain. Kemal Reis placed those Muslims & Jewish imingrants & their families to in Thessaloniki, Istanbul & Bursa (500 years ago some Jewish people were settled in a place called Arapşükrü (Jewish region in Bursa). Than these 150.000 Jewish became Ottoman citizen.

During 19th century Ottoman Empire was having hard times. Russian Tsar 2. Nicole / Romanov family was in power. He provoke Serbs & Bulgarians in Balkan against the Ottomans, his intentions was to conquer Constantinople which is the heart & center of the World. He wanted to cut all Ottomans connections at the east of Anatolia & central of Asia. First World War had began. But there was a wonderful life in Cuba's capital Havana. Cuba was one of Spain's colony which America had eyes on it. Alarm war bells was ringing between Spain & USA. During the Balkan war, a man called Francisco Ruz from Constantinople (because he didn't have any language problems) went to Cuba (Havana). His mind was always in Constantinople, dreaming one day to go back to Constantinople . Domingo falls in love with local Cuban girl & marries her ,he has 3 daughters & he was always used to tells his daughters about Istanbul & his dreams about returning back there. One of the daughter gave birth to a boy in 1926, who was this boy??? This boy was Fidel Castro. Meanwhile, communist Bolshevik movement started in Russia.

Tsar 2. Nicholas Romanov (Nikolai) was seeking asylum from his brother King of England. But his brother did not help him. So Romanov family was killed by the Bolsheviks. Turks take a deep breath. Because of Mustafa Kemal & his friends brave actions created a great patriotism in Turkey. They were the brave hearts, they were the masters of horizons/ patriots of the master horizon, who were gone hard crazy , By taking the Anatolia people their sides They have started the independence movement to save the country from the enemy. When the goverment forbit the sale of alcohol in USA in 1920's the mafia in that period became very rich by selling a kind of alcohol under the name Stinger a kind of hard sipirit called Batrhup Gin distilled in a bath tub in all over the World. Large investors from America went to Havana & built casinos, hotels & entertainment venues & lived a lavish lifestyle.

While the war rages on in Europe, life in Cuba was luxurious, Secret Service of Ottoman & USA went to Cuba for spying, Meanwhile Bacardi Family in Cuba was living a luxurius life. There had sugar cane plantations. They find the money by selling & producing sugar to all over the World. There was so much sugar cane in their hands. They are in research & from this spirituous beverage obtained from the class of the cane rum, & bottled & sold under the name baccardi Rum. Young leader Castro (Patriotic , charismatic) . taking the people behind as counter guerrilla, declared

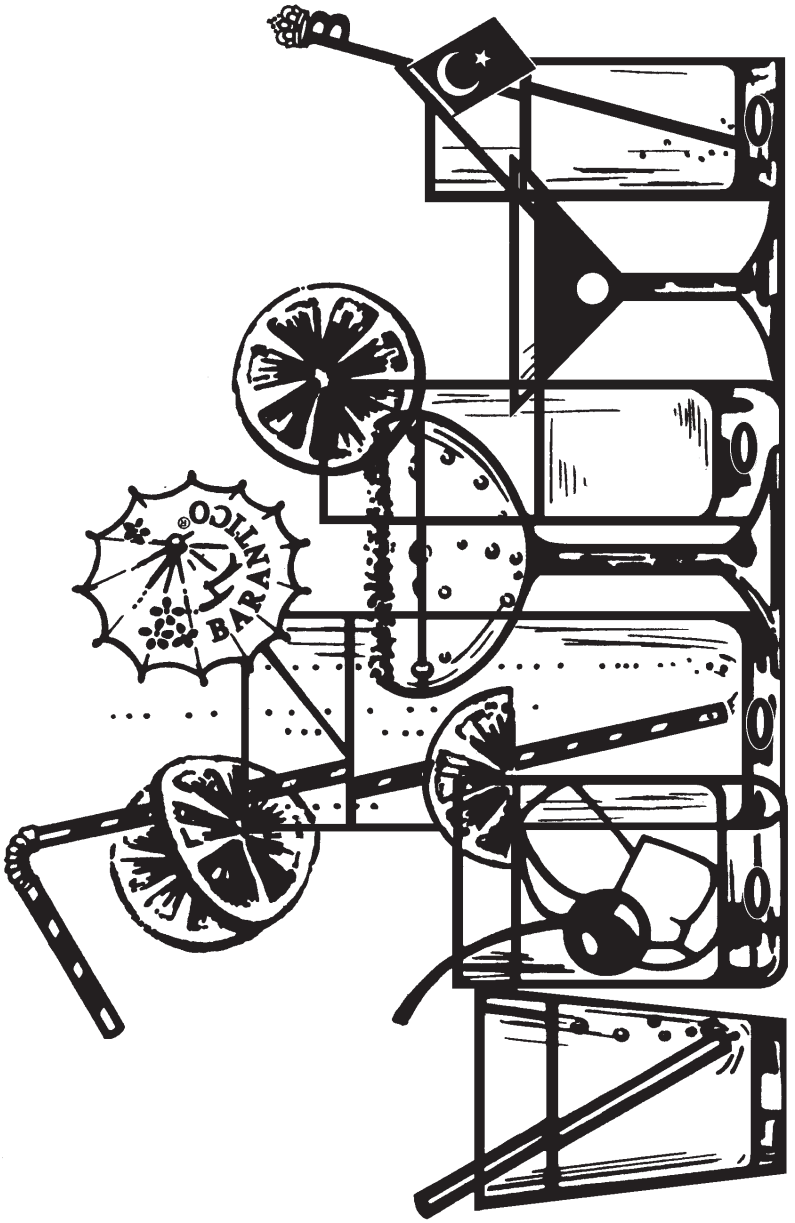
war on Fulgencio Batista & his army, They seek refuge in the mountains. Argentinian Comandante Dr. Ernesto from Bolivia come to see Ché Guevara in Cuba. Always reading a books . Ché is both cool & handsome with long black hair & a type of romanex guy women likes. There is always star beret in his head. The two leaders meet & they have the same thoughts . Together they started a great independence war. They beat Batista & his army. Batista runs away & communism had declared & all public & private property was confiscated. Pro-Americans fled to America , all patriots stayed in Cuba.

America imposes an embargo on Cuba. Nuclear war between Russia & USA was almost started. (President Richard Nixon & John F. Kennedy period) Bacardi Family they fall to the ground from the top. They're become broke, they are even be in need of bread. When they were Fleeing to America , One little boy fineds the secret formula of Bacardi Rum . This secret formula will help them to recover again. Argentinian Comandante Dr.Ernesto & Ché Guevara says to Fidel Alejandro ''Castro I will go to Bolivia & Arjantina to start independence war there. Castro says dont go your place is here & stay here ''. Ché In spite of this cry, jumps his motorcycle with his bag on his back with books . When he was going towards Bolivia ,American Secret Service reports him to Bolivian authorities then Ché Guevara ambushed & held in a hail of bullets just like Bonnie & Clide or like Sonny Carleone son of Don Carleune in the movie The God Father of Maria Puzo.

There was a book İnside of his bag a book that he was reading called '' Ataturk's Speach ''.. Meanwhile some parts of Cuba alcohol was prohibited for under 18. So young Cuban under the age started to drink Coca Cola. The people could not understand why American made drink becomes so much popular who the enemy of Cuba ,the product of Coca Cola-not meaning to be, but the truth is not like that, young people long to fill up a long drink glass & lemon juice in Coca Cola & Bacardi lemon put rondell & secretly brought out of the bag the inside of the bottle of rum they fill a long drink glass. Actually one of the boys after he got drunk from that drink goes into the middle of the room & shouts towards the people Cuba Libre, Cuba Libre, Free Cuba, Free Cuba than they .Coca Colas are collected & young boy was arrested & sent to jail. So that Cuba's freedom goes out from the bottle to become a well known cocktail & spread out all around the World.






BARANTICO

YİYECEK İÇECEK SERVİSİ & METODLARI

Fransız Servisi /Service à la Française

Fransız servisinde eski Fransız **Service en ambigu** & yeni Fransız Service à la Française metodları arasındaki farklılıklar dikkate alınmalıdır. Eski Fransız servisi temelde sadece tarihi öneme haizdir. Fakat Danimarka servis usulünde **Anretning /Entrée** ***(erster Gang nach der Suppe – çorbadan sonraki ilk giriş/servis – first course/ deuxième service – secondo piatto – segundo plato)*** **/Zwischengricht/ Ara yemek** de kullanıldığı için burada belirtilmesi gerekir.

Yemekler 2 bölümde sofraya konur. 1. bölümde: **Hors-d'œuvres** ***(Vorspeisen/Entremeses)***, çorba sıcak ara yemekleri, esas yemek ***(main course – Hauptgericht – plat principal)*** & kızartma sunulur, daha sonra 2. bölümde: Soğuk et yemekleri, soğuk ara yemekleri & çörekler, tüm küçük hamur işleri & **patisserie** ***(Tatlılar/Süßspeisen/ Nachtische/Nachspeisen/Entremets/tatlılar/soğuklar/desserts/sweets)*** takibeder.
Bu eski Fransız usulünde sıcak yemekler aynı anda sofraya getirildiğinden sıcaklıklarını koruyabilmeleri için rechaud ***(reşo/ısıtıcı)***'da tutulmaları gerekliliği yiyeceklerin lezzetini kaybetmesine sebep oluyordu.
Birkaç kaptan oluşan modern Fransız servisinde yemekler parçalanmadan servis yapılır & müşterinin gözleri önünde Trancheur ***(tranşör/kesici)*** tarafından parçalanarak müşteriye sunulur. **Hors-d'œuvres** ***/Vorspeisen/Entremeses/Zwischengericht/ entrée/entrance/***ara yemek, ara yemekleri & soğuklar ***Hors-d'œuvres /Antipasti/ Vorspeisen/Entremeses/Zwischengericht/***ara yemek gibi yiyecekler bir büfenin uç kısmında bulundurulur. Değerli kuver ***(Gedeck/cutlery/besteck/couvert/cover/çatal, kaşık, bıçak, ç.k.b.)*** takımların ağız kısımlarının ters gelecek şekilde sofraya konması, Fransız servisinin bir özelliğidir.

İngiliz servisi /service à la Anglaise/yuvarlak servis

Rus servisinin aksine İngiliz servisinde büyük yemekler parçalanmadan bütün hazırlanır, yiyecekler, takdiminden sonra sofrada veya guéridon ***(tivoli/servicetable/servant)*** üstünde Trancheur ***(tranşör/kesici)*** veya Chef de Rang ***(waiter/ kellner/garson)*** tarafından parçalanır & tabaklara dağıtılır. Yardımcı garsonlar yemeklerin bulunduğu tabakları tek tek müşterilere sunarlar. Çorbalar, çorba kaselerinde servis yapılır & müşterinin gözleri önünde, ilave masada tabaklara boşaltılır & sofraya yerleştirilir.
Kesip ayırım işi ya ısıtıcı arabada veya ilave masada yapılır. Bunun için yiyecekler ilave masada Trancheur'ün önünde & tabaklar yiyecek tepsilerinin sağında bulunur. Yiyecekler rechaud ***(ısıtıcı/reşo)***'da servis için sıcak tutulurlar, ancak tabaklarla birlikte alınırlar. Aynı zamanda birkaç yiyecek sunulacaksa, kesme ***(tranche/schnitte/ slice/trancia)*** birkaç garson tarafından yapılır. Son esas yemeğin servisinden sonra henüz gerekli olan takım hariç herşey toplanır. Sofranın düzenlenmesinde esas itibariyle 3 cutlery ***(besteck/couvert/kuver/çatal, kaşık, bıçak)*** takımdan daha fazla konulmasından kaçınılırken İngiliz servisinde tabakların yanına daha fazla ***cutlery (besteck/couvert/kuver çatal, kaşık, bıçak,ç.k.b.)*** takım parçaları yerleştirilir. ***Menaj/ cruet-stand/ménagère/ tuz, biber*** & baharatlı soslar sofrada ilk baştan yer almışlardır. İngiltere & Amerika'da ilave tabaklar çatalların üst tarafında bulunurlar, bunun üst

tarafında tereyağı bıçakları masa kenarına paralel olarak durur.
İngiliz servisi en kibar hizmet şeklidir. Kaynağını İngiliz ailesinin adetlerinden alır. Özel servis çalışmaları yanında; müşteri masasında yemeklerin parçalanmasını, balıkların ayıklanmasını, alevlenmesini & pişirip hazırlanmasını da kapsamaktadır. Bu servis metodu 8-10 kişilik masalarda en güzel şekli ile uygulanabilir. Servis personelinin eşli çalışması gerekir & ilave masayı müşterilere doğru çevirmek zorundadır. İngiliz servisi nispeten çok zaman aldığı için tercihen akşam servisinde uygulanır.

Rus servisi /service à la Russe

Bu serviste çorba tek başına tabaklara konur, büyük parçalar mutfakta parçalanıp ayrılır, tekrar birleştirilir, tepsilere konur & itinayla garnitürlenir ***(Beilage)***. Tepsiler servis personeli tarafından elden ele dolaştırılarak sunulur. Soğuk Hors-d'œuvres, salatalar kompostolar, ilaveler & soğuklar sofraya konabilir. Ancak rus âdetine göre eskiden yiyecekler servantlar ***(guéridon/tivoli/service table)***, üzerinden sofraya servis yapılırdı.

Amerikan servisi/service Americain

Bu serviste **Hors-d'œuvres** ***(Hors-d'œuvre/Antipasti/Entremeses/ Vorspeisen)***, ara yemek ***(zwischengerichte/antretning/Entrée)*** & esas yemekler, ***(main course/Hauptgerichte/platprincipal/piattoforte/plato fuerte)*** soğuk yemek & tatlılar ***"patisserie (desserts/süßspeisen/Nachtische/Nachspeisen/entremets/swets / soğuklar "soğukluk")"*** tabaklarda servis yapılır. Bu metod sayesinde servis çalışmaları rasyonelleştirilebilir. Amerikan serviste garnitürler ***(Beilage)*** direkt sofraya konabilir.

Baküs-Fondü / Bacchus – Fondue

Dana eti ince parçalar halinde kesilir (kişi başına 150 g.), 1 l. beyaz şarap, bir büyük baş soğan, 1 defne yaprağı & 1 karanfil ile birlikte ısıtılır. İlave olarak et fondüdeki soslar verilir.

Çin Fondü / Chinesisches Fondue

Aynen et fondü gibi hazırlanır, fakat zeytinyağı yerine tavuk tableti ***(Hühnerbouillon)*** kullanılır.

Et Fondü / Fondue Bourguignonne / Fleischfondue

Ocağın üzerine zeytinyağı ile dolu bakır orijinal et fondü tenceresi konur. Kuşbaşı ***(2 cm.)***, sığır bonfile ***(flato / filet)*** parçaların ***(yaklaşık 150 g. kişi başına)*** hazırlanır, aynı zamanda et fondü çatalları da. Müşteri orijinal uzun 2 uçlu fondü çatalını kuşbaşı büyüklüğündeki ete batırır & arzusuna göre kızgın yağın içinde tutar. İlave garnitür ***(garnisch / beilage)*** olarak dizgi çubuğu, soğan, hıyar turşusu, patates kızartması ***(pommes-frites / chips)*** & değişik soslar, ketçap, Worcesterhire sosu, mayonez, tatare ***(tartare)***, Béarnaise v.s. verilir.

FLAMBÉ/Flambiert/Flambéed/Alevlendirme/Alla fiamma/Alameado

Günümüzde iyi bir Chef de Rang'nın Rechaud ***(reşo/ısıtıcı)*** üzerinde flambé ***(flambiert)*** hazırlaması için belirli bir bilgiye sahip olması gerekir. Bu nedenle bunlara ait reçetelere ***(recipe - Rezept - recette)*** ilgi büyümektedir.
Klasik yemek kitapları flambé üzerine detaylı bilgi veremiyor. Yalnız Maitres (***chefs / head-waiters/oberkellner/maitre d'hôtel)*** & personeli pişirme sanatının bu bölümünü bilirler. Bu bilgileri değerlendirdiğimizde sadece küçük yemek seçenekleri elimizde kalıyor. Bunlarda kolay & çabuk hazırlanabilen türden yemekler, fakat insan fantazisini çalıştırıp, gönlüne göre yemekler hazırlayabilir.

Bilindiği gibi flambé yiyeceklerinin ispirtosunun alkol derecesi yüksek olması gerekir. Elinizdeki ispirtoların derecesi az ise, o zaman saf alkol kullanabilirsiniz. Bazı Maitrés ***(chefs / head-waiters/ober kellner/maitre d'hôtel)*** flambé için kendi özel hazırladıkları karışımları kullanırlar.
Alevlenmeyi kolaylaştırmak için, tavayı eğri tutup liqueur dolu bir kaşıkla Rechaud'un ***(reşo/ısıtıcı)*** alevinin yönüne tavayı gezdirmek lazım. Eğer zamanınız kısıtlı ise, önerimiz, sadece dessert'leri hazırlamanız, çünkü bunlar yemeğin sonunda verildiği için ***mise en place*** için vaktiniz bol olacak.

Mise en place / Vorbereitung / Ön hazırlık :

Tuz, karabiber, kırmızı biber, irmik & kesmeşeker.
İspirtolar, domates-ketchup, worcestersauce & başka soslar. Kabuğu soyulmuş domates, krem şanti, limonlar & portakallar, küçük bir limon sıkacağı. Diğer malzemeler hardal & curry gibi yemeğin çeşidine göre kullanabilirsiniz.

Muz Flambé

Muzları şu şekilde hazırlayınız: Uzunlamasına yarısından kesiniz, unlayınız, çırpılmış yumurtaya bandırıp yeniden unlayın. Yanyana tavaya dizip tereyağında kızartın. Yemek salonunda müşteri yanında ocağın üstüne koyun, üzerine bolca şeker serpin, kiraz likörü ***(liqueur)*** döküp ocağı yakınız. Kiraz likörünü alev sönünceye kadar bir kaşıkla muzun üzerinde gezdiriniz.

Flambé şeftali venus

Tavada tereyağı eritiniz, yağ köpüklenmeye başladığında (yağı yakmayınız) yarıya veya dörde bölünmüş şeftalileri tavaya atınız. Hafif kızartınız, 1 bardak likörü ***(liqueur)*** üzerine dökünüz & yakınız. Alkol tam sönmeden, alevi bir kapakta söndürünüz, şeftalileri alınız & sıcak bir yere koyunuz, tavanın içinde kalan malzemenin üzerine şeftali şurubu dökünüz & biraz krem şanti ***(cream/sahne/crème/crema/Rahm)*** ile koyulaştırınız. Elde edilen sosu şeftalilerin üzerine döküp servis yapınız.



FLAMBÉ/Flambiert/Flambéed/Alevlendirme/Alla fiamma/Flameado

Von einem guten Chef de Rang ***(waiter/kellner/garson)*** erwartet man heute eine gewisse Kenntnis der Zubereitung auf dem Rechaud ***(reşo, ısıtıcı)*** Deshalb besteht ein wachsendes Interesse für die darauf bezüglichen Rezepte ***(recette-recipe/reçete)***. Die klassichen Kochbücher bringen in dieser Hinsicht beinahe nichts. Nur die Maitres & ihre Mitarbeiter sind es, die diesen Teil der Kochkunst kennen. Wir wanten uns daher an sie mit der Bitte um Rezepte. Die folgende Zusammenstellung enthält nur eine kleine Auswahl von Speisen, die sich leicht & rasch herstellen lassen. Es besteht natürlich die Möglichkeit, sich in dieser Kunst nach Herzenslust zu betätigen & nach eigenen Einfällen zu schaffen.

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık :

Salz, Pfeffer, Paprika, Grieß & Würfelzucker. Spiritousen, Tomato, Ketchup, Worcestersauce & Saucen. Geschälte Tomaten, Sahne, Zi-tronen & Orangen. Kleine Zitronenpresse. Andere Zutaten wie Senf, Curry & a. je nach den Speisen, die zubereitet werden sollen.

Flambierte Bananen

Die bananen in der Küche wie folgt vorbereiten: der länge nach halbieren, einmehlen, in geschlagenes Ei tauchen & wiederum in Mehl. Auf Butter braten & nebeneinnander in die Pfanne legen. Im Speisesaal auf den Kocher stellen, ausgiebig mit Zucker bestreuen, mit Kirsch begießen & anzünden. Den Kirsch bis zum Erlöschen mit einem Löffel über die Bananen verteilen.

Flambierte Pfirsiche Venus

In der Pfanne Butter heiß werden lassen. Wenn sie schaumig ist, jedoch nicht braun, die halbierten oder geviertelten ***(Dosen)***-Pfirsi-che einlegen. Leicht anbraten lassen, mit einem Glas Likör begießen & anzünden. Bevor der Alkohol ganz ausbrennt, die Flamme durch Aufsetzen des Deckels erlöschen lassen. Die Pfirsiche herausnehmen & warmstellen. Zur verbliebenen Tunke den Sirup gießen, mit ein wenig Sahne binden & eindicken. Dann diese Sauce über die Pfirsiche gießen & servieren.

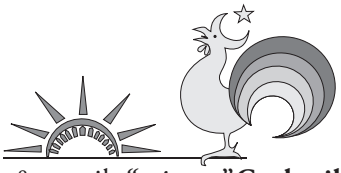
Flambierte Bananen Elisabeth

In der Pfanne Grießzucker zu lichtgelberm Karamel brennen, einige Flocken butter dazutun, den Saft einer Orange, ein Glas Grand Marnier ***(oder anderen ähnlichten Likör nach Belieben "zb. cointreau, Triple Sec, Grand Marnier")***. In diese Tunke die bereits halbierten Bananen legen & 3-4 Minuten schmoren lassen. Dann mit einem Glas Cognac begießen & anzünden.

Ananas Hawaii - Paradies

In der Pfanne Butter zerlassen, einige Zuckerwürfel, die man vorher an einer Orangenschale gerieben hat, dazugeben. Sobald der Zukker sich löst, die Ananasschnitten ***(aus der Dose)*** in die Pfanne legen & beiderseits leicht anbraten. Mit Rum begießen & anzünden. Ananassirup dazugießen & weitere 3-4 Minuten schmoren lassen. Auf jeden Teller 1 oder 2 Scheiben Ananas servieren, in die Mitte des Ringes eine schöne Pflaume stecken, dann mit der Sauce aus der Pfanne übergießen.

• COCKTAIL & TARİHÇESİ



Adı gibi karışık, içimi gibi mahsun, rengi kadar cazip & poetik *"şairane"* **Cocktail** sözcüğü Anglo-Amerikan menşeili olup, **queue de coc/hahnen schwanz** deyiminin, yani **Horoz Kuyruğu**'nun anlamdaşıdır.
Gerek Münih'teki özel otelcilik öğrenimim, gerekse okul sonrası Münih Park - Hilton'un Bankett kısmında extra *(aushilfe)* çalıştığım sıralar, aklım hep bu 2 heceden ibaret olan kelimeye takılır; ister istemez, insanı Binbir Gece Masallarının düşünce & çağrışım yumağına iten bu değişik renk cümbüşünün oluşturduğu karışım/ suspension hakkında, birgün meslekdaşlarıma etraflı bilgi verebilme gereği duyar & bu arzuyla yanar tutuşurdum. Sizlere, Avrupa'nın eski bar Chef'lerinden **Herr Soltan**, **Mr. Deck**, **Herr Schumann**, **Maitre d'Hotel Herr Meixner**'in dökümanları & servis hocam **Herr Kollmann**'ın uygulamalı öğrettikleri doğrultusunda **cocktail & tarihçesi** hakkında açıklamalarda bulunacağım.
1806 yıllarında, sıcak bir yaz gününde, Amerika'da yayınlanan **The Balance** gazetesinin meraklı okuyucularının gözlerine şöyle bir yazı takılır. **Cocktail**; çeşitli ispirtolu içkiler, şeker, su, tatlandırıcılar & bitter soslardan, örneğin : angostura bitter, orange bitter, worcestershiresauce, grenadine syrup, Nutmeg ***(muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada)*** vs. oluşan & politika konuşmacıları için cesaret arttırıcı olarak bilinen bir içki çeşidi cocktail ile tanıştınız mı? Gerçekte cocktail'in doğuş tarihi 1806 olarak kabul edilse bile öyle görünüyor ki,
politikacılar bar atmosferinin sisli havası içinde yaşamlarını sürdüren barmen'lerden daha önce cocktail ile tanışmışlar.
Cocktail'in tarihçesi hakkında kesin bir bilgi olmamasına rağmen eskiden beri bar sohbetlerinde konuşulanlardan günümüze kadar gelen bilgilere göre çeşitli rivayetler ortaya konulmuştur.
Örneğin; vahşi batıda yaşayan bar sahiplerinden biri çok sevdiği hint horozunu kaybetmiş. Olaya çok üzülen bar sahibi horozunu bulana güzel kızını vereceğini vaat etmiş. Birkaç gün sonra elinde bir horozla bar'a giren yakışıklı cowboy'u gören bar sahibi sevinçle, doğru kızına gitmiş & acele en iyisinden bir içki hazırlamasını emretmiş. Babasının heyecanından, ya da yakında evlilik görünmesinden olacak ki, güzel kız titreyen elleriyle önünde bulunan likörler & sert ispirtolu içkileri birbiri ardına karıştırarak bir bardağa ***(kadeh)*** doldurmuş & bardakta oluşan renkli sıvıya bakıp, bulunan horozunun renkli kuyruğuna benzeterek içkiye
horoz kuyruğu / hahnenschwanz "cocktail" adını vermiş.

İlk cocktail bar, Alexis Soyer adında bir İngiliz tarafından Londra Hyde Park yakınlarında "Gore House" adı altında 01 Mayıs 1851 yılında açılmış.
Fakat cocktail'in tarihçesinde, cocktail hakkında başka şeyler de anlatılır. 1920'lerde içki severler **Stinger** adı altında bir içkiyi iyice benimsemişlerdi. Stinger aslında Amerika'nın yokluk yıllarında doğan bir içki çeşidi idi. Stinger içinde çoğunluğu Bathtup Gin adı ile bilinen & banyo küvetinde destile edilen, gerçekte ateş suyu gibi tadı olup, içilemeyecek kadar sert bir içki çeşidi idi. Bu içkiyi içebilmek için şekeri fazla olan meyve suları, aromatik esans & tadı güzelleştiren kremşanti *(cream-sahne)* ile yumurta konulurdu.

Bu karışımı içenler berbat bir tadı olmasına rağmen, ona zamanla alıştılar. Stinger Amerika'da moda olduktan sonra şişelenerek Avrupa'ya ihraç edildi. Bundan başka dünyanın gidişatı çok iyi olan eski zamanlarda, insanlar cocktail adı altında başka şeyler de anlıyor & yaşıyorlardı.
O zamanlar efsanevi **KC-25** adı altında bir cocktail vardı. Ne! **KC-25**'i tanımıyor musunuz? **(Der Kniekehlencocktail -1925 / diz arkası çukuru kokteyl)** Üzülmeyin, Dünya' da birçok barchef/barkeeper bu adı ya hiç duymamışlardı ya da bilenler bu cocktail'i hazırlamakta güçlük çekmişlerdir. **Zira cocktail'e dahil olan içkilerin yokluğundan ziyade, hazırlanmasında kullanılan shaker veya mixglass'ın çok zor bulunmasındandı**. Bu güçlük şuradan doğuyordu, shaker olarak eti budu yerinde bir bayan bacağına ihtiyaç vardı. Hazırlanışı da güzel; etine dolgun bayan bacağı dizinden kıvrılır, diz altında oluşan çanak içine bir miktar vermouth konulurdu. Olayı daha çekici yapmak için de biraz şampanya ilave edilirdi. Eğer güzel bayan gıdıklanmıyorsa bu cocktail **pipett**'le *(straw-strohhalm-trinkhalm/ chalumeau)* de içilebilirdi. Tabii ki bu içki içme usulü ancak alışılmışın dışındaki kalburüstü kişiler arasında tatbik edilirdi.

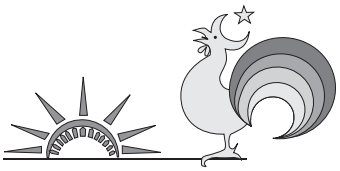
Normal vatandaşların daha çok rağbet ettiği cocktail çeşitleri ise, White Lady-gin fizz-old fashioned-screwdriver/ tornavida-Bloody Mary - Planters Punch & Martini Dry'dır. Bugün 4000'e yakın bilinen & tatbik edilen cocktail reçetesi vardır. İyi bir barchef bunların ancak 1/5'ini bilir, shaker ile cocktail'ini hazırlar & satmalıdır. **Cocktail, tiryakileri için iştah açıcı, neşe arttırıcı, damakta hoş bir tat & gözlerde bir canlılık bırakıcı olması, bundan başka cocktail'in insanı hayallere sürüklemesi lazımdır.**
İyi bir cocktail'in nasıl olması hakkındaki soruların cevabı ise, onu içenin hayallerinde yatan şeye bağlıdır. Ben derim ki; iyi bir cocktail; çok güzel akort edilmiş bir müzik aletine benzer, **harmonik & dört dörtlük (4/4)./ harmonisch & (4/4)**

Adnan **Mert**



cocktail KC-25 (Der Kniekehlencocktail -1925)
"diz arkası çukuru kokteyl"

• COCKTAIL & SEINE GESCHICHTE



Gemischt wie sein Name, betrübt wie sein genuß, reizvoll & poetisch wie seine Farbe ist das wort cocktail, das vom Anglo-Amerikanischen ursprung abstammt & gleichbedeutend ist, wie der Ausdruck, queue de coc, das heißt hahnenschwanz ***(horoz kuyruğu / cocktail)***.
Sei es während meiner speziellen Hotel ausbildung in München oder sei es während der zeit nach meiner Ausbildung, als ich noch extra ***(Aushilfe)*** in der Banquettabteilung des Münchener Park - Hiltons arbeitete, bleibt mir dieses wort bestehend nur aus zwei silben, in meinem Gedächtnis hängen. Ich fühlte mich schon immer dazu gezwungen, meinen mitmeschen ausgedehnte informationen über diese mischung ***(suspension)*** zu geben das aus einem ungewohnten farbfest besteht, daß den Menschen unwillkürlich in den Gedanken & Assoziationstaumel der Tausend & eine nacht märchen treibt. Dieser Wunsch enffachte schon immer ein Feuer in mir.

Ich werde ihnen heute ein Erklärung über dem cocktail & seine geschichte geben, die mit den dokumenten der alten & neuen europäischen Barchefs Herrn Soltan, Mr. Deck, Herrn Schumann & des Maitre d'Hotel's Herrn Meixner & der theoretisehen so wie auch praktischen lehre meines Servicelehrers Herrn Kollmann, übereinstimmt.
An einem warmen sommertag des jahres 1806 bleiben die Augen der neugierigen leser der zeitung The Balance, die in Amerika veröffent licht wird, an folgender zeile hängen:
Cocktail; haben sie schon das alkoholische getränk Cocktail kennengelernt, das als Mutsteigerer der politischen Redner bekannt ist, & aus verschiedenen spiritusgetränken, zucker, wasser, Aromastoffen & bitter, worchestershire sauce, grenadine syrup, **Nutmeg** ***"muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada" e.t.c.)*** besteht?
Auch wenn man das wirkliche Geburtsdatum des cocktails als 1806 anerkennt, sieht es doch so aus, als seien die politiker eher mit dem cocktail bekanntgeworden als die Barmänner, die ihr leben in dem Nebeldunst der Baratmosphäre verbringen.
Auch wenn es keine genaueren Kenntnisse, über die Geschichte des Cocktails gibt, druch-drangen unsere zeit verschiedene überlieferungen ***(gerüchte)***, die man sich gegenseitig seit der frühsten zeit während der Barunterhaltung erzählt hat.
Einer der Barbesitzer im Wilden Westen, soll seinen indischen Hahn verloren haben, den er sehr liebte. Dieser Barbesitzer, der sehr traurig über dieses Ereignis war, soll demjenigen, der seinen Hahn wieder findet, seine Tochter versprochen haben. Als er einige Tage später einen gutaussehenden Cowboy mit einem Hahn in der Hand in seine Bar eintreten sah, soll er voller Freude zur seiner Tochter gelaufen sein & ihr befohlen haben, sofort eins der besten Getränke vorzubereiten.
Entweder vor Aufregung ihres Vaters oder vor der bevorsthenden heirat, soll das hübsche Mädchen mit ihren zitternden Händen all die likör ***(liqueurs)*** & die harten spiritusgetränke, die vor ihr standen, nacheinander gemischt & in ein Glas gefüllt haben. Als sie die entstandene bunte flüssigkeit sah, fand sie, das es dem bunten schwanz des Hahnes ähnelte & soll diesem Getränk den Namen Hahnenschwanz /horoz kuyruğu/cocktail gegeben haben.

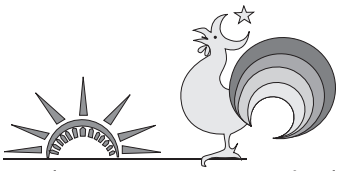
Die erste cocktail Bar wurde am 01 Mai 1951 von einem Engländer namens Alexis Soyer in der Nähe der Londoner Hyde Park unter dem Namen "Gore House" eröffnet. Aber in der cocktail - Ge-schichte werden auch andere Sachen über den cocktail erzählt, in den 30 er jahren wurde ein getränk namens, stinger von den Getränkeliebhabern fest anerkannt. Stinger war eigentlich eine Getränkeart, die in dem Amerikanischen Armutsjahre enstand. Stinger, in dem sich größtenteils Bahttup gin befand & der in Badewannen destilliert wurde, hatte den Geschmack von Feuerwasser & war ein Getränk , so das man es nicht trinken konnte. Damit dieses Getränk trinkbar wurde, wurden Fruchtsäfte mit hohem Anteil an Zucker, aromatische Essense & sahne dazugemischt, die den Geschmack verschö-nerten. Obwohl es einengräßlichen Geschmack hatte, gewöhnten sich die Genießer dieser mischung mit der zeit daran. Nachdem stinger in Amerika mode war, wurden Flaschen abgefüllt & nach europa exportiert. İn den alten zeiten, die einen sehr schönen verlauf hatten, verstanden & erlebten die Menschen unter dem Namen Cocktail außerdem auch noch andere dinge, in diesen zeiten gab es einen cocktail unter dem sagenhaften namen **KC-25** Was! Sie kennen **KC-25** nicht?
(Der Kniekehlencocktail -1925 / diz arkası çukuru kokteyl) Aber seien sie nicht trauring, sehr viele Barchefs in der Welt haben diesen Namen entweder noch nie gehört oder die, die ihn kennen, hatten schwierigkeiten, diesen cocktail vorzube-reiten Obwohl es nicht nur am Mangel der darausbestehenden von verschiedenen Getränke lag, sondern auch daran, daß man dem shaker & das Mixglass, die man brauchte, um es vorzubereiten, sehr schwer finden konnte. Diese schwierigheit war folgende: man brauchte als shaker ein üppiges Damenbein - Die Vorbereitung war auch schön : Man beugte das üppige Damenbein am Knie, füllte die Grube, die unter dem Knie entstand mit ein wenig vermouth. Damit dieses Ereignis noch reizvoller wurde, fügte man noch ein wenig champagner dazu. Falls es dieser schönen Dame nicht kitzlig wurde, durfte man diesen cocktail auch mit strohhalm ***(trinkhalm/ pipette/chalumeau/straw)*** trinken. Natürlich wurde diese Art von Trinkerei nur unter dem ungewohnten reichen leuten ausgeübt.

Die normalen mitbürger verlangten nach andere cocktailsorten wie, White Lady-Gin fizz-old fashioned-screwdriver/ tornavida - Bloody Mary - Planters Punch & Martini Dry. Heute gibt es bis zu 4000 cocktail sorten, die man kent & ausübt. Ein guter Barchief kann nur 1/5 davon mit seinem shaker mixen.
Cocktail, ist für leidenschaftliche ein appetitanreger, mutanreger, im gaumen einen angenehmen geschmack & in den Augen einen lebhaften Blick zuhinterlas-sen. Außerdem muß der Cocktail die Menschen in phantasien mitschleifen. Die antworten zu den Fragen, wie ein guter cocktail sein muß, ist was der Trinker in dem augenblick in seiner phantasie hat & ich sage; ein guter cocktail ist ähnlich wie ein gut akkordirtes Instrument, **harmonisch & (4/4)**.

Adnan **Mert**

English

• HISTORY OF COCKTAIL



The word Cocktail comes from Anglo-American language meaning ' tale of cockrel ' it is full of attractive colours brings a poet out of you.
During my studied at Munich Tourism school in my spare time I worked at Munich park Hilton Hotel & one word that I learn in there, made a big impact in my mined that I never forget ' Cocral Tale ', & I promise myself that one day I will tell you in detail what is this word about & what makes it that most people get hooked up to it.
I will tell you some recipes & also history of cocktails from well known barmen chefs of the world such as Mr Deck, Herr Soltan, Herr Schuman,Maitre d Hotels Herr Meiyner.

It was warm summers night in 1806, followers of the Balance newspaper saw a very interesting article title was Cocktail!! made from various spirits, sugar, water, sweeteners & bitter sauce, for example ; Angostura bitter, Orange bitter, Worchester sauce, grenadine syrup,Nutmeg, etc.
Have you had this kind a drink that will give courage to politicians to talk more independent speech!!

The date that Cocktail is born may be in 1806, however Barmen's that breaths that smokey athmosphere may found that mixed drink well before that date further more some story tells us
that One day one of the Bar owner at the west coast looses his Cockerel, He was so attached to him that he promised to let that men to marry his daughter, a few days later One young men enters the bar with his cockerel under his arm, he orders a drink, with that excitement she pours a few spirits & liquars into a large glass, bar owner notices the colours in the glass that was very similar colours to that cockerels tale then he names that drink ' Cockerels tail ' short Cocktail.
First Cocktail bar opened its doors in 1st of May 1851 at Hythe Park in London,Bar was called Gore House.
Very many different thinks has said about History of Cocktail,some says, cocktail named Stinger were served 1920's & actually very many drinkers were attached to it but saying this, some says Stinger has been in Cocktail Bars in early years in America's recession times, That time Stinger made of Bath tab Gin,(it was called then) brewed in a bath tub tasted like aromatic fire burns in your mouth, it was very strong that, in order to become drinkable they have to mix it fruit juice, cream-sahne, & egg, this drink may test like s...t but people loved it.

Stinger has become a fashionable drink in America then exported to Europe, then become more & more popular with different spirits and juices. Around that time cocktail name **KC-25 (Der Kniekehlencocktail -1925/ diz arkası çukuru kokteyl)** was born, you may not know it (don't worry most of Cocktail chefs may not know it), at fist they used to drink it from Ladies

Leg with straw(she was bending her leg from the knee so between bottom part & the top part her leg forms a like a bowl).
Most common cocktails were & is White Lady, Gin fizz, Old fashioned, Screwdriver / tornavida, Bloody Mary, planters Punch & Martini Dry.
Today there are nearly 4000 known cocktail drinks but most of Cocktail Chefs may only perhaps 20 percent of this. Cocktail Drinks should have irresistable lust, attractive colours, it should drive you beyond your imaginations.
For me the best Cocktail is like a musical instrument that perfectly accorded & ready to give you perfect sound. **harmonik & dört dörtlük (4/4)./ harmonisch & (4/4)**

Adnan **Mert**



cocktail KC-25 (Der Kniekehlencocktail -1925)
"diz arkası çukuru kokteyl"

• BRANDY'NİN TARİHÇESİ (WEINBRANT/GEBRANNTEN WEIN/KOGNAC/KANYAK/ COGNAC)



Yunanlılar & Romalılar şarabı tanıyıp öğrenmişlerdi & değerini iyi biliyorlardı, fakat onu henüz damıtmamışlardı ***(brandy: bakır kazanın "imbik" altını yakıp şarabı kaynatarak damıtmak "destille etmek".)***

Avrupa'da brandy ***(Wein brennen / Gebrannten Wein)*** hakkındaki ilk belgeler ***(dokümanlar)*** **12. Y.Y.**'a dayanır. ***"Mappae clavicula"***, ortaçağın tekniği hakkındaki bir kitapta bile bundan bahsediliyordu.

Damıtmaya ***"aqua ardens"***, **yakılacak** ***(brennbares)***, veya **yanan su** ***(brennendes /ateş suyu)*** denilirdi. O sadece yanmıyordu, aynı zamanda tıp'ta da o kadar iyileştirmeler gösteriyordu ki, bir asır sonra Bologna / I., Üniversitesi'nden **Professor Taddeo Alderotti** ***"aqua vitae" yaşamın suyu &*** onu **bütün ilaçların kraliçesi** olarak tanımlamıştı. Fransa'da ***eau-de vie***, İtalya'da ***"aqua viate"***, ***"Wasser des Lebens / Water of Life / Hayat Suyu"*** & ***"Königin aller Arzneien"*** olarak günümüze kadar gelip benimsenmiştir. İspanya'da ise ***aguardiente*** olarak tanımlanmıştır.

İmbikteki şarabın yakılıp, kaynatılarak damıtılması ***"destille edilmesi" (Weinbrennen)*** **1250** yıllarında Almanlar'a pazarlama merkezi ***Brügge - Flandern/ GER.*** üzerinden gelmiştir. **1317** yılından günümüze kadar Kuzey Almanya'nın Hanse bölgesinde **Bernewater** adı kullanılır, tam anlamıyla ***aqua ardens (yanan su / brennendes wasser).***

1365'dan itibaren güney & orta Almanya'da damıtımcı ***(Weinbrenner / destilliermann / Stillman / destilleci, destille eden)*** soyadı olarak da kullanılmaya başlanımştır.

1321 yılından sonra ise Heidelberg'de (GER.) bir yazıda ***"gebrennit win"*** adıyla anılmıştır.

1351 yılında Berlin'de bir eczacıya ***(destillier Gesellschaft)*** damıtım derneği ***"birliği"*** kurma görevi verilmişti. Başka şehirlerde de ihtiyaçları karşılama görevi bu mesleki damıtımcılara verildi.

Almanya'dan sonra **14. Y.Y.** ortalarında şarabın damıtılması ***(Weinbrennen)*** Fransa'da da tanındı, **300 yıl sonra** Fransa'da bir kasaba adı olan **Cognac** ***(brendi / gebrannten Wein)*** damıtılmış şarap kavramı oldu.

Almanya'da da damıtılan şaraba ***Cognac*** ya da **1909** şarap kanununa göre ***Alman Kognac (Deutscher Kognac)*** adı veriliyordu, fakat 1.Dünya Savaşı & **1919 Versailler anlaşması**'ndan sonra Almanlar ***Cognac*** kelimesini kendi üretimleri için kullanamadılar.

1923'deki şarap kanununa göre, **Alman damıtımcı** Hugo **Asbach**'a *(Destillier-mann / Weinbrenner / Stillman / destille edici)* damgalı *"kaşeli"* ilk belge: *"Weinbrand"* verildi.

1985 yılında Bursa'da (TUR.) Türkiye'de ilk defa **Piccolo Bar** bar ünvanı ile, *"mixolog* & *gastronom"* unvanını kullandı & "mixology & gastronomy" adlı akademik eserlerinde *"kokteyl* & *tarihçesi"* yazıldı, atölyelerinde ilk bar üstü **asma bar' ı** imal ettiler.
1989 yılında İstanbul'da (TUR.) ilk defa bar işletmeleri, Barmenler Derneği *"Birliği" (B.B.D. "B.A.T.")* **kurucu başkan** M. Muhammed **Arslan**, **kurucu başkan yrd.** Adnan **Mert & kurucu üyeler** Ragıp **Bora,** Mahmut **Topçu,** Niyazi **Arslantaş,** Ziya **Akkaş,** Celal **Kocaoğlu** tarafından kurulmuştur.
pré dinner, after dinner, long drink kategorilerinde Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde kokteyl yarışmaları düzenleyip, eğitim & seminerler vermişlerdir.









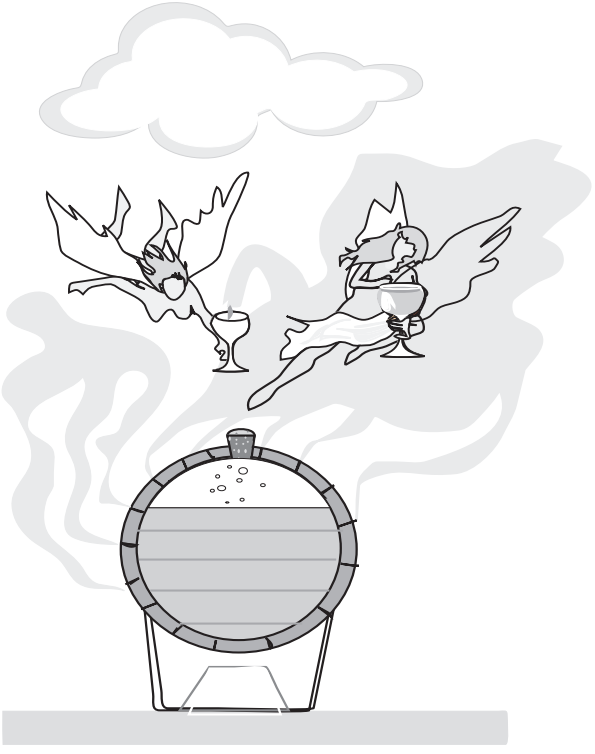


DAMITMA / DESTILLATION:

1.damıtma (distillation / distillate / destillat / 1.koşu (baş mahsul), 1.taktir / 1.vorlauf / 1.leap / Premier brouilli *"kalitesiz"***):** Aslında şarap nasıl yakılır & yanmada *(brennen)* neler olur? Su 100 °C'ta kaynayıp buhar olur. Fakat alkol 78.3° C'de kaynayıp buharlaşır & içinde bakır spiral bulunan soğutucudan (kühler) geçip, fıçılara akar. Önce şarap ön ısıtıcıda *(Vorwärmer)* 40 °C'a getirilir. Oradan bakır kazana *(kupferne kessel / Alembic / inbik, imbik)* akar. Isıtılmış borulardan geçen şarap istenilen hararet derecesine gelir. Sonra alkol zengini buhar imbikten soğutucuya geçer. Burada şarap kendi karakteristik tadını kazanır. Yaklaşık alkolü % 40'tır & tadı adı gibidir.
2.bölüm, *"Herzstück, goldene mitte / yürek parçası, ana yürek"***, (distillation / distillate / destillat / 2.koşu (orta mahsul), 2.& orta takdir (altın ortası, suma, tabii, saf alkol) / 2., milttellauf / 2.leap / Deuxime brouilli** *"kaliteli*

kısım, en az 2 kere damıtılmış" 2. yanma yöntemi, ilk koşu ***(Vorlauf / Premier brouilli / "kalitesiz")***, orta koşu ***(Mittellauf / Deuxime brouilli / "kaliteli, en az 2 kere damıtılmış")*** & son koşu, son taktir, son mahsul, kuyruk ***(Nachlauf)*** diye 3' e ayrılır. Bu iç içe giren damıtım bölümlerinin itina ile birbirinden ayrılması gerekir. Orta koşu ***(yürek parçası (kalp) / Herzstück / Deuxime brouilli / kaliteli)*** anadamıtımın yapıldığı bölümdür. ***–fiairane (poetisch) olarak "kalp" veya "kalp parçası" olarak adlandırılır.–*** & alkolün en kalitelisidir, en az 2 kere damıtılması gerekir. Rengini bir cins meşe ağacından yapılan fıçılardan alır. (Limousineiche Fass / cins meşe fıçısı) ilk ***(Vor / Premier brouilli)*** & son koşularda ***(Nachlauf / Troisieme brouilli / "kalitesiz")*** ise oluşmakta olan brendiden ***(Weinbrand / Brandy / Kognak / Cognac)*** istenmeyen yan maddeler ayrılır.
Damıtım işinde modern teknolojinin getirdiği alet, bilgisayar, makina veya diğer yardımcı modern cihazlar kullanılmayıp, tamamen damıtım ustalarının ***(Brennmeister)*** tekniği ile tarihinden günümüze ilkel şekilde yapılmaktadır.
3.Bölüm, 3.damıtma (distillation / distillate / destillat / 3.koşu (kuyruk), 3.takdir, son mahsul / 3. nachlauf / 3.leap / Trousieme brouilli): Kristal berraklığındaki damıtmanın depolanması bir cins meşe ***(Limousineiche)*** fıçılarında doldurulup depolanır. Şarap kanununa göre brandy ***(Weinbrand)*** minimum 6 ay fıçıda kalmak zorundadır. Bu depolama sayesinde brandy ***(Weinbrand)*** olgunluğuna & kalitesine erişir. Eski kanunlarda ise depolama süresi en az 12 aydır. Bu zaman zarfında fıçı gözeneklerinden ***(Faßporen / çeperleri)*** oksijen girdiğinden & fıçılardan kaybedilen ~ % 3 alkol buhar olup gökyüzüne gider. Buna da alkolün payı ***(Teil des Alkohols)*** veya anlamlı olarak;

(Teil der Engel) MELEKLERİN PAYI denir.



HISTORISCHES VOM GEBRANNTEN WEIN / BRANDY'NİN TARİHÇESİ (WEINBR&/ GEBRANNTEN WEIN / KOGNAC / KANYAK / COGNAC)



Griechen & Römer kannten & schätzen den ***Wein-gebrannt*** haben sie ihn aber noch nicht. Erste Zeugnisse über das Weinbrennen in Europa gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. ***"Mappae clavicula"***, ein Buch über die Technik des frühen Mittelalters, weiß bereits davon zu berichten. Das Destillat wurde ***"aqua ardens"*** genannt, ***"brennbares"***, aber auch ***"brennendes"*** Wasser. Es brannte aber nicht nur, es hatte auch so eindrucksvolle Heilwirkungen, daß es ein jahrhundert später bei **Taddeo Alderotti, Professor** an der Universität Bologna, als ***"aqua viate"***, ***"Wasser des Lebens / Water of Life / Hayat Suyu"*** & ***"Königin aller Arzneien"*** erscheint dieser Name ist in Frankreich als ***eau-de-vie***, in Italien als acquavite bis heute geblieben, während aqua ardens im spanischen ***aquardiente*** enthalten ist.
Um 1250 ist die Kenntnis des Weinbrennens, zuerst auf dem Seeweg über das Handelszentrum Brügge in Flandern, zu den Deutschen gekommen. Seit 1317 gibt es im niederdeutschen Raum der Hanse den Namen Bernewater, was genau aqua ardens, ***"brennendes Wasser"***, ist, & seit 1365 in Süd & Mitteldeutschl&den Namen ***Weinbrenner*** der aus dem Berufszum Familiennamen geworden war. Schon 1321 handelt eine Handschrift in Heidelberg von ***"gebrennit win"***.
In Berlin wird 1351 dem Ratsapotheker ein Monopol für das Destillieren von Wein erteilt. In den meisten anderen Städten sind es gewerbliche Weinbrenner, die bald einen großen Verbrauch zu befriedigen haben.
Wenig später als in Deutschl&& zwar in der Mitte des 14. Jahrhunderts, wird das Weinbrennen auch in Frankreich bekannt. Weitere 3 Jahrhunderte später wird das französische Städtchen ***Cognac*** zum Begriff für ***gebrannten Wein***.
Auch in Deutschl&trug fast alles, was aus Wein gebrannt war, die Bezeichnung Cognac oder –wie es im Weingesetz von 1909 verankert war– Deutscher ***Kognak***. Das änderte sich jedoch nach dem 1. Weltkrieg, als nämlich durch den Versailler Vertrag von 1919 das Wort Cognac für deutsche Erzeugnisse nicht mehr verwandet werden konnte. Der Gesetzgeber übernahm dafür im Weingesetz von 1923 die von dem deut-schen **Weinbrenner Hugo Asbach** um die Jahrhundertwende geprägte Bezeichung Weinbrand.

1985 hat in Bursa/Türkeı das erste mal die **Barantico Bar** den Namen **"mixologie & gastronomie"** ***(mixology*** & ***gastronomy)*** verwendet & im Piccolo Buch haben sie "Cocktail & seine Geschichte" geschrieben, Den ersten **Hängebar / bar üstü asma bar** haben sie im eigenen Atelier gemacht.
1989 wurde in İstanbul (TUR.) deß erste Barbetrieb, **Barmänner Gesellschaft** ***(B.A.T. "B.B.D." / Bartenders Association of Turkey)*** von **Präsident** M. Muhammed **Arslan, Vice präsident** Adnan **Mert & den Mitgliedern**

Ragıp **Bora,** Mahmut **Topçu,** Niyazi **Arslantaş,** Ziya **Akkaş,** Celal **Kocaoğlu,** gegründet in manchen teilen der Türkeı wurden in den kategorien **pré dinner, After dinner, long drink**
Meisterschaften veranstaltet .

DESTILLATION (distillate / damıtma):

*1.damıtma (distillation / distillate / destillat / 1.koşu (baş mahsul), 1.takdir / 1.vorlauf / 1.leap / Premier brouilli "**kalitesiz**"***):** Wie wird nun Wein überhaupt gebrannt, & was passiert eigentlich beim Brennen? Um dies zu verstehen, müssen wir zunächst ein wenig naturwissenschaftlich sein: Wasser siedet bei einer T**emperatur von 100°C** & geht in Dampf über; bei Alkohol ist dies aber schon bei **78°C** der Fall. Erhitzt man also Wein & kühlt den dampf in einer wasserumspülten Kühlschlange sogleich wieder ab, so ist das sich niederschlagende Destillat naturgemäß alkoholreicher als der Ausgangstoff.

In der Praxis kommt der Wein zunächst in Vorwärmer & wird auf eine **Temperatur von 40°C** gebracht. Von dort fließt er in große kupferne Kessel, die Brennblasen. Beheizte Rohre bringen den Wein darin auf die zum Verdampfen erforderliche Temperatur. Die mit den wertvollen Bukettstoffen des Weines angereicherten alkoholreichen Dämpfe steigen empor & gelangen durch den Helm der Blase in die **Kühlzylinder** ***(soğutucu silindir).*** Der Wein gewinnt hier –nunmehr in konzentrierter Form und kristallklar– seine flüssige Eigenschaft wieder. Das Ergebnis dieser Destillation wird als Rauhbr&bezeichnet. Er hat *ca. 40 % Alkohol* & schmeckt so, wie sein Name klingt. Erst durch eine zweite Destillation wird der Rauhbr&verfeinert.

*2.bölüm, "Herzstück, goldene mitte / Yürek Parçası, Ana Yürek"***,** *(distillation / distillate / destillat / 2.koşu (orta mahsul), 2. & orta takdir (altın ortası, suma, tabii, saf alkol) / 2., milttellauf / 2.leap / Deuxime brouilli "kaliteli"*
Beim zweiten Brennvorgang unterscheidet man zwischen Vorlauf, Mittellauf & Nachlauf. Diese einzelnen ineinander übergehenden Destillations- abschnitte müssen nun sorgfältig getrennt werden. Nur der Mittellauf - den man etwas poetischer auch das ***"Herz"*** oder, ***"Herz stück"*** nennt - wird später einmal zu Weinbr&werden. Vor & nachlauf hingegen werden ausgeschieden, da sie unerwünschte Nebenstoffe enthalten.

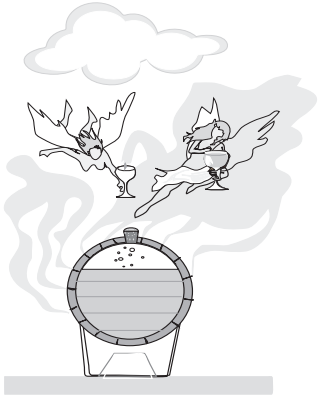
Jenes qualitativ allein für den Weinbr&in Frage kommende Herzstück genau herauszufinden, ist der wichtigste Vorgang der Weinbrandherstellung & verlangt die volle Aufmerksamkeit des Brennmeisters. Da gibt es keine Maschinen, keine Computer oder andere moderne hilfsmittel, & man wird die große Kunst dieses Fachmannes nie ersetzen können. So war es schon im Mittelalter, & so wird es auch bleiben. Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle. Da sind die Temperaturen während des Brennvorganges genau zu regulieren, um die Hitzegrade zu erreichen, die für das Gewinnen der Bukettstoffe am günstigsten sind. Da muß ständig der schwankende Alkoholgehalt des herauslaufenden Destillats überwacht werden, & schließlich muß der Brennmeister durch Geruchs -& Geschmacks- proben den Mittellauf exakt vom Vor -& Nachlauf trennen. Zu einer ganz besonderen Begabung & einer sorgfältigen Schulung gesellen sich bei diesen Spezialisten immer langjährige Erfahrung & eine nie nachlassende Aufmerksamkeit.

*3.Bölüm***,** *3.damıtma (distillation / distillate / destillat / 3.koşu (kuyruk), 3.takdir, son mahsul / 3. nachlauf / 3.leap / Trousieme brouilli "kalitesiz"):*

Die Lagerung des kristallklaren Destillats erfolgt in kleinen Fässern aus dem wertvollen Holz der Limousineiche. Das Gesetz schreibt vor, daß der Weinbr&mindestens sechs Monate auf kleinen Eichenholzfässern gelagert haben muß. Durch diese besondere Art der Lagerung gewinnt der Weinbr&seine Reife & Qualität. Bei einem Alters- hinweis schreibt das Gesetz eine Mindestlagerzeit von **12 Monaten** vor.

Während der Lagerdauer laufen eine Reihe komplizierte Vorgänge ab. Zunächst der Zutritt von Sauerstoff durch die Faßporen ***(çeperleri / gözenekleri)***. Dabei verdunstet aber auch ein **Teil des Alkohols** *(alkolün payı)*. Man nennt ihn gem den **TEIL DER ENGEL** *(meleklerin payı).* durch diesen Austausch ent-stehen erwünschte Geschmacksstoffe, die dem Weinbr&seine weiige Milde geben. Gleichzeitig entwickeln sich aber auch Ester, jene Duft & Aromastoffe, die für die spätere Blume sorgen. Das holz des Fasses gibt dem Weinbr&wertvolle Extrakstoffe, & dabei entsteht allmänlich die goldbraune Farbe.

Holz eutstammt der Natur, & so wie jedes Faß naturbedingt ein wenig anders ausfällt, entwickelt sich auch das darin befindliche Destillat anders als das im nächsten Faß. Nach angemessener Zeit füllt man deshalb den Inhalt der Fässer in einen großen Bottich zum ***"Egalisieren"***, also zum Vermischen. Die Reife geht aber anschließend in den kleinen Fässern weiter.



(Teil der Engel) MELEKLERİN PAYI

English

HISTORY OF BRANDY



Greeks & Roman's enjoyed the wine but didn't know how to distille it, it is unknown when people discovered the grapes, plums, rice, corn that could converted in to a alcohol through fermantation.
The dicovery of fermantation occured about sametime with the rise of the first civilazation &about sametime people in Europe discovered apple & grape juice would ferment into strong cider &wine, Distilled spirits were made in India as long ago as 800 B.C , The Arabic Scientist Jabir ibn Hayyan (known as Geber in the West) described distillation in detail in the 8th century, in Latin Brandy is known as aqua vitae, which translates as ***"aqua viate"***, ***"Wasser des Lebens / Water of Life / Hayat Suyu"*** & ***"Königin aller Arzneien"***, the French still refers to Brandy as ' eau de vie ' meaning exactly same thing, The word whisky comes from the Gaelic phrase '' uisge heatha '' also meaning water of life. People in the Middle Ages attributed magical, medicinal properties to distilled spirits, recomending it as a cure for almost every health problems. In 1250 Germans distilled it in Flander-Germany which came via Brügge, from year 1317 People in the Hanse area of north Germany called it Burning water, later on in around 1365 people in middle & south Germany used this name too, from year 1321 peple in Heidelberg called it ' gebrennit wine ', in 1351 Berlin Germany first distillaration federation formed. France first met Brandy in mid 14th century, 300 years later the name of Cognac has given its name the first distilled brandy with wine in the Cognac region in France.
Germans used to use this name but in 1919 with the Versay agreement they could not used the name ' German Cognac '.

The name Brandy comes from the Duch word ' brandewijn ' meaning '' Burnt Wine ''. Most brandies are made by appliying heat originally from open flames to wine, the heat drives out &concentrates the alcohol & presents in to a wine. Because alcohol has a lower boiling point (78 ^{0}C) then water (100 ^{0}C), it can be boiled off while the water porsion of the wine remains in the still.
Heating a liguid to separate components with different boiling points is called heat distillation. While brandies usually made from wine or other fermanted fruit juice, but it can be distilled from any liguid that containd sugar.
Almost every countries have their own national brandy,many of which are made from wine ; grappa in İtaly is made from grape skin, slivivitz in Pol&made from plums, bourbon in the USA is made from corn, shochu in Japan is made from rice. it is univerally acknowladge that the finest brandies are the French cognacs that are distilled from wine.

In 1985 Piccolo Bar (Bursa-Turkey) has written a book called 'mixology & gastronomy' , this book includes an article about coctails & its history & also they are the first Bar to create a 'suspension shelving '. In 1989 first time in Turkey Barmen's Society formed, their founders were/are M. Muhammed **Arslan**(chairmen), Adnan **Mert**(secretary), Ragıp **Bora**, Mahmut **Topcu**, Niyazi **Arslantaş**, Ziya **Akkaş**, Celal **Kocaoğlu**(Founder memebers). Later years they have orginized various compotitions through out Turkey such as pre-dinner,after dinner & long drink cocktails.











PROCESS of MAKING A FINE BRANDY

1-) The first step in making fine brandies is to allow the fruit juice (*typically grape*) to ferment. This usually means placing the juice, or must as it is known in the distilling trade, in a large vat at 68-77°F (20-25°C) & leaving it for five days. During this period, natural yeast present in the distillery environment will ferment the sugar present in the must into alcohol &carbon dioxide. The white wine grapes used for most fine brandy usually ferment to an alcohol content of around 10%.

2-) Fine brandies are always made in small batches using pot stills. A pot still is simply a large pot, usually made out of copper, with a bulbous top.

3-) The pot still is heated to the point where the fermented liquid reaches the boiling point of alcohol. The alcohol vapors, which contain a large amount of water vapor, rise in the still into the bulbous top.

4-) The vapors are funneled from the pot still through a bent pipe to a condenser where the vapors are chilled, condensing the vapors back to a liquid with a much higher alcohol content. The purpose of the bulbous top & bent pipe is to allow undesirable compounds to condense & fall back into the still. Thus, these elements do not end up in the final product.

5-) Most fine brandy makers double distill their brandy, meaning they concentrate the alcohol twice. It takes about 9 gal (34 Ltr.) of wine to make I gal (3.8 Ltr.) of brandy. After the first distillation, which takes about eight hours, 3,500 gal (13,249 Ltr.) of wine have been converted to about 1,200 gal (4,542 Ltr.) of concentrated liquid **(not yet brandy)** with an alcohol content of 26-32%. The French limit the second distillation *(la bonne chauffe)* to batches of 660 gal (2,498 Ltr.). The product of the second distillation has an alcohol content of around 72%. The higher the alcohol content the more neutral *(tasteless)* the brandy will be. The lower the alcohol content, the more of the underlying flavors will remain in the brandy, but there is a much greater chance that off flavors will also make their way into the final product.

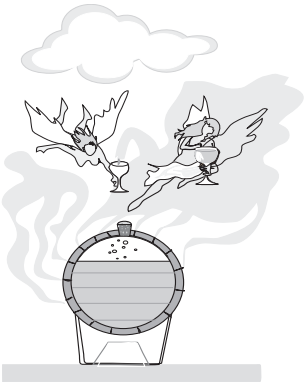
6-) The brandy is not yet ready to drink after the second distillation. It must first be placed in oak casks & allowed to age, an important step in the production process. Most brandy consumed today, even fine brandy, is less than six years old. However, some fine brandies are more than 50 years old. As the brandy ages, it absorbs flavors from the oak while its own structure softens, becoming less astringent. Through evaporation, brandy will lose about 1% of its alcohol per year for the first 50 years or so it is "**on oak.**"

7-) Fine brandy can be ready for bottling after two years, some after six years, & some not for decades. Some French cognacs are alleged to be from the time of Napoleon. However, these claims are unlikely to be true. A ploy used by the cognac makers is to continually remove 90% of the cognac from an old barrel &then refill it with younger brandy. It does not take many repetitions of this tactic to dilute any trace of the Napoleonic-age brandy.

8-)Fine brandies are usually blended from many different barrels over a number of vintages. Some cognacs can contain brandy from up to a 100 different barrels. Because most brandies have not spent 50 years in the barrel, which would naturally reduce their alcohol contents to the traditional 40%, the blends are diluted with distilled water until they reach the proper alcohol content. Sugar, to simulate age in young brandies, is added along with a little caramel to obtain a uniform color consistency across the entire production run.

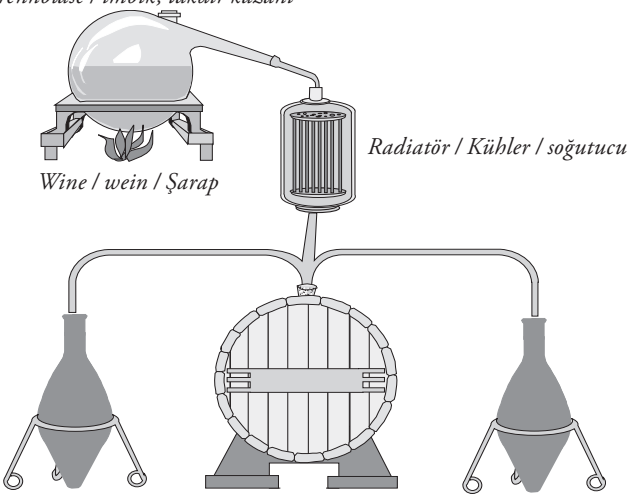
Bu zaman zarfında fıçı gözeneklerinden ***(Faßporen / çeperleri)*** oksijen girdiğinden & fıçılardan kaybedilen ~ % 3 alkol buhar olup gökyüzüne gider. Buna da alkolün payı ***(Teil des Alkohols)*** veya anlamlı olarak;

(Teil der Engel) MELEKLERİN PAYI



COGNAC / WEINBRAND / BRANDY / ARMAGNAC / KANYAK (kanıyakan)/ VINJACK ARGUADENTE / GRUSINIAK

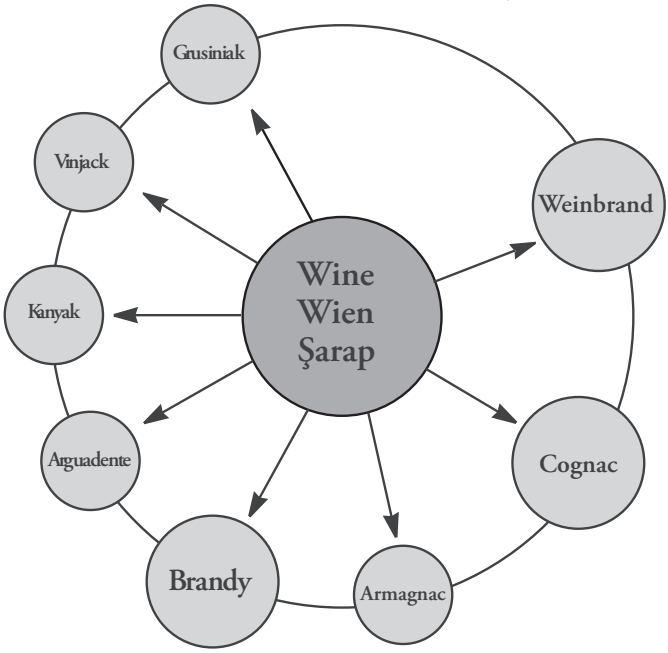
Alembic / Brennblase / imbik, takdir kazanı



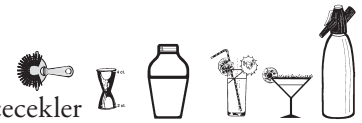
1.damıtma (distillation) / 1.destillat
1.Vorlauf /1.Leap / Premier brouilli / 1. koşu, 1.takdir, baş mahsul
(kalitesiz bölüm)

HERZSTÜCK Goldene Mitt / YÜREK PARÇASI, kalp, göbek, baş
2.damıtma (distillation) / 2.destillat
2.Vorlauf / 2.Leap /
2.& orta takdir (altın ortası)
2.koşu (orta) / Deuxime brouilli
(kaliteli bölüm, en az 2 kere damıtılmış)

3.damıtma (distillation) / 3.destillat
3. Vorlauf / 3.Leap /
3. Son Koşu, 3.takdir, son mahsul, kuyruk
Troisieme brouilli
(kalitesiz bölüm)



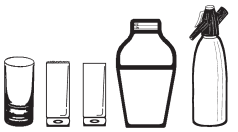
COCKTAILS/hahnenschwanz/horoz kuyruğu



Cocktail Halk dilinde karıştırılarak hazırlanan içecekler için tek bir terim olarak yerleşmiş olsa bile yapılan içkilerin çeşitlerinden sadece birisidir. Bazı içkiler bir kaç içki çeşidine *(grubuna/kategorisine)* dahil olabilirler. Bu isimler ilk defa 1806 The Balance da değinilmiştir, uzman kişi *(barkeeper-bartander-barsupervisor-barmaid-barman)* bundan alkollü, hayalgücü yüklü, bileşimine göre günün farklı zamanlarında severek içilen içkileri anlar. Shaker (sh.), mixglass veya direct bardakta hazırlanırlar & değişik şekillerde dekore edilirler. Bu cocktail'ler dry *(sek/sec/trocken/secco)*, medium *(dömisek)*, & sweet şekillerine ayrılırlar.
Meyve suları, şeker, şurup, cream - crème likörü veya krem şanti *(cream/crème/crema/rahm)*, yumurta gibi malzemeleri içine alan tüm cocktail'ler shaker ile hazırlanmalıdır.
Malzemeler sıvı ise mixglass içinde karıştırmak yeterlidir. Cocktail'ler için gerçek ölçü 5 cl. (50 g) ~ 6 cl. (60 g)dır.
şeker şurubu yerine grenadine veya curaçao kullanılabilir. günümüzde cocktail yarışmaları 3kategoride (dalda /grup'ta) yapılır. 1) Pré dinner/before dinner/yemek öncesi/, 2) After dinner /yemek sonrası, 3) Long drink /uzun içkiler/lange trink.

FIZZES / fışırtılar

long drinks



mise en place / vorbereitung / ön hazırlık :
Kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında ***(rand)*** gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz. veya şekersiz Amerikanın ünlü kokteyllerindendir. İsmi içkiye sıkılan basınçlı su veya sodadan çıkan fışırtıdan alınmıştır. Fixes & collinslere benzerler.
Temel reçete /recipe/rezept/recette: Bol miktarda ufak buz parçalarını shaker'a (sh.) koyunuz. Reçeteye göre şeker veya şeker şurup, meyve suyu & alkol ilave ediniz. Bir müddet kuvvetlice çalkalayıp 1 fizz bardağına süzünüz & biraz soda ilave ediniz. (siphon) Gerçek Fizz'ler yumurta akıyla hazırlanırlar.
servis : 1 pipette *(1 straw - 1 strohhalm-trinkhalm-chaumeau-paille)*

COLLINS

long drinks



Fizz'ler, fix'ler & sling'ler ile benzer olup bu yüzyılın serinletici içkisidir. Hazırlanışı aynen "fizz'ler" gibi olup bardak ağızları şekersiz servis edilir. long drink bardağında hazırlanıp iyice karıştırılır, soda ilave edilir,1 pipette *(1 straw - 1 strohhalm)* Collins'ler sadece Hollanda gin'i ile hazırlanırdı, artık cognac, vodka, whisky, rum vb. ile de hazırlanmaktadır.Shaker (sh.), mixer & direkt bardakta hazırlanabilir.

SOURS / ekşiler

classic cocktails , medium coctails
long drinks ,fancy drinks



İsmi içkiye tat veren limon suyundan gelmektedir. Cin *(Gin/Genièvre/ginebra/cenevre)* ile hazırlandıklarında bu içkiler koyu Fizz'ler olarak geçerler oysa geçmişte yalnız Whiskey ile hazırlanırlardı. Mise en place : Kesilmiş bir limonun suyunu gezdirerek bardak ağzını (rand) nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz/veya şekersiz.

Temel reçete : Yeterli miktarda ufak buz parçalarını shaker'a (sh.) koyunuz. 1/2 limonun suyu, 2 bar k. şeker & 5 cl (50 g) alkol *(whisky, cognac, brandy, gin, rum, calvados v.s.)* ilave ediniz. 1 müddet kuvvetlice çalkalayınız. 1 uzun tumbler (long drink) bardağına süzünüz & 2 kokteyl kirazı, 1 rondela (tranch) portakal ile dekore ediniz, biraz soda ilave ediniz. (siphon)
servis : 1 pipette *(straw - strohhalm)* & 1 kokteyl kaşığı

FLIPS / Çabuk canlandırıcı

before lunch/ öğleden evvel cocktail
long drinks ,fancy drinks



Yumurta sarısı ile olan kokteyller
Öğleden önce & çay saatinde
Temel reçete : 2-3 buz parçasını shaker'a (sh.) koyunuz. 1 yumurta sarısı, 1-2 bar k. şeker 5 cl (50 g.) tercih edilen alkolü ilave ediniz. Hepsini kuvvetlice & aynı derecede iyice çalkalayınız. 1 flip bardağına süzünüz & üzerine muscat *(nutmeg - hind cevizi)* tozu serpiniz. Enerjik içkiler olup Egg Nogs'lara benzerler. Kuvvet vericidir.
servis : 1 pipette *(straw - strohhalm)*

COOLERS / serinleticiler

Long drinks



Temel reçete : Yeterli miktarda ufak buz parçalarını *(cracked ice)* shaker'a (sh.) koyunuz. 2-3 bar k. şeker *(veya şurup)*, 1/2 limonun suyu & 5 cl. (50 g.)
alkol (whisky, gin, rum, cognac, arrak v.s.) ilave ediniz. Kuvvetlice çalkalayıp 1 tumbler (long drink) bardağına süzünüz & Ginger ale (zencefilli gazoz) ile doldurunuz (veya cola) susuzluğu gideren/Durstlöscher sulandırılmış içkidir. dekor/ garnish meyve parçaları.
servis : 1 pipette (straw - strohhalm)

EGG - NOGS

fancy drinks



Sütten veya yumurta ile yapılan kokteyller
Çırpılmış yumurta ile şeker & sütten yapılan bir içecek, bunlara whisky katılarak meydana gelen içki. Temel reçete : 3-4 buz parçasını shaker'a (sh.) koyunuz. 1 bütün yumurta, 2 bar k. şeker & 5 cl. (50. g) alkol (cognac, rum, brandy, whisky vs.) ilave ediniz. Süt ile tamamlayıp kuvvetlice çalkalayınız & special bardağa süzünüz. Üzerine muscat (nutmeg - hint cevizi tozu) serpiniz. Sıcak veya soğuk olarak canlılık veren içkidir.
servis : 1 pipette (straw - strohhalm)

DAISIES / papatyalar

long drinks ,lady drinks



Temel reçete: Ufak buz parçalarını shaker'a (sh.) veya mixer'e koyunuz. 1/2 limonun suyu, 2,5 cl. (25 g.) grenadine sirop (granate syrup - nar şurubu), 5 cl. (50 g.) alkol (whisky, rum, cognac, gin, Cherry Brandy "likör", Peach Brandy "likör" vs.) ilave ediniz. Kuvvetlice çalkalayıp 1 şampanya kadehine süzünüz. 3-4 kokteyl kirazı & nane yaprakları ile dekore (garnish) ediniz. soda (siphon) bayan içeceğidir.
servis: 1 pipette (straws - strohhalm) & 1 ufak kokteyl kaşığı,



COBBLERS

Temeli sherry & Porto'ya dayanır. şarap, şeker & meyvelerden yapılan içkiler bayanlar için special içki Temel reçete : önceden soğutulmuş cobbler bardağında direkt hazırlanır. 2/3 sini ince bir şekilde kırılmış buz ile doldurunuz, değişik kuvvetli kokulu meyvelerle dekore ediniz & 5 cl. (50 g) Cobbler alkolünü (sherry, porto, brandy,
champagne vs.) ilave ediniz.
servis/service : 1 pipette (strow/strohhalm/trinkhalm/chalumeau/paille) & 1 küçük kokteyl kaşığı, rondela (tranche) portakal.

TÜRK KAHVESİ / Turkish coffee / türkisher Kaffée - mocca

Orta şekerli kahve / metrios : Önce 1 ölçü (1 türk kahve fincanı) soğuk su, cezve'ye konulur. her fincan için 1 tatlı kaşığı (1 dessert spoon/löffel) kahve &
şeker konulup kısık ateşte tatlı kaşığı ile (dessert spoon/löffel) karıştırılarak köpürünceye kadar kahve pişirilirip soğumadan servis yapılır. (orijinali osmanlılarda / othomanikos / ottoman mangal'da "barbecue/Kohlenbecken/braizer" odun kömürü ateşi ile cezve'de kahve pişirilirdi. Halen bu osmanlı usulunde kahve pişiren vardır.)
Kahvenin (telves, delves / kaffeesatz / coffeegrounds) telve'sini içmeyiniz.
servis / service : Bir bardak su & alt tabak.
Kahve : (coffee / kaffee / café / kahwa / gayves / cahoa) kelimesi dünyaya Türkler'den yayılmıştır.
Cezve : (for making Turkish coffee, kahve / kleines Stielgefäß zur zu Bereitung von türkischer kaffee, kahve, kaife)





Fincan : (tasse / cup / flincani)
Mangal : (braizer/barbecue/kohlenbecken)
Mangal kömürü : (odun kömürü/charcoal/holzkohle)
Kahve köpüğü : (kafes kaymaki / coffee cream / kaffe schaum)





IRISH COFFEE / İrlanda kahvesi/café İrlandés/eire coffee

Irish Coffee orjinal kadehinde bir jigger (measure / maß / ölçek) 3-4 cl. (30-40 g.) Irish whiskey ısıtınız & bardağı devamlı döndürerek yakınız. orjinal ocağında/ rechaud/reşo/ısıtıcı (kadehi devamlı döndürünüz ki patlamasın). Hemen şekeri önceden konulmuş & karıştırılmış sıcak şekerli kahve ile doldurunuz (1 cm kadehin altında). Krem şantili (cream/sahne/crème/crema/Rahm) 1 bar kaşığını ters olarak kadehin üstünde tutunuz & krem şantiyi içine öyle
dökünüz ki kahve & krem şanti birbirine karışmasın & karıştırmayınız. (krem şanti siphon ile daha rahat hazırlayabilirsiniz) üzerine rendelenmiş bitter cikolata serpiniz.
servis: 1 pipette (strawstrohhalm) 1 kokteyl kaşığı & 1 alt tabak.

FRENCH COFFEE / Fransız kahvesi

Hazırlanışı aynen Irish Coffee gibi olup, sadece whisky yerine bir **jigger** (measure / maß / ölçek) 3 cl. (30 g.) Grand Marnier (portakal & cognac likörü) kullanınız.

CAPPUCCINO

Directions (Zubereitung): Bir kahve fincanını yarısına kadar Pressopresso (veya cappuccino / Nescafe marka kahve) ile doldurunuz, diğer kalan yarısına sıcak süt ilave ediniz, üzerini bir parça krema & bir tutam Nesquik ile garnitürleyin (üzerine serpiniz).

ESPRESSO ROYAL

Directions (Zubereitung): 1-Pressopresso'yu (veya Grandos cappuccino / ınstant coffee, Nescafe Espresso marka kahve) bir ufak fincana bir poşet koyunuz, üzerine Grand Marnier likörü ilave ediniz & krema ile garnitürleyin.
2-Espresso: 1 küçük fincana bir poşet Instant Coffee, (Pressopresso, cappuccino / Nescafe marke kaffee) koyup karıştırarak, sıcak ama kaynamamış su ilave ediniz, şeker isteğe göre sonradan ilave edilir.

ÇAY (tee / çay / thé / tè / té / tea)

Türkler'in devamlı içtikleri (türkler şerbet, ayran, sahlep, kahveden sonra çay içmeye başlamışlardır.) Türk' lerin teklif edeceği ilk şey çay'dır, çünkü türk çayı barışın sembolüdür, çayın berraklığı, sıcaklığı ise türkün sıcaklığıdır, ateş kırmızısı laleler, bayrağın kırmızısı & çayın kırmızısı türkün kanı olup türkün ta kendisidir.



after dinner drinks

GROGS

Sıcaksu, şeker, güzel kokulu bitkiler & istenilen alkol'dan oluşan içkilerdir.
Bir grog kadehi içine 1 cam kaşığı koyunuz 2-3 bar k. şeker. 4-5 cl. (40-50 g) alkol (rum, gin, cognac, whisky, Arrak vs.) ilave ediniz. 1/2 limonun suyunu koyunuz & kadehi kaynar su ile doldurunuz. 1 dilim (tranch) & 1 büyük limon kabuğu ile dekore ediniz. Karanfil, tarçın. İsmi Amiral E.Vernon Alias Grog'dan gelir. 1730'larda okyanusta gemileri seyir halinde iken hava soğuk olduğundan suyu kaynatarak içine rum & şeker koyup karıştırmışlar böylece leziz bir içki bulunmuş.
servis : 1 cam grog kaşığı & alt tabak

pre Dinner/Before Dinner Drinks



APÉRITIFS / aperatifler/aperitivo

Yemekten önce içilebilen içkiler / mide açıcı
Keskin sek (dry/trocken/sec/secco) kokteyller: Martini dry, Gibson, Manhattan, Kir (1 cl. crèmede cassis liqueur "red currants - Schwarzer Johannisbeer", 10 cl. sek şarap)
Kir Royal (1 cl. Crème de cassis "likör", 10 cl. sek (dry/trocken/sec/secco)
Akdeniz ülkelerinin sek şarapları & Aperatif şarapları : Porto, Sherry (Jerez - Xèrès), Samos, Marsala, Maderia (Madère), Malaga vs. Aperatif içkiler : Alkollü olanlar - vermouth, Amer Picon (bitter), Campari soda (bitter), rakı, ouzo, Pernod, şampanya (sek veya portakal suyu ile); alkolsüz olanlar - meyve suları.



short drinks
fancy drinks



PRÉ-DINNER / before dinner drinks

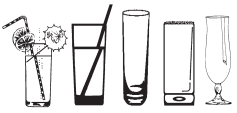
Pré Dinner Drinks (yemekten önce alınan içki) short drink kategorisine dahil olan Cocktail'lerdir. Yemekten önce alınan kısa içkilerin mideyi rahatsız etmemeleri için, alkol dereceleri az olmaları gerekir. Bu cocktaillerin yapımında en çok; Cin, Votka, Vermouth, Cherry, Sekt, Portwein, Campari, Martini gibi içkiler kullanılır. Yemekten önce alınan içkilerde en fazla (maximum) 2 cl. şeker şurup veya 2 cl. likör kullanılabilir. Pre-Dinner Drinks International ölçülere göre tamamı 7 cl. olan bir cocktail çeşididir. Yemekten önce alınan içkilerde, After Dinner & Long Drink gibi en fazla (maximum) 5 maddeden oluşur. Yemekten önce alınan içkiler çoğunlukla az ya da hiç dekorsuz (non garnish) olarak servis edilir. Dekorasyon (garnish) içkideki maddeye göre dizaynlanır.

short drinks



AFTER DINNERS

Yemekten sonra mideyi rahatlatmak & yemeği hazmettirmek için alınan içkilerdir. Bunların hazırlanmasında whisky, cognac & likör (liqueur) çeşitleri kullanılır. Yardımcı malzeme olarak ise; süt, krema, yumurta, kahve, meyve şurupları gibi ürünler tercih edilir. En fazla 5 madde kullanılır & 7 cl. olmalıdır.



LONG DRINKS / uzun içkiler /lange trinks

Long-Drink uzun içki olarak nitelenen bu kokteyl çeşidinin barlarda çok büyük anlamı vardır. Bu kategoriye giren long drinks çeşitleri; Highballs, Fizzes, Punches, Collins, Flips, Cobblers, gibi içkiler hemen hemen her türlü zamanda içilebilir. Zaman olarak, öğle zamanlarında, öğleden sonra kahve & pasta aralarında, dans partilerinde, havuz başında zevkle içilen bir içki çeşididir. Bütün dünyada Long-Drinks 5 çeşit maddeden en fazla (maximum) 8 cl. alkol & yardımcı maddelerle birlikte en fazla 14 cl. ile 28 cl. arasında hazırlanan bir karışımdan oluşur. long drink cocktail miktarlarının üzerinde hazırlanan içkiler için kullanılan bir terimdir.

FANCIES / hayal gücü / fantasie



Bütün Dünya barlarında çeşitli içki kombinasyonları kullanılarak hazırlanan bir cocktail'dir. Pre dinner & After dinner'larda olduğu gibi Madde & alkol ölçüsü gibi sınırlamalar yoktur. Yaklaşık olarak 30 gruba ayrılır; barmenler (barsupervisors - barkeepers) fancy drink'leri hazırlarken yaratıcılığını kullanarak içkiyi uygun dekorlarla süsler & böylece cocktail'de bir fantezi yaratır. Cocktail içinde 5 den fazla madde kullanırsa fancy drinks olarak adlandırılırlar. Çok anlamlı bu fantezi içkileri belirli bir gruba sokmak zordur & belirli bir hazırlanış düzeni bulunmaz. Hayali (fantastik) veya şahıs isimleri verilir.

FIXES

Direct bardakta hazırlanan, ölçü ile kullanılan içkidir. Az suda eritilmiş şeker & limon suyu ile istenilen alkolün eklenmesi ile hazırlanır, küçük parçalara ayrılmış buz, dekor (garnish) olarak turunç & meyve dilimleri kullanılır.



EXOTICS / tropical drinks

Bol renkli Güney Amerika içkisi olup, alkollü yada alkolsüz hazırlanır. Seçilmiş meyvelerle (ananas, coconut, pampelmuse/greyfurt v.b.) hazırlanır.2 pipette (2 straws- 2 strohhalme)
mise an place: meyveler önceden soğutulur/mevye kabı önceden soğutucuda soğutulur.

pineapple /ananas tranche / ananas kesme:





CRUSTAS

Mise en place / ön hazırlık : Kesilmiş bir limonun suyu gezdirilerek bardak ağzı (rand) nemlendirilir & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirilerek şekerlenir.
Büyüleyici, yemek sonrası içeceklerindendir. Crustas istenilen meyve özleri, likörler (liqueurs), meyve suları, angostura vs. ile shaker'da (sh.) çalkalanır & çoğunlukla limon veya portakal kabukları ile süslenip servis edilir.



CHAMPAGNE COCKTAILS

Temel alkol veya likörlerle (liqueurs) karıştırılan champagne & köpüklü şarap (sparklings wine, sekt) hazırlanan içkilerdir. Birçok durum için uygun karışımdır. Esasen sadece portakal likörü (liqueur) veya cognac ile hazırlanırlar.

CUPS / bowls



Köpüklü veya beyaz şaraplar, bu her zamana uygun içeceğin temelini oluştururlar. İsteğe göre oranı artırılabilen meyve özleri, şuruplar, likörler (liqueurs) şeker, taze meyveler (yalnız limon olmamalıdır.) vs. karıştırılarak, istendiğinde gül yaprakları ile süslenebilirler. İçkiler önceden hazırlanarak soğutulur & diğer malzemeler servis yapılmadan hemen önce karıştırılarlar. En son soda ilave edilebilir. Tipik bir eğlence parti içeceğidir. (party drinks)

after dinner drinks



FRAPPÉS / glacials / glacés / buzlular

Fransızcadan gelen buzla soğutulmuş çeşidi, canlılık verici, hafif, yemek sonrası içkilerdendir. İstenilen bir likör (liqueur) ezilmiş buz ile servis edilir. Şuruplar da kullanılabilir. İtalya'da frappes deyince genellikle mixerde, parçalanmış buzla (cracked ice) karıştırılmış temeli süt veya kahveye dayanan alkollü veya alkolsüz içkilerdir.
Servis: 2 küçük pipette (2 small straws, 2 kleine strohhalme)

long drinks



HIGHBALLS / yükselen baloncuklar

Susuzluğu giderici isteğe bağlı olan büyük içkilerdir. buz parçaları, limon, istenilen bir alkol türü & asitli bir içecekten (cola, ginger ale "zencefilli gazoz" vb.) ismi bardağın içinde oluşan gaz/asit kabarcıklarının yükselmesinden gelmektedir.



JULEPS / Mint-juleps

Naneli likörleri (liqueurs) & bardağa doğranmış taze nane yaprakları ile (ismi buradan gelmektedir), şeker şurubu, alkol & oldukça bol buz parçacıkları ile hazırlanıp, taze nane yaprakları (peppermint/pfeffer-minze/menthe (poivrée)/menta (piperita) / menta, hierbabuena) ile süslenirler & içkinin kokusunu/bouquet/aroma/bukett alabilmek için kısaltılmış içki pipetleri (small straw) de eklenir.

after drinks



POUSSE CAFéS /Rainbow cocktails

Bu 6 çeşide kadar varan kat kat renkli mükemmel renk oyunları yaratan içki, yemek sonrası içkilerdendir. Kendi özgül ağırlıkları sayesinde kat kat birbirinden ayrı kalabilen likörler (liqueurs), meyve özleri veya şuruplardan oluşurlar. Ölçü aleti olmadığından şu pratik kural geçerlidir: Şekeri ne kadar çok veya alkolü ne kadar azsa, ürün o kadar ağırdır. Ayrı ayrı tabakalar ağır ürünün üzerine hafif ürünün gelmesi şeklinde dikkatlice doğrudan bardağa süzülür, arkasından bir öncekinin yüzeyinin altına bir bar kaşığı veya çay kaşığı yardımıyla diğer ürün dikkatlice & yavaş yavaş dökülür, Bu kreasyonlar, renk oyunları belirsiz bir şekilde kat kat olurlar.

MISTS / buğulu, bulanık



Doğrudan bardakta hazırlanan parçalanmış buz, alkol & limon kabuğundan oluşan ferahlatıcı içkilerdir. İsmini bardağın buğulanmasından alır.



PICK ME UPS/beni güçlendir (sade, sadeler)

Bu içkinin yorgunluğa karşı yeniden kuvvet toplayabilmek için güçlendirici, neşelendirici olarak şakacı anlamda bir ismi vardır.

long drinks



PUNCHES / beş, 5, five, fünf

Soğuk veya sıcak olabilirler Sanskrit Pantscha'dan olan asıl yapım şekli 5 malzemenin kullanımını öngörmektedir: su, şeker, arrak (palmiye suyundan mamül Brantwein/Brandy), hoş kokulu bitkiler & limon. Günümüzde sayısız değişiklikler yapılmıştır. Bowle bunlardan sadece birisidir. Tek kişi için soğuk punch'lar genellikle shaker'da (sh.) çalkalanır, sıcaklar ise özel olarak ısıtılır.



welcome / party drinks



SANGRIA / Sangre

Bu soğuk ispanyol içkisi birçok çeşit meyvelerden & esasen Pamplonada da olmak üzere sert kırmızı şaraptan yapılırdı. İçkinin ismi koyu kırmızı, boğa kanına benzer renginden gelmektedir Sangre/Kan. Bir kaç şekli vardır, hepsininde meyve aromalarının (bouguet/kokusu) iyi olması için meyvelerin yeterli kadar uzun sürede yetiştirilmeleri gereklidir. İri taneli meyveler içkiyle birlikte yenilebilir.



SANGAREES

Sangria'nın bir modifikasyonudur / alternatifidir & çabuk hazırlanabilir. Genellikle temeli rosé veya beyaz şaraba dayanır, hindistan cevizi de eklenir. Soğuk veya sıcak olarak servis edilebilir.

long drinks



RICKEYS

Ferahlık veren büyük içkilerdir, aslında temelleri cin'e (gin) dayanır, collins içkilerine benzerler & genellikle sarmal turunçgil kabukları ile servis edilirler.



long drinks 

SLINGS

Sling'ler sadece shaker'de (sh.) hazırlanmalıdır. Su, şeker, dondurma & limondan oluşurlar & bu karışım sert bir brandy ile tamamlanır. Soda & Ginger Ale (zencefilli gazoz) yada aynı şekilde diğer meyve özleri eklendiğinde long drink sayılırlar.

SPARKLINGS

Hafif, ferahlık verici, bir çok duruma uygun olan bu içkiler taze meyvelerin püreleriyle karıştırılarak köpüklü şaraplar ile renklendirilir & köpürtülür. Alkolsüz şekli ise Ginger Ale (zencefilli gazoz), tonic vb. leri ile karıştırıldığında elde edilir.

sıcak / hot / heiß  soğuk / cold / kalt 

TODDIES

Esasen sadece soğuk günler için sıcak olarak yapılırlar. Groglar veya punch'lardan farklı olarak Toddies içkilerinde bazen krema, tereyağı vb. malzemeler de kullanılır. Soğuk içecek olarak angostura bitter & limon suyu ile hazırlanabilir & değişik bir içecek olur.

long drinks 

ZOMBIES

Alkol oranı yüksek olan büyük/long içkilerdir. Shaker'da (sh.) bol buz parçaları, meyve suyu & bol beyaz & kahverengi rum karıştırılıp hazırlanışından sonra ayrıca 75 °C lik biraz rum içkinin üzerine dökülür. içki isteğe & kişinin zevkine göre taze meyvelerle süslenir.



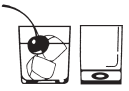
HOT DRINKS

Sıcak & ılık içecekler için genel/general bir kavramdır.



SOFT DRINKS

Alkolsüz içkiler için genel/general bir kavramdır.



ON THE ROCKS / buz üstü / auf Eis

Belirli bir çeşit oluşturmazlar. Sade içkiler (pure/pur) veya kokteyller 3-4 adet buz ile sunulur. İstek üzerine süsleme (garnish) yapılır.



SHORT DRINKS

Küçük/kısa içkiler 6 cl./60 g.'a kadar genel/general bir kavramdır, & içkiyi hafifleten herhangi bir içki eklenmez.

SMASHES Collins & Juleps arası / Zwischen Collins & Juleps



Juleps (mint-juleps) benzeri, direkt bardağında hazırlanır, taze nane yaprakları & parçalanmış buz (cracked ice) parçalarından ismi gelir. Dekor (garnish) tranch limon veya portakal, nane yaprakları.Servis: 2 kısa pipette (2 small straws/2 klein strohhalme)

SYRUPS / Sirops / Şuruplar

Esası turunçgil (zitrusfrüchte) & fundagil (Gestrüpp - heidekraut- fonda) meyvelerinden oluşur 4-5 gün Rum (Rom - Rhum - Ron) içinde bekletilmiş ferahlatıcı yemek sonrası içkilerdir. Günümüzde daha başka meyve özleri, meyveler & hoş kokulu bitkilerde kullanılmaktadır. Buzdolabında korunup servis'den önce süzgeçten geçirilir. Dekor (garnish) taze meyveler.



SWIZZLES

Swizz'ler belirli bir kategori (category/kategorie) çizgisi oluşturmaz; Direkt bardakta hazırlanırlar, sticker/karıştırma çubuğu (swizzle-stick) ile hafifçe karıştırılır.

MESSAGE / MESAJ :
final içkisi nedir?
Hotelinizin à la carte restaurantın'da müşteri aperatif içkisini aldıktan sonra (sırasıyla prédinner, after dinner, long drink) horse d'œuvre / çorba / soup / suppe " çorba servisinde içki servisi yapılmaz !. ön yemek , ara sıcak, ana menu, dessert / tatlı' dan sonra çay & kahve yanında bilinen klasik cogniac veya likör sunulur. Müşteriye sunulacak herşey sunulmuştur. Sunulacak hiçbirşey kalmamıştır. Buna rağmen sunulacak son bir final içkisi vardır.

BU FİNAL İÇKİSİNİN ADI NEDİR ?

Info: +90. 533. 321 83 28
adnanmert16@hotmail.com

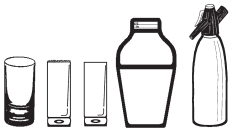


COCKTAILS / Hahnenschwanz / Horoz kuyruğu



Unter diesem Namen erstmalig 1806 in The Blance erwähnt, verseht der Fachmann (Barmaid-Barman) jene alkoholhaltigen, fantasievollen Drinks die-je nach Zusammensetzung zu verschiedenen Tageszeiten gern getrunken werden. Sie werden im Shaker (sh.), Mixglas oder direkt im Glas zubereitet & vielseitig garniert ***(garnish)***. Basismenge: 60 ml. Diese Cocktails unterscheidet man dann in: Dry, Medium & Sweet. Cocktails mit zucker, sirup, Fruhtsäften, Eier & sahne ***(cream/krem şanti/crème/crema/Rahm)*** werden mit dem Shaker (sh.) zubereitet. Falls der inhalt flüssig ist, genügt es, es in einem Mixglass (mg.) zu mixen. Die richtige Menge für Cocktails ist 5 cl. (50 g.) ~ 6 cl. (60 g.)
(Anstatt Zucker sirup kann man auch Grenadine oder Çuraçao benutzen.) Heutzutage werden die Cocktailwettbewerbe in 3 kategorien gemacht 1- Pre-Dinners ***(before dinners)*** 2- After dinners ***(nach dem Essen)*** 3- long drinks ***(lange trinks / uzun içkiler)***

long drinks



FIZZES / fışırtılar

Gehören zu den bekanntesten American Drinks. Der Name rührt von dem zischenden Ton, welcher durch das Syphonwasser beim Aufspritzen der Drinks erzeugt wird. Verwandt mit den Sours, Fixes & Collins werden die Fizzes im Shaker (sh.) kräfig bis zu dessen Beschlagen geschüttelt. Ein echter Fizz wird mit Eiweiß zubereitet.

long drinks



COLLINS

Mit Fizzes, Fixes & Slings verwandte, erfrischende Drinks. anfang dieses Jahrhunderts wurden Collins nur mit holländischem Gin zubereitet, mittlerweile auch mit Cognac, Wodka, Whisky, Rum u.ä. Er wird im Shaker (sh.) oder auch direkt im Glas mit Eiswürfel & soda gemixt

classic cocktails , medium coctails
long drinks ,fancy drinks



SOURS / ekşiler

Wegen des geschmacksprägenden Zitronensaftanteils so genannt. Sofern sie mit Gin zubereitet werden, können diese Drinks als konzen-trierte Fizzes gelten, einst wurden sie allerdings nur mit Whiskey zubereitet. Servis/service: 1 pipette (straw/ strohhalm/trinkhalm/ chalumeau/paille)

before lunch/ öğleden evvel cocktail
long drinks ,fancy drinks



FLIPS / çabuk canlandırıcı

Schnell aufrüttelnde - daher der name - sehr energiereiche, mit den Egg-Nogs verwandte, leicht verdauliche Getränke, bestehend aus frischem Eigelb, Zucker, ggf. Sahne, Südwein & /oder Destillaten. Im Shaker (sh.) mit Eis/ice ganz kurz geschüttelt, werden diese drinks mit einer Spur geriebener Muskatnuß ***(nutmeg-***

muscat-hint cevizi) gewürzt & unmittelbar nach der Zubereitung getrunken. Flips am frühen Vormittag wirken aufmunternd & stärkend. Durstlöscher drink/susuzluk giderici servis/service: 1 pipette ***(straw/strohhalm/ trinkhalm/chalumeau/paille)***

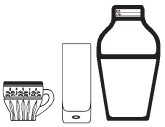
long drinks



COOLERS / serinleticiler

Eiskalte, durststillende Long drinks. Aus Zitronensaft, Spirituosen & reichlich Ginger Ale oder anderen kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten bestehend, werden sie im shaker (sh.) oder direkt im Glas-je nach Zusammensetzung mit viel zerkleinertem Eis zubereitet, mit Ginger Ale aufgefüllt & ggf, mit obstwürfeln garniert.
servis/service : 1 pipette ***(straw/strohhalm/trinkhalm/chalumeau/paille)***

fancy drinks



EGG - NOGS

Cocktails, die mit Milch oder mit Eier gemacht werden:
Resept/reçete: 3-4 Eis stücke/würfel in einem Shaker (sh.) geben, Ein ganzes Ei, 2 bar löffel Zucker & 5 cl. (50 g.) Alcohol (Cognac, Rum, Brandy, Whisky u.s.w.) & ein bißchen Milch zugeben & kräftig mixen. Sieben Sie die Mischung in einem Special Glas. Oben- drauf kann man mit Muskat ***(Muscat/Nutmeg)*** garnieren. Wird heiß oder kalt getrunken. Erzeugt Heiterkeit.
Servis/service:1 Strohhalm ***(1 straw-1 pipette-chalumeau)***

long drinks ,lady drinks



DAISIES / papatyalar

Gelten als damen long drinks & bestehen aus einer beliebigen im shaker geschüttelten Spirituose mit 1/2 Lime-oder Zitronensaft & meistens Grenadine-Sirup. Die Gläser werden mit Sodawasser aufgefüllt & mit Saisonobst & Minzeblättern garniert.
service : 1 pipette ***(straw - strohhalm)*** & 1 kleiner cocktail löffel

long drinks



COBBLERS

Auf Sherry oder Porto Grundlage basierend, sind diese garnierten köstlichen Longdrinks für gesellige Abende geeignet. Sie werden aus dem bevorzugten Basisprodukt mit zerschlagenem Eis zubereitet & mit Saisonfrüchten garniert. Mit Likören (liqueurs) & Destillaten lassen sie sich gut verbinden & werden direkt im vorgekühlten Glas zubereitet.

TÜRK KAHVESİ / turkish coffee / türkisher Kaffée - mocca

Orta şekerli kahve / medium sugar Turkish coffee / metrios / mit mittel zucker : 1 kaffee tasse ***(Türkische Kaffeetasse)*** kaltes Wasser gibt man in ein kleines cezve ***(stielgefäß / cezves)*** Für jede tasse ein kaffee- löffel Kaffee & zucker geben, & unter ständigem rühren den kaffee zum kochen bringen. Heiß servieren. bitte, kaffeesatz (***telve / telves / coffeegrounds)*** nicht trinken. ***(Bei den alten Ottoman/Osmanlı / Othomanikos kochte man den kaffee mit der cezve, mangalda "auf kohlenbecken" im holzkohlen feuer. Auch heute noch gibt es diese tradition.)***

kahve : ***(coffee / kaffee / café / cafes / kahwa / cahoa / kaves / gayfes)*** Dieser name hat sich von den Türken (ottomanen/osmanlı / othomanikos) ausgebreitet.

cezve : (for making Turkish coffee, kahve / kleines Stielgefäß zur zu bereitung von türkischen kaffee, kahve, kaife)

fincan : (tasse / cup / filincani)

mangal : (braizer/barbecue/kohlenbecken)

mangal kömürü : (odun kömürü/charcoal/holzkohle)

kahve köpüğü :(kafes kaymaki /coffee cream /kaffee schaum.







IRISH COFFEE / irlanda kahvesi/café irlandés/Eire coffee

Man erhitzt in einem original Irish Coffee Glas 3-4 cl. (30-40 g.) Irish Whiskey indem man das Glas immer dreht./auf original Rechaud/reşo/ısıtıcı Die vorbereitete zucker & kaffee Mischung gießt man bis 1 cm. unter dem Glasrand, Oben drauf gibt man einen umgedrehten bar löffel/spoon Schlagsahne ***(cream/crème/crema/rahm/krem şanti)*** & garniert ***(garnish)*** mit geriebenem ***(raspel/rende)*** Bitter Schokolade/chocolate/çikolata.

Servis/service:1 Message / mesaj : bazı servislerde pipette konulur, neden ?

info.: +90. 533. 321 83 28

FRENCH COFFEE / fransız kahvesi

Die zubereitung ist gleich wie beim Irish Coffer, Anstatt Whiskey Werwenden Sie 3 cl. (30 g.) Grand Marnier ***(orangen*** & ***cognac likör/liqueur)***

CAPPUCCINO

Löslicher Bohnenkaffeee (Pressopresso, cappuccino / Instant Coffee / Nescafe marke kaffee) mit Kaffeeweißer & Zucker.

Directions (Zubereitung): Eine Kaffeetasse zur Hälfte mit fertigem Instant Coffee, (Pressopresso, cappuccino / Nescafe marke kaffee) füllen, dann den Rest mit heißer Milch aufgießen, ein Häubchen Sahne draufsetzen & mit einer Prise Nesquik krönen.

ESPRESSO ROYAL

Directions (Zubereitung): Pressopresso (oder cappuccino / Instant Coffee / Nescafe Espresso marke kaffee) in ein Glas füllen, Grand Marnier Liqueur hinzufügen, mit Schalgsahne garnieren.



after dinner drinks 

GROGS

Sind Getränke aus heißem Wasser, Zucker, Gewürzen & beliebiger Spirituose, Der Name ist dem Admiral E. Vernon - alias Old Grog zu verdanken der ca. 1730 die Idee hatte, an Bord verfaultes Wasser durch Aufkochen & Zugeben von Rum & Zucker wieder genießbar & wie! - zu machen.

pré dinner/before dinner drinks 

APÉRITIFS / aperatifler/aperitivo

Magenöffner vor dem Essen aus aromatisierten Weinen (Vermouth, Sherry, Porto etc.) oder Likör, Pflanzenextrakten, Destillaten, Kräutern & deren Mischungen - mit oder ohne kohlensäurehaltigen weiteren Flüssigkeiten. Diese Drinks werden selten garniert.



short drinks
fancy drinks 

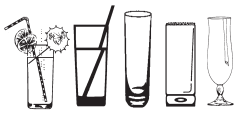
PRÉ-DINNER / before dinner drinks

Pré Dinner Drinks/vor dem Essen gehören zu den Short Drink kategorien. Da sie den Magen nicht stören sollen, müssen sie mit wenig Alkohol zubereitet werden. Bei diesem Cocktails werden am mei-sten Gin, Votka, Vermouth, Cherry, Sekt, Portwein, Campari, Martini u.s.w., gebraucht. Bei diesen Drinks werden höchstens 2 cl. (20 g.) Zucker sirup oder 2 cl. (20 g.) likör / liqueur benutzt. Nach internationalen maßen (measure/ölçek maß) muß die ganze Mischung 7 cl. (70 g.) sein. Pré Dinner Drinks, wie nach Dinner Drinks (long drinks) bestehen höchstens aus 5 sorten, Sie werden am meisten ohne garnitur (garnisch/decor) serviert. auf Wunsch kann man es auch garnieren (decor/garnisch).

short drinks 

AFTER DINNERS

Liköre, Magenbitter & alle Drinks, die nach dem Essen serviert werden gekühlt, mit Eis, bei Raumtemperatur, pur/pure, gemixt, warm usw.



LONG DRINKS / lange trinks / uzun içkiler

Long Drinks kann man zu jeder Zeit trinken. Zu dieser kategorie gehören Highballs, Fizzes, Punches, Collins, Flips, Cobblers, u.s.w. Man kann Sie Mittag, zur Kaffee-Kuchen Zeit, Tanz parties, oder zur Gartenparties mit Genuß trinken. Auf der ganzen welt werden diese Getränke von 5 sorten maksimal 8 cl. (80 g.) alkohol & verschiedene Materials (sirup - bitter - obstsäfte u.s.w.) maximal bis zu 14 cl. (140 g.) oder 28 cl. (280 g.) vorbereitet. Deswegen heißen diese Getränkemischungen long drinks (lange trinks).

FANCIES / hayal gücü / fantasie

Gesamtbegriff für Fantasie-Drink, die durch ihre Vielfältigkeit schwer in feste Kategorie einzuordnen sind. Es gibt keine grenze bei den mischungs Material & Alkohol maß (measure / ölçek) wie bei den Pré Dinners oder After Dinners Drinks. Ungefähr gibt es 30 Sorten. Die Barsuparvisors (Barmen - Barmenler - Barkeepers - Barmans) können mit ihren eigenen fantasien und dekorationsideen die Drinks vorbereiten. Daher haben sie den Namen Fancies (Fantasie Drinks). Cocktails, die mehr als 5 Mischung enthalten nennt man Fancies (Fantasie Drinks). Diese Drinks kann man nicht in irgendeine kategorie zählen.



FIXES

Direkt im Glas zubereitete, mäßig alkoholhaltige Drinks, mit wenig Wasser aufgelöstem Zucker, frischem Zitronensaft, beliebigem Destillat, zerkleinerte (cracked ice) & Zitrusscheibe bzw. frischen Obstwürfeln.



EXOTICS / tropical cocktails

Diese farbenfrohen Drinks südamerikanischen Ursprungs werden mit oder ohne alkohol direkt in gewählten Früchten wie Ananas, Kokosnuß, Pampulmuse (grapefruit / pamplemousse) etc. zubereitet, garniert (garnish) & mit 2 Trinkhalmen (2 straws, 2 pipette) versehen. Die Fruchthülle sollte vorher im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

pineapple /ananas tranche / ananas kesme:





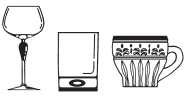
CRUSTAS

Attariktive After Dinner Drinks mit der typischen Zuckerkruste am Glasrand Dazu Glasrand mit der Öffnung nach unten durch ein Stück Zitrone ziehen & wenige Millimeter tief in Zucker tauchen. Crustas werden mit beliebigen Destillaten, Likören, Obstsäften, Angostura etc. im Shaker (sh.) geschüttelt & meistens mit einer langen Spirale aus Zitronen oder Orangenschale serviert.



CHAMPAGNER COCKTAILS

Drinks für viele Gelegenheiten aus Champagner bzw. Schaumwein, die mit Destillaten & /oder Likören gemixt werden. Ursprunglich nur mit Orangenlikör & Cognac zubereitet.



CUPS / bowls

Moussierende bzw. Schaum oder Weißweine stellen die Basis dieser zu jeder Zeit geeigneten Drinks dar. Je nach Geschmack können hochprozentige Destillate, Sirup, Likören, Zucker, frische Früchte (keine Zitrone) etc. beigemengt & ggf. mit Rosenblüten dekoriert (garnisch) werden. Rechtzeitig vorbereitet & gekühlt werden die Zutaten erst kurz vor dem Servieren gemischt. Mineralwasser kann zuletzt hinzugefügt werden. Ein typischer Party Drink.

after dinner drinks



FRAPPES / glacials / buzlar

Auf dem Französischen für im Eis gekühlt sind erfrischende, leichte After Dinner Drinks aus mit einem beliebigen Likör getränkten zer-stoßenen Eis, mit 2 kleinen Trinkhalmen (2 small straws, 2 küçük pipetté) serviert. Sirupe finden aber auch Verwendung. In Italien ve-rsteht man unter Frappés meistens im Mixer mit geschabtem Eis durchgerührte Getränke auf Milch-bzw. Kaffee-Basis mit oder ohne Spirituosen!

long drinks



HIGHBALLS / yükselen baloncuklar

Beliebte durstlöschende Longdrinks mit Eiswürfein, Zitrone, irgendeiner Spirituose & kohlensäurehaltiger Flüssigkeit (Cola, Ginger Ale etc.) Der Name rührt vom Emporsteigen den Kohlensäureblä-
schen im Glas her. Wird ohne jegliche Garnierung (non garnish/decor) serviert.

JULEPS / mint - juleps

Werden grudsätzlich mit frischen, im Glas zerdrückten Minzeblättern daher der Name, Zuckersirup, Spirituosen & reichlich zerstoßenem Eis zubereitet, mit frischer Minze (pfeffer-minze/peppermint/menthe (poivrée)/menta (piperita)/menta, hierbabuena/nane) garniert & um das Bukett (bouquet/aroma/kokusu) besser wahrnehmen zu können.

after drinks



POUSSE CAFÉS / rainbow cocktails

Diese bis zu sechs Sorten übereinander geschichteten prächtigen Farbspielereien sind After Dinner Drinks, bestehen aus Likören, Destillaten & oder Sirupen, die durch ihr eigenes spezifisches Gewichet voneinander getrennt bleiben. In Ermangelung eines Meßgerätes gilt folgende Faustregel: je mehr Zucker bzw.je weniger Alkohol, um so schwerer das Produkt. Die getrennten Schichten werden direkt im Glas durch vorsichtiges Hinabgleitenlassen des leichteren Produkts auf das schwerere - über den Rücken eines nur mit der Spitze unter die Oberfläche der vorherigen Schicht reichenden Teelöffels gebildet, verspielte Naturen kosten diese Kreationen mittels Trinkhalm (straw, pipette) Schicht für Schicht in beliebiger Reihenfolge.

MIST / buğulu, bulanık

Direkt im Glas zubereitete erfrischende Getränke mit viel geschabtem Eis, Spirituose & zitronenschale, deren Name vom hervorgerufenen Beschlagen des Glases (also: neblig) stammt.



PICK ME UPS / canlandırıcılar / beni güçlendir (sade şekli).

Scherzhafte Bezeichnung für kräftigende Muntermacher gegen Kater & um neue Kräfte zu sammeln.

long drinks 

PUNCHES / beş, 5, five, fünf

Dürfen kalt oder warm sein. Aus dem Sanskrit Pantscha/5 sah die ursprügliche Herstellungsart die Verwendung von 5 Zutaten vor: Wasser, Zucker, Arrak, Gewürz & Zitrone. Heute gibt es unzählige Abwandlungen die Bowle ist nur eine davon. Kalte Punches für Einzelpersonen werden meistens im Shaker (sh.) geschüttelt; warne extra aufgewärmt. “cold or hot / sıcak veya soğuk”



welcome / party drinks 

SANGRIA / sangre

Dieses spanische Kaltgetränk mit vielen Früchten aller Art wurde ursprünglich in Pamplona nur aus schweren Rotweinen hergestellt. Seine tiefrote, stierblutähnliche Farbe gab ihm den Namen sangre / blut Es gibt etliche Varianten, die alle ein langes Ziehen der Früchte im Wein vorsehen, damit sich das Aroma gut überträgt. Die grob zerkleinerten Früchte kann man mitessen.



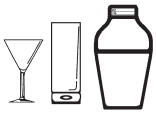
SANGREES

Aus der Sangria abgewandelte, für Einzelpersonen Schnell herzustellende Drinks, meistens auf Rosé-bzw. Weißweinbasis mit Nutmeg (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada) Können heiß oder kalt serviert werden.

long drinks 

RICKEYS (to refresh / erfrishend / ferahlatıcı)

Erfrischende Long drinks, ursrünglich nur auf Gin (cin/genièvre/cenevre/ginebra)-Basis “temel”, mit den Collins eng verwandt. Sie werden häufig mit spiralförmiger Zitrusschale serviert.

long drinks 

SLINGS

Werden nur im Shaker (sh.) zubereitet. Unverfälscht bestanden sie aus Wasser, Zucker, Eis & Zitrone, die von einem Branntwein umschlungen wurden. Mit Sodawasser oder Ginger Ale sowie anderen Destillaten werden sie auch als Long drinks geschätzt.

SPARKLINGS / schaumwein / vin mousseux / köpüklü şaraplar

Leichte, erfrischende, für viele Gelegenheiten geeignete Drinks, die durch Verbindung von pürierten frischen Früchten mit Schaumweinen zum Funkeln & Schäumen gebracht werden. Eine alkohol-freie Version wird durch Verwendung von Ginger Ale, Tonic Water u.ä. erreicht.

sıcak / hot / heiß  soğuk / cold / kalt 

TODDIES

Ursprünglich nur als heißes Getränk für kalte Tage geeignet In Abwandlung zu den Grogs oder punches wird für die Toddies gelegentlich auch cream (sahne / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema) Butter u.ä. mitverwendet. Als Kaltgetränk auch mit Angostura bitter & Zitronensaft zu verändern.

long drinks 

ZOMBIES

Sehr alkoholreiche Long drinks. Nach der im Shaker (sh.) erfolgten Zubereitung mit Fruchtsaft & reichlich weßem & braunem Rum wird zusätzlich noch 75 % Rum auf der Oberfläche verteilt & der Drink, ggf. mit frischen Früchten garnier (garnish) seiner Bestimmung überlassen.

HOT DRINKS

Ein Ausdruck für warme & lauwarme Getränke (Drinks).

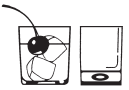


SOFT DRINKS

Ein Ausdruck für alkoholfreie Getränke (Drinks).



ON THE ROCKS / buz üstü / auf Eis



Gehören in keine kategorie. Pur Drinks (pure drinks - sade içkiler) oder kokteyls werden mit 3-4 Eis würfeln serviert. Auf wunsch kann man sie garnieren (garnish / decorieren)

SHORT DRINKS / kurze trinks / kleine trinks



Wie pfeffermints-juleps, mit Eisbrökeln (zerstockene Eis-cracked ice) & frische pfeffermints (nane yaprakları - peppermint - menthe (poivrée) menta, hierbabuena) blätter, werden direkt im Glas vorbereitet.
Service / servis : 2 kleine strohhalme (2 küçük pipette / 2 small straws)

SMASHES / Zwischen collins & juleps / collins & juleps arası



Wie pfeffer mints-juleps, mit Eis brökeln (zerstochene Eis-cracked ice) & frische pfeffermintsblätter. Werden direkt im Glas vorbereitet.
Service / servis : 2 kurze strohhalme (2 small straws / 2 kısa pipette)

SYRUPS / sirops / şuruplar

Aus zitrusfrüchte & Gestrüpp (fundagil-heidekraut-fonda) entstandene Drinks. Die Fruchtstücke werden 4-5 tage in Rum (Rom - Rhum - Ron) eingelegt. Sind erfrischende nach Mahlzeit Drinks. Heutzutage werden auch verschiedene obstnektars & aromatische pflanzen gebraucht. Wird im kühler aufbewahrt. Wird vor dem service gesiebt & mit frischen obststücken dekoriert.



SWIZZLES

Gehören nicht zu irgendeine kategorie. Werden direkt im Glas vorbereitet & leicht mit dem sticker gerührt.

MESSAGE / MESAJ :
final içkisi nedir?
Hotelinizin à la carte restaurantın'da müşteri aperatif içkisini aldıktan sonra (sırasıyla prédinner, after dinner, long drink) horse d'œuvre / çorba / soup / suppe " çorba servisinde içki servisi yapılmaz !. ön yemek , ara sıcak, ana menu, dessert / tatlı' dan sonra çay & kahve yanında bilinen klasik cogniac veya likör sunulur. Müşteriye sunulacak herşey sunulmuştur. Sunulacak hiçbirşey kalmamıştır. Buna rağmen sunulacak son bir final içkisi vardır.

BU FİNAL İÇKİSİNİN ADI NEDİR ?

Info: +90. 533. 321 83 28
adnanmert16@hotmail.com



English

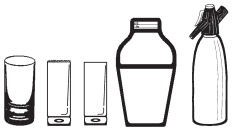
COCKTAILS



Coctails are prepared by mixing drinks, and can be made with many different type of ingredients. A few drinks of certain beverages can be grouped or categorised. Those names have been mentioned first time in 1806 in the Balance.
Experience Bar Keeper or Bar Tender can create & understands how to make perfect cocktails by combining different alcohols.
Cocktails are prepared by mixing glass, shaker, or straith in to a long glass and can be decorated with different ingeridients. Those cocktails can be enjoyed through out the day with sweet, dry & medium tests.
The cocktails that prepared with cocktail shaker are fruit juices, sugar, syrup, cream, cream liqueur, or whiped cream, simply mix the liquid ingrediends in the mixglass, instead of grenadine or sugar curaçao can be used.
The real meauser for cocktails are 5cl(50g),6oz.(60g)
Today Cocktail compatitions are in three categories ;
1) before dinner, 2) After dinner, 3) Long/Large drinks.

FIZZES

long drinks



preparation:
With lemon, moisten the tip of the glass, then cover it lightly with powder sugar, (or without sugar which Americans prefer). The name comes from the noise that fizzy water or soda water makes while poured inside the glass.
Similar to that Fixes & collins.
The Basic recipe; put plenty of small pieces of ice inside the shaker (sh.) as per recipe put some sugar or sugar syrup, fruit juice & extra alcohol, add a little s & after vigorously shaking pour it into the fizz glass, & add a little soda water. (siphon) Real Fizz's are prepared with egg whites.
Service: 1 pipette (1 straw 1)

COLLINS

long drinks



Fizz, is similar to Fix & sling & this centuries most refreshing drink. Preparation is exactly the same "fizz," part from no sugar on tip of the glass, mix well in long drink glass, stir well & add soda in it, use 1 pipette (1 straw 1 strohhalm) Collins are used to be prepared with only the Netherlands gin, nowdays can be prepared with Collins, cognac, vodka, gin, whisky, rum, & so on. Can be prepared with Shaker (sh), mixer or directly on the glass.

SOURS

classic cocktails , medium coctails
long drinks ,fancy drinks



The name comes from the lemon water juice. Its called dark fizz if it is prepared with Gin(Gin/ Genièvre/ Ginebra/ Geneva), however dark the Fizz used to be prepared with Whiskey alone.

Mise en place: moisten the top of glass lightly with powdered sugar or no sugar.
Basic recipe: put adequate pieces of ice in a shaker (sh.), mix it with 1/2 lemon juice, 2 bar k. sugar & 5 cl (50 g) alcohol (whisky, cognac, brandy, gin, rum, calvados, etc.), vigorously shake & pour it in one long glass tumbler (long drink) & decorated with 2 cocktail cherry, 1 washer (tranch) decorated with orange, add a little soda water(siphon).
Service: 1 pipette (straw) & 1 cocktail spoon

FLIPS

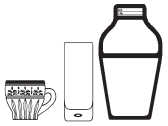
before lunch/ öğleden evvel cocktail
long drinks ,fancy drinks



Coctails that prepared with a egg yolg.
before lunch & during afternoon tea.
Basic recipe; Put 23 pieces of ice cubes, 1 egg-yolk, 12bar k. sugar, 50cl(50g) required alcohol mix them inside shaker, and shake it vigorously empty it inside flip glass, sprinkle with nutmeg powder, this is a full of energy drink.
Service : 1 pipette (straw).

COOLERS

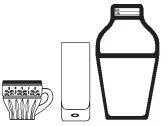
fancy drinks



Basic recipe; Put enough ice cubes inside shaker, mix it with 23bar k. Sugar (or syrup), 1/2 lemon juice, 5cl(50g) alcohol (whisky, gin, rum, cognac, etc.)shake them well,empty it inside a long glass, top it up with Ginger ale or Cola, decorate it with fruit pieces, this drink does help you cool down.
service : 1 pipette (straw)

EGG NOGS

fancy drinks



This cocktails based on milk & eggs,
Basic ingredients are whiped egg & milk,sugar and whisky.
Basic recipe; Mix, 34 small pieces ice(cracked ice)1 egg, 2 bar k. sugar, 5cl(50g) alcohol (cognac, rum, brandy, wisky, etc.) inside the shaker, top it up with milk, shake them well, pour it over a special glass, sprinkle over with nutmeg.
This drink can be consumed hot or cold. This is a energy drink.

DAISIES

long drinks ,lady drinks



Basic recipe: Put small pieces of ice to the shaker (sh) or into the mixer. Mix it with 1/2 lemon juice, 2.5 oz (25 g) grenadine sirop (granate syrup grenadine), 5 cl (50 g.) alcohol (whisky, rum, cognac, gin, Cherry Brandy, Peach Brandy liqueur "liqueur", etc.). Vigorously shake 1 champagne glass. 34 cocktail cherry & decorated with mint leaves (garnish). Add soda water (siphon), this is usally Lady's drink.
Service: 1 pipette (straws) & 1 small cocktail spoon

COBBLERS

long drinks



Based on the foundation of sherry & Porto' s. Wine, sugar & fruit
the basic recipe for a special drink for the ladies: the drinks are chilled in cobbler glass direct. 2/3 of the thin fill with crushed ice in a way that is decorated with different aromatic fruits. & 5 cl (50 g), can add (sherry, porto, brandy,champagne, etc.).
Service/service: 1 pipette (strow/strohhalm/trinkhalm/chalumeau/paille) & 1 small cocktail spoon, washer (tranche) orange.

TURKISH COFFEE / Türkisher Kaffée mocca

Cappuccino coffee/metrios: 1 measure (1 Turkish coffee cup) of cold water to the coffee pot. 1 teaspoon (1 dessert spoon/löffel) coffee & sugar for every cup and cook over low heat stirr it until comes up to a boil . Originally used to be cooked on Ottomans(othomanikos/ottoman) Grill "in barbecue/Kohlenbecken/braizer" charcoal fire. Currently some places still cookes this Ottoman way coffee, Do not drink Coffee (telves, delves/kaffeesatz) grounds left at bottom of the coffee cup .
Service/service: coffee cup and A glass of water &.
The word Coffee (kahwa coffee/café/kaffee//gayves/cahoa), was spread over the world from the Turks.
Coffee pot: (for making Turkish coffee, coffee/kleines Stielgefäß zur zu Türkischer Bereitung von kaffee, coffee, kaife)
Coffee cup (tasse/cup/flincani)
Brazil: (braizer/barbecue/kohlenbecken)
Charcoal (charcoal/charcoal/holzkohle)
Coffee mousse: (cage kaymaki/coffee cream/kaffe schaum









IRISH COFFEE / irlanda kahvesi/café irlandés/eire coffee

Heat the Irish Coffee in his original jigger (measure/maß/scale) 35 cl (350 g.) Irish whiskey reheat & rotate the mug continuously(so that glass mug does not explode). Immediately add stirred sweetened coffee with sugar (1 cm). 1 bar of whipped cream (cream/scene/creme/crema/Rahm) put in mug in a way that shouln't mix with whisky-by using other side of the spoon- Cream separates into it , Once that coffee & whipped cream next to each other (you can prepare it more easy with whipped cream siphon) sprinkle with grated dark chocolate .
Service: 1 pipette (straw) 1 1alt cocktail spoon & cup/mug.

FRENCH COFFEE/ Fransız kahvesi

Preparation is just like the Irish Coffee instead of a whisky,(jigger, measure/maß/ scale) 3 cl (30 g).use Grand Marnier (Orange & cognac liqueur).

CAPPUCCINO

Preparation ; Put half a coffee-cup (Zubereitung) of Pressopresso (or cappuccino/ Nescafe brand coffee) fill in the remaining half of the other with hot milk, top it up with a piece of extra whipped cream & a pinch of Nesquik.

ESPRESSO

Preparation; 1 sachet of Pressopresso, (or instant coffee, Nescafe cappuccino/ Espresso Grandos brand coffee) add a small cup of Grand Marnier liqueur, please top it up with extra whipped cream & 2 Espresso: 1 sachet of instant Coffee, (Pressopresso, Nescafe cappuccino/marke kaffee) and add warm water, stirring it, sugar is added at a later time if requested.

Tea (tee/tea/cay)

Turks are continuous tea drinkers (first most popular drinks were the buttermilk sherbet, sahlep, coffee then tea started.) The first thing is that the Turkish people offer is tea because it is a symbol of peace, the Turkish tea/color does reflects the temperature of the Turkish peoples, clarity of tea reflected in their blood, in red tulips, and color of red flag is blood in Turkey itself.

after dinner drinks 

GROGS

Contains, warm water, sugar, fragrant plants & alcohol (choice of alchol up to you). Place a spoonful of the Goblet of fire into 1 glass 23 grog bar k. sugar. 45 cl (4050 g) alcohol (rum, gin, cognac, whisky, Arrak, etc.). include 1/2 lemon juice & the Goblet of fire boiling water,decorate it with a slice (tranch) & large lemon rind, cloves, and cinnamon. The name comes from Admiral e. Vernon Alias Grog. in the 1730's while ship crusing in the cold ocean seas,to warm up,they created a enjoyable and delicious drink, they mixed boiling water with rum & sugar. Service: 1 serving plate &1 glass grog spoon

pré dinner/before dinner drinks 

APÉRITIFS / aperatifler/aperitivo

Before dinner drinks/ appetizing drink
Strong dry (trocken/sec/secco) cocktails: ingredients are dry Martini, Gibson, Manhattan, kir (1 cl. crèmede cassis liqueur "red currants Schwarzer Johannisbeer", 10 cl. dry wine)
Crème de cassis Royal kir (1 cl. "liquor", 10 cl. sek (dry/trocken/sec/secco)
Mediterranean countries dry wine, Port, Sherry(Jerez Xèrès), Samos, Marsala, Maderia (Madère), Malaga etc.. Aperatif drinks: alcoholic ones are vermouth, Amer Picon (bitter), Campari soda (bitter), raki, ouzo, Pernod, Champagne (sek or orange juice); non-alcoholic ones fruit juices.

PRÉDINNER/ before dinner drinks

short drinks
fancy drinks



Pré Dinner Drinks (drink taken before a meal), which is included in the category of short drink Cocktails. Before dinner drinks must not upset stomach therefore must contain little alcohol. This cocktail contains, Gin, vodka, Vermouth, Cherry, Champagne, alcoholic beverages, such as the Martini, Campari Portwein. Before dinner drinks can be mixed with maximum (max) 2 cl sugar syrup or liqueur. According to the international standards PreDinner Drinks is a cocktail of the 7cl in total. Before dinner drinks, After Dinner & Long Drink contains the maximum of 5 items. For the most part before dinner drinks has little or no decor (non garnish). Decorating (garnish) is varied with ingredients.

AFTER DINNERS

short drinks



After dinner, taken to relieve the stomach & help with digestion. The preparation contains whisky, cognac & various (liqueur) . Supporting material are ; milk, cream, eggs, coffee, fruit syrups, preferred. Use a maximum of 5 items & max. 7 cl..

LONG DRINKS



Of this long drink known as cocktail bars LongDrink has got a very great meaning. These kinds of long drinks categories; Highballs, Fizzes, Punches, Cobblers, Collins, some alcoholic beverages such as Flips, virtually any time, drinkable. this a spare time drinks such as, lunch time, afternoon coffee & cake among them, dance parties, at pool side gives great pleasure. All over the world it can only can have a maximum of 5 kinds of alcohol max, 8 cl, and with up to 14 cl with other mixers total up to 28cl. long drink cocktails is a term used for quantities.

FANCIES/ fantasie

The whole world cocktails are prepared by using a various combinations of liquors by the bars. Predinner & After dinner as it is in the Article as there are no limitations on the alcohol measurement &. Approximately 30 are divided into groups; preparing the fancy drink, bartenders (barsupervisors barkeepers) using his creativity in the appropriate dekor ornaments & thus cocktail drink is becomes a fantasiable drink.If it Uses more than 5 items then it is called fancy Cocktail drinks. Very meaningful is this fancy drinks does not belong a specific group and does not have a specific preparation, can be a Imaginary (fantasy) with party names.

FIXES

Preparations, and measurements are put direct inside glass .Melted sugar with not alot af water & lemon juice is prepared with the addition of required alcohol, decorated with bitter orange fruit slices (garnish), and other fruit slices.

EXOTICS/ tropical drinks

There are plenty of non-alcoholic, alcoholic or colored South American drink is prepared from selected fruits such as pineapple, coconut, pampelmuse/grapefruit, etc. 2 pipette (2 straws 2 strohhalme)
fruit and fruit container must have already previously kept in cooled place like pineapple/ananas tranche/pineapple cutting.

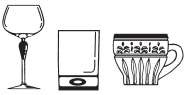
CRUSTAS

Mise en place/preparation: Cut a lemon drizzle it at the top of the glass & drizzle with powdered sugar lightly over the top aswell.
Fascinating after dinner drink. The desired fruit extracts such as liqueurs Crustas (liqueurs), fruit juices and the angostura put in the shaker (sh.) shake well,and service it with lemon or orange peels.



CHAMPAIN COCKTAILS

Basic alcohol or liquor (liqueurs) blended champagne & sparkling wine (wine, champagne sparklings) prepared drinks. Suitable for many situations. prepared/ added with orange liqueur (liqueur) and/or cognac.



CUPS/ bowls

Sparkling or white wines, this is the basis for the appropriate time to drink. The rate can be increased according to the fruit extracts, syrups, liqueurs (liqueurs), sugar, fresh fruits (lemon.) mixed with rose petals on demand, etc. Drinks are prepared and cooled with other materials just before service, soda can be added. A typical fun party drink. (party drinks)

after dinner drinks



FRAPPÉS/glacials/glacés

Ice chilled drink varieties from the French, lively, light, after-dinner drink. Desired liqueur (liqueur) served with crushed ice. İf required Syrups can be added. In Italy Frappes often mixed with, shredded ice frappes (cracked ice) milk / coffee and alcoholic or non-alcoholic drinks,
Service: 2 small pipette (2 small straws, 2 kleine strohhalme)

long drinks



HIGHBALLS

Optional, thirst relieving large drink. the type of the desired drink that contains ice cubes, lemon, an alcohol & soft drink acidic (cola, ginger ale "ginger ale", etc.) name come from the gas/acid bubbles forms in the glass.

JULEPS

Minty liquors (liqueurs) & chopped fresh mint leaves (the name comes from), prepared with sugar syrup, plenty of ice particles, alcohol & complimented with fresh mint leaves (peppermint/pfefferminze/2 persons (poivrée)/menta (piperita)/ menta, hierbabuena), in order to smell aroma/scent/ pipet(strow) shortened

after drinks



POUSSE CAFéS/Rainbow cocktails

This is the colorful layers of drink which can be created up to six variety of excellent color games drink, this after dinner drink thanks to its separate layers which can be the specific weights of liqueurs (liqueurs), fruit extracts or syrup. The measure does not applies to current practice rule,with more sugar and less alcohol makes it heavy. On a case-by-case basis, in the form of light to heavy product layers of

carefully filtered directly into the Cup, followed by the next one, with the help of a bar spoon or teaspoon from bottom the surface , the other product is poured carefully & slowly, these creations, color games in an ambiguous way creating a nice drink.

MISTS

This refreshing drink prepared directly into the glass with refreshing lemon peal, ice cubes, and alcohol. Gets the name from steamed glass.

PICK ME UPS/strengthen me

This drink which livings you up against fatigue of jester has a sense of empowering, exhilarating.

long drinks 

PUNCHES/ five, 5, funf mixed by

They can be cold or hot, the shape of the original, which is from Sanskrit Pantscha foresees the use of 5 items: water, sugar, arrak (Brantwein/Brandy made from Palm products), fragrant herbs & lemon. Nowadays, numerous changes have been made. Bowle only. For single cold punch are generally made by using the shaker (sh), hot one is specially heated.

 welcome / party drinks 

SANGRIA

This Spanish drink is made from many types of fruit & mainly red wines, including a stiff Pamplonada. The name is similar to the color of the Dark Red Bull blood, Sangres fruit aromas can be made from a few items . (bouguet/smell) to be good enough it is necessary to have fruits keep longer. Huge granular edible fruits can be eatable with.



SANGARES

A modification of the Sangria & can be prepared quickly. Usually is based on the foundation of rosé or white wine, coconut is also added. Can be served hot or cold.

RICKEYS

Great drink, in fact, the foundations of the spaciousness of Gin (gin), collins & drink are served with citrus peels, usually similar to a spiral.

SLINGS

long drinks 

Sling may be prepared only in the shaker (sh). Water, sugar, ice cream & limondan are formed with a stiff brandy & this blend is completed with Soda and Ginger Ale or other fruit extracts are added in the same way as a long drink.

SPARKLINGS

Light, spaciousness, this drinks are colored with fresh fruit pure, mixed sparkling wines. If mixed with Ginger Ale and tonic water,it becomes Non-alcoholic drink .

sıcak / hot / heiß  soğuk / cold / kalt 

TODDIES
Essentially it is hot just for the cold days.Toddies Unlike the Punch and Groglar, it is sometimes prefered with cream, butter, etc. As Cold beverages it can be prepared with angostura bitters & lemon juice.

ZOMBIES
Contains a high percentage of alcohol this is a large/long drink.There is plenty of ice in the Shaker (sh), fruit juice & plenty of mixed white rum.
Preparation; White and dark rum with plenty ice and fruit juice can be add little 75 °C strong Rum. According to one's taste garnish it with fresh fruits .

HOT DRINKS

Hot & warm drinks for General concept.

SOFT DRINKS
General concept for soft drinks.

ON THE ROCKs
Do not constitute a particular kind. Simple drinks (pure/pur) or cocktails with 34 pieces of ice. Ornament on request (garnish).

SHORT DRINKS
Small/short drinks up to 6 cl/60g will not be added to any drink to make it soft.

SMASHES Collins & Juleps arası / Zwischen Collins & Juleps
Similar to Juleps (mintjuleps), it is prepared directly in its glass. Its name comes from fresh mint leaves & cracked ice being used. Garnishes: tranche lemon or orange. Service: 2 short pipets.

SYRUPS / Sirops

Their basis elements are citrus and heathers fruits which had been stood (resettle) in Rum for 45 days, to compose refreshing - after meal drinks. Nowadays different fruit essences, fruits & sweet scented plants are also being used. Syrups could be preserved in fridge and they should be filtered before service. Garnish: fresh fruits.

SWIZZLERS

They do not constitute any different category of drinks or associate with any. They are prepared directly in glass and lightly stirred up with a stick (swizzlestick).

MIX.-LEXICON, TURKISH

Absolut Vodka / Votka

İsveç yapısı vodka 1879 yılında Lars Olsson Smith tarafından “Absolutely Pure Vodka” (tamamen saf vodka) olarak üretildi, yalnızda arpadan yapılan Absolut Vodka, özel imbikleme metodları sayesinde içindeki istenmeyen tatlardan arındırılmış, hala arpanın karakterini koruyan Dünya'nın en saf & en yumuşak vodkası olarak biliniyor. Absolut Vodka’nın üreticisi Vin & Sprit, ürünlerini geliştirmek & gerçek imajı yakalıyabilmek için ilk dönemlerde serum şişeleri kullanılmış & modern tasarımcılar tarafından üstünde çok az değişiklik yapılarak bugünkü şişe tasarımına ulaşılmış,. Absolut Vodka’nın alkol derecesi 40°, çeşitleri : Absolut Vodka (Sade), Absolut Citron (Limon), Absolut Peppar (Biberli), Absolut Kurant (Kuş Üzümlü).

Afrodizyak / Aphrodisiack

Sex özellikli, sex güçlendirici, arttırıcı, depolayıcı

Alkol / alcohol / alkohol

Kimyada elementi C2 H5 OH olan etil alkol mayalanmış şekerli sıvıların damıtılması ile elde edilen renksiz, uçucu, yanıcı & kendine özgü kokusu olan sıvı bir maddedir. Glikoz’un mayalanmasıyla elde edilen Etil alkol bütün alkollü içkilerin sarhoşluk edici özelliğini veren maddedir. Mono alkoller grubuna girer. Etil alkol 78.3 Cº de buharlaşır.

Ale

eng.bitteres Malzbier / ing. acı malt birası

Altolâtur

Kokulu nebatların, alkol içinde meserasyonundan (meseration) elde edilen maddeye altolâtur denir, örneğin likörlerde koku & lezzetten arınmış alkol,kokulu çiçek, kök, kabuk, yaprak & tohumlardan, olgun & çürük olmayan taze kokulu meyvelerden yapılır.

Advocaat / Avukat

Yumurta sarısı & brandy ile yapılan krema kıvamında sarı renkli Hollanda likörü

Anisette

Anason aromalı/kokulu, tatlı likörlerde kullanılan fransızca terim. (liqueur / likör)

Amanda:

Metaxa brandy, kahve likörü & krema karışımı likör.

Ameretto di saronno

İtalya’nın Saronno bölgesinde yapılan Acı badem likörü, "afrodizyak / aphrodisiack" özellikli bir içkidir. Kahve yanında giden / tavsiye edilen en iyi likör.

Amaretto de Romanzo:
Acı badem likörü.

Amazona
Marajuya (Maracua/Marakuya) likörü

Angostura-Bitter
(Aromatic bitters) Antiller, Venezuela'da bir ağacın kabuğundan (Angostura baums / Angostura ağacı) & bitkilerden (portakal kabuğu, tarçın, kardamom, Chinarinden / kına kına, karanfil) yapılan bitter/acı, tatlandırıcı sos, kokteyllerde kullanılır.

Apricot Doublo
Kayısı likörü.

Absinthe/Absint
Pelin yaprağı, ardıç tohumu, melek otu, tarçın, alkol & portakal çiçeği ilavesi ile yapılan aperitif içki.

Apple-jack
Amerikan deyimiyle Elma-brendisi (apple-brandy). digestif.

Arquebuse de l'Hermitage
Fransız yapımı bitki / Kräutergeist, damıtık içki.

Armagnac
Brendinin, Weinbrand, 1907 Fransa şarap kanununa göre, Cascogne bölgesindeki, yanan, yakılmış, destille edilmiş, damıtılmış şarabın adı. Cascogne bölgesinde yapılan armagnac asidi fazla şekeri az üzümlerden çekilen şaraplardan yapılır & fıçılarda 3 sene dinlendirilir. Çok tutulan bir Weinbrand (Brandy), konyağa (cognac) benziyor, konyaktan 200 yıl daha eski olup, tarihi 1461'de başlar. digestif

Arrak
Rum'a benzer bir içki, pirinçten, ağaçların cicilerinden & palmadan elde ediliyor. Java (Batavia-Arrak) & Hindistan'dan ithal ediliyor.Pirinç rakısı. (import)

Asbach Uralt
Weinbrand / Alman brendisi (Weinbrenner Hugo Asbach) "Im Asbach-Uralt ist der Geist des Weines! / Şarabın ruhu Asbach-Uralt'da"

Baileys
(Irish cream) Irish whisky, kahve & krema karışımı likör.

Bar
Fransızca engel anlamındaki Barrière'den gelir. Amerika'da Cowboy'luk zamanında mağaza sahipleri müşterilerinin, mallarına zarar vermemesi (veya çalmaması) amacı ile Barrière (engel/tezgah/teke) yapmışlar. Müşterileri sıkılmasın diye açık içki de satmışlar. Bu işin karlı olduğunu gören işletmeciler saloon adı altında bar işletmeciliğine başlamışlardır. Minimum h.:1.14 m., Maximum h.: 1.18 m.dir, üst tezgah kanallı olup, genişliği 0.50 m.'dir, bar tezgahı içinde buz makinesi, sıcak & soğuk su tesisatı, bardak yıkama makinesi mutlaka olmalıdır.

barman :

e. o. / m. w. /m. h.(profesyonel cocartlı, vizeli turist rehberleri gibi en az 3 lisan bilen, mesleki alt yapısı çok yüksek, ufku geniş, kültür seviyesi çok yüksek, sır tutmasını bilebilen, çağdaş, dürüst, başkasının rızkında gözü olmayan,müşterisi ile sırdaş, yoldaş, arkadaş olabilen, karşısındakinin yüksek & alçak seviyesine inebilen kişidir. Barman ' lik hafife alınamayacak bir meslektir. Hafife alanlar alkolizmin kurbanı olurlar, karşısındakini asla hafife almazlar, aldıklarında ödeyecekleri bedelin çok ağır olacağını bilendir. Barman, aynı zamanda, bir barda peynir eşliğinde rakı içenleri gördüğünde, yandan çarklı ada vapurunda çilingir sofrasını kurup, papazın düzünü içen Neyzen **Tevfik'** lerin, Ahmet **Rasim'** lerin yada ayakçı meyhanesinde yumruğunu meze yapanların, kemiklerinin sızlayacağını düşünendir.**O, kısacası bir mixolog'dur, bir gastronom'dur,** müşterisi ile organik bir bağ kurup içkisini hazırlarken, bir şiir söyler gibi bir senfoniyi çalar gibi, ya da bir bale'yi icra eder gibi olmalıdır armonik & dört dörtlük ¢(4/4).

"ayaklı meyhane & yumruk mezesi" (Gedikli: Osmanlı' da meyhanelere verilen ad.)

Osmanlı döneminde ayaklı meyhaneler seyyar içki satıcılarıydı. Çoğunlukla ermenilerden oluşurdu; dükkanı, tezgahı, fıçısı, ustası, sakisi hep kendisiydi. Ayaklı meyhaneler, ucu musluklu, içi rakı veya şarap doldurulmuş gayet uzun koyun bağırsağından oluşan içki depolarını bellerinde 3 tur atarak sardığı bağırsağın içi kızılca şarap (iblis'in sidiği) doluydu. Sırtlarındaki uzun cübbeyi maharetle arkaya atarak cübbenin iç cebinde asılmış kadehi bağırsağın ucuna takılı musluğu açarak doldururlardı. Ayaklı meyhaneler en çok bahçekapı & yemiş iskelesi, galata civarında dolaşırlardı. Müşterilerini gördüklerinde etrafı kollayarak bir manav veya bakkal dükkanına girerler kuşağının arasından kadehi doldurup, peşi sıra gelen müşterilerine vücudunun harareti ile ısınmış içkiyi sunarlardı ; kadehi bir yudumda yuvarlayan meftun /ayyaş da bir üzüm tanesini yahut mevsimine göre bir meyveyi / leblebileri meze yaparlardı. Leblebileri yemeden önce yumruğunun tersiyle ağzının kenarına akmış şarabı temizlerlerken akan damlayı ağzına sürerlerdi. Buna da **yumruk mezesi** derlerdi."

Profesyonel bir barmenin 2 ayrı kılıflı, bilenmiş bıçağı bulunmalıdır.(meyve & tranche limon bıçağıdır, birbirine karıştırılmaz.)

barmaid

barman' in dişi versiyonu, bar tezgahı / desk / banco arkasında çalışan bayan.



sifon / syphon



Bacardi
Beyaz Cuba/puorto rico Rum'u şeker kamışından yapılır, ispirtolu içkiler sınıfından.

Basis
Alkolün temeli / yapısı.

Batıda de Coco
Rum & Hindistan cevizi sütü karışımı likör.

Becher / cup, mug
Kupa, kadeh, tumbler.

Bénédictine D.O.M. (Deo Optimo Maximo)
16. yy.'da Normandiya'da Fécamp'ta Benedik manastırı rahiplerinden birinin kilise bahçesinde yetiştirdiği otlardan yapılmıştır. Bu ünlü likörün formülü gizli tutulmaktadır. Tahmin edilenler kekik, öküzgözü vs'dir. **D**eo **O**ptimo **M**aximo sözcüklerinin kısaltılmışıdır, "en büyük olan Allah adına" ulu tanrı için anlamına gelir, şişelerinin üzerinde cross / kreuz / † , hac olursa formülünün & gelirinin kilise yararına olduğu belirtisidir. Kilise bahçesindeki otları, meyve, bitki & çiçeklerden otlayan hayvanların mayhoş olduğu gözlenerek keşfedilmiştir. digestif

Bergomette
Fransız armut likörü.

Bitter'ler / bitters
Muscat (hint cevizi), pelinotu, meyan kökü, v.s.gibi çeşitli bitkilerin kök, yaprak, kabuk & çiçek'lerin esansları nötr alkole yatırılıp aylarca bekletilip aromaları & esansları alınır. Mide ekşime & rahatsızlıklarına iyi gelir. Kokteyllerde tatlandırıcı olarak kullanılırlar. Pick-me-up (sade) veya soda ile karıştırılıp içilebilirler. Bilinen markalar: Angostura bitter, orange bitter, peach bitter, underberg, fernet branca, ferro china, cynar, toni kola.

Bira / Beer / Bier
Arpa suyuna maya katıldığında ham biraya dönüşür. Arpa maltı şırasına şerbetçi otu katılır, bira mayası karıştırılıp mayalanır (Fermented / Gärung) elde edilen & içinde eriyik haldeki karbondioksit gazı bulunan, kendine özgü tad, koku & rengi olan 3.5-5° alkole bira denir. Birada vitamin bulunur. Denizciler yüzyıllar boyunca gemilerine malt, su & karıştırmak için fıçı yüklediler. Çünkü bira iskorpit gibi, vitamin eksikliğinden kaynaklanan hastalıklara karşı savaşmalarına yarıyordu. Özellikle B grubu vitaminleri (B1,B2,B6,B12) & PP vitamini açısından zengindir, aynı zamanda biraz da C vitamini içerir. Son olarak, başta potasyum & magnezyum olmak üzere çok miktarda mineral içermektedir. (bknz. S. 132' vita/ vitamin.)

Birahane
Bierlocal / beer-house / local pub.

Bourbon
Amerika'nın Kentucky bölgesinde mısırın destile edilmesiyle yapılan malt & blended whiskey. amerika'nın ulusal içkisidir.

Brack Palinka
Macarlara özgü kayısı likörü.

Brendi
Türk & serbia / sırp brendisi.

Café / Kahve / Kahvehane / Kafenes / Kafenio / Kafe / Café Turc:
Chef de Rang /garson'un servis yaptığı lokal, tea-room, teehause / çay evi.

Cafeteria
Self servis yapılan lokal.

Café Brunch
Geç kahvaltı, öğle yemeğine yakın, sabah & öğle arasında her çeşit yiyecek büfe servisi, self servis, büfe servisi.
(**Br**)eakfast - L(**unch**) / Z'morge- Z'mittag / S'abah-Ö'ğle arası)

Cachaça
Brezilya yapısı beyaz rum/rom, ilginç bir içiliş biçimi vardır.

Caiprinha
Brezilya yapısı, serinletici içki, Cachaça, lime suyu, şeker yapısı / Bassis.

Campari
İtalyan bitteri, çeşitli bitkilerden yapılan bitter, acılı içki. Bitterler kategorisindendir. (Örneğin: Angostura Bitter, Orange Bitter, Fernet Branca, Underberg, Cynar vs.)

Catering
Party liferant / Gastättengewerbe / Gastwirt / Hotelier / İkram servisi.

Cream de Coco
hindistan cevizi likörü.

Cedrat / Cedra / Cedratier
Ağaç kavunu esansından yapılan likör.

Capricornia
Avustralya yapısı tropikal meyve likörü.

Chamberry
Fransa'nın, Chambery bölgesi yapısı dry vermut / vermouth.

Chamberryzette
Fransız yapısı, yabani çilekten yapılan içki.

Cherry Nalivka
Rus (Baltık) yapısı vişne likörü.

Cherry Whisky
Gean Whisky, Guyne Whisky, Chesky Whisky / viski, kiraz & vişneden yapılan içki.

China
İtalyan yapısı bitter & tatlı (bitter/süßer) bitki likörü, (aus Chinarinde)

Cinzano
İtalya yapısı vermut & şampanya / sekt / champagne "aperitif"

Cidre
Fransız yapısı elma şarabı (Äppelwoi) 3 çeşittir. 1-) tatlı / süß / doux, 2-) Yarı tatlı / halbsüß / demi sec, 3-) Sek / trocken / sec.

Creme de Violettes
Fransız yapısı menekşe likörü.

Coffee Break
Kahve molası.



Creme de Cassis: (red currants/Johannisbeer)
Fransa yapısı frenk üzümü, ağaç çileği, kiraz, karanfil, tarçın & alkolden yapılan likör (şurubu da vardır), tatlandırıcılarda kullanılır. (* grenadine syrup yerine de kullanılır), (kokteyllerde örneğin: kir/kir royal)

Creme de Noyan
Fransız yapısı, şeftali, kayısı çekirdeğinden, portakal çiçeğinden yapılan badem kokulu likör.

Calvados
(äppelwoi / Mostäpfel / Apfelschnaps / Eau-de-vie de Cidre) Normandiya yapısı elmadan destile edilen Apfelbrand / elma brendisi.

Campari-Bitter
İtalyan yapısı bitter likörü.

Champagne / şampanya / sparkling wine / sekt
Fransa'nın Champagne bölgesinin adı. Tarihi 18. y.y.' dayanır. Yapımı ilk olarak Piskopos Don Péerignon tarafından gerçekleştirilmiştir. Köpürmeye eğilimli olan üzümlerden yapılan şarap, şişelenip mantarlanır, mahzenlerde (wine / wein-Lager) şişe çeviriciler günde 15° çevirirler, Zamanla oluşan kabarcıklar patlatılıp dışarıya atılır & şişe mantarları yenilenir.

Cherry Herring
Danimarka kiraz likörü.

* Curaçao
Curaçao bitterorangen / Curaçao bitter portakalları veya karibik pomeranzen adındaki cins portakaldan hatırlanır. Gıda boyası ile renklendirilmiş portakal likörü (sarı, mavi, yeşil & kırmızı renkleri vardır.) adını Hollanda Antilleri'ndeki bir adadan alır. (Curaçao Triple Sec % 38° bitter portakallardan yapılan beyaz likör) Cointreau & Grand Marnier'deki yapısı / basis, Curaçao- portakallarından kullanılır.

Coca-Cola(kokakola)
1880'li yıllarda ilk olarak Amerika'da çeşitli bitki esansları, başta kola bitkisi yaprakları & meyvesinin esansları olmak üzere su, şeker & asitle yapılan gazlı bir meşrubattır. Şeker yanığı olan karamelle renklendirilen meşrubat.

Cognac/french brandy/konyak/kanyak/coñac/Kognac
Brendi'nin, Weinbrannd, 1907 Fransa şarap kanununa göre tescillenmiş, Charente bölgesindeki, yanan, yakılmış, destille edilmiş, damıtılmış şarabın Charente bölgesindeki Cognac kasabasının adı toprağı kireçli & çakıllıdır. Cognac en önemli özelliğini buradan alır. Cognac asidi fazla şekeri az üzümlerden çekilen şaraplardan yapılır & fıçılarda 3 sene dinlendirilir (fine champagne) digestif.

Cointreau
Tanınmış Fransız likörü, Triple sec & Çuraçao'ya benzer. Cocktaillerde Triple-sec'in yerinede kullanılabilir. digestif.

Cordial
Meyve likörleri, ahududu (raspberry / himbeer), şarap & şarabın destille edilmesi, damıtılmasından elde edilen içkiler. İngiltere'de çeşitli meyvelerin konsantre edilmiş alkolsüz şurubuna verilen bir ad.

Créme
Şekeri çok olan bir likör derecesi azdır.

Curaçao / kurosao / kürassào
Bir çeşit acı portakal (bitterorange / bitteroranj) kabuğundan elde edilir. Antil adalarından Curaçao'da yetiştirilir. Triple sec & cointreau'a benzer. "Dutch West Indies" digestif.

crusst / depot
Yıllanmış şarapta dibe çöken tortu.

Cynar (çinâr)
İtalyan yapısı enginardan yapılan bitter, aperitif içki. Kinin enginar & çeşitli baharatlara yapılan kırmızı renkte, acımtırak tatta olan bir İtalyan aperatif içkisi. Sade veya sodalı su ile soğuk olarak içilir.

Danzier Gold Wasser (Altın Suyu)
Altın likörü.

Damıtımcı
Destille eden, destilleci / Stillman / Destilliermann / Wein-brenner

Damıtma
distillation / destillation.

Damıtılmış
Destillate / destillat.

Darı / millet / Hirse
Kuraklığa dayanıklı tohumları, gerektiği zaman buğday (Weisen / wheat) yerine besin olarak kullanılan tahıl (Getreide / wheat / blé).

Doley / bardak altı, altlığı / Beer Mat / Bier Mate
Avrupa & Amerika'da çok çeşit bira bulunur. Profesyonel birahanelerde, işletmelerde barmen & barmaid'lerin takibi kolay olsun diye her marka & kapasiteli bira bardaklarında (örneğin: 0.33 litre-0.4 litre-0.5 litre gibi) siparişlerde hangi marka veya kapasitede bira sipariş verilmişse, servis elemanı o marka & kapasitedeki doley'i o biranın altına koyup, bir çarpı atar. Müşteri ne kadar içiyorsa, Doley'in üzerinde o kadar çarpı vardır.
Hesap isteyen müşteri Doley'i alıp,
barmen'e, barmaid'e veya direkt ana kasaya öder. (bu profesyonel system Türkiye' de maalesef hala barlarda kullanılmamaktadır !)

Dubbonet
Fransa yapısı, kırmızı şarap, bitkilerden & kokulu baharatlardan yapılan bitter, aperitif, anasonlu içki (wein Gewürze - Basis).

Duduvaça
(Volvodina) Serbia / Sırp dut rakısı.

Drambuie
Viski & bal, baharat likörü. (dram: yudum) digestif

eau distileé
damıtık su.

Eau de vie: (lebenswasser / yaşamın suyu,hayat suyu / water of life)
Fransız deyimiyle dut, çilekgiller & meyvelerden yapılan brendi, damıtılmış, destille edilmiş içki.

Eau- De-Vie De Marc:(o-dö-vi-de maark)
şarap yapılmak için sıkılan üzümün geride kalan cibresinden damıtılarak yapılan bir tür brandy.

Engelhard Blackberry Doublo
böğürtlen, diken dut'u likörü.

Engelhard Cherry Doublo
Kiraz likörü.

Engelhard Chocolate Doublo
Kakao, şarap & menthe likörü.

Engelhard Coffee Doublo
Kahve likörü.

Engelhard Orange Doublo
Portakal likörü.

Engelhard Ginger Doublo
Ginger (zencefil) şarabı, spirit & İskoç viski likörü.

felixion / feliksiyon (hovarda banyosu) :
barman' in vakit bulamadığı zamanlarda bir sıcak sulu kap içerisinde mermer-şahi'yi (kurulama bezini) sabunlayıp acele vücudunu firiksiyonlaması terini atıp mesaisine devam etmesi.

Fernet-Branca
Mide bitteri, aromalı/kokulu bitki & ot köklerinden yapılır. Mide ekşime & bozukluklarına karşı kullanılır. Bu içki genellikle aperatif olarak veya daha çok mide ekşime & bozukluklarına karşı bir düzeltici olarak sade içilir.
Bkz. Aromatik acılar.

Galliano
İtalyan vanilya / vanille, bitki & baharat likörü. Exotic / Tropical kokteyllerde kullanılır.

Gallweys (galveys)
Viski esaslı, çeşitli bitkiler, bal & kahve ile yapılan likörü.

Gastronomy / Gastronomie / Gastronomi
Damak zevki bilimi. Yüksek yemek pişirme sanatı (masa sanatı), lokal işletmeciliği "Feinschmeckerei".

Gespritz / geşiprits
Avusturyaya özgü beyaz şarap & soğuk maden suyu karışımlı aperitif içki

Gourmand / Gourmed
Damakçı, tadımcı, içki tadını koklayarak veya tadarak anlayan fachman / mesleki kişi. "Feinschmecker"

* Gıda Boyalı / * dye-stuff / * Mit Farbstoff

** Gıda Boyasız / ** Ohne Farbstoff

Gin / cin :
(London Gin veya Dry Gin) İngiliz berrak kuş üzümü (Wacholder / Wacholderbeere / baie de genièvre / juniper-berry) brandy / branntwein, ispirtolu içkiler sınıfından. Başta ardıç ağacının meyvesi & diğer bitkiler ile birlikte 2 kez imbikten geçirilip damıtılır. (wahcholderbranntwein)

Ginger Ale
Zencefilli gazozu, zencefil bitkisinden yapılan gazoz.

Ginger Lady
Fransa'da zencefil & diğer bitkilerden yapılan aroması yüksek likör.

Grand Marnier
Cognac, portakal & bitkilerden elde edilmiş enfes bir Fransız likörü. digestif

Genepi (Génèpi de Alpe)
Pelin likörü.

* Grenadine / Granatapfelsirup
Nar şurubu, koyu kırmızı renkli. İngiliz yapısı nar çiçeği esansından yapılan şurup / syrup (likörü de vardır). tatlandırıcı & renklendiricidir, kokteyllerde

sıkça kullanılır. * Creme de Cassis (red currants / johannisbeer) yerine de kullanılır.

Grozdovaca
Üzümden yapılan Balkan rakısı (ayrıca mısırdan yapılan rakı da vardır).

Hors-D'œuvres
ordovr tabağı.

Ice Sharpaner
Buz kırıp (slach-ice / Schnee Eis) kar buz haline getiren makine, alet.

Irish Mist
Irish whisky, bal & birtakım bitkilerle kokulandırılmış İrlanda likörü.

Irish Cream
Irish whiskey & cream / sahne / krem şanti likörü.

Jameson
İrlanda yapısı Whiskey. 1780 yılında Dublin'de John Jameson, damıtma fabrikasını kurdu. Viski üretimine en uygun türdeki arpayı yetiştirmeleri için İrlandalı çiftçileri cesaretlendirdi & onların manevi öncülüğünü yaptı. Jameson'ın içki fabrikası, Jameson ailesinin nesiller boyu özenli yönetimi altında gelişip büyüdü & 20. yüzyılın başlarından itibaren üretilen viski bütün Dünya'ya ihraç edilmeye başladı. Jameson İrlanda Viskisi, malt edilmiş & edilmemiş arpayla diğer tahılların karışımından yapılıyor. Malt yumuşak & doğal bir tat sağlamak için kapalı fırınlarda kurutuluyor & her biri daha ileri bir arınma sürecine yol açan 3 ayrı damıtmadan sonra Jameson whiskey elde ediliyor, bir başka özelliği de, diğer viskilerdeki ağır kömür & malt kokusunun duyulmaması.

Kahlua
Meksika kahve likörü.

Kandis / Candy / Candi (candied / kandiert)
Meyve şekerlemesi (örn. kızamık şekeri/sugar - candy, kandis zucker, rock candy / sucre fordu).

Kelch / cup, goblet
Ayaklı kupa, çanak (örneğin: dondurma kelch / eiscremekelch / ice-cream kelch, cup, kupa.

Kumovica
Üzümden yapılan Balkan rakısı.

Kumquat / Komquat / kamkat
Zeytin büyüklüğünde mini oranj renkli turunç, mini portakal / mini orange. (örn.: Opera Cocktail (bkz.354).)

Kamschatka / Slatkaia Trava / Spondilium Foliole pinnatifide
Rusya'da yapılan tatlı çimen brendisi, Russian Sweet Grass Brandy.

Karambole(n)
Sternfrücht(e) / yıldız şeklindeki meyve(ler), tropical / exotic kokteyllerde kullanılır.)

Kirschwasser (kirschbranntwein)
Keskin kiraz brendisi, en tanınmış İsviçre & Schwarzwälder kirazıdır / schnaps (schnapps), Alman kiraz likörü.

Kivicaruba
Kivi likörü

Kruskavac
Serbia/Sırp & Hırvat/Slovenia yapısı armut rakısı.

Krupnick: (krupnic)
Bal ile yapılan bir Polonya likörü.

Komavitsa
Kosovo & Serbia / Sırp üzüm rakısı.

Konjak
Serbia / Sırp & Hırvatistan brendisi.

Likör / Liqueur:
Alkolü sonradan ilave edilip yapılan içkilere likör denir. Örneğin Branntwein / brendi minimum % 10 şeker & % 10 alkol içermek zorundadır. Çeşitli meyve & meyve özlerinden, baharatlarla, şeker & alkol ilave edilerek bir süre bekletilmesiyle (meseration / meserasyon) elde edilirler. Eau de vie'ler (suma) şaraba hasıl olup, damıtık (destille edilen) tüm içkilere denir. Likör yapılacak meyvenin, şarapta & alkolde bir süre ıslatılıp bekletilip meserasyona tutulup, yapılır. Veya meserasyona tutulup yapıldıktan sonra, damıtılıp yapılan likörler de vardır (Örneğin: Apricot brandy, cherry brandy gibi) Saf alkolün içine koku, meyve usaresi (suma'sı), baharat, şeker, su v.b. katılarak hazırlanırlar. Meyve, alkola, enfüzyon & esansla imal edilirler, her türlü hububat, çiçek, kök, kabuk, kaliteli meyveler, kaliteli turunçlardan yapılırlar, kokteyllerde sıkça kullanılan yardımcı, tatlandırıcı, renklendiricidirler. Likörler 3 yapıya ayrılırlar, 1) Extrafeine Liköre (extra-fines) 35º-45º 2) Feine Liköre (fines) 25º-35º 3) Gewöhnliche Liköre 20º-30º .

Lozovaça:
Kosovo yapısı üzüm rakısı.

Malibu:
Hindistan cevizinden rum tekniği ile elde edilen bu Jamaica içkisi Hindistan cevizi sütlü rum (likör benzeri).

Malt / malz
Nişastası yüksek arpanın ıslatılarak çimlendirilmiş hali (nişasta şeker'e dönüştürüldükten sonra alcohol / alkole dönüştürülür.

Mangal
braizer / barbecue / kohlenbecken.

Mangal kömürü
odun kömürü / charcoal / holzkohle

Maria Brizart
Anisierte liqueur / Fransız anasonlu likörü, nane yapraklı bitki likörü, creme de banane, kayısı, ahududu, ağaç çileği likörleri.

Matiz
Alkollü / meftun olan / narkoz almış kişinin orta oyunu rolü, dead drunk, die rolle des Betrunkenen Spielt.

Mayalı
Fermented / Gärung / Covage / Fermentation.

Mei Kuei Lu
Çin yapısı, gül yapraklarıyla damıtılmış, darı (millet / Hirse), schnapps'ı.

Menu à la carte
Nach der Karte / kart tarzı menü, kart'tan menu (kart'a bakıp, extra menu siparişi)

Mermer Şahi / Mermer Şah
Amerikan bezi, taşlanmış, yıkanmış, beyazlatılmış. servis barde bardak kurulama bezi. Tülbent, bardak silmek için toz bırakmayan bez / peşkir, kurulama bezi

mezkal
kaktüse benzer bir bitki, iç göbek kısmı kabaca doğranır, ağırlık koyarak basıncıyla haşlanır, suyu alınır sonra maya & şeker katılarak fermantasyonu sağlanır.

meseration / meserasyon
Likör yapılacak meyvenin 30 ° ile 95 °'lik alkolde, belirli bir sürede ıslatılarak bekletilmesine meserasyon denir. Sonra da damıtılırsa, destille edilirse, o meyvenin saf alkolü, eau de vie, suması elde edilir.

meyhane
local Pub / kneipe / joint / dive.

meyhaneci
puplican / barkeeper / kneipenwirt

metaxa :
kaliteli Yunan brendisi. *

mise en place
Vorbereitung / yiyecek & içecek servisi ile bar yönetimindeki ön hazırlık. Fransızca.

Milwood
(Irish cream) Irish whisky, kahve & krema karışımı likör.

Mirabelle
Erik likörü. (Fransız)

Mixology / Mixologie / miksoloji / fachliteratur
İçki / kokteyl karışım bilimi.

Mozart:
Avusturya'nın Salzburg kentinde yapılan alkol & çikolata nugatı karışımı likör.

Napoleon Mandarin
Konyak & mandalina karışımı likör.

Nega Fulo
Brezilya yapımı cachacca (çaçaça) rum / rom.

Orange bitter
Orangen bitter, cocktailleri tatlandırmak için kullanılan bitter / tatlandırıcı sos

Oriantal / şark
Alman mocca (kahve) likörü.

Ouzo
Yunanlıların ulusal / milli içkisi (schnaps) rakı benzeri anasonlu/anis/aniseed içki, Yunan rakısı, ispirtolu içkiler sınıfındandır.

Pastis
Fransız aperatif anasonlu anis/aniseed Fransız aperatifi.

Peach Tree
Şeftali likörü.

Peat / Piit / Torf / Tourbe / turba
Dünyada yalnız İskoçya'da yetişen fosilleşmiş bitki, az çok kömürleşmiş bitkilerden oluşan yakıt, iskoç viskisine (scotch whisky) özel koku (aroma / bukett, flavouring / arôme) veren yakıt. "Peat-Cutting / Torfscich: kurutulmuş turba yakıtı"

Pernod
Temeli anason / anis & vermut su ile inceltilerek içilir, Apsinthe yapımında kullanılan pelin yerine anason kullanılarak yapılan Fransız aperitifi, rakısı.

Pisang Ambon
Endonezya'da yetişen bir bitkinin yapraklarından yapılan Hollanda likörü.

Pitu
Brezilya yapımı, şeker kamışından yapılan brend / brandy / branntwein.

Pokal
Kupa, cup, goblet.

Portwein
Tatlı, aromalı bir şarap Porto / o porto (Portekiz / Portugal / Ugal Limanı) liman anlamındadır.

Prepeçenitsa
Serbia/Sırp üzüm rakısı.

Prunelle
Erik likörü.

Rakı - Aslan Sütü - löwen milch - lion's milk (arrak - rozaki - rakia) :
Türklerin ulusal / milli içkisi (schnapps / schnaps) Ouzo benzeri anasonlu anis/aniseed içki, ispirtolu içkiler sınıfından, yüksek dereceli kuru & yaş üzüm (~ 93° - 94°) ispirtosunun, yani suma'nın anason tohumlarıyla 2 defa damıtılmasıyla (destille) elde edilen içki, su katılarak içilir & yanında extra su bardağı ile servis edilir.

* **Red Orange:**
Gıda boyası katkılı portakal likörü.

Restaurant
Fransızca Restaurabo'dan gelir iyileştirme (yenileştirme) anlamındadır. Restore etmek, iyileştirmek. "lokanta / Gasthaus / ristorente / Restaurante / lokal"

Rubinvinjak
Serbia/Sırp yapısı brendi.

Rum
Şeker kamışından & pancarından yapılan içki Dünyaca tanınmış markalar : Jamaica-Rum, maun renginde(mahagoni farbig) & Cuba-Rum, mısır sarısı renginde (strohgelb) (rhum-rom-roum) ispirtolu içkiler sınıfındandır (kategorisindendir).

Sake / saké :
Pirinç şarabı, rakısı, damıtılarak destille edilir. Japonların ulusal / milli içkisidir. Genellikle sıcak olarak küçük fincanlarda içilir. Acımtırak & renksiz. (rice wine) "sıcak veya soğuk içilir."

Schale / peel, bowl:
Schale, peel: meyve & patateslerde kabuk anlamındadır, Örneğin: limon, portakal kabuğu / Zitronen & orangenschale / lemon, orange peel. Peel: Yumurta, kabuklu yemişlerde, midyelerde kabuk anlamındadır. shell: Tahıllarda kabuk anlamındadır. bowl-schale: kâse, çanak anlamındadır. (gefäs: kap) örneğin: "dondurma schale / eiscremeschale / ice-cream schale."

Sh. / Shaker
Schütterbecher / coctelera / çalkalama kabı, çalkalayıcı, miksoloji / mixtarius / mixology / mixologie. 2 çeşit shaker vardır, 1) standard-shaker: 3 parçadır, bir parçası süzgeçli olup, buz parçalarını shaker'in içinde tutar yani bar süzgeci / barsieb / bar strainer vazifesini görür & aynı zamanda bu parça yumurta ayırıcısıdır. 2) Boston-Shaker: Bunda bar süzgeci / barsieb / bar strainer kullanılmak zorundadır ama pratik kullanımlıdır. Yarısı metaldendir, yarısı da camdandır & camdan kısmı mixglass / Rührglas yerine kullanılabilir. Shaker'lara kokteyl başına 3 küp buz konulur & kesinlikle 10-20 saniyeden uzun shake / schütteln / çalkalama yapılmaz, shake / çalkalama sağ veya sol omuz üzerinden shaker ters bir şekilde çevrilip kapak kısmı baş parmaklar ile tutulup havada 8 şeklinde yapılır.

Simeon / rakia

(Sungurlarska / Grozdova / Rakia) Üzümden yapılan Bulgar rakısı.

Stick / Stik / Rührstäbe

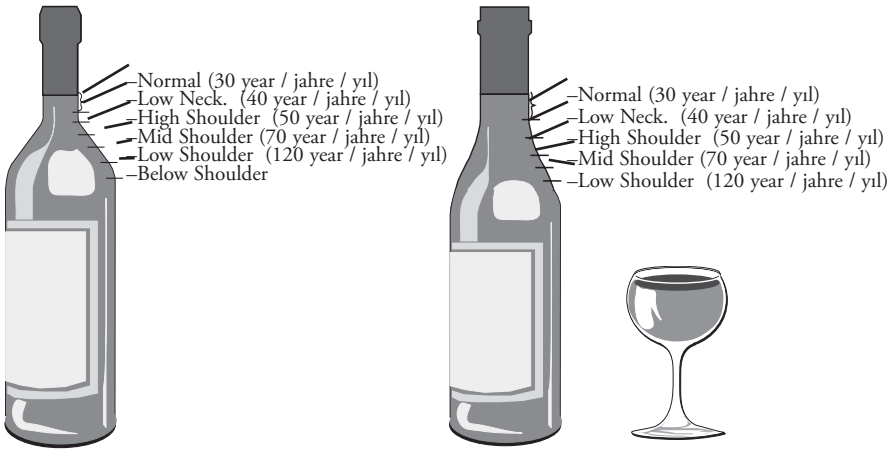
Kokteyl şişi, çubuğu, cocktailshish / cocktailspieß / Rührsäbel, çubuk, plastik kokteyl karıştırıcı.

Spirits / spiritus / ispirto

Spirituosen, weingeist, alcohol, alkohol, alkol.

Şarap / Wine / Wein

Mayalanmış taze üzüm suyu, kabuklarından doğal olarak kendiliğinden alkole dönüşerek şarap olur. Ayrıca günümüzde şarap mayasıda kullanılır. Asıl vatanı Anatolien (Anadolu)'dir. İlk şarap kadehi Anatolien'de bulunmuştur. *" Anatolia Anadolu / Anayurt anlamında olmayıp Assos' ta tanrıça Kybele'nin ellerinin arasından doğan güneş demektir, Rumca doğu anlamındadır. "* Tarihi insanlık tarihi kadar eski olup dini sebepten asma kökleri Anatolien'den güney Avrupa ülkelerine yani Akdeniz ülkelerine geçmiştir. Brandy/cognac'nin ana malzemesidir. en sağlıklı & hijyenik içkidir, besleyicidir. kolesterol düzeyini azaltır. Tıpta olumludur. Şarabı yazmaya kalkarsak whisky brandy & cognac gibi başlıbaşına kitap olur. Das erste rightige weinglas in Anatoilen gefunden, Anatolia; Güneşin yolu (Sunway, sonenweg) demektir. Asoss'da tanrıça Kybele' nin (Anatolia) elinden doğan güneşin adı.(Cuvée "A batch, barrel, or cask of wine"). Eski şarapların, yaklaşık 20 yılda bir mantarları değiştirilir, şişelerin mahzende yatık durması & etiketlerinin yukarıya bakması gereklidir. Porto şaraplarının & shery'lerin (aperitif likör benzeri liman şarapları) ise ispirtolu içkiler gibi dik konulabilir. Mahzenden şişelerin servisten 2 saat önce çıkarılması gerekmektedir, içme ısısı beyaz şaraplar için 12-15°C, kırmızı şaraplarda 18-20°C'dir.



Şişeler boyun kısımlarından eğik bir biçimde baş aşağı şaraplığa konur.*(Dışarıdaki hava ile şişenin içindeki mantar altı havanın sirküle olması şarabı bozacağından şişeler baş aşağı konulur. Şarap şişesindeki hava şişenin dibine indiğinden hava sirkülasyonu kesilmiş olur.)*
Hergün şişeler saat yönünde çevrilir. Bunun için görevli olan kalifiye elemanı her gün 30.000 şişe çevirmektedir.

Ölçülü olmak kaydıyla içilen içkiler sağlığa faydalı da olabilir. Bu içkilerden biri şarap. Şarap yalnız alkol içeren bir içki olarak düşünülmemelidir. Bira & diğer alkollü içkilerin bu koruyucu etkiyi göstermemesinden yola çıkan araştırmacılar, şarabın etkisinin alkolden değil, doğal maddeden kaynaklandığını saptadı. Şarabın içerdiği vitaminler, asitler, azotlu bileşikler & çok sayıda iz elementler ile aynı zamanda bir besin maddesidir de. 1lt. şarap, ortalama 650 kalori vermekte, bu da yaklaşık olarak 900 gr. süt, 370 gr. ekmek, 385 gr. et veya 5 yumurtanın verdiği kaloriye eşdeğer olmaktadır.
Şarapta bulunan mineraller, vitaminler, enzimler vücuttaki madde değiş-tokuşunun düzenli olmasında etkin olduklarından dolayı, solunum organlarına canlılık kazandırırlar, beyin & diğer organlara olan kan iletişimini hızlandırırlar, kan dolaşımını düzene sokarlar, böbrek üstü bezlerin çalışma temposunu ayarlarlar, hormon sargılamaya kamçıladığından vücudun direncini arttırırlar & dolayısıyla soğuk algınlığına & diğer enfeksiyon hastalıklarına karşı vücudu korurlar. **Karaciğer, hergün içilecek 1 lt. şaraptaki alkolü hiç yorulmadan parçalar**. Dozunda içilecek şarap, çağımızın gereği, iş koşulları & çevre sorunları nedenleriyle sinir sistemi harap olan insana ruhi bir zindelik verecek & yaşama olan bağlılığını arttıracaktır.**Bütün içkiler sağlığa zararlı değildir. Şarapta bunun en güzel örneğidir.**


Bordeaux

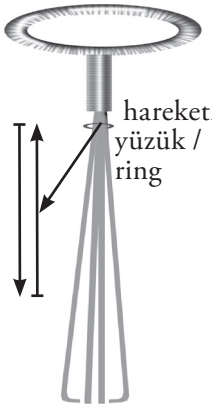

Burgundy


Alsatian


Fiasco

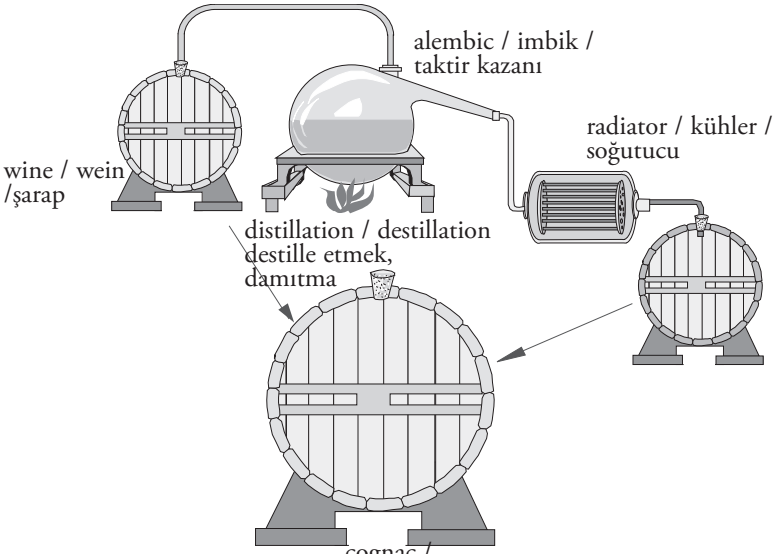

Portuguese Rosé / box bottle


Tirbuşon / Tire-bouchon / garson şarap açacağı/ Kellner bestect

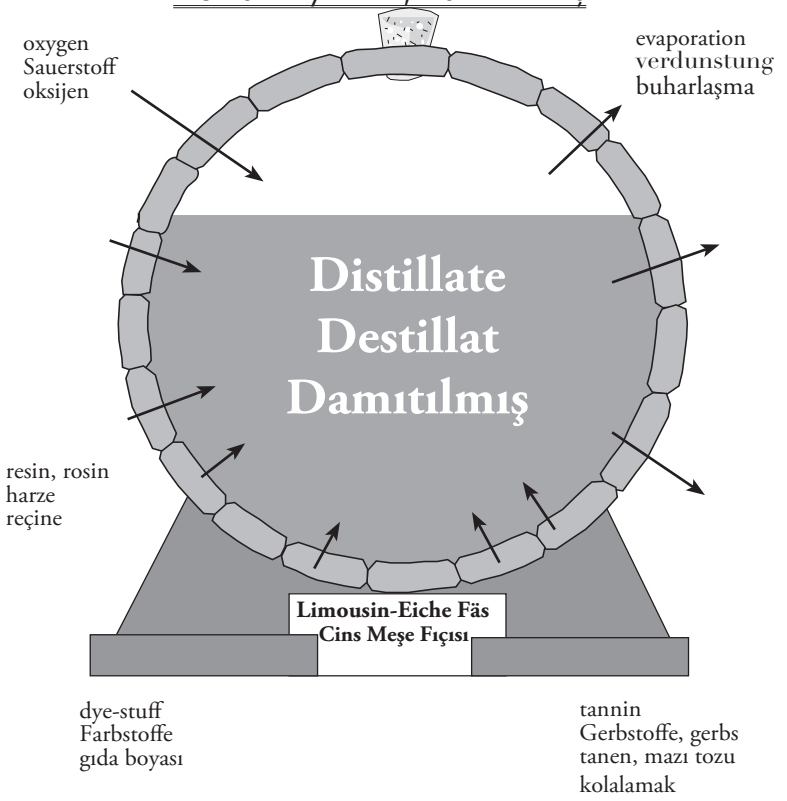


message / mesaj:
Profesyonel **à la carte** restaurantlarda, pahalı & kaliteli şarap sipariş verildiğinde garson şarabı açarken mantar kırılabilir. Mantarı çıkaramadığında müşterinin gözü önünde mantarı şişenin içine itmelidir. Daha sonra şarap mantar çekicisinin / weinkorkenzieher şişenin içinde hareketli yüzüğünü oynatarak mantarı uç pençesinin içine alır. Yüzüğü aşağı doğru iterek mantarı sıkıştırıp çıkarabilir. Çünkü bazı durumlarda hem şişe hem de mantarı çok değerlidir. Dikkat bu işlem müşterinin gözü önünde yapılmalıdır!

VİNİEREN / WEİNHERSTELLUNG / EAU DE VİE / SUMA



EAU DİSTİLLE / TAKTİR, DESTİLE EDİLMİŞ

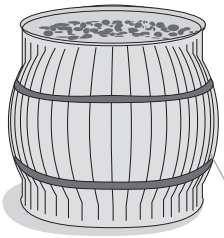


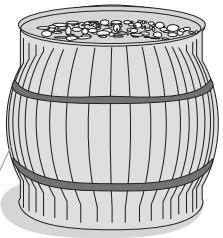
WINE DIAGRAM / WEINSHEMA / ŞARAP ŞEMASI

şarabın yapılış yöntemi / vorgang der weinherstellung

harvest, crop / ernte, Taeltrauben /
hasat, toplanan ürün, ertrag

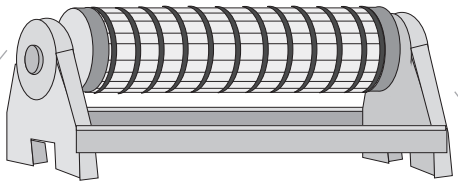
Gärenlassen
der Maische
for / für / için
red wine
Rotwein
kırmızı şarap





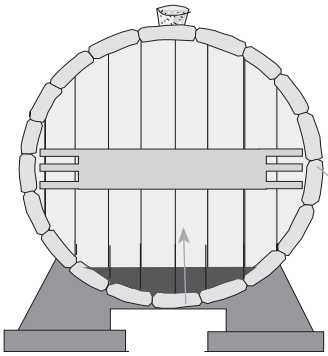
Gärenlassen
der Maische
for / für / için
white wine
Weisswein
beyaz şarap

WINE-PRESS, CIDER PRESS/
KELTERUNG, WEINPRESSE / MENGENE,
CENDEREDEN SIKMAK, SIKMA - EZME MAKİNESİ,
EZME TANKI



~%20
(MARC GRAPPA/
WEINTRESTER/ÜZÜM
POSASI, CİBRESİ
TRESTERBRANNTWEİN/
MARC/MARC BRANDY,
GRAPPA/AGUARDİENTE DE
ORUJO)

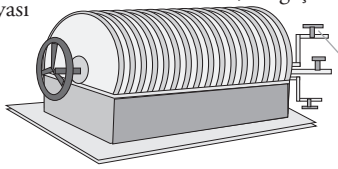
~%80
GRAPEMUST, CIDER, NEW WINE/
TRAUBENMOST (SAFT)/
ÜZÜM ŞIRASI, MEYVE ŞARABI



fermantation / Gärung / mayalama / cuvage

wine yeast / weihefe / şarap mayası

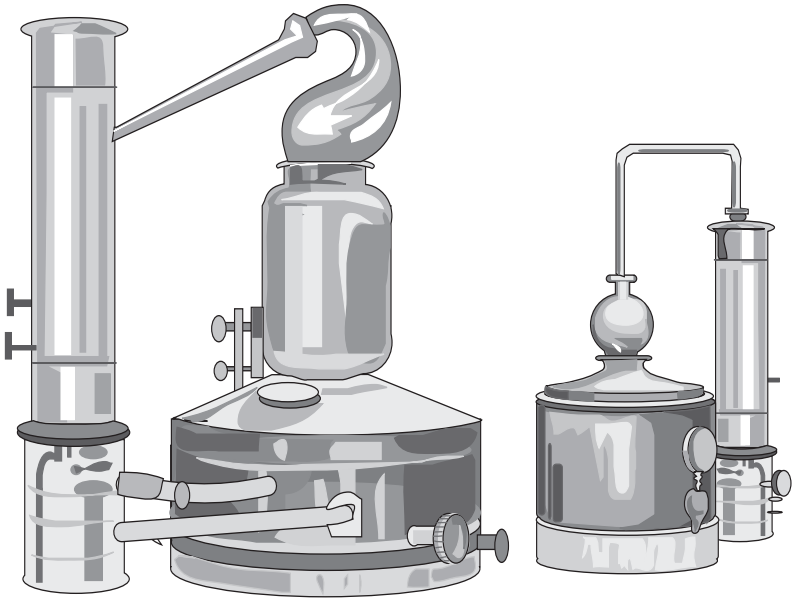
to filter, to strain / Filtrierung /
filtre etmek, süzgeçten geçirmek

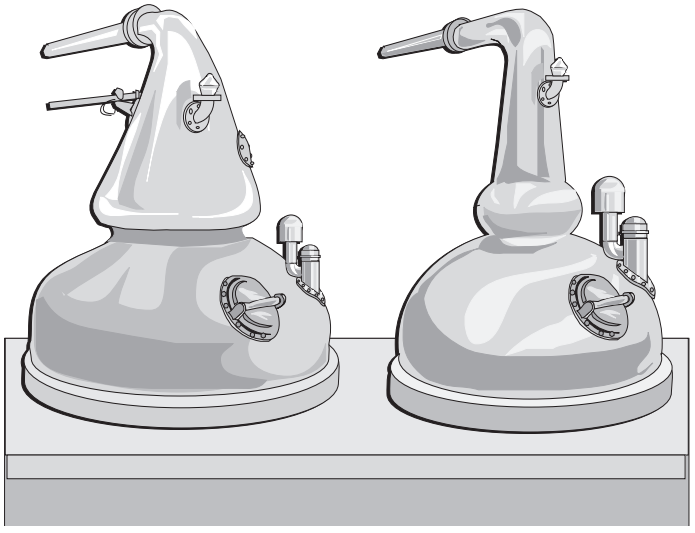




departure, marching to bottled
Abzug, Abfüllung in flaschen / şişeleme

100 YILDAN ESKİ DAMITMA İMBİKLERİ
MEHR ALS 100 JAHRE ALTE DESTILLIERKESSEL, KUPFERNEKESSEL / ALEMBIC / İMBİK, DESTİLLE KAZANI, DAMITMA KAZANI, TAKDİR KAZANI





distillation / Destillation / destille etmek, damıtmak
Alembic / imbik, bakır kazan / Kupfernekessel

Southern Comfort
Amerikan (bourbon) viski & şeftali, portakal, bitki likörü.

Sherry
Jerez'in İngilizcesi. jerez dela Frontera Andalusien bölgesinden İspanyol aperatif şarabı (Sherry/jerez/xèrès/şeri).

Sheridan's
Thomas Sheridan & Sons. / oğulları'nın İrlanda Dublin'de ürettikleri likör.
Beyazında; İrlanda viski'li krema / Siyahında; kakao & kahve
(Vanilla Cream over, 1/3 / Coffeee Chocolate, 2/3)
Çok özel bir şişesi olup 2 ayrı bölümlü & kapaklıdır.

Syrup / Sirup / şurup
Koyu bir şerbet, meyve şerbeti ; Şerbetin içine meyve suları, katılarak elde edilir.

Soft Drinks
Alkolsüz içkiler, (Alkoholfreies Getränk).

Straight whisky
Amerikan sade / buzsuz / pur / pure whisky. İspirtolu içkiler sınıfındandır.

Swedish Punch
İsveç yapısı hazır şişelerde bulunan rum/rom punch'ı.

Slivovits / Sliva / Slibovitza / Schbovitza / (Rakı):
Balkan, Serbia & Avusturya yapısı erik & bitki schnaps / Pflaumenschnaps / plumeschnapps / erik rakısı.

Tabl d'hote
Mevcut, hazır menu / set menu.

Tequila / Tekila
Meksika'nın ulusal / milli içkisi. Agavenbrand / agaven brendisi (kaktüs benzeri bitkiden damıtılır. Tekila kasabası çevresinde yetişir.) türünün suyundan elde edilir. ispirtolu içkiler sınıfındandır.

Tequila Olmeca
Agaven schnaps (damatik içki, ispirtolu içki sınıfından).

Tia Maria
Jamaica kahve likörü.

Triple sec
Portakal tadında tatlı bir likör, curaçao & cointreau'ye benzer. Portakal likörlerinde kullanılan terim. digestif

Tiffin
Çay likörü

Tourist
Tornus, touring, tour, döner / Turcu, turatan, seyahat eden. Bir yerden başka bir yere yalnız gezme, görme amacı ile gidip yiyip, içip konaklayan kişi, kişilere Tourist denir. (Vergnügungsreisender ein Besucher, der die Nacht über

“konaklayan” bleibt.)

Travarica
Serbia / Sırp rakısı.

Tumbler
Ayaksız silindir bardak, (Zylindrishes Glas, ohnefuß)

Truva / Troy / Toroya
Kaliteli Türk brendisi (brandy).

Underberg
Alman aromatik / kokulu mide biteri / acısı

Vermouth / Wermutwein / wormwood / Wermut
Vermut bitkili (wermutkant) likör benzeri şarabı, ana bitkisi pelin otu & çeşitli aromatik/kokulu bitkiler aperitif şarap.

Vinjack:
Kosova & Serbia/Sırp yapısı brendi.



Whisky & Whiskey
İskoçya’da üretilirse "whisky" diye adlandırılır, malttan yapılır, duman & is kokuludur (peat / torf / kurutulmuş turba yakıtı), **İrlanda’da & Amerika’da üretiliyorsa "whiskey" yazılır**, **çavdar & mısır' dan** yapılır, kömür tadındadır.

Whisky / Uisgi
Tahıldan (Wheat / Getreide / blé) destile edilen, damıtılan ispirtolu içki, 3 ayrı yapıdadırlar. **Scotch whisky**: **Arpa**’dan yapılır. Karakteristik duman, is kokuludur. Amerika’da çavdardan yapılan veya mısırdan yapılan “Bourbon”. Kanada’da **çavdar**'dan yapılan (Rye / Roggen / Single) & arpadan yapılan (barley / gerste / orge) blended **/harmanlı whisky.**
Viskiyi yazmaya kalkarsak şarap brandy & cognac gibi başlıbaşına kitap olur.

Williams-Christ
Birnenbrand / Armut brendisi.

Wniztl
Bazı ek çeşitlerinden oluşmuştur destillat değişik çeşitleri vardır. Scotch whisky, gerste den mit charakteri stischem ranchegeschamack çok tutulur, çavdardan (rye / roggen) yapılmış Amerikan whiskey’i veya mısırdan yapılmış bourbon Kanada whisky’si Canadian whisky diğerlerinden hafiftir, çavdar & arpadan (gerste / barley) yapılır (destilliert).

Wodka / Votka
Rus & Polonya kornbranntwein (Rusça & Polonyaca anlamı “Wässerchen” küçük su.), patates & mısırdan yapılır, damıtık içki.

Wu Chia Pi
Çin yapımı darı & gül yapraklarıyla damıtılmış schnaps.

yolluk (bedavacı):
Bazı müşterilerin barlarda / meyhanelerde hesap ödendikten sonra istedikleri bedava içki.

Zeste
Portakal veya limon kabuğu (Orangen oder Zitronenschale).



MIX - LEXICON, DEUTSCH

ABSINTH
Auch echter Wermut genant, grünlicher saft des Wurmhotbaunmes mit anisähnlichem Geschmack. Wegen seiner schädlichen Nebenwirkungen nicht mehr im Handel. als Ersatz benutzen wir heute Anisbasis mit lakirtze / Süßholz verwendet.

AGUARDIENTE / Feuerwaser / ateş suyu
Spanische Bezeichnung für Klaren aus Wein.

AKVAVIT / aquavit / aguavit / aquávit / aqua vitae
Skandinavisches Getreidedestillat mit Kartoffeln & Kümmelzusatz. Das klare bis gelbliche Lebenswasser aus dem hohen Norden ist ein vorwiegend mit Kümmel gewürzter & mit verschiedenen anderen Gewürzen & Kräutern abgerundeter Branntwein. Das Lieblingsversteck dieses harten Skandinaviers ist der Kühlschrank oder besser: die Tiefkühltruhe, denn er will eiskalt getrunken werden & schätzt mit eisigem Hauch gekühlte Gläser. Skåll (aqua vitae: wasser des lebens & königin aller Arzneien)

AMARETTO DI SARONNO / acı badem likörü
Italienischer Bittermandellikör.

AMARO aperitif
Italienische Allgemeinbezeichnung für magenbitter.

AMER PICON aperitif
Französischer Halbbitter-Aperitif auf Weindestillatbasis, mit Orange, Chinarinde, Enzian & anderen Zusätzen. Wird meist mit Sodawasser verdünnt getrunken.

ANGOSTURA bitter
Starkbitter; tropfenweise hauptsächlich zur Aromatisierung von Cocktails & Drinks. Aus Kräutern & Gewürzen. Lassen Sie sich niemals auf ein Gläschen Angostura einladen. Es würde Ihnen schlecht bekommen: denn der für seine Bitterkeit bekannte % 40º Brannt-wein - er wird vorwiegend auf der Basis bitterer Baumrinden hergestellt - ist pur / pure nicht genießbar. Man verwende ihn daher nur wohldosiert - einige Spritzer genügen - als würze für viele Mixgetränke, aber auch für Speisen.

ANISGETRÄNKE aperitif
Aromastrake Spirituosen auf Anissamen-Basis, zur Herstellung von Likören, Apéritifs, Digestifs.

ANISETTE aperitif
Französischer Anislikör.

APEROL aperitif
Italienischer leichter Apéritif Wird meistens als Crusta mit Orangenscheiben zubereitet.

APFELWEIN / elma şarabı/cider/cidre/sidro/sidra
Frankfurt-Sachsenhausen ist die Hochburg des Apfelweins, sprich äppelwoi oder Ebbelwei. Entweder liebt man ihn - oder nicht. Seine Fans schwören auf ihn - zu jeder Jahreszeit. Auf alle Fälle ist der herbe bis säuerliche Apfelwein (Alkoholgehalt ca. % 5º) ein hervorragendes Erfrischungsgetränk an heißen Sommertagen - besonders aufgespritzt mit Mineralwasser.

APERITIFS
Aperitifs werden in 3 arten unterteilt: 1) Vermouthweine 2) Bitters 3) Anisierte Aperitifs Aperitifs sollten kühl serviert werden. Es sind erfrischende Getränk, die den Appetit anregen sollen & mit oder ohne Wasser serviert werden können.

1) VERMOUTH 10º-16º-18º
Als Aperitif sehr beliebt ist Südwein aus Italien oder Frankreich: Vermouth dry, bianco oder rosso. Seine besondere Geschmacksnote bezieht er, wie sein Name schon verrät, hauptsächlich aus dem Wermutkraut. Alkoholgehalt des Vermouths 10º-18º
Die beiden hauptsächlichsten Vermouthhersteller sind Italien & Frankreich. Bereits unsere Vorahnen bereiteten einen mit Vermouth vermischten Wein zu. Aber es waren die Italiener, die im 17. Jahrhundert im Piemont (Turin) die Vermouthherstellung im großen Stil aufnahmen. Da die italienischen Weißweine sehr reich an Alkohol & Zucker sind, eignen sie sich besonders gut zur Vermouthproduktion. Um Vermouth herzustellen, läßt man eine Auswahl aromatisher Kräuter in süßen oder trockenen Weißwein ziehen (mindestens 70 % Wein). Die Vermouthwurzel ist Hauptbestandteil, weiter fügt man Chinarinde, Fenchel, Muskat usw. bei. Frankreich seinerseits stellt beachtliche Vermouths aus sehr trokkenen Weinen mit großem Alkoholgehalt nach dem gleichen Verfahren her. Der französische Vermouth hat eine hellere Farbe, ist trockener & alkoholhaltiger als der italienische. Man verwendet ihn vor allem zum Mischen von Cocktails. In der Schweiz wird nach italienischen Rezepten ebenfalls ausgezeichneter Vermouth hergestellt.

2) BITTERS
17º-30º Wie die Vermouths bestehen die Bitter aus Wein & Weingeist, in die man verschiedene Alpenpflanzen & Wurzeln einlegt, sowie

Chinarinde, bittere Orangen, Zitronenschale & verschiedene andere Wirkstoffe, die sich durch stärkende & anregende Eigenschaften auszeichnen.

3) ANISIERTE APERITIFS 45º

Wie es der Name sagt, werden sie aus Anis (aniseed/anason) hergestellt. Sie ersetzen den absinth, der verboten ist. Der Alkoholgehalt beträgt 45º & muß auf der Etikette angegeben werden. Anisierte Aperitifs werden immer mit gewöhnlichem, frischem Wasser serviert. Einige Marken. Pernod, Ricard, Berger, Pastis, Rakı, Mastika, Ouzo.

ENZIAN (jenzener) / gentian / centiyane

Dieser Schnaps wird durch das Brennen von Enzianwurzeln hergestellt. Die bekanntesten dieser Schnäpse stammen aus Graubünden, dem Berner Oberland & dem Jura. Ein guter Enzian ist ein ausgezeichnetes Heilmittel bei Magenschmerzen & Verdauungsstörungen. (sindirim bozuklukları) Enzian ist sowohl in Frankreich als auch in Deutschland & Österreich bekannt, aromatischer Magenbranntwein aus den Wurzeln des gelben Enzians.

KIRSCH (Kırschwasser / schnapps)

Das Nationalgetränk unter den gebrannten Wassern der Schweiz ist der Kirsch, der durch das Brennen vergorener Kirschen gewonnen wird. Die bekanntesten stammen aus Zug, Schwyz, Luzern, Baselland & dem Waadtland. Außerhalb unserer Grenzen ist Kirsch im Elsaß & im Schwarzwald bekannt.

LIE (Weindrusenschnaps / schnapps)

Lie wird durch das Brennen der weinheferückstände gewonnen.

LİKÖRE / likörler

Unter Likör versteht man ein geistiges Getränk, das aus Branntwein, der mindestens 10% Zucker & 20% Alkohol enthalten muß, Zukkersirup & aromatischen Wirkstoffen (Früchte, Kräuter, Blumen) hergestellt wird. Die verschiedenen Liköre werden durch die aromatischen Wirkstoffe gekennzeichnet, welche im allgemeinen einfach in die Flüssigkeit eingelegt werden. Hauptlieferanten von Likören sind Frankreich & Holland. Je nach Beschaffenheit & Alkoholgehalt unterscheidet man 3 Arten von Likör: 1) Extrafeine Liköre (extra-fines) 35º-45º 2) Feine Liköre (fines) 25º-35º 3) Gewöhnliche Liköre 20º-30º .

MARC (weintresterschnaps / schnapps)

Durch Brennen der vergorenen Weintrester (Rückstände der ausgepreßten Trauben) erhält man Marc. Rote Trauben ergeben besseren Marc als weiße.Die

berühmtesten Weintresterschnäpse stammen aus Burgbund, Arbois, dem Wallis, Neuenburg & Maienfeld.

RAKI (aslan sütü-löwen milch-lion's milk) 45º

Internationaler türkischer schnaps / "ähnlich Ouzo" mit Anis (aniseed-anason), gehört zu den spiritosen kategorien, weintrauben, Feige & ähnlich wie Früchte die viel Zucker enthalten zur gerung bringen & mit Anis destilieren.Wasser zufügen. Daneben extra ein glas Wasser servieren. "spirits"

SLIWOWITZ / SLIBOWITZ (rakı)

In Balkan / Serbia & Österreich hergestellter Pflaumenschnapps. Er ist sehr wohlriechend & unterscheidet sich von hiesigen Erzeugnissen durch seine gelbliche Farbe, die er durch die Lagerung im Faß erhält. Prune schnapps, rakı / erik rakısı. Besonders in Jugoslawien, aber auch in Österreich & Ungarn, schätzt man diesen % 40 Pflaumenbranntwein. Seine gelbliche Farbe erhält er bei der Lagerung im Faß.

STEINHÄGER

Dieser Branntwein aus Getreide & Wacholderbeeren wird in Steinhagen in Westfalen (GER.) hergestellt. Er wird als Aperitif oder Digestif genossen, jedoch meistens zu Bier. Sehr kalt servieren.

GRAPPA

Italienische Bezeichnung für Marc. Grappa wird gewöhnlich mit einer Pflanze, der Raute, aromatisiert, indem man das Kraut in der Flasche ziehen läßt.

OBSTWASSER

Klar wie Wasser, aromatisch wie ihre Früchte, hochprozentig: das sind die Obstbrände. Destilliert aus Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Mirabellen, Birnen heißen sie meist Wässer wenn sie aus Beeren, zum Beispiel Himbeeren, hergestellt werden, nennen sie sich gern Geister. Am geläufigsten hierzulande dürften die Schwarzwälder Brennerzeugnisse sein, aber auch österreichische & Schweizer Marken sind bekannt besonders Marillenbrand & Williamsbirne.

MILKSHAKES

Diese Drinks enthalten, wie der Name sagt, Milch. Einem Shaker werden Eis, 1 Barlöffel Zucker, 12 cl. Milch & die Spirituose geschüttelt, dann in ein schönes Glas abgeseiht. Sie können auch 1 Barlöffel Kaffee-- oder Kakaopulver oder einen aromatischen Sirup oder Fruchtsaft dazugeben.





GLÜHWEIN!!! (mülled claret / mülled wine / sıcak Şarap)

Glühwein kann aus Rotwein oder Weißwein gemacht werden 0,2 l des gewünschten Weines, 2 cl. Zitronensaft, 2 Barlöffel Zucker, 2 Gewürznelken & 1 Stückchen Zimt werden auf kleiner Flamme stark erhitzt, jedoch nicht gekocht.

PUFFS

Diese einfachen Mischungen bestehen aus Milch, Sodawasser & Alkohol.

SCAFFAS

Diese italienische Variante des Pousse cafés besteht aus Sirup & mehreren Alkoholsorten.

TWISTS

In einem Mixglas werden Eiswürfel, 2 Barlöffel Himbeersirup, Saft von 1/2 zitrone, 1 cl. Curaçao, 4 cl. Brandy gemischt & mit Zitronenschale abgespritz.

APRICOT BRANDY

Aromatischer Aprikosenlikör.

ARMAGNAC / Gascogne / F. 18° - 20° digestif

Die Geschicte des Armagnac beginnt 1461, also etwa 200 Jahre früher als beim Cognac. Die Region liegt im Herzen der Gascogne & beherbergt viele kleine Brenner. Dadurch ist es auch noch möglich, die Bestände nach Jahren zu trennen, zu kontrollieren & die Erlaubnis zu erhalten, reine Jahrgangs-armagnacs zu produzieren. Die beste Region ist Bas-Armagnac, dann Ténaréze & Haut-Armagnac. Meistens wird eine Mischung aus allen drei Regionen hergestellt. Armagnac altert sehr gut & ist ein beliebtes Jubiläumsgeschenk.
Französische, geschützte Bezeichnung eines Weinbrandes, dem Cognac ähnlich, welcher ebenso strengen Herstellungsvorschriften unterliegt. Mit unteschiedlichem Aroma je nach Alter & Anbaugebiet. Man serviert ihn in schwenkern/ ballon glas. Er muß gut chambiert sein 18º-20º
Der franszösische Weinbrand aus der Gascogne unterscheidet sich von seinem bekannten großen Bruder, dem Cognac, nicht nur geschmacklich - bedingt auch durch die verschiedenen Weine, sondern wesentlich durch seinen einmaligen Brennvorgang. Cognac wird nämlich doppelt gebrannt, wobei ein Destillat von etwa % 70º ensteht, während das armagnac-Destillat bei gut % 50º liegt.

ARQUEBUSE
Starkes französisches Kräuterdestillat.

ARRAK (reis rakı/prinç rakısı)
Starker asiatischer Branntwein. Wird u.a. aus vergorenem Reis, zukkerrohr, Palmsaft, Pflanzensäfte & Melassengärenlassen hergestellt.

AURUM
Süditalienischer goldfarbener Orangelikör.

AQUAVIT / akvavit / acquavite / brennendes Wasser
Schnapps aus Getreide, kartoffeln & verschiedenen Gewürzen/kümmel Das klare bis gelbliche Lebenswasser aus dem hohen Norden ist ein vorwiegend mit Kümmel gewürzter & mit verschiedenen anderen Gewürzen & Kräutern abgerundeter Branntwein. Das Lieblingsversteck dieses harten Skandinaviers/ Dänemark/Scheweden/İskandinavya/Danimarka/İsveç ist der Kühlschrank oder besser: die Tiefkühltruhe, denn er will eiskalt getrunken werden & schätzt mit eisigem Hauch gekühlte Gläser. Skål! (Wasser des lebens / yaşamın suyu)

BACARDI
Markenname für aus Zuckerrohr destillierten weißen & goldfarbenen Rum/rom/ rhum/ron (Famile Bacardi/cuba)

BARACK / palinka
Ungarischer/Macar Aprikosenlikör, Wird aus vergorenen Aprikosen hergestellt.

Sehr beliebtes Getränk in Ungarn.

BATIDA COCO
Brasilianische Bezeichnung für geschüttelte Erfrischungsgetränke liqueur auf Frunchtsaft-Weißrum- Bassis. Bekannt sind Batidas auch Kokosnuß, Zitrone, Maracuia & Ananas. In Europa auch aus Kaffee, Milch & Kakao.

BÉNÉDICTINÉ D.O.M.
Es ist einer der ältesten französischen Kräuterliköre (D.O.M. / Deo, Optimo, Maximo. Bénédictine D.O.M.), welches im 16. Jahrhundert in Fécamp in der Normandie von einem der Mönche mit einem im Klostergarten heranwachsenden Kraut hergestellt worden ist. Die Zubereitung dieses Likörs ist strengstens geheimgehalten. Es wird vermutet, dass Thymian, Arnika etc im Herstellungsprozess verwendet wird. D.O.M. steht für Deo Optimo Maximo & bedeutet “alles Große im Namen Gottes”. Wenn sich auf den Flaschen ein Kreuz/ † befindet, dann bedeutet dies, dass das ganze Entgelt an die Kirche gespendet wird. Es wurde weiterhin festgestellt, dass die Tiere, die sich von Kräutern, Früchten, Gewächs & Pflanzen des Klostergartens ernähren, süßsauer schmecken.

BERGAMOTTEN LIKÖR
Aromatischer Likör aus Bergamottebirnen Zitrusfrucht

BITTERS 17º-30º
Allgemeinbezeichnung für bittere, mesit alkoholische Extrakte aus Kräutern, Gewürzen etc. mit breiter Anwendbarkeit in der Mixbar.

BITTER LEMON
Chininhaltige Limonade als Long drinks basis.

BOLS
Weltbekannter Markenname, z.B. (örneğin) für Curaçao, verschcrèmes (with cream), Apricot & Cherry Brandy, Weinbrände u.a.

BOURBON malt & blanded
Etwas nach Karamel schmeckender amerikanischer Whiskey auf Mais-Basis, s.a. Whiskey. digestif

BIER / bira / beer / birra / cerveza/bière
Hopfen & Malz - Gott erhalt's! Gemeint ist natürlich das Bier, auch Gerstensaft oder flüssiges Brot genannt, Deutschlands Nationalgetränk Nr. 1. & wie der sinnige Wirtshausspruch schon sagt: Gerstenmalz & Hopfen sind die Hauptbestandteile des Bieres, nicht zu vergessen Hefe & natürlich Wasser. Auf das Wasser kommt es nämlich an & dann auf die Kunst des Brauers, der all diese Ingredienzen zu einem köstlich erfrischenden Getränk vereint, das jeglichen Durst besiegt. Ob hell oder dunkel, für jeden Geschmack gibt es das richtige Bier. An erster Stelle sei das meistgetrunkene Vollbier genannt mit einem Alkoholgehalt von etwa % 4º. Es folgen das etwas kräftigere Exportbier & das herbere Pilsener mit seinem charakteristischen Hopten geschmack. Die Starkbiere mit der Endsilbe ator werden besonders in Bayern geschätz in der fünften Jahreszeit: der Starkbierzeit, die ebenso starken Bockbiere sind überall heimsch. Das spritzige Weizen oder Weißbier erfrischt bei hochsommerlichen Temperaturen. Dem obergärigen kölsch & dem Düsseldorfer Alt begegnet man fast nur innerhalb ihrer heimatlichen Grenzen & das würzig-süße dunkle Malzbier schließlich mit seinem geringen Alkoholgehalt überläßt der echte Biertrinker lieber seiner Frau... & greift zum ebenso malzigen schwarzen, aber herb-bitteren & käftigen: Stammen aus Irland.3.5° - 5° im sommer sehr erfrishend.

BRANDY / branntwein/weinbrand/eau-de-vie/Acquavite/aguardiente/schnapps
Im besonderen versteht man unter Brandy einen Fruchtlikör oder-branntwein beispielsweise Apricot Brandy, im allgemeinen aber einen Weinbrand südlicher Provenienz, aus Italien oder Spanien. Die einzelnen Marken unterscheiden sich vom deutschen Weinbrand oder dem französischen Cognac nicht durch das Brennverfahren, sondern durch die andersartigen, eben südlichen Weine, die den typischen Geschmack eines jeden Brandy ausmachen.

CALVADOS / apfelbrandy / schnaps / schnapps

Der echte Calvados kommt aus der Normandie, genauer gesagt: ursprünglich aus der Region Calvados, die dem duftenden französischen Apfelschnaps auch seinen Namen gegeben hat. Zweifach gebrannt, erhält er seine Farbe durch Lagerung in Eichenfässern. Kenner schätzen ihn & wissen ein guter Tropfen muß teuer sein. Man trinkt ihn aus Cognacschwenkern. Aus Cidre (apfelwein) gew wonnenes Destillat mit Herkunftsgarantie (Normandie), Alter calvados ist von hoher Qualität & feinster Eleganz. Als Calvados bezeichnet man das Destillat aus dem Apfelwein, der aus Calvados in der Normandie stammt. Die Lagerung in Eichenfässern vermittelt dem Calvados ein unvergleichlichen Wohlgeruch. (eau de-Vie de Cidre)

COGNAC / Kognac / kanyak / coñac, Charente / F.

Der weltberühmte französische Weinbrand ist nach der Stadt Cognac in der Provinz Charente benannt & wird ausschließlich aus den Weinen dieser Region gebrannt, deren beste Lagen wie auf dem Etikett vermerk Grande Champagne & Petit Champagne heißen. Unter Fine Champagne versteht man eine Mischung aus Grande Champagne & Petit Champagne. Die meisten Cognacs aber werden nicht aus den Weinen dieser Spitzenlagen hergestellt, sondern aus denen der weniger guten Lagen: Borderies, Fins Bois, Bous Bois, Bon Bois & Bois ordinaire, die untereinander wie auch mit den besseren verschnitten werden. Ihre gleichbleibende Qualität erzielen die einzelnen Marken durch Mischung unterschiedlich alter Brände, deren jüngster die altersangabe auf dem Etikett an gibt. Ein Dreistern-Cognac ist höchstens drei Jahre alt, die Bezeichnungen Réserve, V.O. (Very Old & V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) garantieren eine vierjährige, Vieille Réserve & Napoléon eine fünfjährige Lagerzeit. Bei Zimmertemperatur - etwa % 18 & in einem Schwenker oder ähnlichen Glas entfaltet sich das Bouguet des Cognacs am besten. Ist er zu kühl, wärmen Sie das Glas mit der Hand.

CHAMPAGNER / Şampanya

Er war einmal das Luxusgetränk schlechthin & ist es auch heute noch zwar nicht mehr ganz so exklusiv, doch ein Hauch von High society, High-life & Snob-Appeal umweht ihn stets: Champagner, der, wie
sein Name schon verrät, aus der Champagne kommt, dem nördlich-sten Weinbaugebiet Frankreichs, nicht allzu weit von Paris entfernt. Er ist nun mal teuer & kann es sich auch leisten, dieser herrlich schäumende, perlige Wein. Sein Herstellungsverfahren ist aufwending & kompliziert. Die méthode champenoise unterscheidet sich wesentlich von der Sektherstellung durch die zweite Gärung des Weines: nämlich in der Flasche. Mit der Cuvée, dem Verschnitt verschiedener Weine, werden gleichbleibende Qualität & typischer Geschmack beibehalten. Deshalb schwören Kenner, Liebhaber & Snobs auf ihre Marke. Aber ob man einen brut (äußerst trocken), extra dry / extra sec (sehr trocken), dry / sec (trocken) oder medium dry / demi-sec (halbtrocken) bevorzungt, das ist wohl Ge-

schmackssache.
(BRUT: Sehr trocken als Champagner / very dry, as in champagne)

GIN / cin
Vor über 250 Jahren reiste der holländische Genever vom Kontinent zum Inselreich England, änderte seinen Namen & wurde zum Gin sank hinab bis in die Gefilde des billigsten Fusels & wurde das beliebteste Gesöff der unteren Volksschichten. Erst vor etwa 100 Jahren wurde er langsam salonfähig & trat seinen Gin wird zwar meistens nur zum Mixen verwendet, weil er sich sehr gut dazu eignet, aber man sollte ihn durchaus auch mal pur genießen.

GENEVER (cin'in babası)
Der Holländer, der sich nach dem französischen genièvre zu deutsch: Wacholder benannt hat, ist der Vater des Gin & macht seinem Namen alle Ehre: er besitzt einen ausgeprägten Wacholdergeschmack. Verschiedene Gewürze runden den Getreidebranntwein ab. Man trinkt ihn gern zum Bier & zwar am besten eiskalt. Genever, das Nationalgetränk unter den holländischen gebrannten Wassern, ist ein Getreidebrand, dem vor dem Brennen Wacholderbeeren & verschiedene Gewürze beigemengt werden. Er wird als Aperitif vor oder nach der Mahlzeit als Verdaungsförderer genossen. Auf alle Fälle wird er sehr frisch serviert.

CACHAÇA
Art von brasilianischem Weißrum.

CAIPIRINHA
Brasilianisches Erfrischungsgetränk auf Cachaça-Lime-Zucker-Basis.

* CAMPARI
Weltberühmte italiensiche Marke, besonders bekannt durch den Bitter Campari.

CASSIS / cassissée / schwarzer johannisbeere-likör (liqueur)
Französischer Likör aus schwarzen Johannisbeeren.

CHARTREUSE
Französischer kräuterlikör, grün & gelb, bestehend aus über 100 Zutaten.

CHERRY BRANDY
Ursprünglich ein englischer Kirschbranntwein. Heute versteht man darunter einen in ganz Europa hergestellten Kirschlikör.

CHINA
Italienischer bitter/süßer Kräuterlikör aus der Chinarinde.

CIDRE
Französischer moussierender Apfelwein in den Sorten süß (doux), halbsüß (demi sec) & troken (sec)

CINZANO
Italienische Vermouth & Sektmarke, aperitifs.

*** COCKTAILKIRSCHEN / cocktailcherry / kokteyl kirazı**
Für die Cocktailzubereitung werden Maraschino-kirschen verwendt.
Sirup, Branntwein oder kandierte (kandiszucker-kandis Şekeri) Kirschen könnten die Geschmacksnuancen eines mixdrinks zu sehr beeinflussen.

COINTREAU
Weltberühmte französische firma, bekannt
durch ihren gleichamigen Orangenlikör, dem Curaçao ähnlich.

COLA
Koffeinhaltige limonade mit verschiedenen Aromastoffen & Kohlensäurezusatz.
Pur & als long drink-Basis.

CORDIAL
Früchtelikör auf Himbeer (raspberry / ahududu), Wein & Weindestillat-Bassis, wird einem Reifeprozeß unterworfen.

CRÈMES DE ..... Süßstarke Liköre auf Weinbrand basis mit verschiedenen Aroma & Fruchtzusätzen wie z.B: Ananas, Bananen, Curaçao, Café (kahve), Cassis, Framboise, Menthe, Noyaux, Roses, Vanille, Yvette (Veilchengeschmack) etc. Unentbehrlich für Mixgetränke.

*** CURAÇAO / (triple-sec).**
Der mit dem Namen der Karibikinsel getaufte Likör wird aus den unreifen Schalen der orangenähnlichen Pomeranze gewonnen. Curaçao wird nicht nur als klares Destillat wie ursprünglich, sondern auch farbig angeboten, beispielsweise in Blau oder Orange. Holländsicher Pomeranzenlikör. Allgemeinbegriff für Liköre aus der Orangenfamilie Unentbehrlich für viele Mixdrinks; ist erhältlich in blau, grün, gelb, orange & farblos (triple-sec).

CYNAR
Italienischer Apéritif auf Artischockenbasis. (enginar yapısı bitter).

DRAMBUIE
Schottischer Whisky, welcher mit Honig & Kräuterzuälzen likörähnliche Konsistenz ereicht, whisky likör.

DUBONNET
Französisher Apéritif auf Wein, Gewürze-Basis.(temel / yapısı)

EAU DE VIE / Yaşamın suyu / wasser des lebens / water of life / agua vitae/
Lebenswasser Französische Allgemeinbezeichnung für Branntweine aus Früchten & Beeren.

EIERLIKÖR / yumurta likörü
Likör aus Weinbrand, Eigelb & Zucker. Im Winter gern auch heiß getrunken.

ESCORIAL GRÜN
Würziger starker Kräuterlikör.

FERNET BRANCA
Magenbitter italienscher Herkunft.

FRAMBOISE / Himbeeren / ahududu, ağaç çileği
Himbeere & daraus gewonnene, vielsetig anwendbare Produkte wie Liköre, Sirup & Branntwein. Siegeszug um die ganze Welt an. Nun kam auch der Gentleman in den Genuß dieses klaren Branntweins, der sein Aroma überwiegend aus der Wacholderbeere bezieht, aber auch zur Abrundung seines Geschmacks auf anderen

KORN
Dem eiskalten Klaren, Deutschlands beliebtestem Branntwein, folgt meistens auch ein kühles Bier in manchen Gegenden ein unzertrennliches Gespann. Der mindestens % 32 starke Korn ist ein Getreidedestillat aus Roggen, Weizen, Hafer oder Gerste. Man trinkt ihn pur, verwendet ihn aber genauso gern zum Mixen.

PORTWEIN / PORTO/ fortified wine
Wenn Gäste kommen, schlägt die Stunde des Portweins - des traditionellen Begrüßungsgetränks, besonders bei Überraschungsbesu-
chen. Die schweren portugiesischen Weine mit einem Alkoholgehalt von etwa % 18 werden in zwei Sorten angeboten. Man unterschei-det in erster Linie roten & weißen Port, sollte aber auch auf Alter & Süße achten. Halbsüß ist im allgemeinen das Prädikat der roten Ports, die weißen können durchweg als trocken (dry) bezeichnet werden, Der porto muß 2 jahre im Faß altern.

RUM / rhum / rom
Karibik, Westindische Inseln, Jamaika: Heimat des Zuckerrohrs Heimat des Rums. Es scheint, als habe man aus der Not eine Tugend gemacht: aus dem Rückstand der Zuckerfabrikation, der Melasse, wird ein Branntwein gewonnen, der mit unterschiedlich hohem Alkoholgehalt (ab % 40) angeboten wird. Wählen Sie zwischen weißem & braunem Rum der seine Farbe bei der Lagerung in Eichenfässern oder zusätzlich aus gebranntem Zucker bezieht, trinken Sie ihn pur oder gemixt, vielleicht auch heiß: als steifen Grog & Punch

SEKT / sparkling wine / champagne / şampanya

Gewöhnlich kommt er aus deutschen Landen, doch auch ausländische Erzeugnisse dürfen sich inzwischen so bezeichnen: Sekt. Der prickelnde, perlende Wein macht munter & beflügelt, eine Medizin gegen Müdigkeit & schlechte Laune. Im Gegensatz zum Champagnerverfahren wird der Wein, ebenfalls ein Verschnitt bei der Sektherstellung erst nach seiner zweiten Gärung z.B. in Großtanks unter Druck endgültig in Flaschen abgefüllt. Handelt es sich aber um eine Flaschengärung, wie beim Champagner, so findet man diese Angabe auch auf dem Etikett. Außer dem gewöhnlichen Sekt werden noch folgende Sorten angeboten: roter & Rosésekt, Jahrgangssekt, Sekt bestimmter Anbaugebiete & Rebsorten.

SHERRY/Jerez / Xèrès

Jerez de la Frontera der klangvolle Name dieser spanischen Stadt entwickelte sich zum Markenzeichen eines weltberühmten Weines: Sherry. Bei einem Alkoholgehalt um % 18 unterscheidet man gewöhnlich zwei Sorten: süßen & trockenen Sherry, Cream & Fino, wie auf dem Etikett angegeben. Man trinkt ihn gern zur Begrüßung & als Aperitif, & nach 10-15 jahren erreicht er seinen vollen Geschmack.

WEIN / wine / şarap

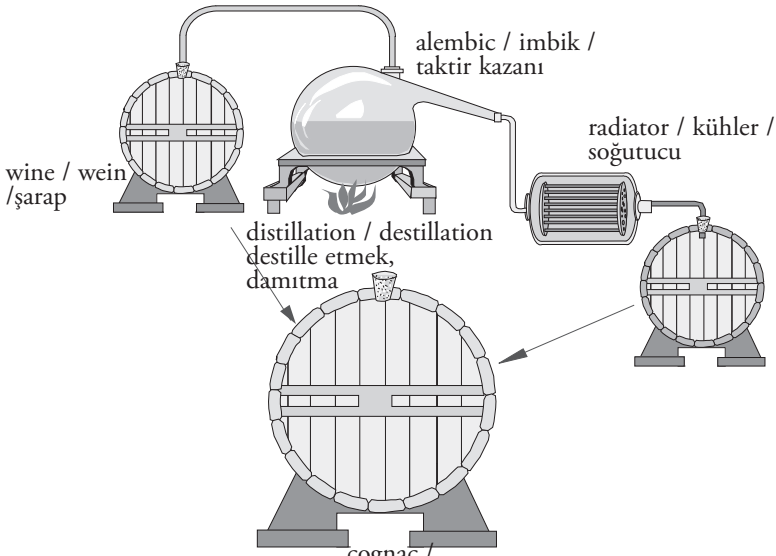
In vino veritas im Wein sei Wahrheit, behaupteten schon die alten Römer & erst recht die Griechen. Der Genuß vergorenen Rebsaftes, das Weintrinken, hat, wie das geflügelte Wort beweist, eine jahrtausendalte Tradition, an der auch Bacchus maßgeblich beteiligt war. Wein das sind Variationen über ein köstlich berauschendes Thema: es gibt roten & weißen, süßen & herben, lieblichen & kräftigen gekeltert aus den verschiedensten Rebsorten. Man trinkt Wein zu jeder Gelegenheit deshalb darf er auch bei einer Sommerparty nicht fehlen. Am besten eignen sich leichte, süffige Weiß & Roséweine kühl serviert, eine angenehme Erfrischung.

Eine gleichmäßige Kellertemperatur ist entscheidende Vorbedingung für die haltbarkeit. Temperatur-schwankungen sind schädlich. Der keller sollte kühl & nicht zu trocken sein. Mit der Luftfeuchtigkeit hängt die Haltbarkeit der Korken zusammen. Alte Weine sind deshalb so gut wie immer wenigstens einmal umgekorkt worden. Etwa alle 20 Jahre müssen die Korken erneuert werden. Dies übernimmt übrigens auch für Ihre gesammelten alten Weine unsere Weinkellerei, die selbstverständlich hierüber eine Urkunde ausstellt.

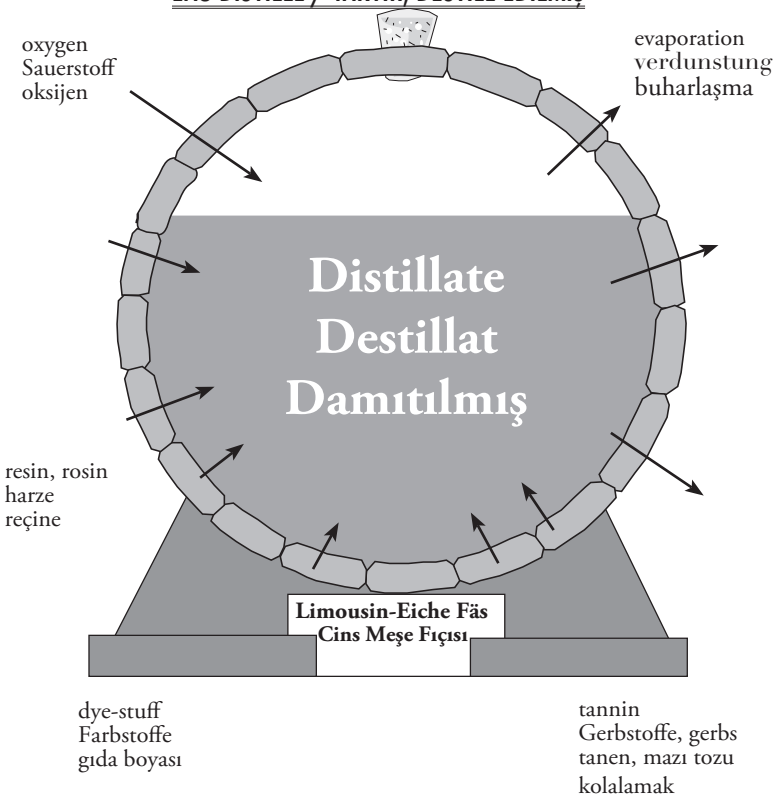
Bei alten Spirituosen wird, um die Jahrgangstreue zu erhalten, die verdunstete Menge im Faß durch den gleichen Jahrgang ersetzt. Das ist oft schwierig & hat dazu geführt, daß das Department Cognac schon seit Jahrzehnten auf das Angebot alter Jahrgänge verzichtet. Umso wertvoller sind die noch verfügbaren alten Vorräte geworden.

Daß Wein liegend gelagert wirt, ist hinlängich bekannt, nur Portweine & Sherries werden stehend aufbewahrt, ebenso alle Spirituosen. der Lagerplatz sollte möglichst geruchsneutral sein.

VİNİEREN / WEİNHERSTELLUNG / EAU DE VİE / SUMA



EAU DİSTİLLE / TAKTİR, DESTİLE EDİLMİŞ

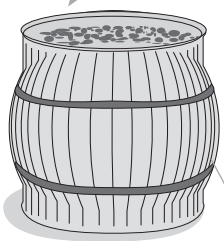


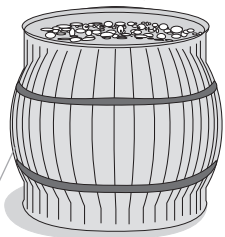
WINE DIAGRAM / WEINSHEMA / ŞARAP ŞEMASI

şarabın yapılış yöntemi / vorgang der weinherstellung

harvest, crop / ernte, Taeltrauben /
hasat, toplanan ürün, ertrag

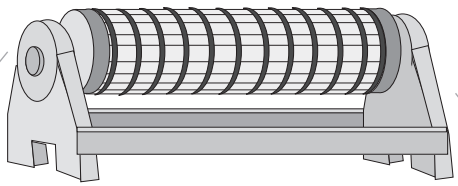
Gärenlassen
der Maische
for / für / için
red wine
Rotwein
kırmızı şarap





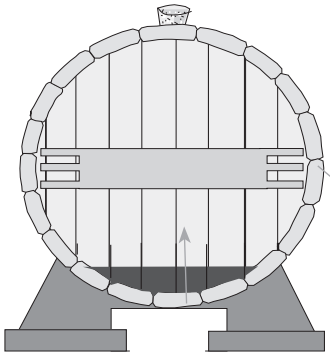
Gärenlassen
der Maische
for / für / için
white wine
Weisswein
beyaz şarap

WINE-PRESS, CIDER PRESS/
KELTERUNG, WEINPRESSE / MENGENE,
CENDEREDEN SIKMAK, SIKMA - EZME MAKİNESİ,
EZME TANKI



~%20
(MARC GRAPPA/
WEINTRESTER/ÜZÜM
POSASI, CİBRESİ
TRESTERBRANNTWEİN/
MARC/MARC BRANDY,
GRAPPA/AGUARDİENTE DE
ORUJO)

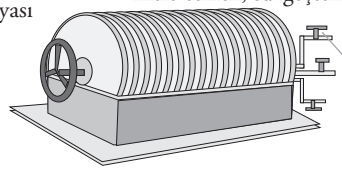
~%80
GRAPEMUST, CIDER, NEW WINE/
TRAUBENMOST (SAFT)/
ÜZÜM ŞIRASI, MEYVE ŞARABI



fermantation / Gärung / mayalama / cuvage

wine yeast / weihefe / şarap mayası

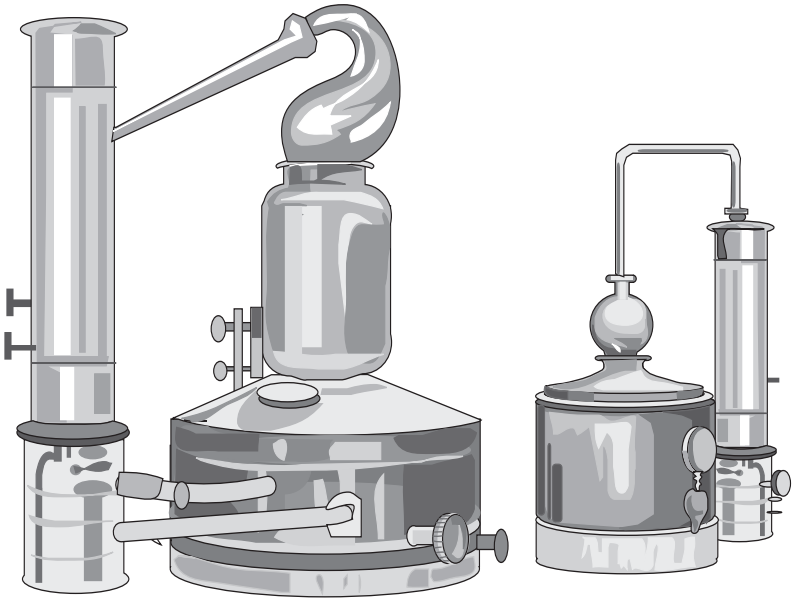
to filter, to strain / Filtrierung /
filtre etmek, süzgeçten geçirmek

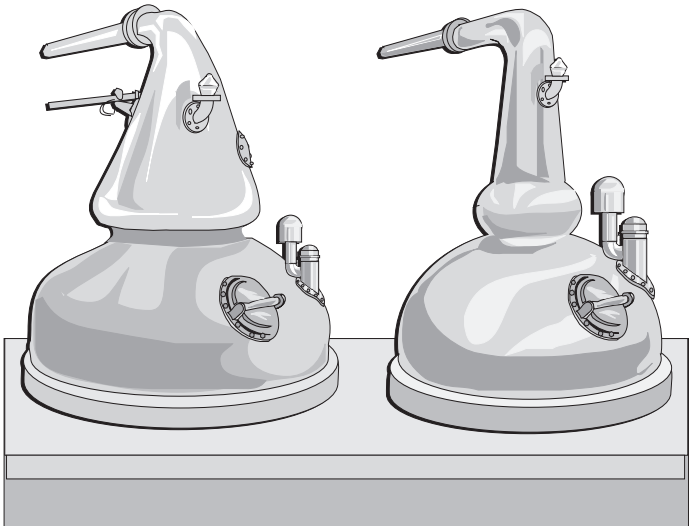




departure, marching to bottled
Abzug, Abfüllung in flaschen / şişeleme

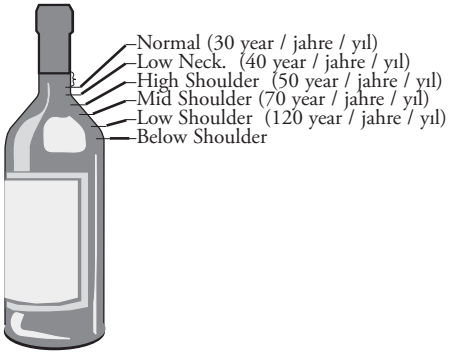
100 YILDAN ESKİ DAMITMA İMBİKLERİ
MEHR ALS 100 JAHRE ALTE DESTILLIERKESSEL, KUPFERNEKESSEL / ALEMBIC / İMBİK, DESTİLLE KAZANI, DAMITMA KAZANI, TAKDİR KAZANI

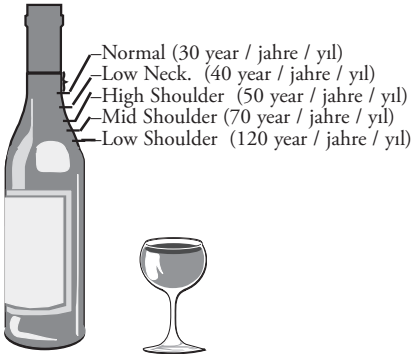




distillation / Destillation / destille etmek, damıtmak
Alembic / imbik, bakır kazan / Kupfernekessel

Einen alten Wein, den man trinken möchte, muß man dekantieren, d.h. vorsichtig aus der Flasche umfüllen in eine Karaffe, um den ganz natürlichen, entstandenen Bodensatz abzusondern. Das Risiko, daß ein Wein zwischen Dekantieren & seinem Genuß "stirbt" muß freilich in Kauf genommen werden. Eine Garantie für die Haltbarkeit alter Weine kann es deshalb auch nicht geben.
Man sollte die Flasche keinesfalls 2 Stunden vor dem Trinken öffnen. Die richtige Trinktemperatur beträgt bei Weißweinen 12-15°, bei rotweinen 18-20°.





SPIRITUOSEN / spirits / ispirtolular

Das Geheimnis guter Spirituosen liegt in der Verwerdung ausgesuchter Rohstoffe, einer sauberen Brennweise & einer entsprechenden Lagerung. einwandfreie Grundstoffe (Weine, Obst, Getreide, Wurzeln, Gewürze u. a.) ergeben die Grundlage für gutes Aroma, Abtrennung der Fuselstoffe beim Brennen sorgen für die Reinheit, eine längere Lagerung in entsprechenden Gefäßen (Holzfaß, rostfreie Stahlbehälter) für Milde. dadurch entstehen Unterschiede zu billigen Massenprodukten, die sich in der Nase, am Gaumen & im Kopf bemerkbar machen.

WEINBRAND / BRANDY / COGNAC

brennendes wasser / gebrennit win

Auch der große Cognac ist ein Weinbrand, aber fast nur der deutsche Brand aus Wein nennt sich so. Die Weine allerdings, aus denen er gebrannt wird, kommen überwiegend aus Italien & Frankreich, denn deutscher Wein wäre zu teuter. hinter seinen berühmten ausländischen Brüdern muß er sich nicht verstecken, denn er ist bei seinen Landsleuten wie auch international beliebt.
Ausgesuchte Grundweine, doppelte Destillation, um unerwünschte Fuselstoffe auszuscheiden, & gepflegte Lagerung in sauberen Eichenfässern ergeben das Geheimnis eines milden Weinbrands. Alter Weinbrand muß mindestens ein Jahr im Faß lagern, (Deutscher Weinbrand aus deutschen Weinen gebrannt sein.) Die Grundweine für Cognac müssen aus der Region Cognac stammen & auch dort gebrannt werden.

WHISKY / WHISKEY / uisge Beatha / "hayat suyu" / uisgi / viski

Auch wenn sie alle Whisky heißen, so gleicht doch keiner dem anderen & ein Whisky einem Whiskey schon garnicht! & jeder Whiskytrinker hat seine Lieblingsmarke, selbstverständlich! Für alle Whiskys verbindlich: sie müssen aus Getreide destilliert sein, eine goldgelbe Farbe & einen Mindestalkoholgehalt von 43 % aufweisen. Der kleine Unterschied: jeder Hersteller bevorzugt eine andere Getreidesorte: Gerste, Mais, Roggen oder Weizen.

Der Scotch Whisky ist wohl der bekannteste. Als Blended Whisky wird er aus zwei Sorten verschnitten: aus Malt/Malz Whisky & Grain Whisky (Malz/Malt & Korn Whisky). Die gekeimte Gerste wird über Torffeuern gedarrt daher der typisch rauchige Geschmack, mit Wasser versetzt, vergoren & schließlich destilliert. Diesses Malz-Destillat wird mit einem Brand aus ungemälzter Gerste (Grain Whisky) gemischt & drei Jahre in Holzfässern gelagert. Danacht erst wird der hochprozentige Branntwein mit dem guten schottischen Wasser auf Trinkstärke verdünnt, & das sind mindestens 43 %.

Während der Irish Whiskey seinem Nachbarn Scotch in Herstellung & Geschmack ähnelt, hat der amerikanische Whisky seinen eigenen Charakter entwickelt. Whisky made in U.S.A. muß zu mindestens 51 % aus einer einzgen Getreidesorte hergestellt sein: Bourbon Whiskey wird überwiegend aus Mais gebrannt & schmeckt weniger rauchig, der Rye muß zum größten Teil aus Roggendestillat bestehen, der Wheat bezieht sein Aroma hauptsäshlich aus Weizen. Der Canadian Whisky erinnert an den Bourbon & last but not least: der deutsche Whisky hat Ähnlichkeit mit dem schottischen.

Ob on the rocks, mit Soda oder pur/pure/sek: über Geschmack läßt sich nicht streiten. Doch pur bei Zimmertemperatur getrunken, da kann der Whisky zeigen, was wirklich in ihm steckt.

Die Kunst der Whisk(e)y-Bereitung liegt in der Auswahl der Rohstoffe, im Mälzen, Darren der Gärung, dem Wasser & der Lagerung im Holzfaß. Die Grundstoffe sind Gerste, Roggen & Mais. Während Schottland & Irland vorwiegend Gerste verwenden, sind es in Kanada Roggen & Mais, in den U.S.A. vorwiegend Mais.

Schottische Whiskys werden als blended Whiskys & als reine Malt-Whiskys hergestellt, irische als blended, ebenso die kanadischen & amerikanischen. Whisky-Spezialisten unterscheiden in Schottland verschiedene Regionen, deren Whiskys unterschiedlichen Charakter haben: Highland, Lowland, Campbeltown, Speyside, Islay (rauchig). Das optimale Alter liegt bei 12 Jahren, reine Jahrgänge dürfen älter sein.

OBSTBRANNTWEINE

Aromatische Früchte mit hohem Zuckergehalt & guter Reife sind die beste Grundlage für einen Brand. Zuckerärmere Früchte werden in neutralen Alkohol eingelegt & gebrannt ("Geiste"). Während Brände durch Lagerung, sowohl im Großbehälter als auch in der Flasche, milder werden, bei gleichzeitiger Intensivierung des Aromas, verändern sich Geiste kaum noch.

Jahrgänge deuten auf besonders günstige Reifebedingungen hin, die es erlauben, einen Jahrgangsbrand zu produzieren. Die Qualität ist dementsprechend hochwertig.

Wacholder (wacholderbeeren / İngiliz berrak kuş üzümü / ardıç ağacının meyvesi)

Diesen Schnaps erzeugt man, indem man ein Gemisch von Wacholderbeeren & Weingeist destilliert.Der in der Schweiz hergestellte Wacholderbranntwein hat einen sehr ausgesprochenen Wacholdergeschmack.Wacholder ist ein altes Heilmittel der Bergbevölkerung. “Wacholderbeeren (juniper-berry / baie de genèivre / İngiliz berrak kuş üzümü)”

WILLIAMSBIRNEN

Destillat aus vergorenen Williamsbirnen.Sehr beliebtes Getränk im Kanton Wallis (Schweiz).

WODKA

Das wasserklare Nationalgetränk der Russen & Polen ist schlicht & einfach geschmacklos, geruchlos & vor allen Dingen welche Freude für die Autofahrer! fahnenios. In der deutschen Übersetzung heißt der russische Wodka Wässerchen & die Russen trinken ihn auch so: wie Wasser, aus Wassergläsern, randvoll versteht sich & immer eisgekühlt. Bei uns genießt man ihn ebenfalls pur, aber in kleineren Mengen. Auch zum Mixen eignet sich der Wodka vorzüglich: Mit seiner unaufdringlichen, aber hochprozentigen Neutralität vermag er Fruchtsäfte alkoholisch anzureichern, ohne ihnen dabei ihren typischen Geschmack zu nehmen & im übrigen: Wodka ist kein Kartoffelschnaps, er wird hauptsächlich aus Getreide, Verschiedenen Gewürt-zen, vorwiegend Weizen, gebrannt.

ZWETSCHGEN & PFLAUMENWASSER (Pflümli) / QUETSCHE / plum / Zwetsch(g)e / mürdüm eriği / Prune / quetsche / Prugna / Criuela

Elsaßische “Elsass-GER.” (Alsas-Loren) Bezeichnung für Zwetschge (mürdüm eriği). Andere bekannte Schnäppse aus dem Elsaß & aus Lothringen sind: Mirabelle, Prunelle & Himbeerwasser.
Der Schnaps (schnapps), den man durch Brennen von Zwetschgen & von Pflaumen erzeugt, ist in der deutschen Schweiz sehr beliebt. Er wird dort vor allem unter den Bezeichnungen Zwetschgen & Pflümliwasser gehandelt.

FRÜCHTE IN ALKOHOL /alkolde meyveler digestif / digestive / dessert

Erlesene, fleischige & feste Früchte werden in ein Alkohol-Zucker-Gemisch eingelegt & durchtränkt.
Mit Sekt, zum Speiseeis, für den Nachtisch, an Süßspeisen sind sie beliebte Abwechslungen für die gute Küche.
(Örneğin : Williams-Christ-Birnen-Brand “Lachèze” / Brombeeren in Brombeergeist “Schladerer” / Waldbrombeeren in Brombeergeist / Clementinen in Armagnac “Lachèze” / Feigen in Wodka “votkalı incirler”)

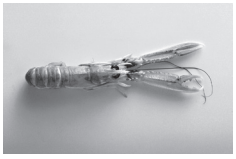
BERRY / BEERE / ÇİLEK, DUT-LEXICON

* BLACKBERRY: (Brombeere / böğürtlen, dikendudu / Mûre souvage / Mora di rovo / Zarzamoro)
* BILBERRY: (blueberry / Heidelbeere / yaban mersin çileği / Myrtille, airelle / Mirtillo / Arándano)
* CRANBERRIES: (Preiselbeer / kırmızı yaban mersini/ mirtillo rosso / arándanes rojos)
* CASSIS: (cassissée / Blackcurrant / Schwarzerjohannisbeer / Groseille noire / Ribes nero / Grosella negra / siyah frenk üzümü)
* GOOSEBERRY: (Stachelbeere / bektaşi üzümü / Groseille à maquereau / Uva spina / Uva espina)
* REDCURRANT (CASSIS): (Roterjohannisbeer / Groseille rouge / Ribesrosso / Grosella roja / kırmızı frenk üzümü, dutu)
* MULBERRY: (Maulbeere / dut / Mûre / Mora di gelso / Mora)
* RASPBERRY: (Himbeere / ahududu, ağaç çileği / Framboise / Lampone / Frambuesa)
* STRAWBERRIES: (Erdbeere / çilek / Fraise / Fragola / Fresa, fresón)
* WILD STRAWBERRY: (Walderbeere / yabani çilek / Fraise des bois/ Fragola di bosco / Fresa Sivestre)

FRUITS / OBST / MEYVELER-LEXICON

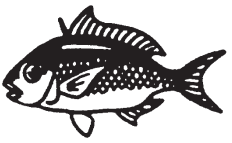
* APPLE: (Apfel / elma / Pomme / mela / Manzana)
* APRICOT: (Aprikose, marillen / kayısı / Abricot / Albicocca / Albaricoque)
* AVOCADO: (Avocat / Aguacate / Avukat)
* ASSORTED FRUITS: (Gemischtes Obst / karışık meyveler / Frutta mista / Frutas variadas)
* BANANA: (Banane / muz / Plátano)
* CHESTNUT: (Kastanie / kestane / Châtaigne / Castagna / Castaña)
* CANDIED FRUIT: (Kandierte Früchte / meyve şekerlemeleri / fruits confits)
* CHERRY: (Kirsche / kiraz / Cerise / Ciliegia / Cereza)
* CLEMENTINE: (Klementine, mandarine / mandalina cinsi / Clémentine / Mandarancio, clementina)
* COCO-NUT: (Cocosnuß / hindistan cevizi, narcıl / Noix de coco / Noce di cocco / coco)
* DATE: (Dattel, lotospflaume / hurma / Datte / Dattero / Datil)
* EARLY FRUITS: (Frühobst / turfanda meyveler / Primeurs / Primizie / Primicias; fruta temprana)
* FIG: (Feige / incir / Figure / Fico / Higo)
* FRESH FRUITS: (Frisches Obst / taze meyveler / Fruits frais / Frutta fresca / Frutas frescas)
* GRAPEFRUIT: (greyfurt / Grape-fruit, pamplemousse / Pampelmo / Toronja; pamelo)
* GRAPES: (Trauben / üzüm(ler) / Raisin / Uva)
* KUMQUAT: (Komquat / kamkat)
* KIWI: (Kivi / Rivi)
* MANGO: (Mangue)
* MEDLAR: (Mispel / muşmula, döngel, beşbıyık / Nèftle / Nespola/ Níspola, níspera)

* MELON: (Melone / kavun / Popone / Melón)
* ORANGE: (apfelsine / portakal / Arancia, arancio / Noranja)
* PEACH: (Pfirsich / şeftali / Pêche / Pesca / Melocotón)
* PEAR: (Birne / armut / Poire / Pera)
* PERSIMMON: (Kakipflaume / hurma benzeri “erik” / Kaki / Cachi / Caqui)
* PINEAPPLE: (Ananas / pinã, ananás)
* PLUM: (Pflaume / erik / Prune / Prugna, susina / Ciruela)
* PLUM: (Zwetsch(g)e / mürdüm eriği / Prune, quetsche / Prugna / Ciruela)
* POMEGRANATE: (Granatapfel / nar / Grenade / Melagrana / Granada)
* PRUNE: (Backpflaume / kuru erik / Pruneau / Prugna secca / Ciruela pasa)
* RAISINS: (Rosinen / kuruüzüm / Raisins sees / Uva passa / Pasas)
* SULTANAS: (Sultanien / çekirdeksiz izmir kuru üzümü / marasca / Guinda / Risins de Smyrne / Sultanas / Uva sultanina / Pasas de Esmirna)
* SOUR CHERRY: (Sauerkirsche / vişne / Griotte / Amarena, visciola, marasca / Guinda)
* TANGERINE: (Mandarine / mandalina / Mandarino / Mandarina, tangerina)
QUINCE: (Quitte / ayva / Coing / Cotogna, mela cotogna / Membrillo)
WATER-MELON: (Wassermelone / karpuz / Pastèque, melondèau / Cocomero, anguria / Sandía, melón de aqua)
* YELLOW PLUM: (Mirabello / küçük sarı erik / Mirabella “sorta di susina” / Ciriela amarilla)



FISH / BALIK-LEXICON (SEA FISH / SEEFISCHE / POISSON DE MER / SALTVANDSFISK) (LANGUAGES: TUR, D, DK, F, FA, GB, I, IS, J, N, NL, P, S, SF, SP)



01-Köpek balığı “max.1200 cm.” (Riesenhai, Basking Shark, Requin pèlerin, veau de mer, Brugda, Squalo elefante, Beinhákarl, Ubazame, bakazame, Brugde, Reuzenhaai, Peixe-frade, Brugd, Jättiläishai, Peregrino)
02-Batos: “max.100 cm.” İğneli, düğmeli (Nagelrochen, Thornback Ray, Sømrokke, Raie bouclée, Naglasköta, Razza chiodata, Drönfuskata, Gangiei-no-rui, Piggskate, Stekelrog, Raia-pinta, Knaggrocka, Okarausku, Raya de clavos, raya común)
03-Batos “max. 250 cm.” Düğmesiz (Glattrochen, Skade, Pocheteau blanc, Sköta, Common Skate, Razza bavosa, Skata, Gangiei-no-rui, Storskate, glattrokke, Vleet, Airoga, Slätrocka, Silorausku, Raya noruega)
04-Sokkan “max.50 cm.” (Seehase, Lumpfish, Lumpsucker, Stenbider, Lompe, Rognkelsi, Sea-Hen, Ciclottero, Hrognkelsi, Dango-uo, Rognkjeks fem., rognkall male, Snotdolf, Galinha-do-mar, Sjurygg, stenbit, kvabbso, Rasvakala)
05-Mersinbalığı “max.600 cm.” siyah havyar çıkaran (Gemeiner Stör, Sturgeon, Esturgeon d’Europe, Stør, Styrja, Storione, Styrja, Chozame, Stør, Steur, Esturjão solho, Stör, Sampi, Esturión)
06-Kordele, Kurdele “max.700 cm.” (Riemenfisch, Oarfish, King of the Herrings, Roi des harengs, Sildekonge, Regaleco spada, Sildarkóngur, Ryukyunotsukai, Sildekonge, Haringkoning, Sillkung, Airokala)

07-Kırlangıç “max.75 cm.” (Roter knurrhahn, Rød knurhane, Grondin perlon, Yellow Gurnard, Capone gallinella, Knúrri, Hobo-no-rui, Rødknurr, Rode poon, Bacamarte, Fenknot, Isokurnusimppu, Bejel)
08-Öksüz balığı “max. 45 cm.” (Grauer Knurrhahn, Grey Gurnard, Grondin gris, Grå knurhane, Grondin gris, Capone gorno, Urrari, Hobo-no-rui, Knurr, Grauwe poon, Ruivo bacamarte, Knorrhane, knot, Kyhmykurnusimppu, Borracho, perlon)
09-Deniz Turnası “max.35 cm.” (Grosser Sandaal, Tobiskonge, Grand Lançon, Stóra nebbasild, Greater Sandeel, Cicerello, maggiore, Trönusilí, Ooikanago-no-rui, Storsil, Zandaspiering, smelt, Galeaota, Tobiskung, Isotuulenkala, Pión)
10-Levrek “max. 100 cm.” (Wolfbarsch, Seebarsch, Havbars, Bar commun, Bass, Sea Perch, Spigola, branzino, Vartari, Suzuki-no-rui, Havåbor, havabbor, Zeebaars, Robalo, perca, Havsabborre, Meribassi, Lubina.)
11-Köpek balığı “350 cm.” (Heringshai, Sildehaj, Requin commun, taupe, Hemari, Porbeagle, Smeriglio, Hámeri, Nezumizame, Håbrann, Neushaai, Anequim, sardo, Håbrand, silhaj, Sillihai, Cailón marrajo.)
12-Pisi “max.75 cm.” (Glattbutt, Slethvarre, Barbue, Brill, Kite, Rombo liscio, Slétthverfa, Hirame, karei-no-rui, Slettvar, Griet, Rodovalho, parracho, pegadeira, Slätvar, Silokampela, Rémol.)
13-Zargana “max. 80 cm.” (Hornhecht, Hornfisk, Orphie commune, Garfish, Garpike Aguglia, Hornfiskur, Datsu, Horngjel, Geep, Peixe-agulha, Näbbgädda, Nokkakala, Aguja.)
14-Kaya balığı “max. 50 cm.” (Aalmutter, Ålekvabbe, Loquette d’Europe, Eelpout, Blennio viviparo, Mjósi, Ginpo-no-rui, Ålekvabbe, Puitaal, Tånglake, Kivinilkka.)

message / mesaj :

Chief Adnan **Mert,** gözlerinizin önünde akvaryumdan canlı balığı alıp çabucak ayıklayıp önceden hazırlanmış (mise en place / vorbereitung / ön hazırlık) kızgın soslu yağda kızartıp önünüzdeki tabağa koyar & buyrun afiyet olsun der, ama yiyemezsiniz, çünkü balık hala canlıdır !
Aklınızda haydi be öyle şey olur mu ? diye geçiriyorsanız, inanmıyorsanız !
Turk.-deu. info.:+ 90. **533. 321 83 28**
Eng. info.: +90. 534. **325 75 87**

Message / mesaj
Türkiye' deki hotel, restaurant, bar işletmelerinin dikkatine!
İstek üzerine Adnan **Mert** bar & service eğitim seminerleri verilmektedir.

Info. : + 90.533.**321 83 28**
barantico@barantico.com.tr
adnanmert16@hotmail.com
www.barantico.com.tr



SPIRITS / SPIRITUOSEN - LEXICON
LIQUEURS / LİKÖRLER / LIKÖRE

** MEYVE SULU-LİKÖRLER / FRUCHTSAFT-LIKÖRE:
(** gıda boyasız, ** renk maddesiz / ** ohne Farbstoff)

	% VOL.	şişe bottled / flaschen

Böğürtlen (dikendutu / Blackberry / Brombeeren / mûre sauvage / Mora di rovo / Zarzamora)
• Chambord Liqueur Royale de France – % 16.5 0.50 l.
***
Yabani çilek (wildstrawberry / Walderdbeeren / Fraise des bois / Fragola di bosco / Fresa Sivestre)
• Vedrenne Crème de Fraise des Bois ——— % 20
***
Yaban mersini çileği (Bilberry, blueberry / Heidelbeeren / Myrtille, airelle / Mirtillo / Arándano)
• Ettaller Heidelbeerlikör mit kräutern—— % 25 0.50 l.
***
Ahududu (ağaç çileği / raspberry / Himbeeren / Framboise / Lamponi Frambuesas)
• Védrenne Crème de Framboise ———— % 18
• Marie Brizard Framboise ———————— % 20
***
Cassis (cassissée / schwarzerJohannisbeer / Frenk üzümü / groseille noire / Blackcurrant / Ribes nero / Grossella negra)
• Védrenne Crème de Cassis———————— % 20
***
Kiraz (cherry / kircsh / cerises / ciliegia / cerezas)
• Cherry Herring ———————————— % 25 0.50 l.
• Bols Prinzenkirsch———————————— % 25
***
Maracuja
• Riemerschmid Känguruh
(kangaroo / kanguru) ———————————— % 18

MEYVE ARAMOLI - LİKÖRLER/ FRUCHTAROMA-LIKÖRE:
(meyvenin etli kısmından damıtılmış / aus dem Fruchtfleisch destilliert (ohne küntsliche Aromastoffe)

Kayısı (Apricot/Aprikose/Marillen/Abricot/Albicocca/Albaricoque)
• Bols Aprikot ———————————— % 29
• Marillenlikör Freihof/AUS. ———————— % 25 0.50 l.

• Marillenlikör Freihof/AUS. ——————— % 25 0.25 l.
• Marie Brizard "Apry" ——————— % 30
***

Muz (Bananas / Bananen / Plátano)
• Marie Brizard Créme de Banane ——— % 25
***

Armut (Pear / Birne / Poire / Pera)
• Morand Williams-Birnenliqueur ——— % 35
***

Curaçao (bitterorange / acı portakal cinsi "Antil Adası Curaçao")
• Bols Blue Curaçao (* gıda boyalı) ——— % 30
• Bols Dry Orange Curaçao ——————— % 35
• Bols Curaçao Triple sec ——————— % 39

	şişe
% VOL.	bottled / flaschen

İncir (Fig / Fiegen / Figure / Fico / Higo)
• Riemerschmid Askalon Feigentrunk —— % 32
***

Kiraz (Maraschino / Cherry / Kirsche / Cerise / Ciliegia / Cereza)
• Dallmayr maraschino——————— % 35
• Dallmayr Maraschino ——————— % 35 0.35 l.
• Luxardo Maraschino ——————— % 32 0.50 l.
***

Kavun (Melone / Popone / Melón)
• Cartron, französischer Melonenlikör —— % 18
***

Portakal (Apfelsine / Arancia, orancia / Maranja)
• Maria Brizard Orangero——————— % 38
• Aurum-Italian Golden Orange Liqueur— % 40
***

Şeftali (Pfirsich / Pêche / Pesca / Melocotón)
• Maria Brizard Peach ——————— % 30
• Cortron Creme de Pêche de Vigne ——— % 18
aus Burgunder-Weinbergspfirsichen
***

Turunç (Bitter Orange / Pomaranze)
• Mampe Grüne Pomaranze——————— % 37 0.50 l.
***

Kırmızı yaban mersini (Cranberry, cowberry / Preiselbeeren)
• Lapponia-Puolukka ——————— % 28 0.50 l.
***

Ceviz (Walnut / Walnüsse / Walnuß)
• Lantenhammer Bayer. Walnußlikör——— % 30

MEYVE BRENDİ LİKÖRLERİ
FRUCHTBRAND LIKÖRE:

(Mevsimlik kaliteli meyvelerden hazırlanan / mit Edelbrand der jeweiligen Frucht zubereitet)

Kayısı (Apricot/Aprikosen/Marillen/ Abricot / Albicocco / Albaricoque)
• Schladerer Aprikot——— % 30

BAHARAT - BİTKİ & BİTTER LİKÖRLER
GEWÜRZ –, KRÄUTER, & BITTER LIKÖRE:

Anason (Anise / Aniseed / Anice)
• Sambuca Molinari——— % 40
• Marie Brizard Anisette——— % 25
Kümmel (kummel / cúmel) “caraway & anise seeds likör / liqueur”
• Gilka Kaiser-Kümmel ——— % 38 0.50 l.
Peppermint (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta / hierbabuena)
• Maria Brizard Peppermint Green——— % 25
Kräuter (bitki / herbes, fines herbes / herbs)
• Benedictine D.O.M. ——— % 40
• Chartreuse jaune (gelb, yellow, sarı)——— % 40
• Chartreuse verte (grün, green, yeşil) ——— % 55
• Chartreuse jaune (gelb) VEP extra alt —— % 42 1.0 l.
im Holzfaß gelagert
• Chartreuse verte (grün) VEP extra alt —— % 55 1.0 l.
im Holzfaß gelagert
• Liquore Galliano ——— % 35

	% VOL.	şişe bottled / flaschen
Feinbitter		
• “Der Lachs” Kurfürstlicher Magenbitter –	% 38	0.50 l.
• Mampe Halb & Halb ———	% 33	
• Amaro Ramzotti, der Halbbitter aus Italien	% 30	
• Karlsbader Becher Kräuter-Spezial———	% 38	
• Elixir d’Anvers, belg. Kräuterlikör ———	% 37	
• Cointreau Gold———	% 40	
Bittere (Bitters / Acılar)		
• Dr.Siegert’s Angostura Bitter ———	% 44	200 ml.
• Dr.Siegert’s Angostura Bitter ———	% 44	100 ml.
• Ettaler Magenbitter ———	% 45	0.50 l.
• Chiemseer Magenbitter ———	% 38	
• Averna, sizil. Bitter ———	% 34	
• Fernet Branca alla Menta———	% 40	
• Fernet Branca Magenbitter ———	% 42	
• Appenzeller Alpenbitter———	% 30	
Vanille (Vanilya)		

• Licor 43 Cuaranta y tres ——— % 34
spanischer Kräuterlikör mit Vanille
(* gıda boyalı / * dye-stuff / * mit Farbstoff)

BAYERISCHE LIKÖRSPEZIALITÄTEN / SPESİAL BAVYERA LİKÖRLERİ / BAVARIAN SPECIAL LIQUEURS:

• Ettaler Klosterlikör, herb ———	% 42	0.50 l..
• Ettaler Klosterlikör, gelb ———	% 40	0.50 l..
• Chiemseer Halbbitter ———	% 38	
• Chiemseer Klosterlikör ———	% 38	
• Riemerschmid Escorial Grün———	% 56	

COCOA LIQUEURS / KAKAO LİKÖRE / KAKAO LİKÖRLERİ:

• Bols Créme de Cacao, braun ———	% 27
• Bols Créme de Cacao, weiß———	% 27

COFFEE LIQUEURS / KAFFEE LIKÖRE / KAHVE LİKÖRLERİ:

• Dallmayr Dyawa Mokka ———	% 28
• Kahlua, mexikanischer Kaffeelikör——	% 26.5
• Tia Maria, Jamaica Coffeeliqueur ———	% 31

CHOCOLATE LIQUEURS / SCHOKOLADEN LIKÖRE / ÇİKOLATA LİKÖRLERİ

• Marmot Chocolat Suisse ———	% 25
mit Schokoladenstücken	

EGG LIQUEURS / EIER LIKÖRE / YUMURTA LİKÖRLERİ:

• Dallmayr Eierlikör———	% 20	
• Dallmayr Eierlikör———	% 20	0.35 l.

DIVERSE LIQUEURS / VERSCHIEDENE LIKÖRE / DEĞİŞİK LİKÖRLER:

• “Der Lachs” - Danziger Goldwasser———	% 40	0.50 l.
• Ameretto di Saronno - Mandellikör———	% 28	
in Luxus-Dekanter-Muranoglasflasche		
• Liquore Galliano ———	% 35	

		şişe
	% VOL.	bottled / flaschen
• Cointreau ———	% 40	
• Cointreau ———	% 40	0.35 l.
• “Lou Flouret” Liqueur à l’Orange D’Armagnac	% 25	

• Mozart-Liqueur ——— % 20
Österr, Nougat-Likör aus Salzburg
• Bärenjäger (Honiglikör Bal likörü) ——— % 35
• Campari Cordial - Himbeergeistlikör —— % 36
• Irish Mist Whiskylikör / Viski likörü——— % 35
• Drambuie Prince Charles Edward's Liqueur % 40
• Prunelle à la Fine Bourgogne——— % 35
(Schlehenliqueur mit Weinbrand)
• Southern Comfort, Whiskey-Likör aus USA % 40
• Grand Marnier Cordon Rouge ——— % 40
• Grand Marnier Cordon Rouge ——— % 40 0.35 l.
• Sabra-israelischer Schoko-Orangenlikör— % 30
• Grand Marnier Cuvée de Centenaire——— % 40
• Grand Marnier Cuvée Speciale ——— % 40
Cint Cinquantenaire
• Ratzeputz auf Ingwerbasis ——— % 58

LEICHT - ALKOHOLISCHE GETRÄNKE:

• Whiskey Lime - Likör aus abgelagertem Scotch % 18
• Bailey's Original Irish Cream——— % 17
Irischer Sahne-Whiskey-Liqueur
• Whiskey Pêche - Litör aus abgelagertem Scotch % 18
& weißen Pfirsichen
• Pecher Mignon ——— % 18
Pfirsichaperitif aus weißen Pfirsichen
• Cocaribe, Wild Island Coconut——— % 21
mit Virgin Island-Rum
• Monin Triple Lime ——— % 21

YAK-LIKÖRE / PROVENCE / F.:

From fine cream with naturell fruit & vegetalnectar
Aus feinster Sahne mit natürlichen Frucht & Pflanzenextrakten
İnce kremadan
• mit / with / ile Walderdbeere (wildstrawberry / yabani çilek /
Fraise des bois / Fragola di bosco / Fresa Sivestre) % 15
• mit / with / ile Vanille-Zimt / cinnamon / tarçın % 15
• mit / with / ile Kakao-Noisette ——— % 15
• mit / with Kakao (cocoa) - Café (kahve / coffee) % 15

TAHIL / GRAIN, WHEAT / GETREIDE / BLÉ - LEXICON

ARPA: (Barley, Gerste, orge)
BUĞDAY: (Wheat, Weizen / froment)
MISIR: (Corn, maize, maïs)
ÇAVDAR: (Rye, Roggen, Sigle)

YULAF: (Oats, Hafer)
PİRİNÇ: (Rice, Reis)
KÖK: (Root, Wurzeln)
MALT: (Malt, Malz)
KORN: (Tahıl, hububat, ekin, başak, peygamber çiçeği)
BAHARAT: (Spice, Gewürz)
DARI: (Millet, Hirse)

TURKISH LIQUEURS / TÜRKISCHE LİKÖRE / TÜRK LİKÖRLERİ

digestifs
01-PORTAKAL ..... orange (Curaçao)
02-MANDALİNA .....tangerine (Crème de mandarine)
03-LİMON .....lemon / zitrone / citron
04-MENTHE .....(nane) / peppermint Crème de menthe)
05-BEĞENDİK ..... (bitki) / plant
06-TURUNÇ ..... Seville orange
07-BİNDALLI ..... Seville orange
08-KAYISI ..... apricot (apricot brandy)
09-GÜL ..... rose (Crème de rose)
10-AHUDUDU ..... raspberry (Crème de framboise)
11-ÇİLEK ..... strawberry (Crème de fraise)
12-VİŞNE .....cherry brandy
13-KAKAO ..... cocoa (Crème de cacao)
14-MOKKA .....(kahve) / coffee (Crème de mocca)
15-MUZ ..... banana (Crème de banane)
16-ALTIN ..... gold (Liqueur d'Or / Gold Wasser)

FRAPPES & GLACÉS

İsminden de anlaşılacağı gibi, bu içkiler çok soğuk içkilerdir. Bu içkiler kırık buz üzerinde servis edilir. Frappe'lerde 4 cl. istenilen ispirtolu içkiyi (Champagner / Sekt / Sparlings Wine, şarap bardağına doldurulur, küçük buz parçacıkları (cracked ice) konur & bir pipett ile servis edilir. Tercih edilen Frappe'ler naneliler, Apricot (kayısı) Brandy & Cointreau'dur.

MILCHSHAKES (SÜT KARIŞIMI) (sh.)

Bu içkilerde, isminden belli olduğu gibi süt bulunur. Bir shaker'in içine buz, 1 bar kaşığı şeker, 12 cl. süt & ispirtolu içkiyi (spirits / spirituousen) döküp çalkalayın & güzel bir bardağa süzün. İstek üzerine bir bar kaşığı kakao, kahve, aromatik şurup veya meyve suyu kullanabilirsiniz.





SICAK ŞARAP / GLÜHWEİN / MULLED CLARET / MULLED WINE (Vin chaud / Vino brûlé, vino caldo / Vino caliente

Isıtılmış şarap kırmızı veya beyaz şaraptan yapılabilir. 0.2 l. istenilen şarap, 2 cl. limon suyu, 2 bar kaşığı şeker, 2 karanfil & bir parça tarçın hafif bir ateşte ısıtılır, fakat kaynatılmaz.

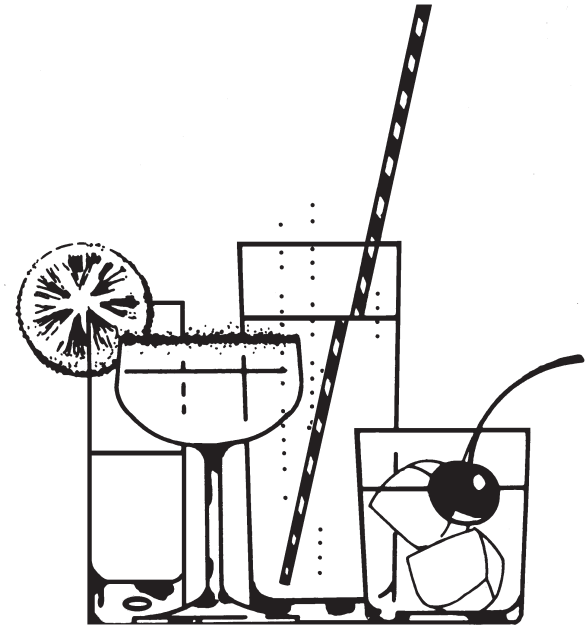
PUFFS

Bu basit karışımlar süt, soda & alkolden yapılır.



LUMUMBA

4 cl. Brandy, kakao, 1 yemek kaşığı krema, toz kakao, Brandy'yi bir high-ball-Glass'a / High-ball bardağına koyun, kakao ile doldurun, üzerine biraz krema & toz kakao serpiniz.



à la carte / garson hizmeti ile yapılan servis



arnavut böreği (Pita) / **Ispanaklı** veya **pırasalı** hazırlanır, balkanlardan göç eden Osmanlı halk / mutfak / sofra kültürüdür."sofra: sefer, yolculuk, yiyecek torbası." Anneden kızına (yoksa gelinine) icazet / el verme usulü ile günümüze kadar gelebilen nadide damak zevkidir. Sevgili anneler lütfen bu eşsiz mutfak kültürünüzü devam ettiriniz. Bu kültürünüz yok olmasın. Çünkü restaurantlarda, börekçilerde yapılan börekle eş değer değildir.

arnavut mantısı/ Kıymalı yapılır, hazırlanışı aynı arnavut böreği gibi olup hamur açıldıktan sonra, kareler şeklinde kesilip içine kıyma harcı konulur. Bohça şeklinde kapatılır. Bu mantı tatar mantısı / tabak börek gibi değildir. İcazet / el verme usulü ile günümüze kadar gelebilen nadide damak zevkidir / sofra kültürüdür.

aroma (bukett / bouquet / koku, buke'si / flavouring, arôme / Duft)

anise (aniseed / anis / anason / anice)

anretning / entrée (çorbadan sonraki ilk servis / erster gang nach der suppe / first course / deuxi ème service / secondo piatto / segundo plato)

ayran (butter milk / yoghurt drink)

banquet (bankett/banchetto/banquete) "şölen, eğlence, ziyafet"

bistro/Fransız usulü bar("pub" ise İngiliz usulü bardır, "bar American" ise Amerikan usulüdür.

bitter (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo)

bitter orange (pomaranze / acı portakal)

bread roll (semmel/petit pain / panino / panecillo / ufak yuvarlak ekmek / hamburger v.b.)

brandy (brendi/schnaps/Eau-de-vie/acquavite/Aguardiente/weinbrand)

café (kahve,kahvehane/kafenio,kafenes/café turc/kaffee house/coffee house)

Buchón "buşon" (müşterinin dışarıdan getirdiği extra içkiye verilen bir maliyet/ service fiyatı.

catering (fuar, fair, messe, party / partie service)

café break (

café brunch / "**br**eakfast & l**unch**" (kahvaltı & öğle arası)

canapès / (sıcak, soğuk snacks / appetizers / cold - kalte snacks, warme snacks, käse - savouries / small sweets - kleine süssigkeiten / ekler.

caramel (burnt sugar) (karamel (zucker), karamela (şeker), caramel (sucre fondu) caramello, caramelo (azûcartostado)

caraway (-seed) (kümmel / kimyon / cumin / cumino / comino)

carrots (Karotte / havuç / carottes carote / zanahorias)

celery salt (kereviz tuzu / Sellerie salz) “Céleris / Sedani / Apio”
cream (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, cream / Nata, crema) “cream: az şekerli likör / crème(s): çok şekerli az alkollü likör”
cras-eis (kracked eis-crash ice-kırılmış buz)
chef de Rang (waiter / kellner / garson / garçon)
cherry (kirsch / kiraz / cerises / ciliege / cerezas)
cocktail cherry (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)
cocktail (Hahnenschwanz / horoz kuyruğu/queu de coc)
cognac (french brandy / konyak / brendi / coñjac / kognak / kanyak)
cold, kalte buffets / klassische buffets, vom kalten buffet, büfe
croissant (ay çöreği / hörnchen / crescent roll/cornetto/cuerno/ medialuna)
cinnamon (zimt / tarçın / canelle / canella / canela)
coffee (kaffee / kahve / café / caffè / kafes, kaves / kaife / kahva / cahoa)
clove (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo “de especia”)
closed (geschlossen / kapalı)
courvert (ç.k.b.: çatal, kaşık, bıçak / kuver / cutlery, table silver / besteck / Gedeck / posate / cubierto / cover / coperto)
cloak-room (vestiyer, gardorop / garderobe/vestiaire/guardoroba/guardaroppa)
chocolate (choco / czekolada / cikolata)
cocoa (kakao / cacao)
coconut (kokosnuß, hindistan cevizi, cocos)
cointreau (orange / portakal likörü)
kons /consommatrice (Gazino, bar & eğlence yerlerinde müşteri ile birlikte yiyip içerek çalıştığı yere kazanç sağlayan kadın.)
cost (kişi başına çıkartılan maliyet / birim fiyatı, iyi bir yiyecek & içecek müdürü bu hesaplamayı tam yapamazsa müessese zarar eder.)
croissant (Fransız ay çöreği / kek. Fransızca'da hilal demektir. Türkçe'ye kruvasan olarak geçen tereyağlı ekmek de, hilal şeklinde olduğu için adı croissant'dır.)
cruet-stand (menage / ménagère, huilier / oliera / vinagreras)
cup (chilled drink of wine with various flavourings) / bowle (kaltes getränk aus wein & früchten) / bovl (şarap & meyvelerden soğuk içki) / cup (boisson froide à base de vin et fruits) / bowle (bevenda fredda di vino bianco e frutta) / bowle (bebida fría de vino blanco y fruta)
currant (red) (johannisbeere / groseille (casiss) / ribes / grosella), frenk üzümü.
cusina / cuisine / kitchen (mutfak, mutfak sanatı "from French cuisine, "cooking; culinary art; kitchen"; ultimately from Latin coquere, "to cook") is a characteristic style of cooking practices and traditions.")

çay (tee / çay / thé / tè / té / tea) Türkler'in devamlı içtikleri (Türkler şerbet, ayran, sahlep, kahveden sonra çay içmeye başlamışlardır) Türk' lerin teklif edeceği ilk şey çay'dır, çünkü türk çayı barışın sembolüdür, çayın berraklığı ,sıcaklığı se Türk'ün sıcaklığıdır ,ateş kırmızısı laleler , bayrağın kırmızısı & çayın kırmızısı Türkün kanı olup Türk'ün ta kendisidir.
çilingir sofrası şilengar / şölen donatan "moğol kavramı"
dinner (akşam yemeği)
dry (sec / trocken / sek / secco)
drambuie (whisky liquer / with honey / ballı viski likörü 40°)
drip coffee (filter kaffee / filtreli kahve / café filtre / caffè filtro / café filtro)
durstlöscher (sulandırılmış / susuzluk giderici)
double (duble, çift / doppelt / doppio / doble)
energy drinks (karışımlı güçlendirici içecek. " alkolle karıştırılması tehlikelidir. Tavsiye edilmez.)
espresso (café express) "İtalyan kahvesi"
egg-yolk (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo)
eggs (eier / yumurtalar / œufs / uova (sing. uovo) / huevos)
entrée (erster gang nach der Suppe - çorbadan sonra ilk giriş)
entry (eintritt / giriş / entrance)
Fernet Branca (mide / magen / stomach bitter.
40 çeşit ot & baharattan yapılır. Tadı berbattır, her barda bulundurulması olmazsa olmazdır. Barda alkolden midesi yanan kişiye tavsiye edilir. Ağrıyı anında geçirir.)
fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire)
fresh (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco)
fruit juice (fruchtsäfte / meyve suları / jus de fruits / succhi di frutta / zumos de fruta)
honey (honig / bal / miel / miele)
galliano (vanillebasis likör, vanilya yapısı likör)
gastronomy (gastronomie, gastronomi / miğde bilimi) " 2 çeşit müşteri vardır 1- karın doyurmak için ! 2- damak zevki için ! "
garnish (garnished / garnieren, garniert / garnir, garnir / guarnire, guarnito / guarnecer, guarnecido)
gedikli Osmanlı'da meyhanelere verilen ad.
grand marnier (cognac & orange liqueur, konyak & portakal likörü)
grapes (trauben / üzüm / raisin noir / uva)
half dry (halb trocken / yarı tatlı/ demi sec / mezzo sec / medis secco)
head-waiter (Maitre d'hôtel / chef garçon / şef garson / ober kellner / capocameriere / jefe de comedor / prime camerero)
head - cook (küchenchef / mutfak şefi / chef de cuisine / capocuoco / jefe de cocina)

hemdert (barlarda veya başka ortamlarda tanımadıklarıyla hemen muhabbete giren kadınlar / muhabbetçi kadın)
icazed (el vermek)
ice (eis / buz / glace / ghiaccio / hi-elo)
iced tea (eistee / buzluçay / thé glacé / tè ghiacciato / té helado)
İstanbul / Konstantiniyye mutfağı (asıl mesele Türk mutfağı, Yunan mutfağı, Akdeniz mutfağı vs. değildir! Osmanlı İmparatorluğu cihan imparatorluğu olduğu dönemde Konstantiniyye büyük bir metropolisti. Türkler doğudan Asia' dan, dağlardan sel gibi geldiler. Orta Asia' nın köklü kültürünü de Anatolia' ya taşıdılar. Bu toprakların bereketini de sofralarına taşıdılar & Rumeli, Anatolia, Asia ' nın sofra kültürünü sentezleyip Türk mutfağını oluşturdular. Konstantiniyye Osmanlı coğrafyasının sınırlarından çalışmaya gelen aşçılar kendi yöresel damak zevklerinide konstantiniyye' ye taşıdılar. (Arnavut böreği, mantısı, ciğeri, Tatar mantısı / tabak böreği, çiğ böreği, İskender, Cağ kebabı, Ermeni midyesi, Macar gulasch, Türkish et sote / Tartarbrot / ekmeği, Fransız çorbası, Çerkez tavuğu, yoğurt, ayran, Kosovo kebab / Küfte, Saraybosna böreği, tatlısı, İnegöl köfte, Kestane şekeri, höşmerim, otlu peynir, humuz gibi.Selçuklu mutfağıda buna dahildir.
jelly (gelee / jelatin / gelée, aspic / gelatina)
jigger (measure / maß / ölçek)
karat / ibranice keçi boynuzu çekirdeği (kuyumculukta kullanılır. 5 x çekirdek = 1 gr.)
kitchen (küche / mutfak / cuisine / cucina / cocina)
kuro / başsız heykel (argodaki **kıro** burdan gelmektedir.)"
kore / başsız kadın heykeli
kümmel (kummel / cúmel) “caraway & anise seeds likör / liqueur”
lemon squash (pres, sıkma limon suyu / zitronensaft (frisch grpreßt) / citron pressé / spemuta di limone / zumofresco de limón)
lemonade (limonade / limonata / citronnade / limonada / gazoz)
liqueur (likör / liquor(e) / licor)
lunch (mittagessen/öğle yemeği/déjeuner/colazione/almuerzo)
liquid (sıvı,likit / flüssig / liquide / liquido / líquido)
manita / mantenuta / kapatma / metres / montinate
maitre d’ Hotel (restaurant chef, head-waiter, ober kellner)
mangal (braizer/barbecue/kohlenbecken)
mangal kömürü (odun kömürü/charcoal/holzkohle)
maraschino (liqueur from sour cherries) / maraschino (likör aus der sauer kirsche) / maraschino (liquaredi marasche) / marrasquino (licor de guindos) “maraschino vişnesi / kirazı, Dalmatia / Balkan”
marc brandy, grappa (triesterbranntwein / marc / grappa / aguardi-ente de

orujo)
mulled wine / mulled claret (glühwein / sıcak şarap / cin chaud / vino brûlé, vino caldo / vino caliente)
measure (maß / ölçek / jigger)
Metaxa's (Yunan brendisi)
meyyal (meyilli)
milk-shake (milch-shake / frullato / frappé / batido)
mixology / (mixologie, mixoloji / içki karışım bilimi "2 çeşit müşteri vardır: 1- boğazını ıslatmak için ! 2- damak zevki için !
mustard (senf / hardal / moutarde / senepe / senepa / mostarda / mostaza)
most (üzüm suyu), şıra
noel / christmas / weinachten / milad / 0 / o' günü (Hz. İsa / Jesus / J.C. / chiristus / Yeshua ' nın doğum günü) " roşaşana : yahudilikte yılbaşı bayramı)
nutmeg (muskatnuß / hint cevizi (fındık büyüklüğünde) / (Noix de)
muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada)
occupied (meşgul / engaged / besetzt / occupé, pris / occupato / ocupado)
open (offen / açık / ouvent)
oven (Backofen / fırın / four / forno / horno)
Ouzo (Yunan rakısı)
patagones (kızartılmış muz / muz cips / flambe muz)
paçoz / hırpani / düşmüş kadın (toplumun değerlerini muhafaza etmeden yaptığı işi ucuz yapan, sallapati, paspal)
panè de España / pandispanya (İspanyol ekmeği / keki)
panè/crumbed (breaded, paniert, tava, impanato, panato, em panado)
para / şifresi içinde gizlidir, tersinden okuyunuz & paranın kimde olduğunu görünüz ! **"Arap"**
parola cıss ! / dikkat ! **hadidülmizac** / öfkeli müşteri geliyor !
parsley (petersilien / maydanoz / persillées / prezzemolo / perejil)
pâtisserie/pasticceria/pastane (is the type of French or Belgian bakery that specializes in pastries & sweets. In both countries it is a legally controlled title that may only be used by bakeries that employ a licensed maître pâtissier (master pastry chef).)
peach (pfirsich / şeftali / pêches / pesche / melocotón)
pearl onion (perlzwiebel, inci soğan) “kokteyl soğanı”
peat (torf / kurutulmuş turba yakıtı) “turba: az çok kömürleşmiş bitkilerden oluşan yakıt (tourbe)” “İskoç viski damıtımlarında kullanılır.”
peel (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara)
pedofili / sübyancı
peppermint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena)
pickles (tek veya 2 çatallı **canapès, cocktails** çubukları

pipette (Strohhalm - straw-pipette-chalumeau-trinkhalm, halk dilinde / argo "kamış")
plum (pflaumen / erik / prunes / prugne / ciruelas)
port (portwein / akdeniz ülkeleri liman şarabı / porto / oporto)
podium (yüksek bir basamakla giriş, basamaklara çıkıldıktan sonra, yüksek bir alan, roma tapınakları mutlaka podyum üzerinde yapılmaktaydı, etrüx & greek karışımı roma mimarisidir & semerdan çatılı priz & alınlıklıdır.)
punch (punsch / panç / ponce / ponche)
pumpkin (squash / gourd / kürbis / kabak / potiron / courge /zucca / calabaza)
raggione / rajon (yol, yöntem, usul.gösteriş, fiyaka)
salam / salamis / zamanın en eski menu'sü(Alasia / Kıbrıs / Cyprus / ' ta döneminde yapılmış menu, et parçaları, kuru yemişlerin domuz derisine, bağırsağına doldurulup kurutulmuş olan şimdiki salam.)
recipe (recette/rezepte/reçete)
réchaud (ısıtıcı / chauffe-plat / chalfing-disch / hotplate / scal dapiatti / calentador/ **"reşo"**)
red (black) currant (frenk üzümü / johannisbeer / groseilles / ribes / grosellas)
restaurant (lokanta / lokal / local / gasthaus, / ristorante / trattoria / fonda)
refreshing (erfrishend / tazeleyici / ferahlatıcı)
remmal/falcı/medium / kam (fal açıp gelecekten haber veren - remil çekmek, fal bakmak, remil atmak)
safran / asfar / za'feran / safranum / saffrom/ zafferano / azafran (Arapça sarı renk)
satanus (şeytanın latincesi)
self-service (self servis / cafeteria / help yourself / selbe Bedienung (bedienen sie sich) / servez - vous / sia serva / sirvase / self servis / auto servicio / libre - service)
serender (erzak kulübesi / Karadeniz yöresine özgüdür. Altı boş, yerden yüksektir.)
servatius (servis yapan, garson, roma döneminde esir hizmetli)
siesta (sıcak yaz ayları, akdeniz ülkeleri alışkanlığı olan " siesta" saat 12:00 / 14:00 arası iş paydosu. Türkiye ' de bir Akdeniz ülkesi değil mi ? bu alışkanlık bizde de uygulansa olmaz mıydı ?)
syrup (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe)
squash (sıkma / gepreßt / spremuta / zumo fresco / pres / pressé / saft)
sugared (gezuckert / şekerlenmiş / sucré, zuccherato / azucarado)
sugar-candy (rock candy / kandis zucker / kandis şekeri / sucre candi / zucchero candito / azúcar cande , candi)
snack (snackbar / imbiß / collation / casse - croûte / spuntino / colación / refrigerio / büfe)
susuzluk giderici (durstlöscher)
strainer (seiher / bar süzgeci / passoire / colino / colador)

straw (trinkhalm / strohhalm / pipette,pipet / chalumeau / paille)
strawberry (erdbeer / çilek / fraises / fragole /fresas)
sweden punch (schweden punsch-rumbasis likör, rum yapısı likör)
sweet (entremets-süße speisen-pattis-sweet dish-dessert-postres-süßspeise-tatlı-doce-dulce-pattisserie-nachtisch)
sweet cider (apfelsaft "süßmost" / elma suyu / cidre doux / sweet cider / succo di mele / jugo de manzanas)



sofra (sefer, yolculuk, yiyecek torbası.)



spa ("selus per aquam" anlamındadır.) Spa manada sağlık, zindelik, estetik & güzelliğin, suyun iyileştirici gücüyle geri kazanmaktır. Geçmişi Roma İmparatorluğuna kadar uzanır.
sparkling wine (schaumwein / sekt / köpüklü şarap / şampanya / vin mousseux / (spumante / vino espumoso)
şarap meftunu (alkolik/alcoholic /narkoz almış)
tabl d'hôte / set menu / self service
tinned (kutu konserve / am. canned / dosen / en boite / in scatola / en conserva)
tranche (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/ kesme)
tobacco shop / kapalı sigara ve içki satılan yer

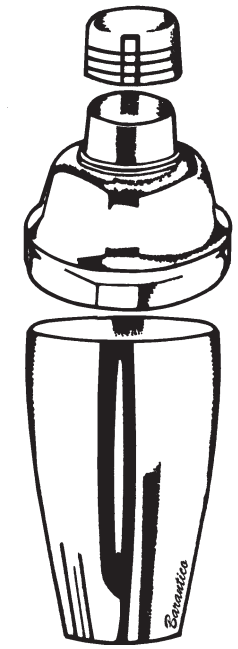


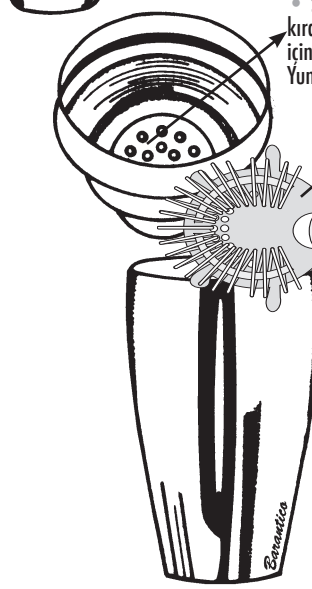
Turkenblut / Türkkanı / Turkishblood
(red wine & champagne " Türklere karşı savaşı kazanan şovalyeler zafer kutlaması için yaptıkları kokteyl)
triclinium (Eski Roma döneminde yemek odası.)
vermouth (wermut / pelin otu / vermuth / vermut / Wormwood / absinthe)
vinaigre (vinegar / essig / sirke / aceto / vinagre / absinthe / womewood)
wacholderbeere (juniper-berry / İngiliz berrak kuş üzümü / beaie de genièvre)
wheat (Weizen / buğday / froment)
wine-waiter (wine-butler / weinkellner / şarap garsonu / sommelier)
wine - bucket (weinkühler / şarap soğutucusu, kovası / seau à champagne / secchiello da champagne / cubo del champãna)
wine (wein / şarap / vin / vino)
white of egg (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo)
waiter (kellner / garson / garçon /chef de Rang / cameriere / camarero)
waitress (kellnerin, Fräulein / bayan garson/ chef de Rang / serveuse / cameriera / camarera / señorita / dam'/ dame / madamme)
yoğurt (yoghurt / yaourt / joghurt / yogourt / iogurt / yogur).
V.I.P. (very important person, çok önemli kişi)
Vitamin Latince "vita" / yaşam demektir. Sağlıklı yaşamın vazgeçilemez organik bileşenidir. 01- Yağda eriyen vitaminler: A, D, E,K.
02- Suda eriyen vitaminler: B,C.
ithal / import (dışarıdan getirilen ürün)
ihraç / export (dışarıya gönderilen ürün)

SHAKER (sh. /mixtarius / mixology / mixologie / mixoloji / coctelera / Schüttelbecher / çalkalayıcı / çalkalama kabı)

Jigger

• Shaker kapağı Jigger (ölçek) olarak kullanılabilir, Shake (çalkalama)'den sonra cocktail'i tatmak için kullanılır.
• Air-tight cap to prevent spilling during shaking.





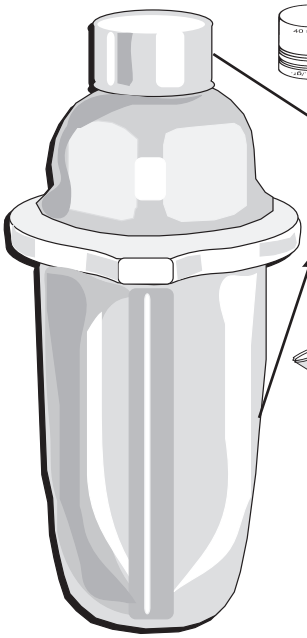
• Süzgecin içine direkt içinde yumurtayı kırarak yumurta beyazını sarısından ayırmak için yumurta ayırıcısı olarak kullanılır. Yumurtalı kokteyllerde kullanılır.

bar strainer/barsieb/seiher/bar süzgeci
Kokteyl hazırlamak için en önemli bar gereçlerinden biridir. Karışımda kullanılan malzemelerin bardağa dökülmesini engeller. Her barda olmazsa olmazlardandır.



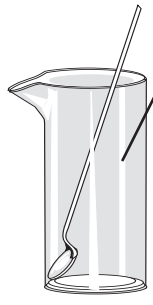
Jigger / bar ölçeği

bar spoon / löffel / kaşığı
Barman / barmaid barda kokteylini hazırlayıp müşteriye servis ettikten sonra sürekli hijyenik olması gereken bu kaşık yardımıyla kokteylini tadabilir. Eğer müşteri kokteylin tadına bakmasını rica ederse yine bardaktan bu kaşık yardımıyla tatmalıdır.
Bu bir bar kuralıdır.



shaker (sh.)





mixglass

ölçek: (5 cl. / 50 gr./ml. "6 cl./60 gr./ml.")

1 / 4	= 13	gr./ml.
1 / 2	= 25	gr./ml.
3 / 4	= 38	gr./ml.
1 / 3	= 17	gr./ml.
1 / 5	= 10	gr./ml.
1 / 8	= 6.2	gr./ml.
1 1/2 08	= 6.5	gr./ml.
1 1/6 08	= 3.55	gr./ml.
2 1/2 08	= 7.10	gr./ml.

The standard spirit measures

1/4 gill (known as a half (1/2) one) =1 1/4 fluid ounces or 3.55 centi-litres / cl.
1/2 gill (known as a glass or large one) =2 1/2 fluid ounces or 7.10 centi-litres / cl.
1 pint = 20 fluid ounces = 56.82 centi-litres / cl.

BAR ÖLÇEKLERİ / BAR MEASURES / BAR MAßE

1 quart ..... ~ 94.63 cl./950 gr. 32 ounces -oz
1/5 ..... ~ 75.70 cl./800 gr. 25.6 ounces
1 pint..... ~ 47.31 cl./470 gr.16 ounces
1 pony..... ~ 2.95 cl./300 gr.1 ounce
1 jigger/maß/measure/ölçek ..... ~ 4.43 cl./45 gr.11/2 ounces
1 wine glass / wein glas ..... ~ 11.82 cl./120 gr. 4 ounces
1 teaspoon / barspoon / long stiel loffel ..... ~ 0.36 cl. 1/8 ounce
1 dash / spritzer/schuß / fışkırtı ..... ~1/8 tea / barspoon / barsp.

pré dinner drinks : "aperitifs - short drinks" 7 cl."70 g./ml." (sugar syrup or liqueur together max. 2 cl.)
after dinner drinks: "digestifs / desserts" max 7 cl./70 g./ml.
long drinks : min. 14 cl. - max. 28 cl. (max. alcohol 8 cl.)
(These mixtures include max. 5 materials.)
1 measure = 2/5 gill = 2oz. = (5 cl.) ~ = 6 cl. = (50 g.) ~ 60 g./ml.
1 pound = 453 g./ml. 1gallon = 4,54 Liter
1 ounce (U.S.) = 480 minims = 8 drams = 0.25 gills = 0.0625 pints = 0.0312 quarts = 0.0078 **gallons** = 1.80468 m3 = 2.95737 cl. (~ 3 cl./ 3 cl. = 30 g.) / (1 ounce = 28.35 g./ml. ~ 3 cl.)
1 ounce/oz. = ~ 3 cl. = 30 g./ml. 1 cl.= 10 g./ml.

dash/spritzer/fışkırtı= _____ 1/8 bar/tea spoon/sp.
60 drops/damla/tropfen= _____ 1 bar/teasp.
3 teaspoons (1-2 ounce)= _____ 1 tablespoon
1 cup (8 ounces)= _____ 16 tablespoons
2 cups (16 ounces)= _____ 1 pint
4 cups (32 ounces)= _____ 1 quart
4 quarts= _____ 1 gallon / 4.546 lt.

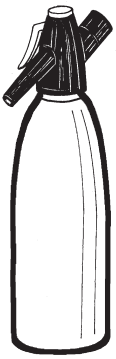




Boston Shaker

kısaltmalar / abkürtzungen, zeichenerklärung / abbreviation

sh. = shaker/schüttelbecher/çalkalayıcı/çalkalama kabı
mg. = mixglass / Rührglas
mix. = mixer / mixgerät
cl. = ccl. / centiliter / santilitre
g./gr. = gr. / gram
cap. = capacity / kapasität / kapasite
barsp. = barspoon (teaspoon) / bar löffel / bar kaşığı (long stiel loffel)
sp. = spoon / löffel / kaşık
spc. = special
tbsp. = tablespoon / yemek kaşığı
Spc. = special, spesiyal, özel.
gal. = gallon
c. = cup
oz. = ounce
pt. = pint
qt. = quart
ml. = mililiters
imp. =imperial
L. = lt. / liter / litre/ltr.
d. = dash / fışkırtı



sifon / syphon

* **2-5** years old / jahre / alt / yıllık / yaşında
** **3-8** years old / jahre / alt / yıllık / yaşında
*** **5-10** years old / jahre / alt / yıllık / yaşında

V.O. (**v**ery **o**ld) 10-15 years old / jahre / alt / yıllık / yaşında
V.O.P. (**v**ery **o**ld **p**roduct) 15 years old / jahre / alt / yıllık / yaşında
V.S.O.P. (**v**ery **s**uperior **o**ld **p**roduct) 20 years old / jahre / alt / yıllık / yaşında

V.V.S.O.P. (**v**ery **v**ery **s**uperior **o**ld **p**roduct) 25 year old / jahre / alt / yıllık / yaşında
X. O. (**e**xtra **o**ld) 30 years old./30 jahre alt / 30 yıllık / yaşında
Extra (extra) **50 years old.** / 50 jahre alt / 50 yıllık / yaşında

L.P. (**L**ondon **P**articular) Londra'ya özel
C.O.M. (**C**hoice **O**ld **M**arsala) seçkin eski marsala
O.P. (**O**ld **P**articular) eskiye özel
S.O.M. (**S**uperior **O**ld **M**arsala) en üstün & eski marsala

* Gıda Boyalı / * dye-stuff / * Mit Farbstoff

** Gıda Boyasız / ** Ohne Farbstoff



stingy barman / knauseriger barman / pinti barmen



bira
köpük alma kaşığı /
bierschaumlöffel

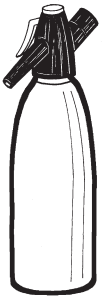


classic / antique
bira şişesi / bottle





bira
köpüktürücüsü
(stirr)



sifon / syphon



bira ısıtıcısı /
bierwärmer

capacities of glasses / glas kapasität / bardak kapasiteleri



Cocktail . . . . . ~ 7.39 cl./~75 g.2 1/2 ounce/oz.
Whisky . . . . . ~ 7.39 cl./~75 g. 2 1/2 ounce/oz.
Old fashioned . . . . . ~ 17.74 cl./~175 g. 6 ounces/oz.
Sherry . . . . . ~ 7.39 cl./~75 g. 2 1/2 ounces/oz.
Champagne. . . . . ~ 14.78 cl./~150 g. 5 ounces/oz.
Delmonico . . . . . ~ 20.70 cl./~210 g. 7 ounces/oz.
Highball . . . . . ~ 29.57 cl./~250 g. 10 ounces/oz.
Tom Collins . . . . . ~ 35.48 cl./~350 g. 12 ounces/oz.
Goblet. . . . . ~ 29.57 cl./~295 g. 10 ounces/oz.
Tumbler . . . . . ~ 29.57 cl./~300 g. 10 ounces/oz.
Sauterne . . . . . ~ 11.82 cl./~120 g. 4 ounces/oz.
Claret . . . . . ~ 11.82 cl./~120 g. 4 ounces/oz.
Cordial . . . . . ~ 2.95 cl./~30 g. 1 ounce/oz.
Shot/pony . . . . . ~ 2.95 cl./~30 g. 1 ounce/oz.
Çay/Tea/Tee . . . . . ~ 8.5 cl./~85 g./~3 ounces/oz.

bardak terminolojisi / glas terminologie / glass terminology - FORM

şarap / wein / wine

Art.Nr.
01- (81)
rhine
long
stemmed



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.
(capacity / kapasite/
kapasitat)

02-(53)
beyaz /
white/
weiß



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

03-(55)
kırmızı /
red
rot
burgunder



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

04-(1)
kırmızı /
red
rot
burgunder



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

05-(4)
kırmızı /
red
rot
burgunder



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

06-(63)
romer



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

07-(1)
beyaz /
white/
weiß



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

08-(18)
kırmızı /
red
rot
burgunder



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

09-(19)
beyaz /
white/
weiß



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.
(capacity / kapasite/
kapasitat)

10-(94)



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

11-(88)



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

12-(78)
Goblet "paris"
kelch, cup,
kupa
general
purpose glass
most wines



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:..6..cl./.....gr.
(ounce)

13-(72)
Port glass
"goblet"



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

14-(73)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

15-(21)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:...9...cl./.900. gr.

16-(25)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

17-(95)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

18-(44)



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

19-(67)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

20-(66)
sherry



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

20-A
kırmızı /
red
rot
Bordeaux



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

20-b
Vauvray



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

20-c
Anjou



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

20-d
Alsace



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

20-e
beyaz /
white/
weiß
Bordeaux



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

20-f
beyaz /
white/
weiß
Burgunder



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

* İlk şarap bardağı **Anatolien**' de bulunmuştur.
* Das erste weinglas wurde in **Anatolien** gefunden.
* **Anatolia**; güneşin yolu (Sunway - sonenweg) demektir.
Asoss'da tanrıçanın (Anatolia) ellerinin arasından doğan güneşin adı. Rumcada doğu anlamındadır.

şampanya / champagne / champain / sekt / sparkling wine

21-(7)
sektschale



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.
(capacity / kapasite/
kapasitat)

22-(71)
champagne
"Tulip-
shaped"



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

23-(59)
sektflöte



ø : 5.3 cm.
h. : 20.5 cm.
cap.: 12 cl./120 gr./
ml.

24-(43)
champagne
"Tulip-
shaped"



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.
(ounce)

25-(58)
sektspitz



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

26-(3)
sekt



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

27-(49)
sektkelch
kelch, cup,
kupa



ø :5.5 cm.
h. :18.5 cm.
cap.: 0.1 l.

28-(50)
sektkelch
kelch, cup,
kupa



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

29-(40)
sektschale
champagner
kelch



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

30-(68)
sekt



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

31-(22)
champagne
flüte



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

32-(41)
sekt



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

33-(93)
sektspitz

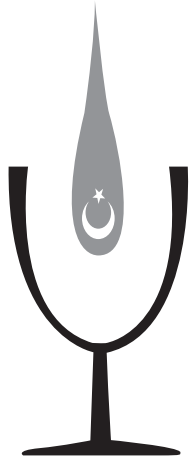


ø : 6 cm.
h. : 21 cm.
cap.: 0.11 l.

34-(92)
sekt



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.



bira / bier / beer

35
mug/krug
kupa



ø : 8.5 cm.
h. : 15.5 cm.
cap.: 0.5 l.

36-(12)
mug/krug
kupa



ø : 9 cm.
h. : 15 cm.
cap.: 0.6 l.

37-(62)
mug/krug
kupa



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

38
pils



ø : 7 cm.
h. : 17 cm.
cap.: 0.4 l.

39-(6)



ø : 8.5 cm.
h. : 15.5 cm.
cap.: 0.5 l.

40-(13)
beer
pilsener



ø : 6 cm.
h. : 20.5 cm.
cap.: 0.2 l.

41-(80)
tumbler
ayaksız /
sapsız silindir
bardak, kısa
tumbler, uzun
tumbler bardak
diye sınıflandırılır



ø : 6.5 cm.
h. : 15 cm.
cap.: 0.33 l.

42-(60)
used for
lager



ø : 6 cm.
h. : 18 cm.
cap.: 0.30 l.

43-(79)
worthington



ø : 5 cm.
h. : 18 cm.
cap.: 0.2 l.

44-(83)
pilsner



ø : 5 cm.
h. : 18 cm.
cap.: 0.2 l.

45-(87)
tumbler



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./
ml.

cocktail / kokteyl

46-(30)
cocktail /
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.
(capacity / kapasite)

47-(31)
cocktail
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

48-(32)
cocktail /
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

49-(33)
cocktail /
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

mise en place / ön hazırlık: martini hazırlarken sticke batırılmış zeytinler limon suyu dolu bir bardağın içine konulmalıdır. Bu işlem yapılmazsa zeytin yağı martini üzerinde yüzer, damak zevkini bozar. Akademik olmaz.

51
cocktail /
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

52-(82)
cocktail/
frappé/
dry
martinis



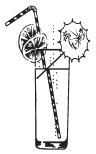
ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

53-(100)
cocktail



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

54-(28)
cocktail
long drinks



ø : 7 cm.
h. : 17 cm.
cap.: 0.4 l.

55-(24)
cocktail



ø :..... cm.
h. :11.5 cm.
cap.:13.5cl./135gr.

52-(82)
cocktail/
frappé/
dry
martinis



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

56-(42)
cocktail
shale
martini



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

57-(29)
long drınks
collins



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./
ml.

58-(9)
collins



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

59-(75)
fizz/
fışırtılar



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

60-(75 A)
long drink
& sometimes/
mancmal/
bazen
as a/als/olarak
highball glass



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

61-(39)
long drink



ø : 6.3 cm.
h. : 15 cm.
cap.: 28 cl./280 gr./
ml

62-(27)
whiskey
sour



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

63-(70)
sour



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

64-(61)
sour



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

65-( )
sour



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./
ml.

66-(77)
old
fashioned



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

67-(77-A)
tumbler / whisky
old fashıoned
on the rocks
on ice / auf eis
buz üstü



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

68-(37)
on the rocks
on ice / auf eis
buz üstü



ø : 7.6 cm.
h. : 9 cm.
cap.:22 cl./220 gr./ml.

69-(52)



ø : 11 cm.
h. : 15.3 cm.
cap.: 16 cl./160gr./
ml.

70-(36)
tumbler



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

71-(11)
old
fashioned



ø : 7.2 cm.
h. : 8.5 cm.
cap.: 16 cl./170 gr./
ml.

72-(96)
pousse café



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr./ml.

73-(15)
pousse café



ø : 7 cm.
h. : 17 cm.
cap.: 0.4 l.

74-(16)
parfait



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

75-(101)
Highball
cola, Fanta,
7 up
Ginger Ale/
usw./vs.



ø : 7.2 cm.
h. : 8.5 cm.
cap.: 16 cl./170 gr./
ml.

76 (104)
cup
punch
Egg-Nogg
toddie
bowle



ø : 8 cm.
h. : 7.4 cm.
cap.: 12 cl./120 gr./ml.

73-(15)
pousse café



ø : 7 cm.
h. : 17 cm.
cap.: 0.4 l.

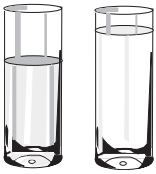
Rakı (lion's milk - löwen milch - aslan sütü) / ouzo

rakı su/water/wasser

79-(98)
Rakı
glasses/
glasse



ø : 5.6 cm.
h. : 12 cm.
cap.:16 cl./160 gr./
ml.



80-(10)
whiskey,
whisky
shot/ponny
schnaps



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.: 2-4 cl./20-40 gr.

81-(8)
whiskey, whisky
ponny (yüksük
kadeh / bardak)



ø : 7 cm.
h. : 17 cm.
cap.: 0.4 l.

82-(106)
shot
schnaps
whisky
whiskey



ø : 4.7 cm.
h. : 5.5 cm.
cap.: 2 cl./20 gr./ml.

83
Tekila
tequila
Schnapps
Schnaps
Korn
Rakı
Ouzo
Fernet Branca



85
likör/liqueur,
whiskey,
whisky
shot/ponny
schnaps
Fernet Branca
(mide /
magen /
stomach
bitter.)



Dans eden Rakı:
Bu işlem için 2 adet standart rakı bardağı yan yana konur. Birine önceden soğutulmuş (gerekirse içinde buz eritilerek soğutulmuş) su konur. Bir diğerine 5 cl. / 50 gr. rakı konur. İki bardak eğik konumda ucuca öpüştürülür. Rakı dolu bardak, su dolu bardağa eğik konumu çok yavaş arttırılarak aralıksız boşaltılır. Su dolu bardak dik konuma geldiğinde rakıyla su arasında ince bir çizgi oluşur. Rakı suyun havayla etkileşimini engeller. Bu sayede iki farklı molekül birbirine karışmaz. Bardağı oynattıkça rakı ile su arasındaki ince çizgi dans eder. **Haydi hayırlı keyifler.**
"Hey barman bana da bir dans eden rakı lütfen!"

85-(77-A)
tumbler
whisky
pure/pur
on the rocks
on ice / auf eis
buz üstü.



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40. gr./ml.

86-(38)
tumbler
whisky
pure/pur
on the rocks
on ice / auf eis
buz üstü



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40.gr./ml.

87-(11)
tumbler
whisky
pure/pur
on the rocks
on ice / auf eis
buz üstü



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40. gr./ml.

88-(23)
cognac
brandy
liqueur



ø : 5.7cm.
h. : 10.5 cm.
cap.: 20 cl./200 gr./ml.

Cognac / brandy / liqueur

89-(69)
cognac
brandy
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

90
brandy
liqueur
cognacschwenker



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40.gr./ml.

91-(76)
balloon
cognac
brandy
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40. gr./ml.

92-(89)
cognac
brandy
liqueur



ø :..... cm.
h. :10.6 cm.
cap.:27cl./.270 gr.

Şayet cognac, brandy, liqueur kahve yanında sunulursa 2 cl. / 20 gr. konulur!

93-(90)
cognac
brandy
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

94-(91)
cognac
brandy
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40.gr./ml.

95-(25)
(likör-liqueur)
cordial



ø : 4.3 cm.
h. : 11.7 cm.
cap.: 4 cl./ 40 gr./ml

96-(84)
lıqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

liqueur / likör

97-(85)
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

98-(86)
liqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

99-(95)
(likör-liqueur)
cordial



ø :..... cm.
h. :8.7 cm.
cap.:3cl./30 gr.

100-(74)
lıqueur



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

su / water / beverages

101-(102)
su/water/
wasser



ø :..... cm.
h. :10 cm.
cap.:21cl./210 gr.

102-(103)
su/water



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:2-4 cl..cl./20-40.gr./ml.

103-(87)
tumbler
soft drinks
su/water



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:.....cl./.....gr.

çay / tea / tee

106-(97)
çay/tea



ø : 5 cm.
h. :8 cm.
cap.:8.5 cl./85 gr./ml.

107-(97)
çay/tea



ø : 5 cm.
h. :8.3 cm.
cap.:8.5 cl./85 gr./ml.

109
kahve, cıss...!



ø :..... cm.
h. :..... cm.
cap.:..... cl./..... gr./ml.

Irish cofee / İrlanda kahvesi / Eire coffee

110-( )
ırısh coffee





ø :6.5 cm.
h. :14.5 cm.
cap.:18 cl. cl./ 180 gr./ml.

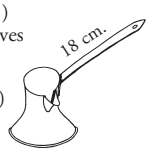
Turkish coffee / Türkisher kaffée - mocca

Art.Nr.
113-(106)
fincan
cup / tasse
flincani.



ø : 6 cm.
h. : 6 cm.
cap.: 6 cl./ 60 gr./ml.

114-(105)
cezve/ cezves
(for, für 3 persons, personen.)



ø : 5 cm.
h. :8.3 cm.
cap.:8.5 cl./85 gr./ml.

kahve : (coffee / kaffee / café / kafes / caffe / gayves / kahwa / gayfes / kaves) kelimesi dünyaya Türkler'den (Ottoman / Othomanikos / Osmanlı) yayılmıştır.

cezve / cezves : (for making Turkish coffee, kahve / kleines Stielgefäß zur zu
Bereitung von türkischer kaffee, kahve, kaife)

fincan : (tasse / cup / flincani)

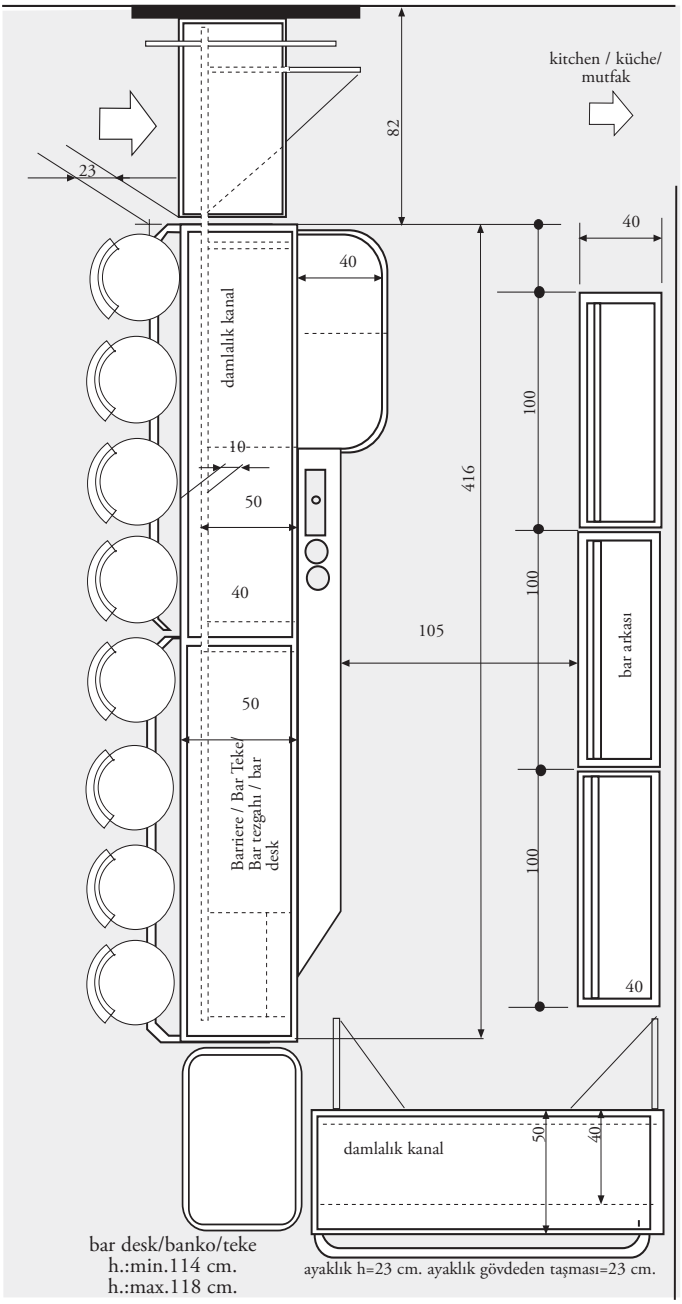
mangal : (braizer/barbecue/kohlenbecken)

mangal kömürü : (odun kömürü/ charcoal/holzkohle)

kahve köpüğü (kafes kaymaki / coffee cream / kaffee schaum).

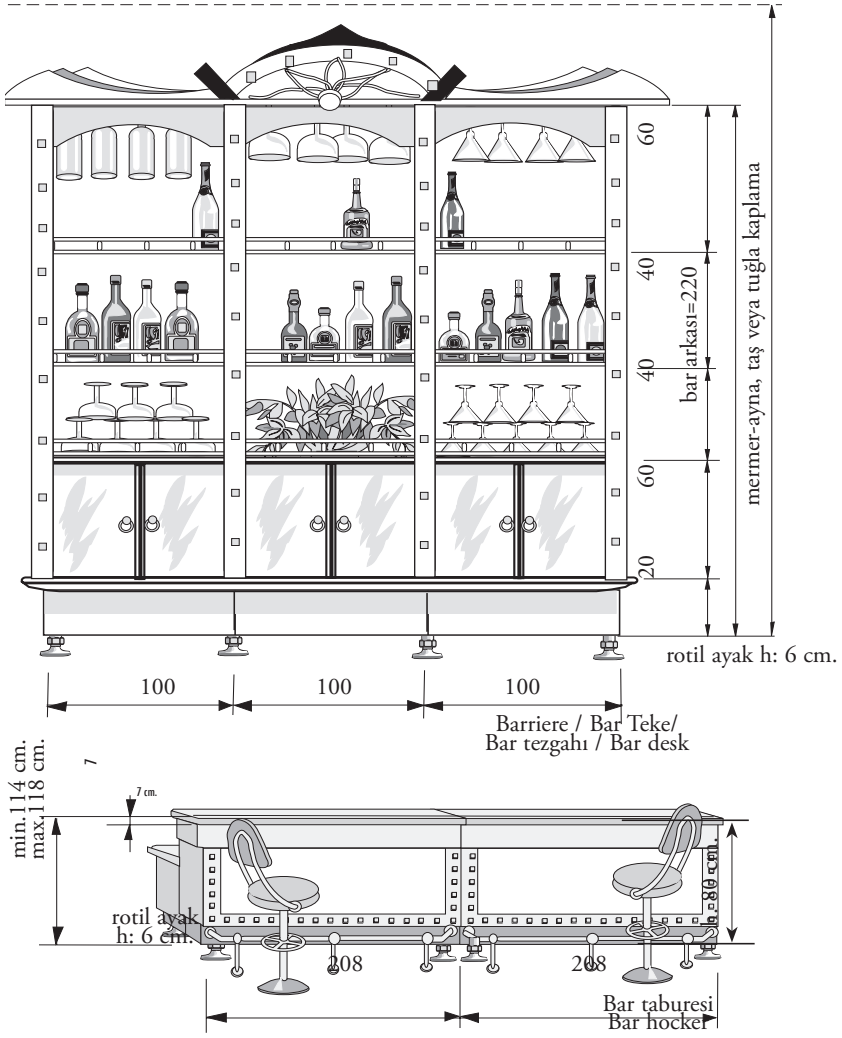
BAR PLAN 01

ölçek: 1/20



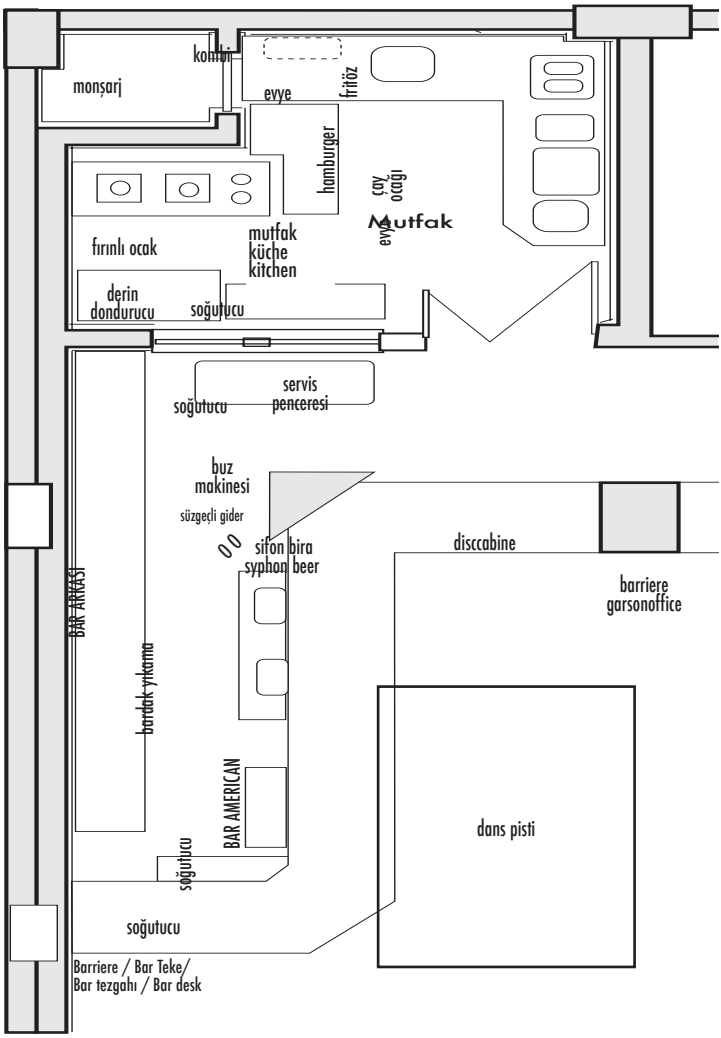
Erhan **Mert**
mimar / architect / architekt

BAR PLAN 02
ölçeksiz

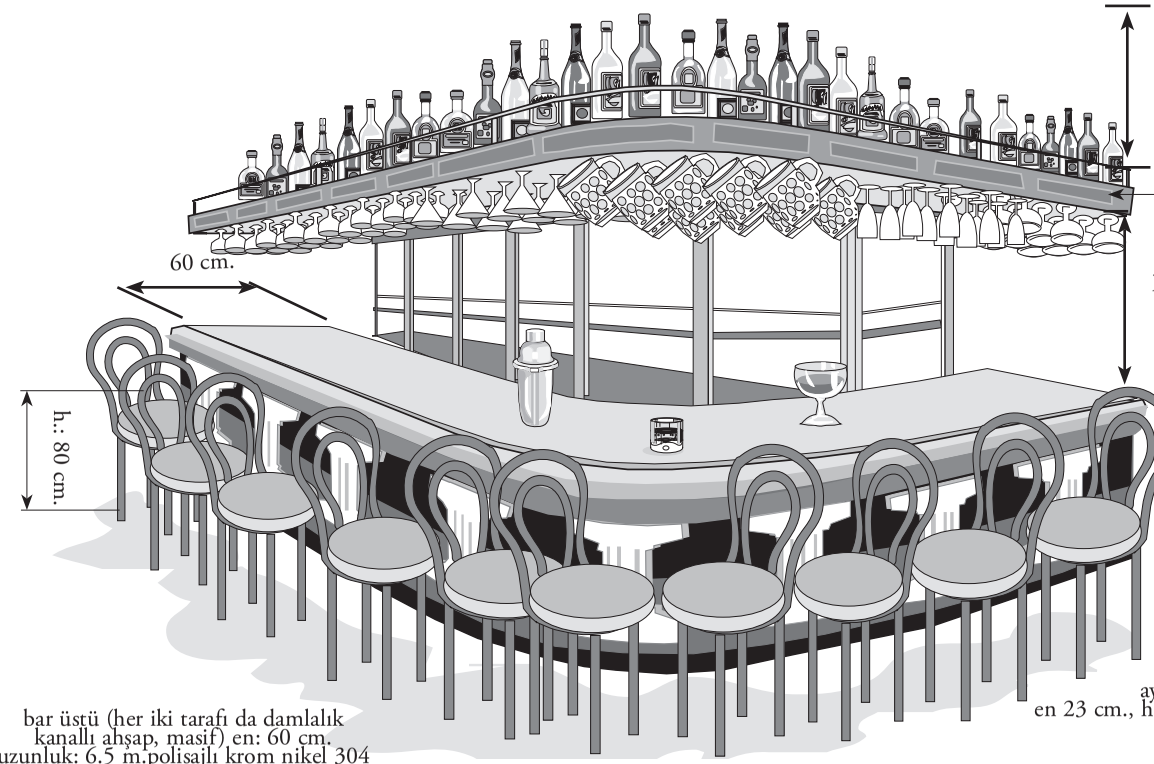


Erhan **Mert**
mimar / architect / architekt

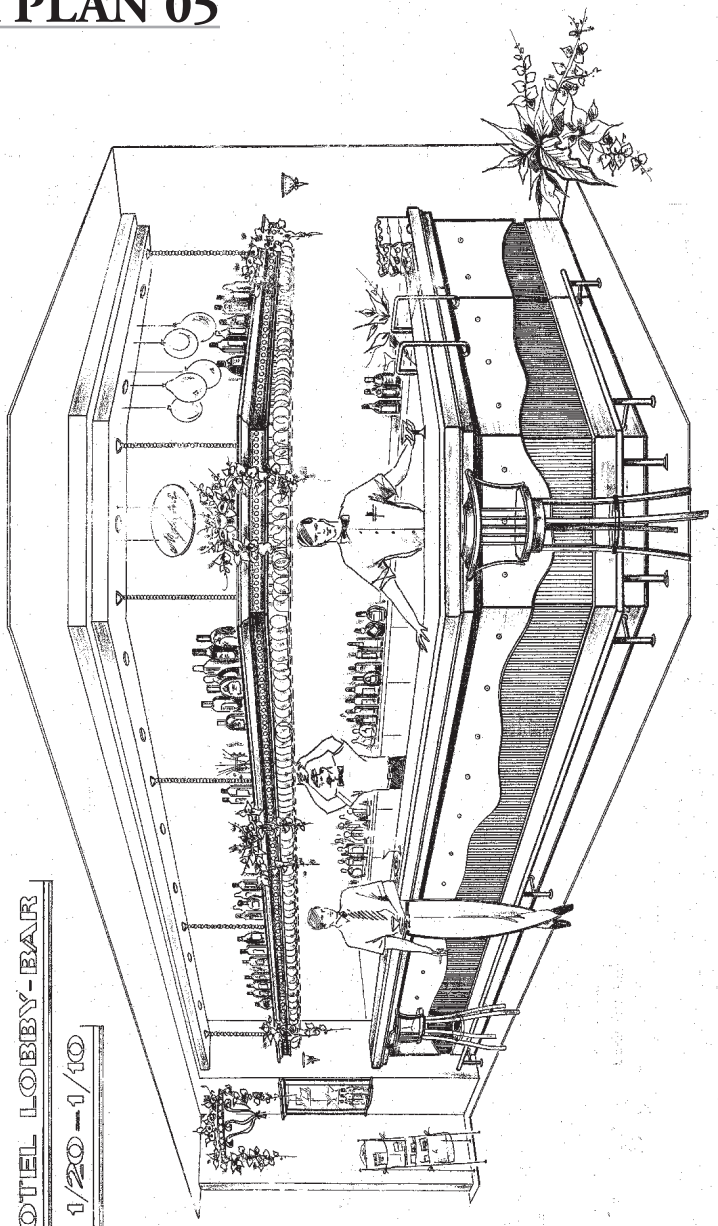
BAR PLAN 03
ölçek: 1/50



BAR PLAN 04


h.: 50 cm
polisajlı krom nikel 304 kalite gövdeli ahşap kaplama
60 cm.
h.: 85 cm
h.: 80 cm.
rotil ayak dahil h.: 1.16 cm (min.:114 cm. max.:118 cm.)
ayak basamağı: en 23 cm., h.: rotil ayak dahil 23 cm.
bar üstü (her iki tarafı da damlalık kanallı ahşap, masif) en: 60 cm. uzunluk: 6.5 m.polisajlı krom nikel 304 kalite gövdeli ahşap kaplama

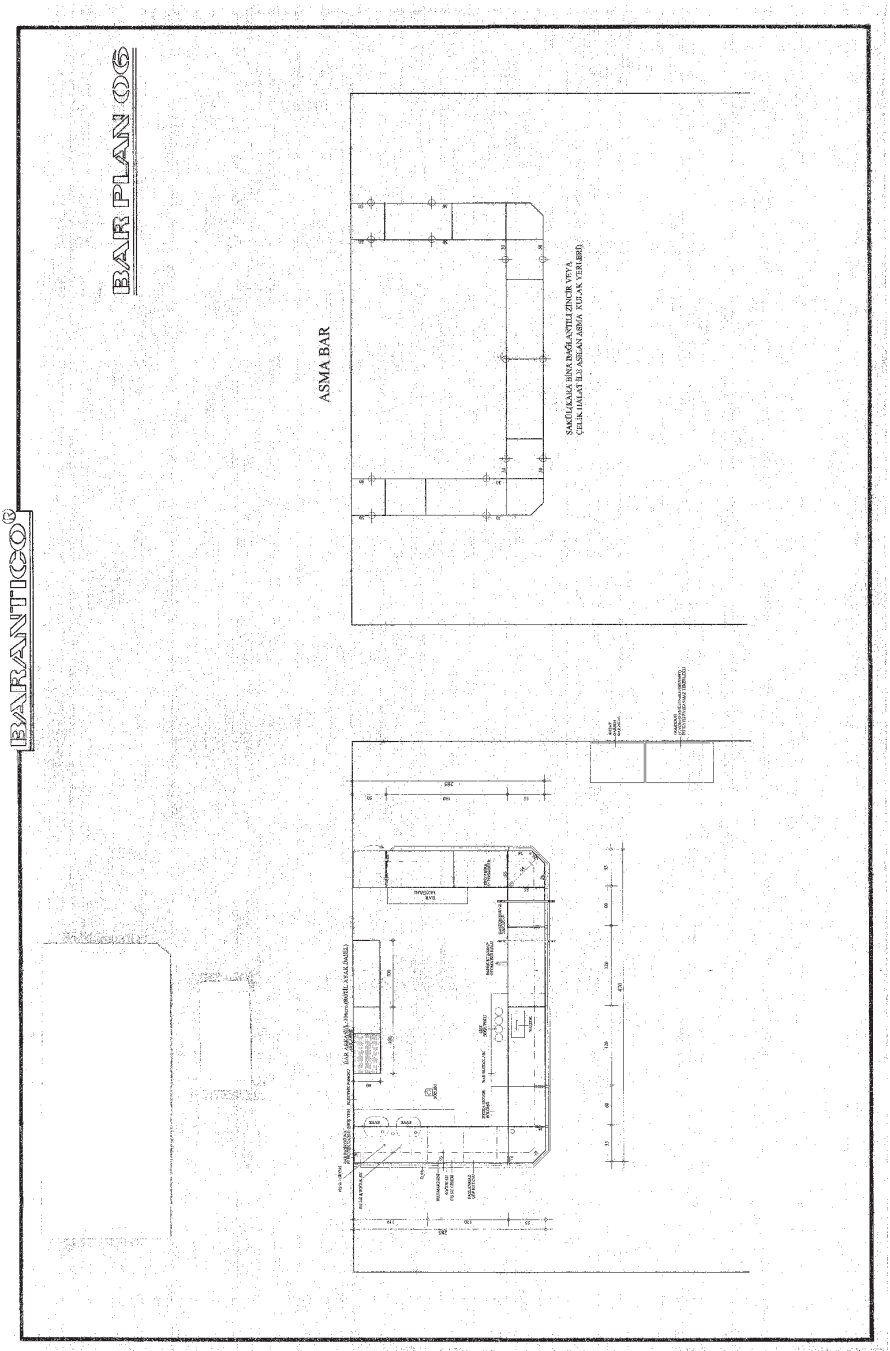
BAR PLAN 05



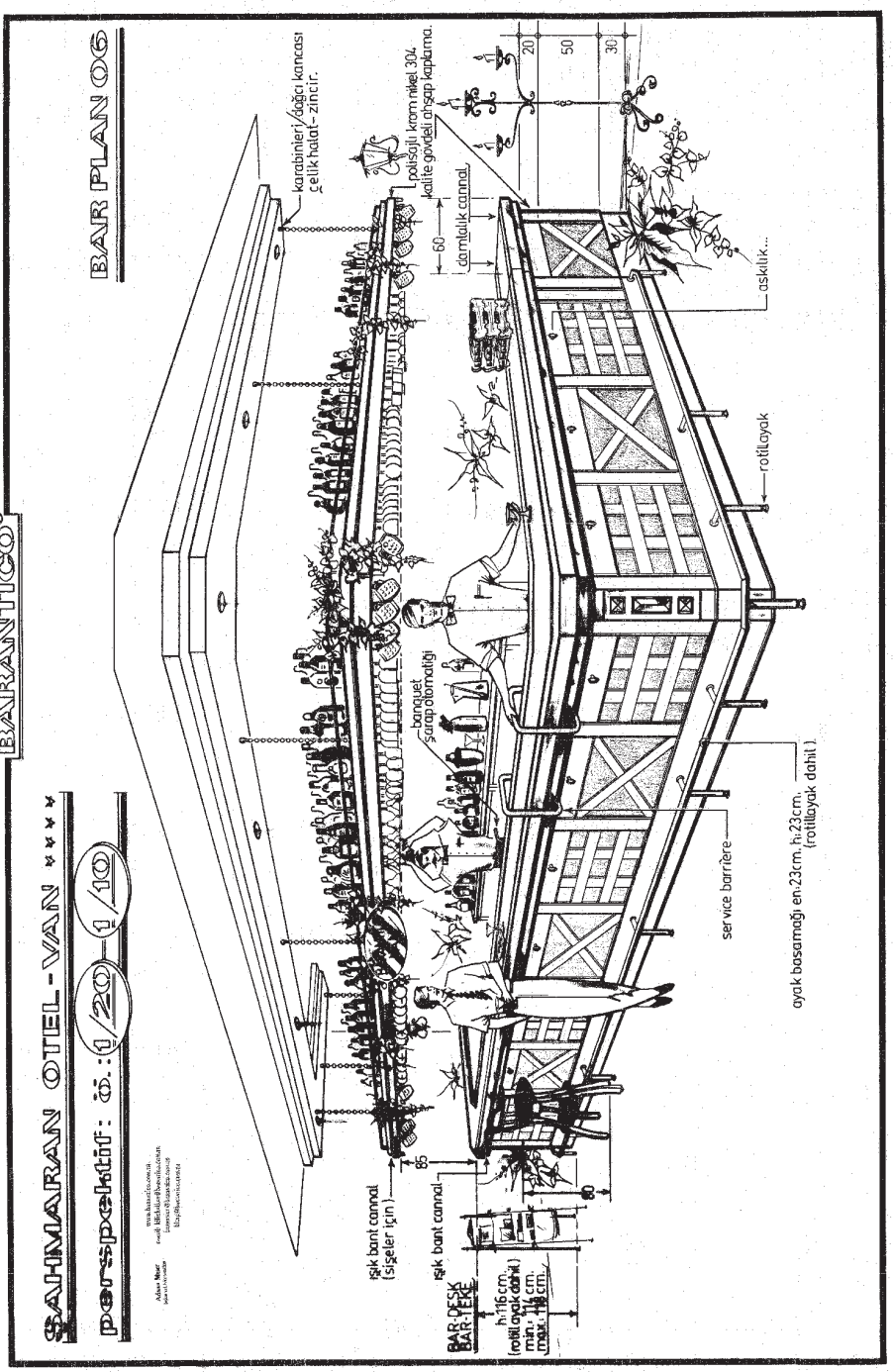
HOLIDAY-IN OTEL LOBBY-BAR

perspektif 1/20 – 1/10

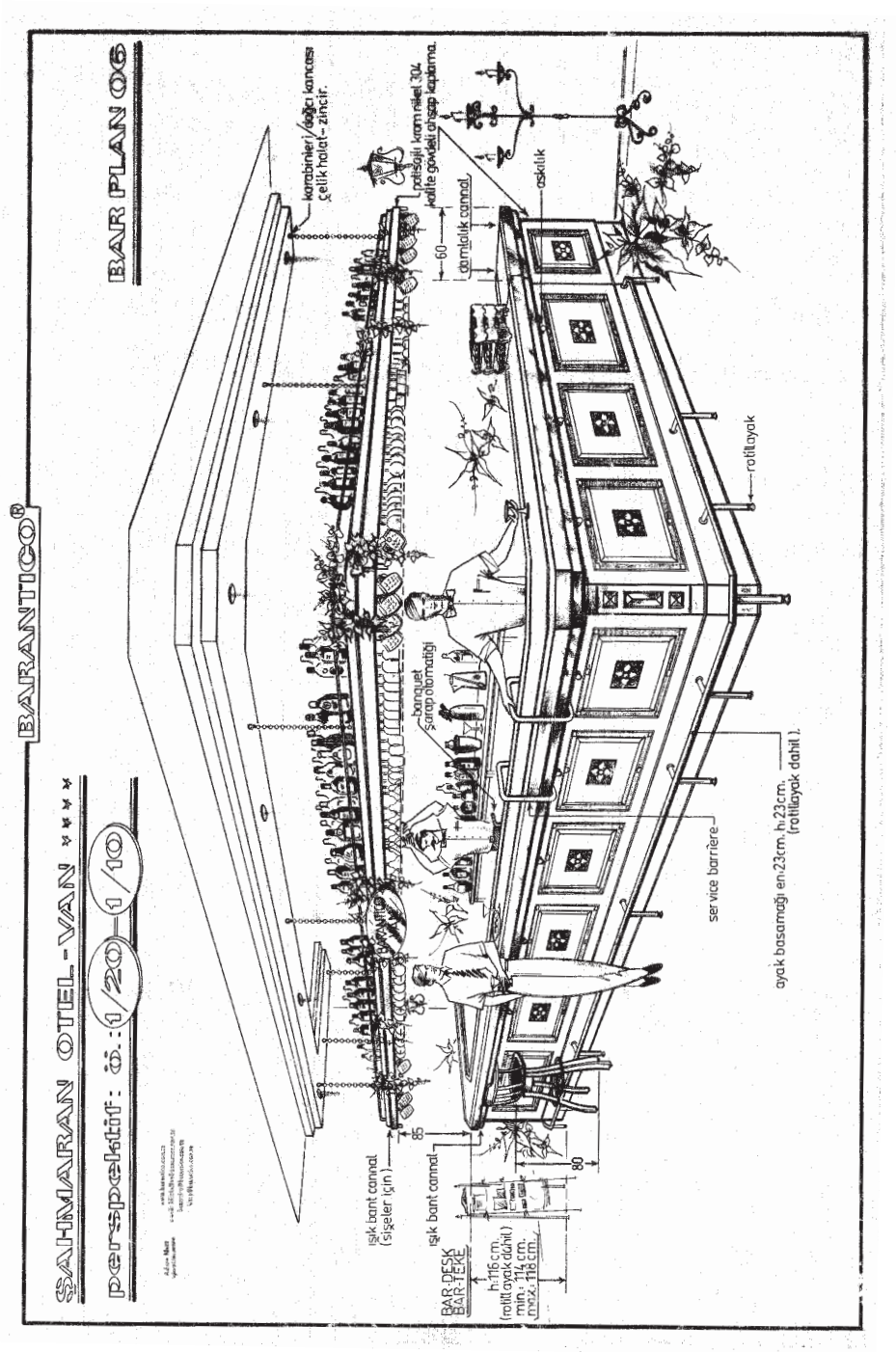
BAR PLAN 06



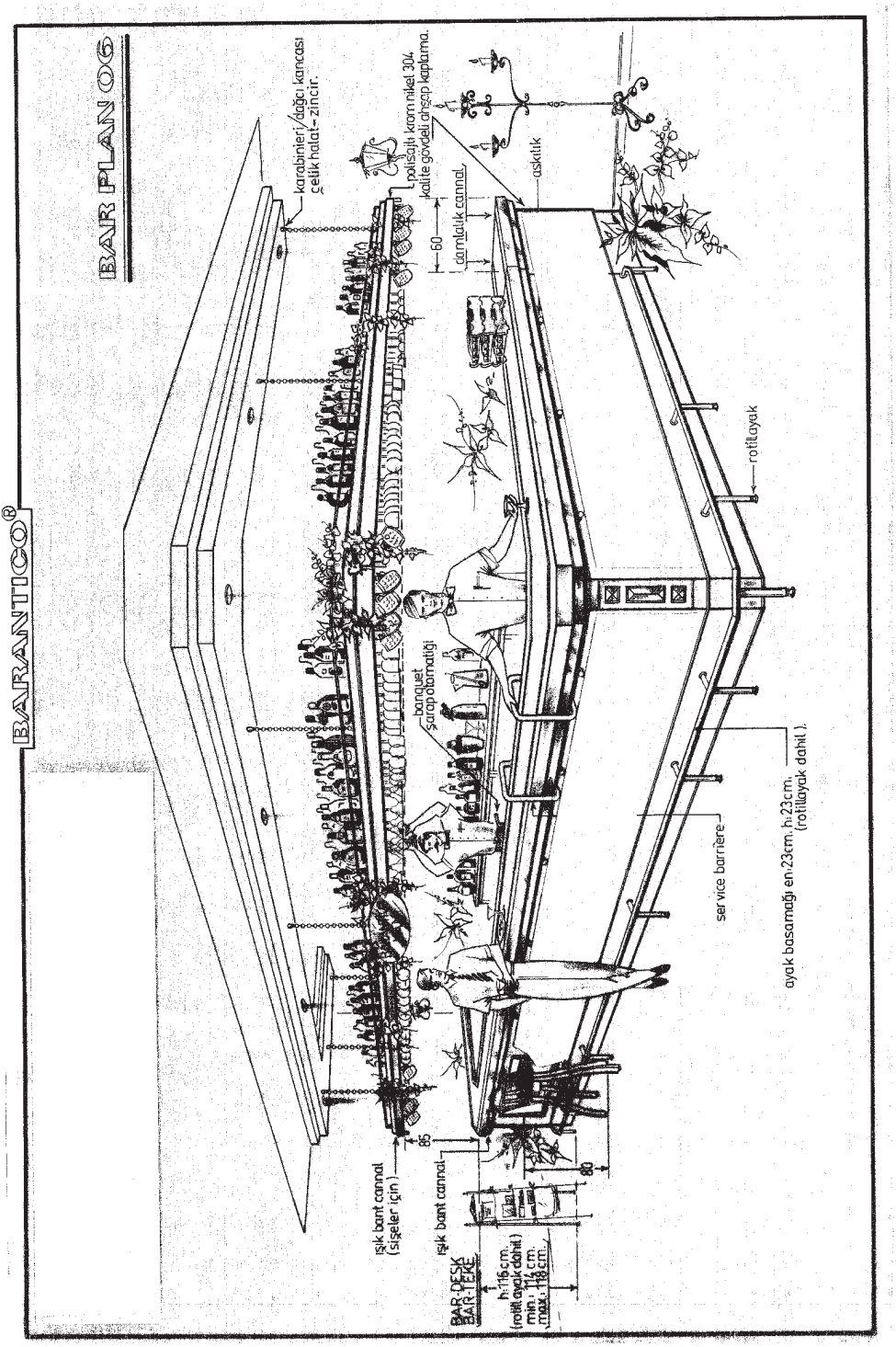
BAR PLAN 07


BARANTICO®
BAHMARAN OTEL - VAN
perspektif: ö.:1/20 - 1/10
BAR PLAN 06
karabinleri/değci kancası
çelik halat- zincir.
polisajlı krom nikel 304
kalite gövdeli ahşap kaplama.
damlalık cannal
60
20
50
30
askılık...
rotilayak
banquet
şarap otomatiği
ışık bant cannal
(şişeler için)
ışık bant cannal
BAR DESK
BAR-TEKE
h:116 cm.
(rotil.ayak dahil.)
min. 114 cm.
max. 116 cm.
85
60
service barriere
ayak basamağı en:23cm. h:23cm.
(rotillayak dahil.)

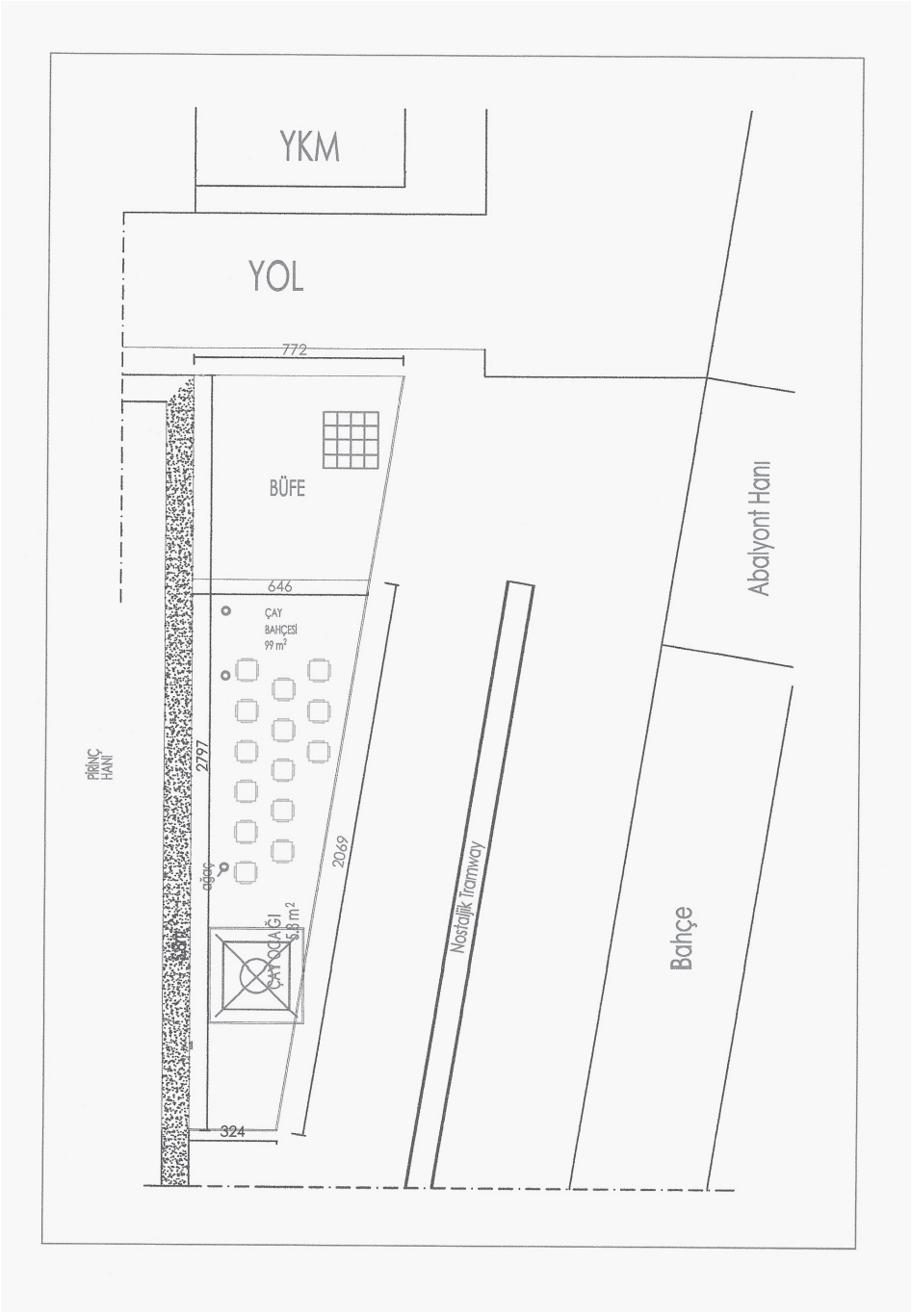
BAR PLAN 08


BARANTICO®
SAHMARAN OTEL - VAN
perspektif: ö.: 1/20 — 1/10
BAR PLAN 06
karabiner/değer kancası
çelik halat - zincir.
paslanmaz krom nikel 304
kalite gövdeli ahşap kaplama.
60
damlalık cannal
askılık
rotilayak
banquet
şarap otomatiği
ışık bant cannal
(şişeler için)
85
ışık bant cannal
BAR-DESK
BAR-TEKE
h.116 cm.
(rotilt ayak dahil)
min.: 114 cm.
max.: 118 cm.
80
service barriere
ayak basamağı en.23cm. h.23cm.
(rotilayak dahil).

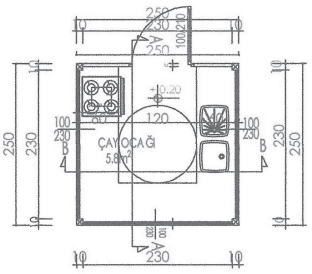
BAR PLAN 09


BARANTICO®
BAR PLAN 06
karabinieri/dağıcı kancası
çelik halat-zincir.
polisajlı krom nikel 304
kalite gövdeli ahşap kaplama.
damlalık cannal
60
askılık
rotilayak
banquet
şarapbarmatığı
service barriere
ayak basamağı en:23cm. h:23cm.
(rotilayak dahil).
ışık bant cannal
(şişeler için)
85
ışık bant cannal
80
BAR DESK
BAR-TEKE
h:116 cm.
(rotil ayak dahil)
min. 114 cm.
max. 118 cm.

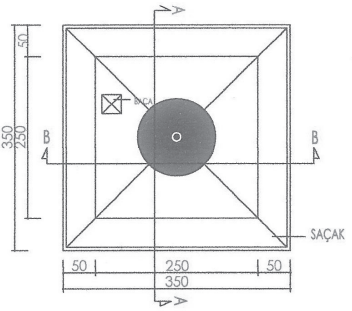
BAR PLAN 10
TRAMWAY ÇAY BAHÇESİ - BURSA



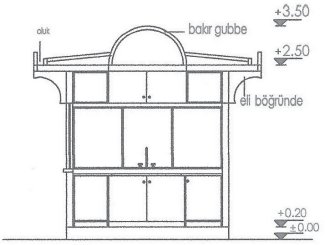
BAR PLAN 10
TRAMWAY ÇAY BAHÇESİ - BURSA



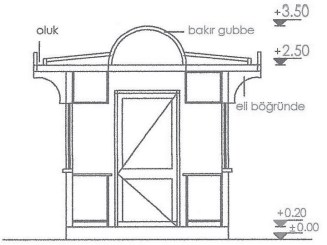
ÇAY OCAĞI PLANI 1/50



ÇATI PLANI 1/50

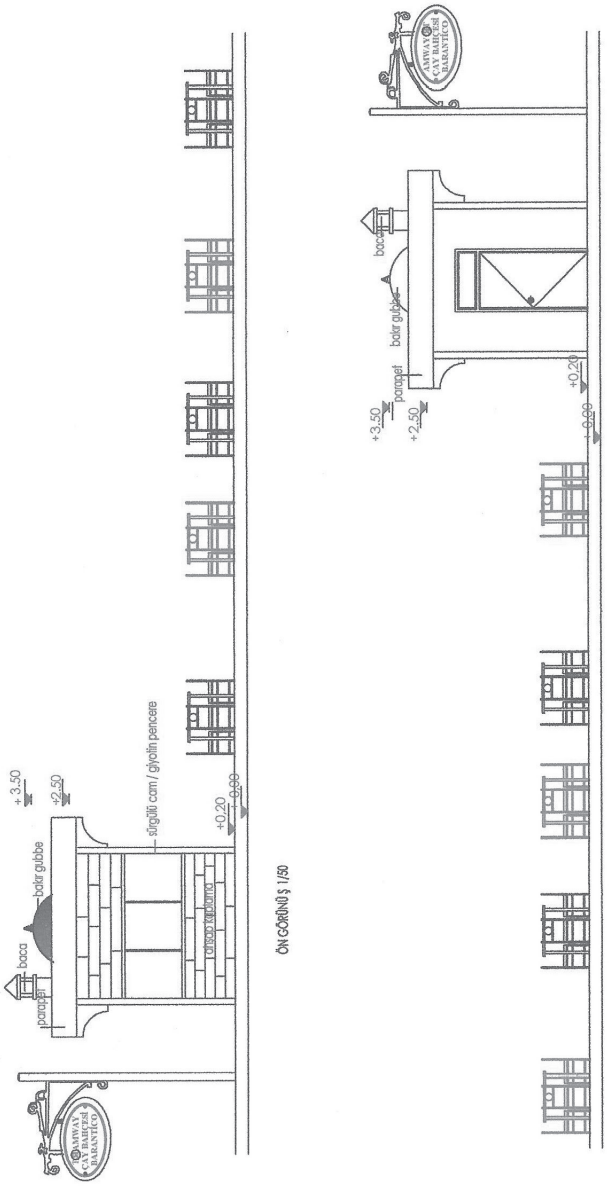


A-A KESİTİ 1/50



B-B KESİTİ 1/50

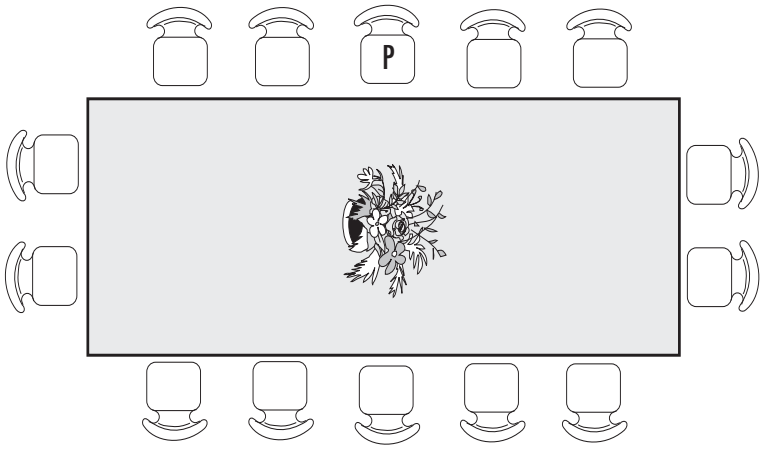
BAR PLAN 10
TRAMWAY ÇAY BAHÇESİ - BURSA

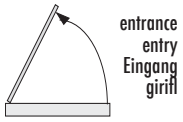


INTERNATIONAL PROTOKOL TABLE / TAFEL, TISCH / SOFRA, MASA-FORM'LAR

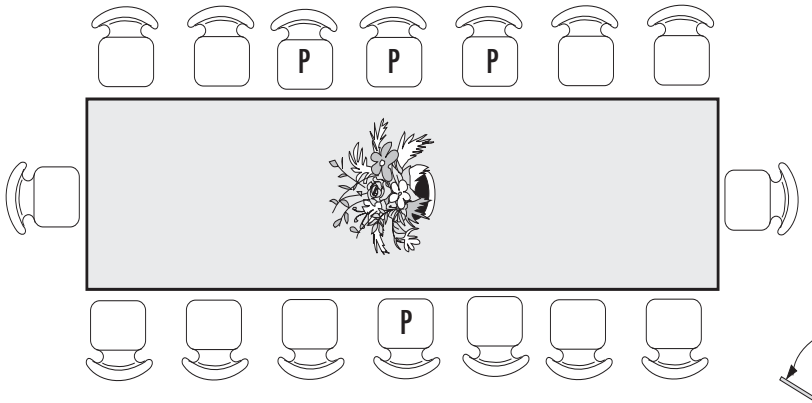
Tüm formlar kapı girişine göre düzenlenmeştir.
P.: President / protokol bşk.

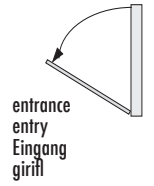
block / block / blok-form



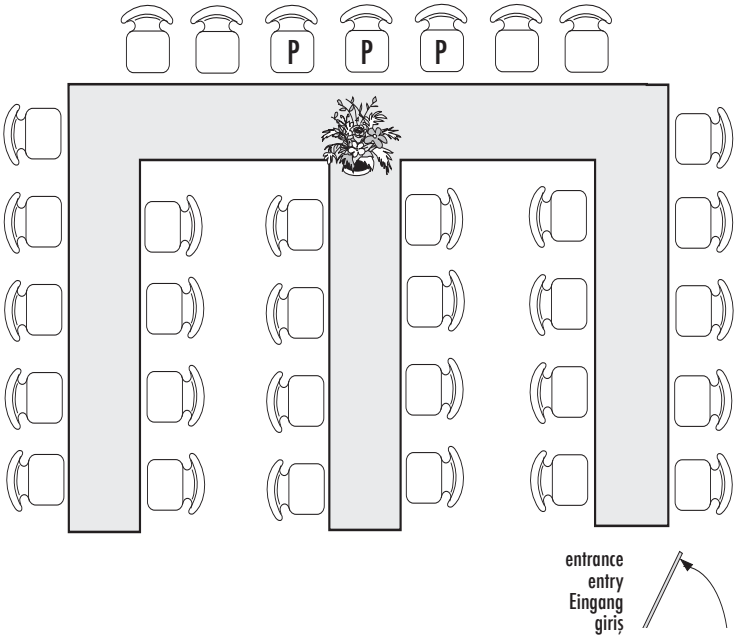


long table / lange tafel, tisch / uzun masa, sofra- form

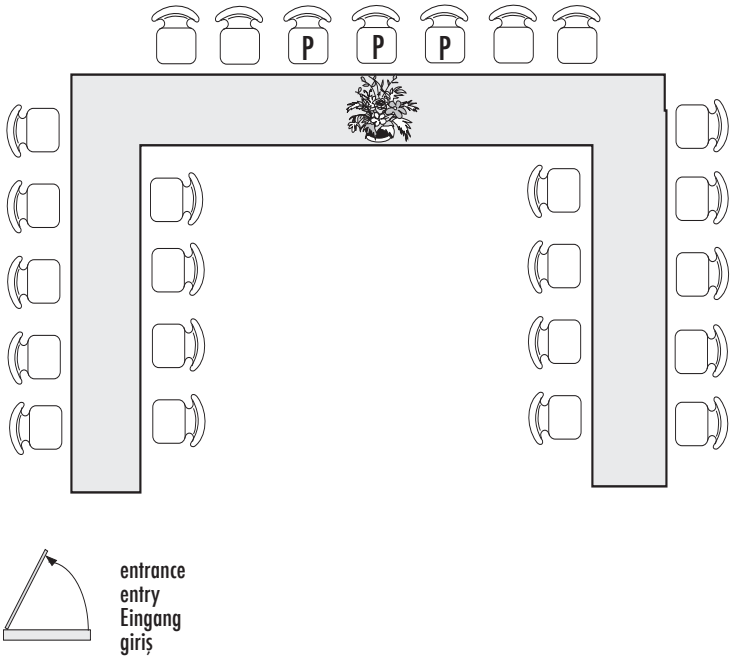




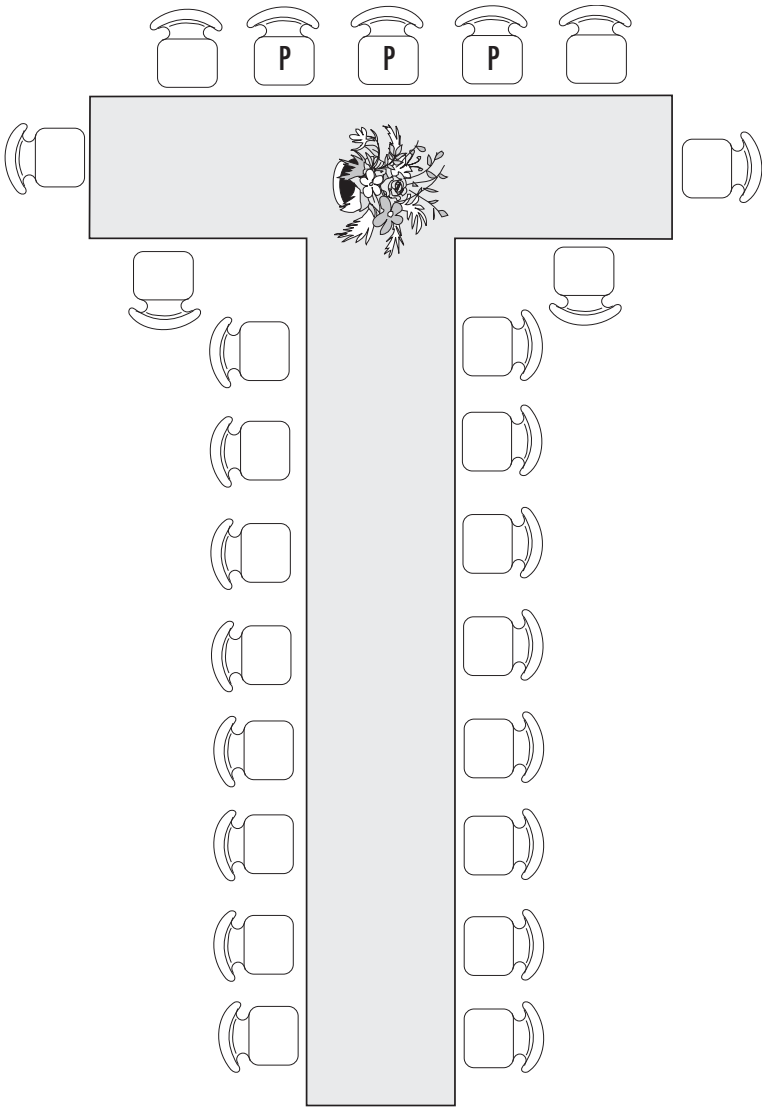
E- table / E- tafel, tisch / E- masa, sofra- form

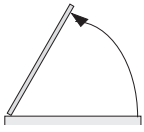


U- table / U- tafel, tisch / U- masa, sofra- form



T- table / T- tafel, tisch / T- masa, sofra- form

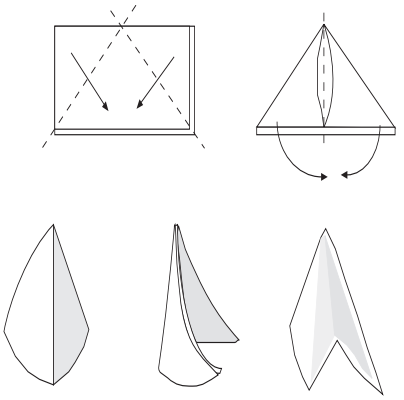




entrance
entry
Eingang
giriș

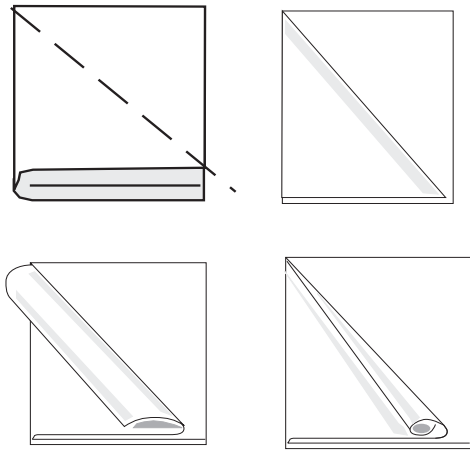
PEÇETE KATLAMA / NAPKIN TO FOLD, NAPKIN FOLDEN, TO PLAIT, TO RUFFLE / SERVIETTEN FALTEN

01



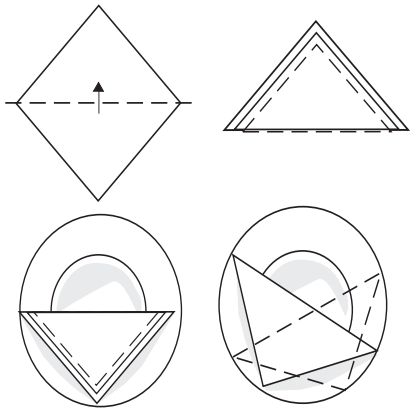
ütü şekli

02



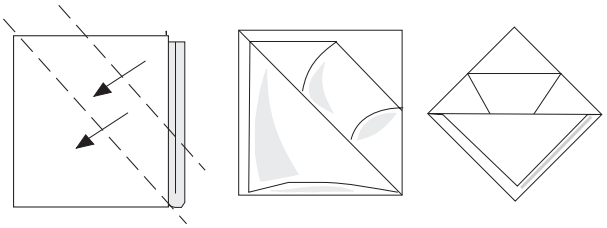
kıvrık köşeli kare

03

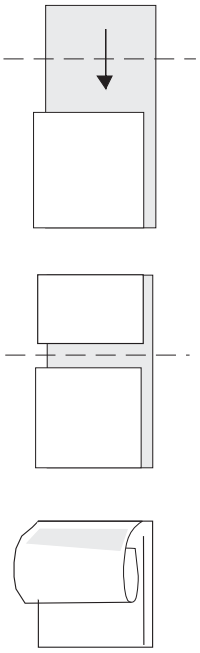


dreieck / üçgen

04

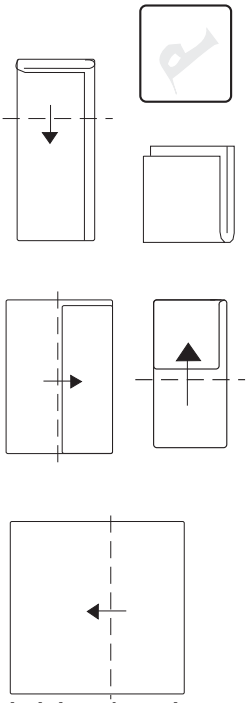


05



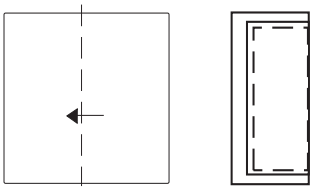
tekli dalga / merdiven

06



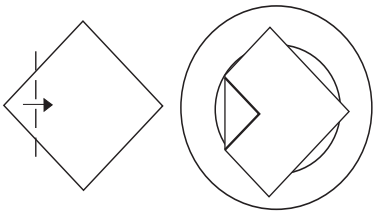
ikili dalga / merdiven

07



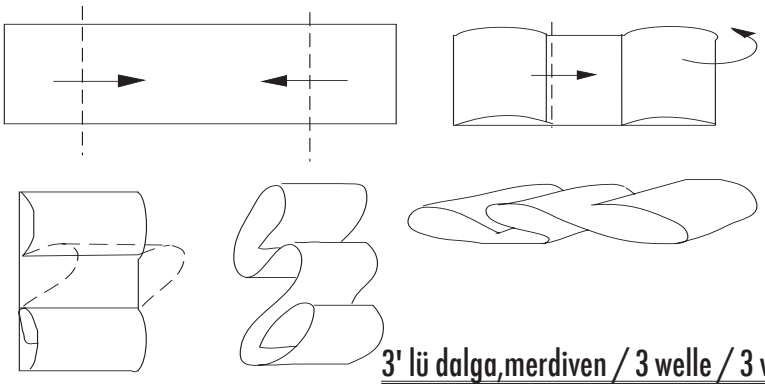
dikdörtgen

08



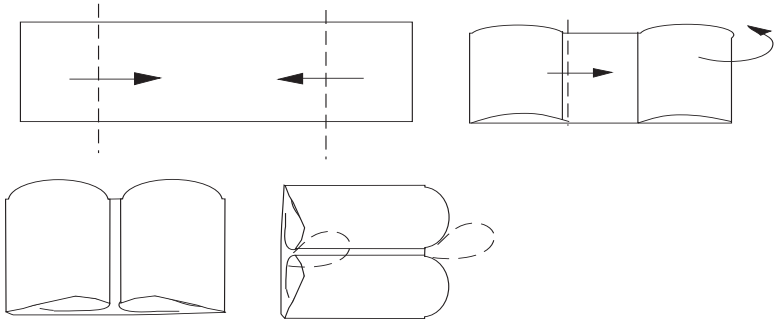
kıvrık köşe

09



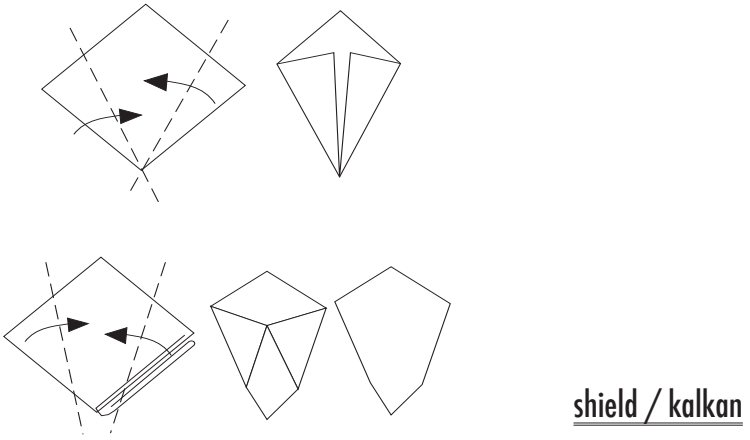
3' lü dalga,merdiven / 3 welle / 3 wave

10



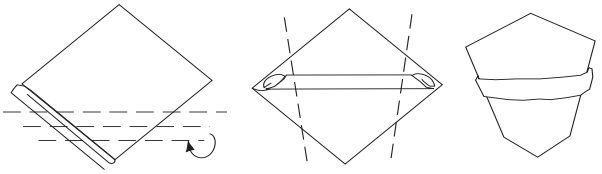
2' li dalga,merdiven / 2 welle / 2 wave

11



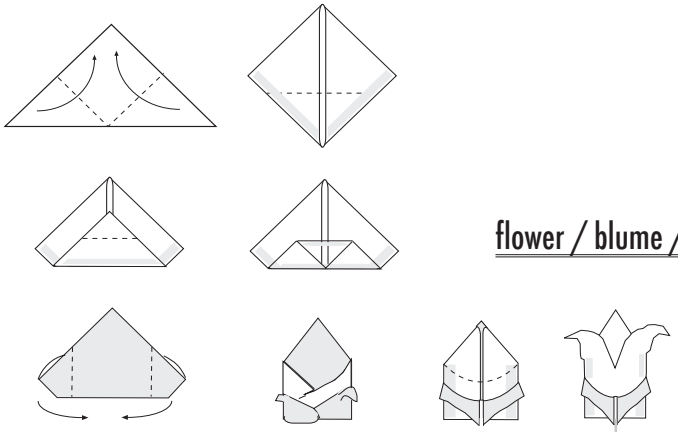
shield / kalkan

12

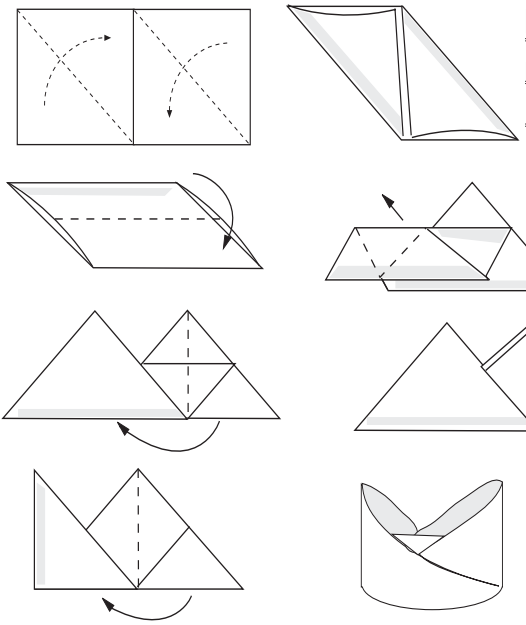


tasche / cep

13



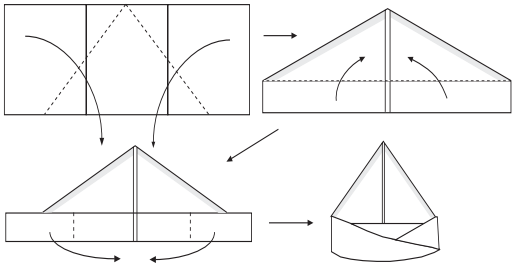
flower / blume / çiçek



bishops cap, mitre / bischofsmütze / piskopos, papaz kepi, kasketi (1)
"simple, plain / einfache / tekli"

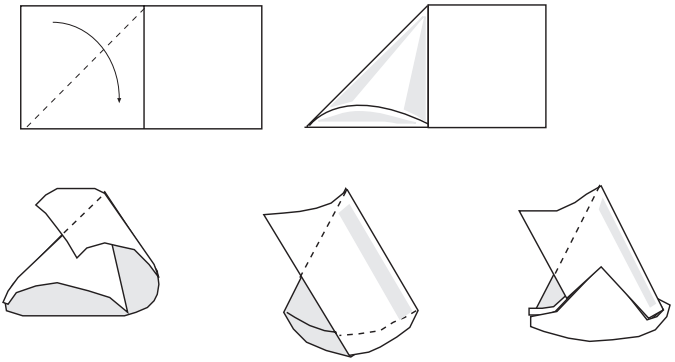
14

15

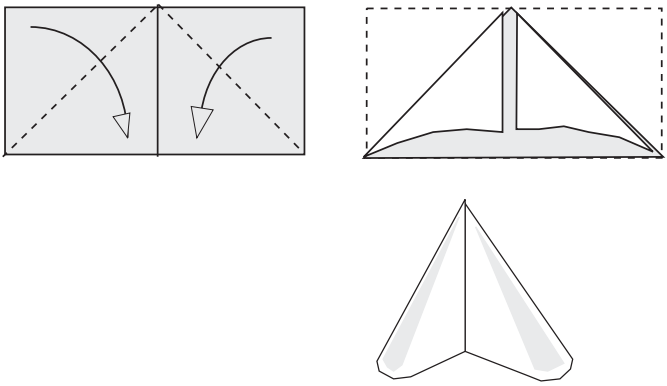


bishops cap, mitre / bischofsmütze / piskopos, papaz kepi, kasketi (2)
"simple, plain / einfache / tekli"

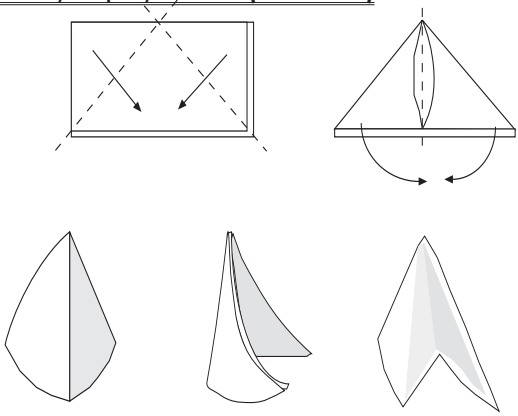
16 French pomeranian / Französischer spitz / Fransız sivrisi / French rest. style



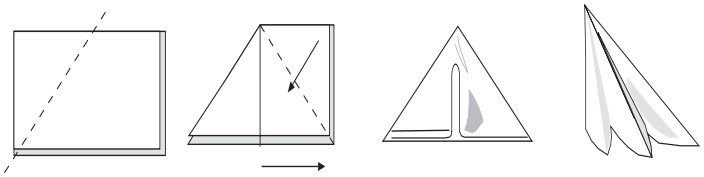
17 einfacher aufsteller / sade dik yerleştirme



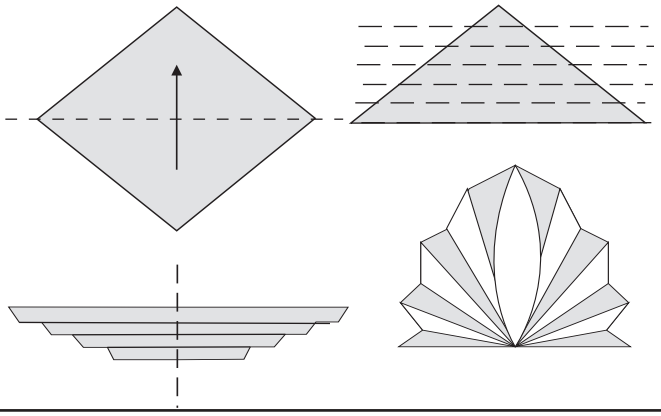
18 2 pomeranian / 2 spitz / 2'li sivri (masa sivrisi)



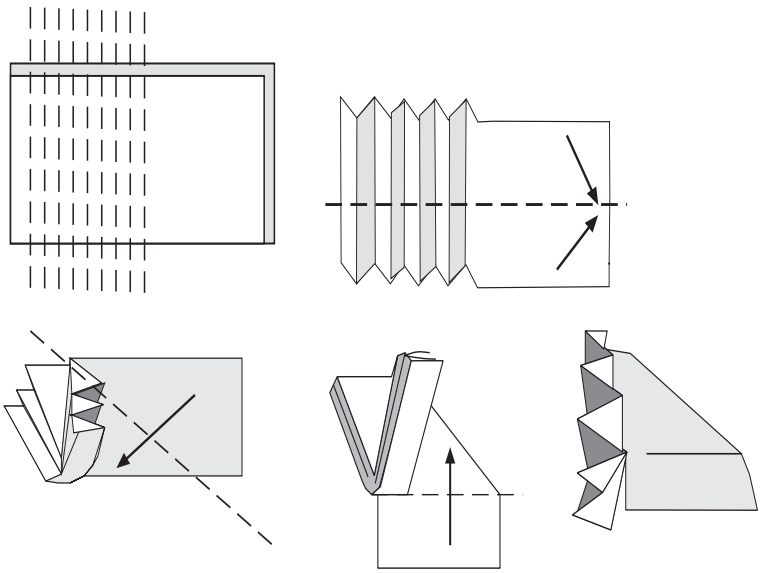
19 3 pomeranian / 3 spitz / 3'lü sivri (masa sivrisi)



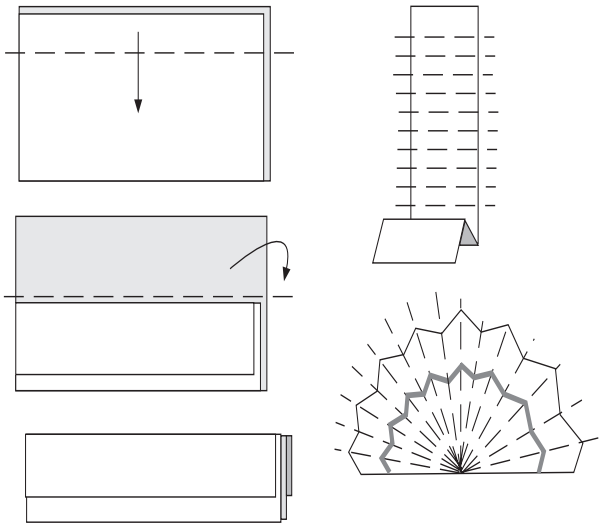
20 palm fan / palme fächer / palmiye yelpazesi



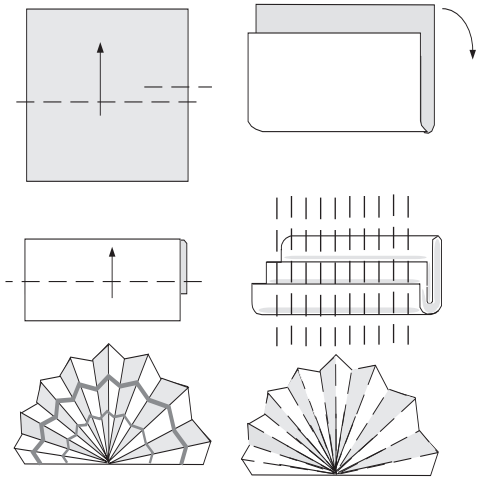
21 fan / fächer / yelpaze (ayaklı, tek basamaklı)



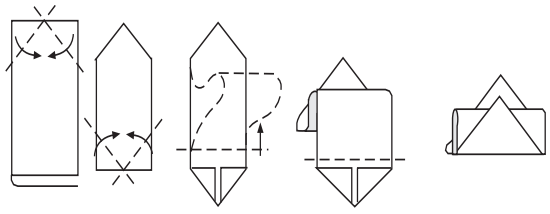
22 fan / fächer / yelpaze (ayaklı)



23 3′ fan / 3′ fächer / yelpaze (3 basamaklı)

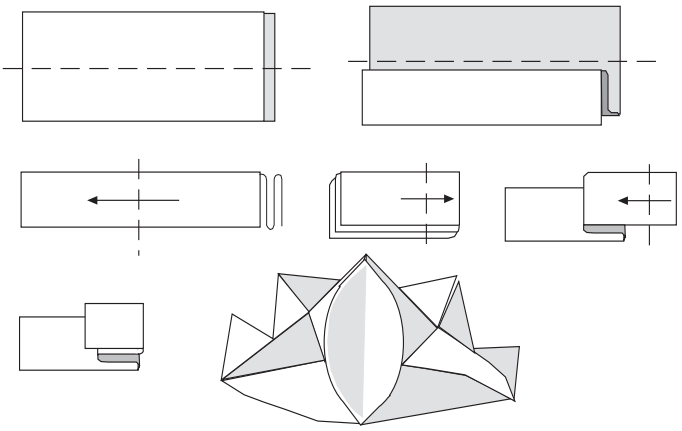


24

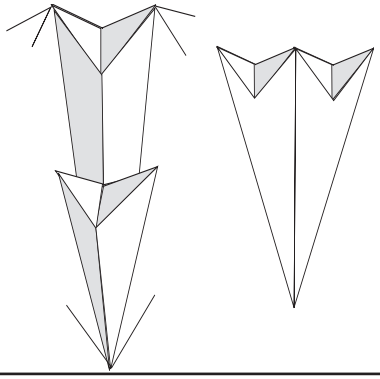


wave / welle spitze / dalga tepesi

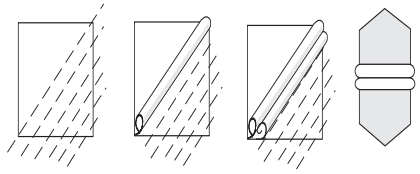
25 star / stern / yıldız yelpaze



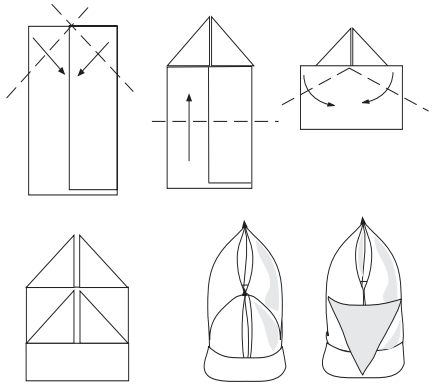
26 English style / lale



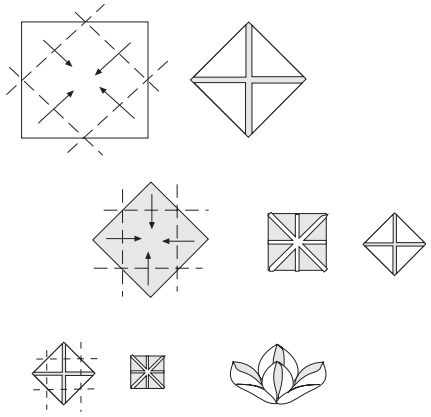
27 28 dublicate pocket / doppeltasche duble, çift cep



28 bud, burgeon / knospe / tomurcuk (blossom / blüte)

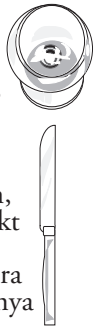


29 artichocke / artischocke / enginar / artichaut / rosé / gül



GLASSES / GLÄSER / BARDAKLAR- FORM

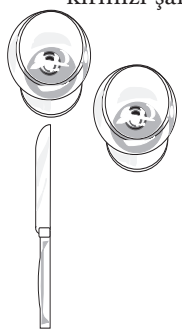
01



water, wine, beer, or champagne glass.
wasser, wein, bier oder sekt glas.
su, şarap, bira veya şampanya bardağı.

02

red wine / rot wein / kırmızı şarap



white wine / weißwein / beyaz şarap

kırmızı şarap bardağı / kadehi her zaman daha büyük olan formdadır. Akademik olarak kırmızı şarap bardağına / kadehine şarap doldurulduğunda, şişeyi sağa doğru çevirip kaldırırken şarabın son damlası masa örtüsüne düşmemeli, damla şişe üzerinden aşağı doğru süzülürken peçete ile müdahale edilmelidir. Buna rağmen masa örtüsüne kırmızı şarabın damlası düşmüşse "kapak örtü" ile çözümlenir.

03

red wine / rotwein / kırmızı şarap

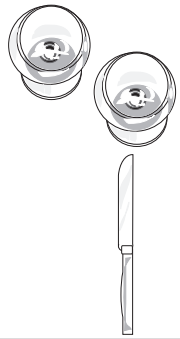
champange, sekt, şampanya



white wine / weißwein/ beyaz şarap

04

red wine / rot wein / kırmızı şarap

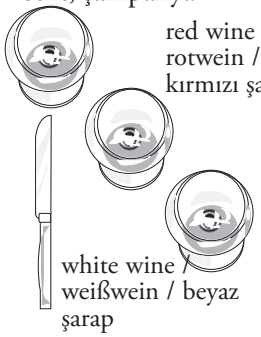


white wine / weißwein / beyaz şarap

05

champange, sekt, şampanya

red wine / rotwein / kırmızı şarap

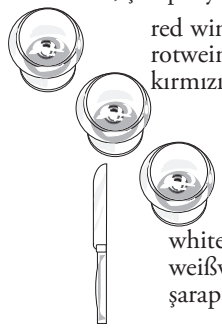


white wine / weißwein / beyaz şarap

06

champange, sekt, şampanya

red wine / rotwein / kırmızı şarap



white wine / weißwein / beyaz şarap

07

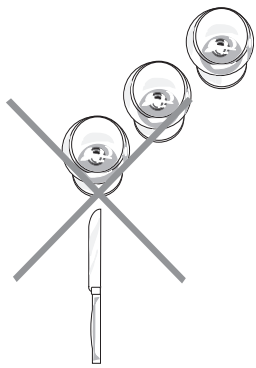
champange,
sekt,
şampanya

red wine /
rot wein /
kırmızı
şarap

white wine
/ weißwein
/ beyaz
şarap

08

incorrect / falsch / yanlış



09

red wine /
rotwein /
kırmızı şarap

champange,
sekt,
şampanya

wine,
wein,
şarap

wine,
wein,
şarap

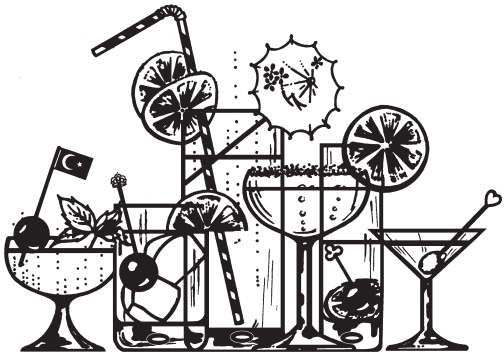
10

red wine /
rotwein /
kırmızı şarap

champange,
sekt,
şampanya

wine,
wein,
şarap

wine,
wein,
şarap



MENU COVER-FORM

MENU GEDECKT, DECKEL / KUVER-FORM

kuver: Ç.K.B. takımı (çatal, kaşık, bıçak)

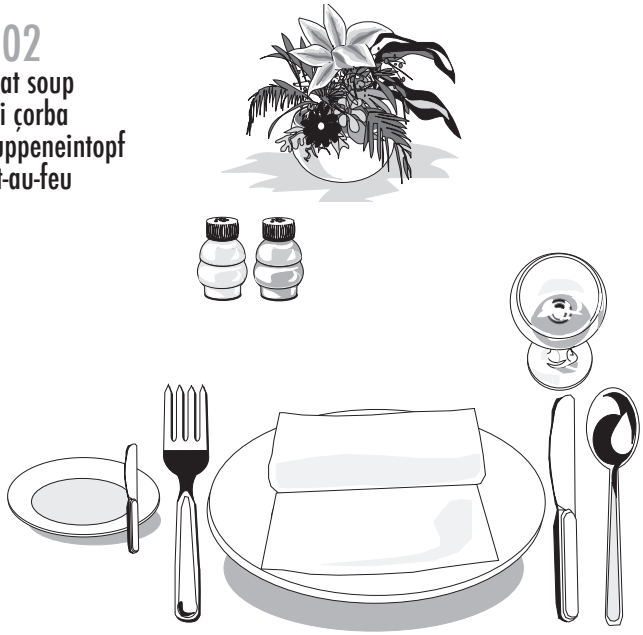
01

fish soup
balık çorbası
fischsuppe
bouillabaisse



02

meat soup
etli çorba
fleischsuppeneintopf
pot-au-feu



message / mesaj:
İçki servisi, çorba servisinden çorba bitinceye kadar yapılmaz !
Herkesin ekmek & salata tabağı solundadır. Müşterilerden birisi sol tarafı yerine sağ taraftan salata veya ekmek tabağı kullandığında masa düzeni bozulur.

03
hors-d'œuvre
ordövr



04
portion kaviar
porsiyon havyar



05

caviar on toast or
with blinis
kaviar auf toast oder
mit blinis
havyarlı tost, blinisli



06

smoke salmon
räucherlachs
somon füme
fumée lachs

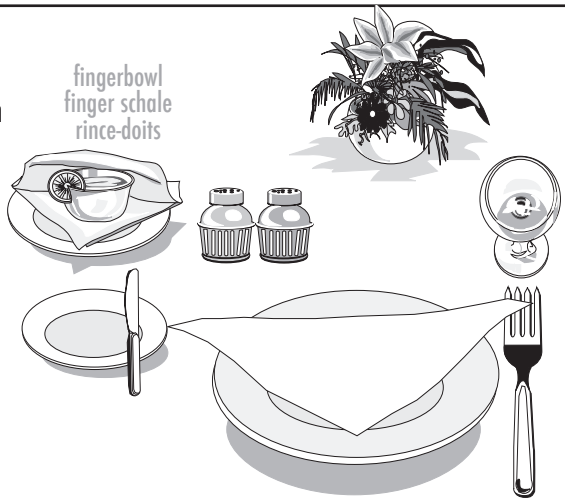


message / mesaj:
ana yemek yanına salata varsa / istenilirse soldan hafifçe salata servisi yapılırken parmaklarınızla soldaki ekmek & yağ tabağını yukarı doğru sürerek aynı yere salata tabağı konulur !

07
salmon fish
seräucherter fisch
allgemein
füme somon balığı
poisson saumon



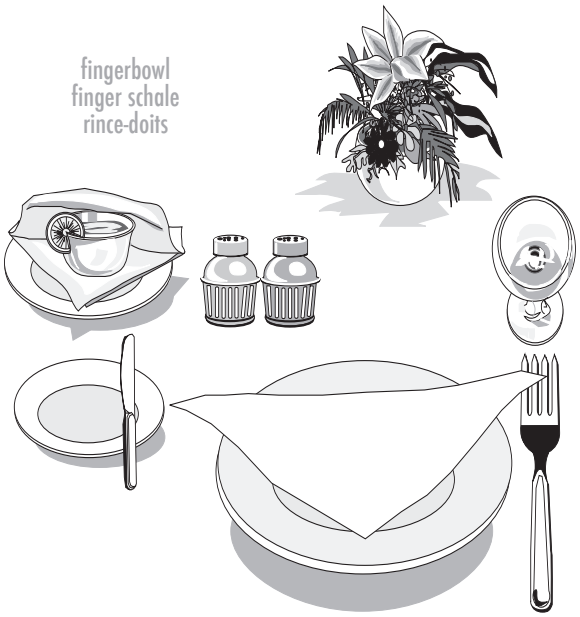
08
asparagus
spargelstangen
kuşkonmaz
asperge



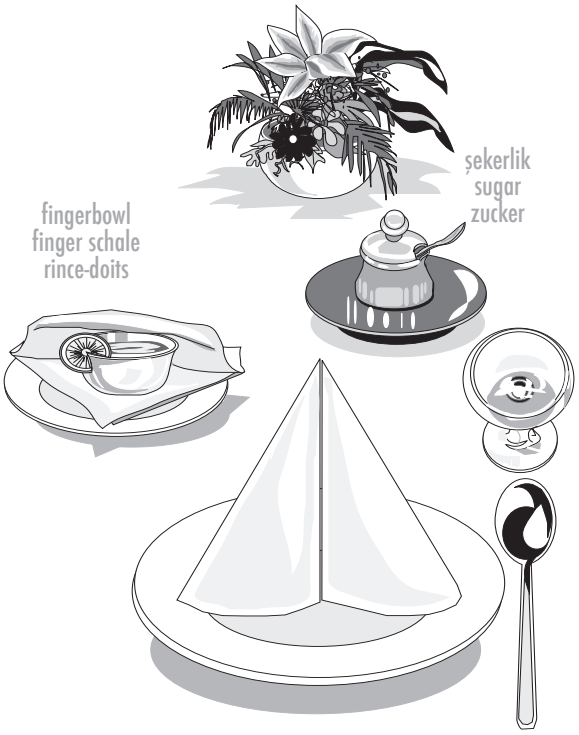
09
asparagus
spargelstangen
mit rohschinken
kuşkonmaz
asperge



10
artichoke
ganze artischocken
bütün enginar
artichoke
artichaut



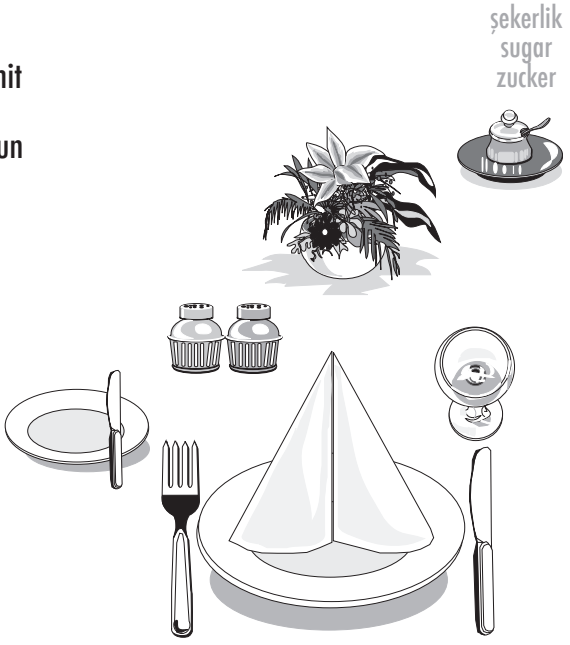
11
1/2 melon
1/2 melone
1/2 kavun



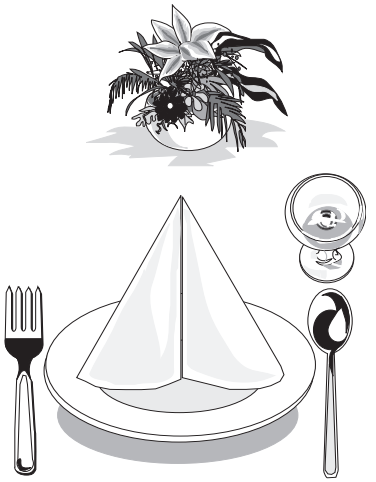
12
tranche melon
melonenschnitz
kesme/dilim kavun



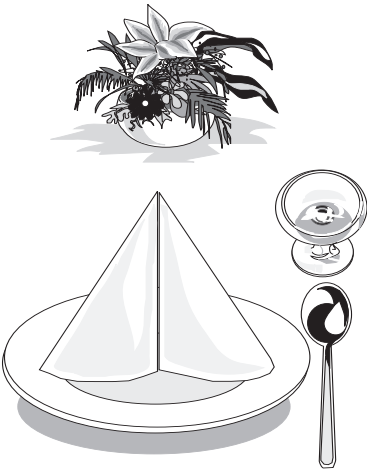
13
melonenschnitz mit
rohschinken
kesme/dilim kavun
ile rulo
jambon
roll ham



14
peach
pfirsich melba
im kelch serviert
şeftali
pêche



15
sweets, desserts
andere süßspeisen
im kelch serviert
diğer tatlılar

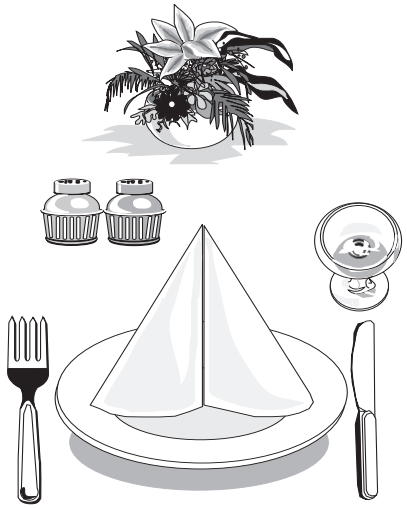


16
fruit salad
fruchtsalat, himbeeren,
erdbeeren,
heidelbeeren usw.
(raspberries, ahududu,
ağaç çileği / framboise,
strawberries, çilek,
fraise, billberries, blue
berries / yaban mersin
çileği / myrtille) etc.

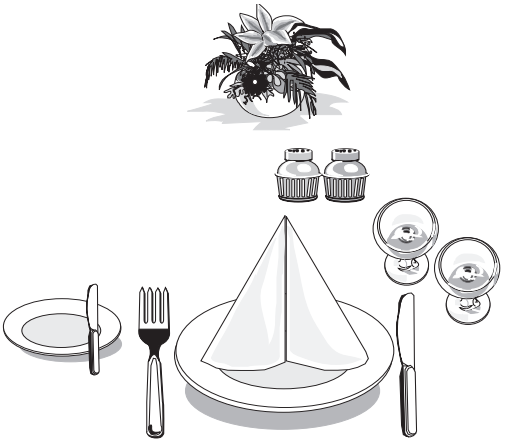
meyve salatası, çilekli,
dağ çilekli
entremet
salade de fruits



17
single, simple menu
einfaches
grundgedeck
sade menu, kuver



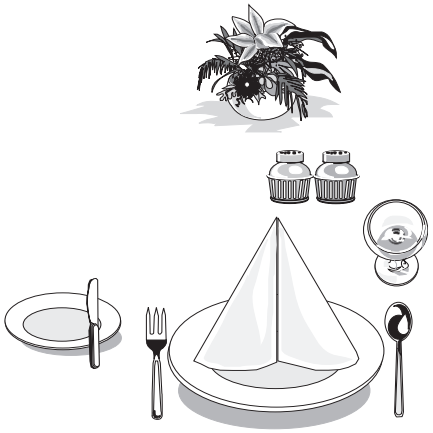
18
menu
grundgedeck
à la carte
nach der karte
kart tarzı menu



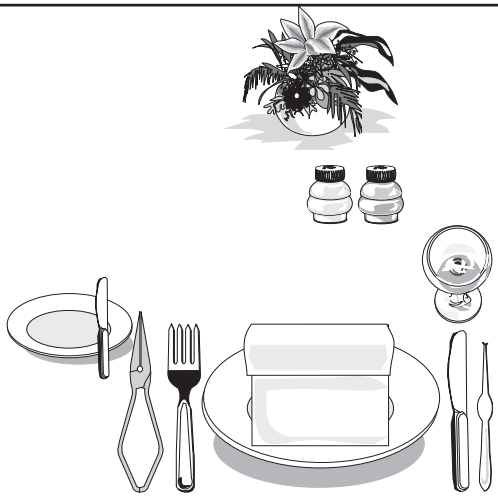
19
oysters
austern
midye
huîtres



20
Cocktail from
cruste, croûte
Cocktail von
Krustentieren
kabuktan kokteyl



21
colder lobster,
homard
kalter hummer
soğuk istakoz



22
omelette,
mehlspeisen,
teigwaren,
reis & gemüse
unlu yemek, hamur
işleri, omlet,
pirinç & sebze



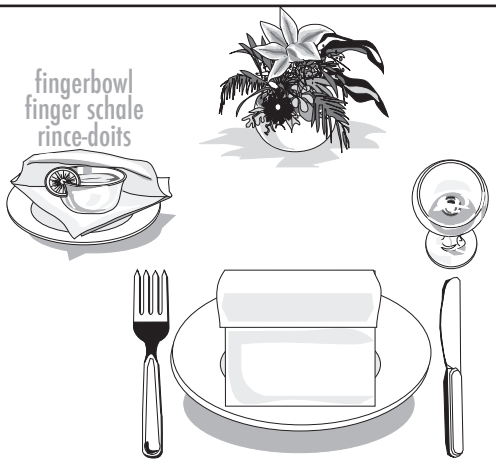
23
gooseliver
gänseleber
kaz ciğeri
oie foie



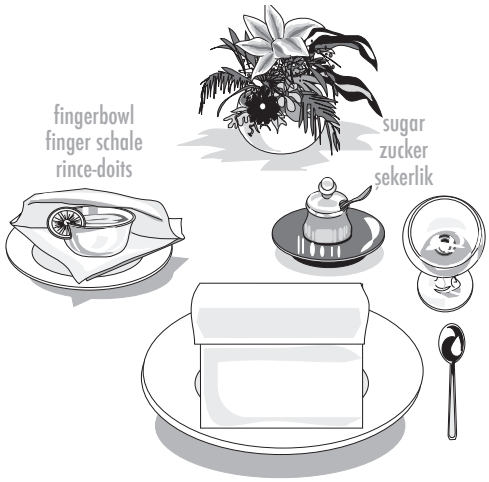
24
cheese
käse
peynir
fromage



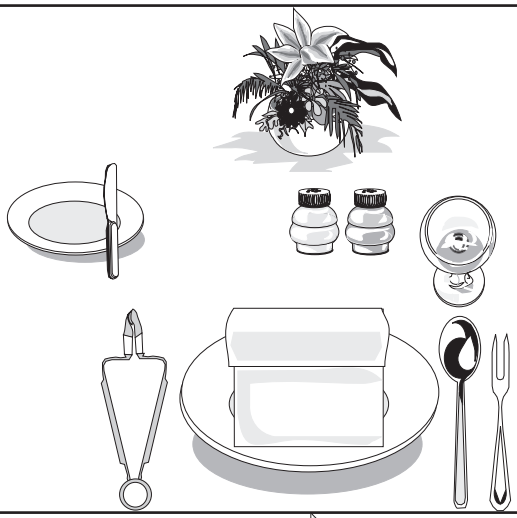
25
Fruit basket,
corbeille, panier
Früchtekorb
meyve sepeti



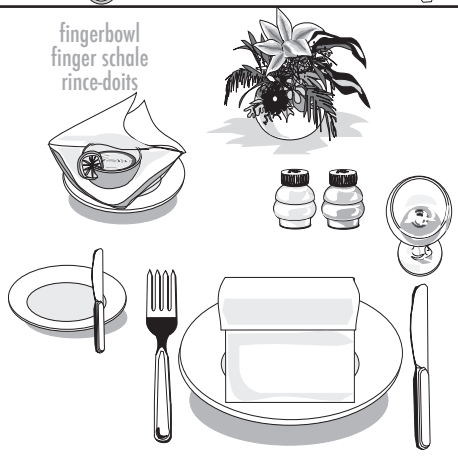
26
grape fruit
grapefruit
greyfurt
pamplemousse



27
Snail
Schnecken
Sümüklüböcek
ascargot



28
hind-leg of a frog /
grenouille
Froschschenkel
kurbağa budu



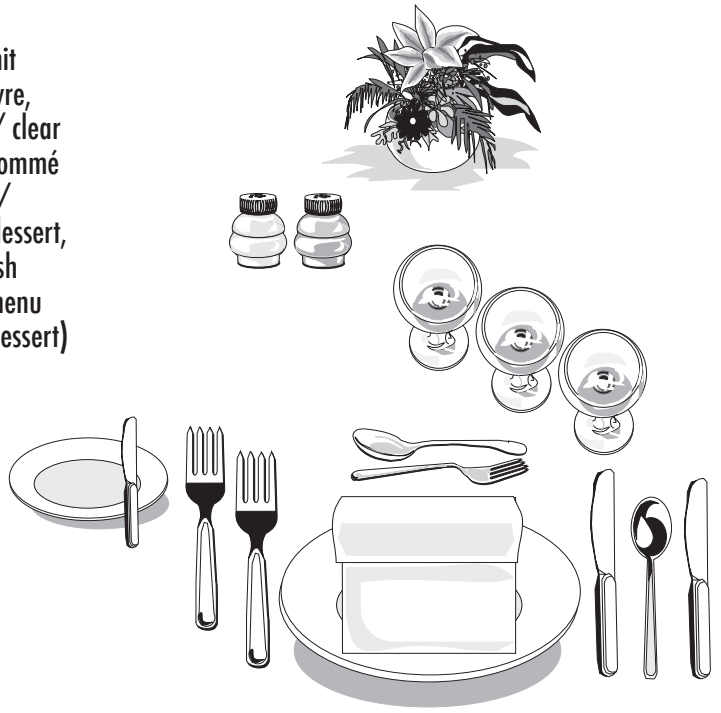
29

clam, mussel
muscheln nach
seemannsart
midyeler &
deniz ürünleri
moules
marinière



30

menu mit
hors d'œvre,
kraftbrühe / clear
soup / consommé
fleisch /
nachtisch / dessert,
sweet fish
ordövrlü menu
balık, tatlı (dessert)



Ana yemek bittiğinde nachtisch / dessert / tatlı gelmeden önce mutlaka masadan ekmek tabağı, ç.k.b. takımı ile ekmek sepeti , tuz - biber kaldırılmalıdır. !

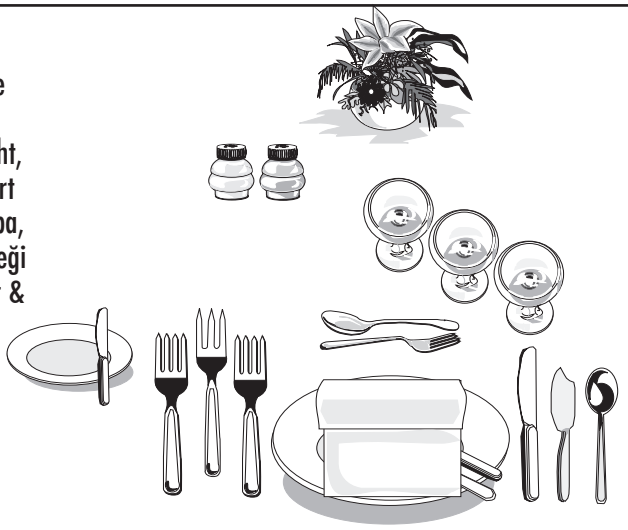
31

menu mit suppe, fisch, fleisch (hauptgang), çorba, balık, et (ana yemek), nachtisch /dessert.



32

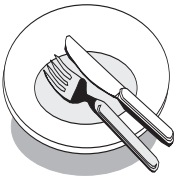
für vorspeise suppe, fisch zwischengericht, fleisch, dessert önyemek, çorba, balık, arayemeği (zeytinyağlı et & tatlı için)



Yukarıda görüldüğü gibi ekmek tabağı varsa, salata tabağı da ana yemek yanında servis edilecektir, garson salata tabağını soldan koyarken hafifçe ekmek tabağını yukarı sürüp yerine salata tabağını koyacaktır, bu sistem tüm servislerde aynıdır.

33

mesaj / message to chef de rang / waiter: tabağı kaldırabilirsiniz anlamındadır. / Sie können abreumen / abnehmen / to take over.



RODOP KÖFTESİ'NİN TARİHÇESİ

Bulgaristan ile Yunanistan sınırının arasındaki Rodop dağlarından gelmektedir. Bu dağların üzerindeki Rodop Kasabası'nda yaşayan büyüklerimiz oradaki gastronomi / damak zevklerini / mutfak kültürlerini Türkiye'ye taşıdılar. 3. jenerasyon / generation Barantico tourism ltd. co. ile 3. kuşak rodop köftecisi chief Ahmet Dalgıç marka tescilini alıp Türkiye' ye mal ettiler! Rodop köftesi'nin ünü Bursa'dan Dünya'ya yayılmıştır. Rodop & inegöl köftesi kuzendirler. Kasap köftesi ise : Soğanı konulmamış 2 aşamadaki rodop köftesinin hamuruna 7 karışım baharat katılıp iyice yoğurulur. Huni ile basılmaz, soğan katılmaz, 1 porsiyon 6 adettir. (125 gr.)

Rodop köftesinin Kosovo & Bosna-ı Hercegovina (Sarajevo / Saraybosna)'daki adı çüfte/ köfte değil "kebab"tır ! Köfteci ise "kebabchi" / kebapçı' dır. Kasap köftesinin daha büyüğüne de çüfte / köfte denilmektedir.

Rodop Köftesi Tarifi (gizli / geheim / secret) " 4 kg. ete göre"
01- 4 kg. dana kaburgasından parça et alınır,
02- Çapı 32'lik ince diş ayna (kıyma makinesinin parçası) ile dana eti 1 defa çekilir.
(uyarı 2 defa çekilmemelidir.)
03- 40 gr. karbonat, 40 gr. kalın yemeklik tuz, 400 gr. ekmek içi (2 günlük bayat beyaz ekmek)

Mis en place / vorbereitung / ön hazırlık :
04- Küçük tas içine ılık su (yoğurma esnasında etin elimize yapışmaması içindir.), içinde yoğurmak için büyük paslanmaz çelik küvet,
05 - Üstteki hazırladığımız malzemeleri büyük bir tencereye koyup, yumruklarımız beyazlaşıp, etimiz sakız gibi oluncaya kadar yoğurulur.(veya teknoloji kullanılarak yoğurma makinesinde de yoğurulabilir.)
06- Et topak haline getirilip, çelik küvete konulup, üzeri streçlenir & 1 gün buzdolabında dinlendirilir. (üflemeli meşrubat dolaplarında dinlendirilmez.)

2. Gün
07- Dinlenmiş eti bu sefer 32 'lik kalın diş ayna ile 1 defa çekilir. (son defa çekilir!)
Önceden satır ile inceltilmiş "soğan asla rendelenmez" 2 avuç soğan ile tekrar yoğurulur.
(2 kg. ete 1 avuç soğan katılır.) " kırmızı soğan denilen acı Karacabey soğanıdır."
08- Özel köfte hunisi ile temiz & düz tepsiye parmak şeklinde basılır. (etler / kıymalar 5 'erli sıralar halinde basılır.)
"1 kg. hazırlanmış kıymadan 8 porsiyon köfte çıkar & 1 porsiyon köfte 10 adettir. (130 gr.)"

Ustalık Belge / head- cook / küchencef nr.: 152 /A 160434 - 154 / A 160436

T.C. Türk Patent Enstitüsü Marka Tescil Belgesi no.: 2001 13732
T.C. Türk Patent Enstitüsü Marka Tescil Belgesi no.: 2002 24976



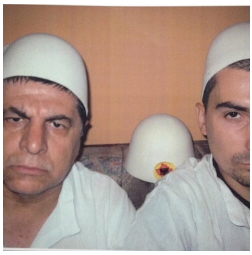
orijinal köfte maşası paslanmaz çelik 2x32 cm.
tel köfte ilave şişi, hafif yassı 26 cm.



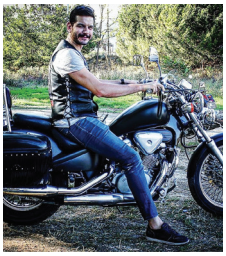
Salih Gjlanlı - Emina Mathusha & oğulları Sait (Mert) Prizreni ‘
12. 08. 1937, Kosovo



Kebabchi Şaban & Oğulları , Muharrem - İbrahim - Abdülkadir Bölükemini,
Prishtinë, Kosovo









HOŞMERİM / PEYNİR TATLISI'NIN HİKAYESİ

Çanakkale Savaşları'nda hafif yara almış asker mehmedi, komutanları 3 günlüğüne moral izni olsun diye memleketi M. Kemalpaşa'ya yollarlar.Henüz yeni evlidirler & savaşlardan dolayı yurdumuz kıtlık & yokluk içersindedir.Yeni gelin kocası asker mehmedini görünce telaşlanır çünkü evinde mehmedine yedireceği bir şey kalmamıştır. Evde bulduğu şekeri, komşulardan topladığı peyniri, yağı, sütü & irmiği alıp alel acele karıştırıp sıcak sıcağına sofrada kocasının önüne sunar. Kocasının halinden hoşlandığını anlayan gelin kız kocasının etrafında fırıl fırıl dolaşarak sevinçten “hoş mu erim?, hoş mu erim?” diye sorar. Bu tatlı komşularıncada çok beğenilir. Zamanla Hoş mu erim? olur. Hoşmerim.
Hoşmerim Balıkesir' 'in Havran ilçesinde 500 yılı aşkın bir süredir farklı bir usulle hazırlanan sarı renkli bir tatlıdır.
Evliya Çelebi (1611 – 1682), "Seyahatname"sinde bu tatlının, Trabzon'a yerleşen ilk Türk göçebelerinde de görüldüğünü, Havran'a da oradan geçtiğini

anlatır.
İlk höşmerim üretimini Orta Asya'dan göçler yolu ile gelen Anadolu Yörüklerinin yaptığı bilinmektedir ancak bu tatlının isminin 'Peynir Tatlısı' olarak halk arasında bilindiğidir.
Havran'da ise Osmanlının ilk dönemine uzanan bu tatlıya "Hoşmerim" isminin verilmesi farklı bir hikâyedir. Höşmerime Osmanlı döneminden gelen bir isim konulmuş. Osmanlı dönemindeki Türk aile yapısında bugünde geçerliliğini kısmen koruyan evli olan kadınlar eşlerine 'Er' veya 'Erim' diye hitap ederdi. Askerden dönen eşine yoksulluk nedeni ile evindeki mutfakta pek bir şey bulamayıp evde bulunan kendi ürettikleri peynir, irmik & şekerden ilk kez yaptığı bir tatlıyı eşine ikram eder & eşinin tepkisini bekler. Bu tatlıyı ilk kez hazırlayıp eşine sunan genç gelinin çekingen & korkmuş bir şekilde eşine "Hoş mu erim?" diye sorar & bu tatlının isminin buradan geldiğine inanılıyor. Günümüze ise bu tatlının adı 'Hoş mu Erim'den zamanla değişikliklere uğrayarak 'Höşmerim' veya 'Höşmelim' adını alır. Yöre ile özdeşleşen bu höşmerim tatlısı bu gün artık Havran ilçesininde simgesi olur.
Yukarıda anlatılan yöresel bir hikâye olabilir fakat Farsça Aş - Maram 2'lisinden yani tatlı kaymak 2'lisinden geliyor olması etimolojik olarak daha kuvvetli bir ihtimaldir.

Rokuefort / Rokfor'un Hikayesi

Rokuefort / Rokfor adında çoban Güney Fransa'daki dağlarda çobanlık yaparmış.Aynı yöreden aşık olduğu bir çoban kız varmış.Rokfor çoban yorulduğunda bir mağaranın kuytu kısmına çekilip yemek molası verilir. Heybesinden çıkardığı francalı ekmek ile bir kalıp beyaz peynirini çıkartıp mağara içindei bir kayanın üzerine peynirini koyar, bir dilim keser, franca ekmeğinden bir parça kopartıp sandwich haline getirir.Tam o sırada mağaranın içinden dışarıdan geçmekte olan sevdiği çoban kızı görür.Telaşından kalıp peynirini unutup francalı sandwich ekmeğini eline alıp çoban kızının peşine düşer.Kendi sürüsü & çoban kızın sürüsü ile beraber kasabaya doğru yol alırlarken sandwich'in yarısını kıza ikram eder, konuşa konuşa kasabaya ilerlerler.Günlerden bir gün Rokfor çoban yine güzergahı olan dağlarda sürüsünü otlatmaya çıkar, karnı acıkır, yemek molası vermek için yine aynı mağara yönüne doğru yol alır, heybesine elini attığında peynirin olmadığını yalnız ekmeğin kaldığını fark eder.Aklına o mağara gelir.Hemen mağaraya doğru yol alır.Mağaranın içine girdiğinde nemli kaya üzerindeki kalıp peynirin küflendiğini fark eder, ama karnı da çok açıkmıştır. Bıçağı ile 1 dilim kesip ekmeğin arasına koyar.Sandwich'ini ısırıp tattığında peynirden gelen nefis koku ile tattan büyük haz duyar.Kafasından şimşekler çakar, beyaz kalıp peyniri sarıp hemen kasabanın yolunu tutarlar. Bu kalıp peyniri birkaç dilime kesip yağlı ambalaj kağıdı ile özenle paketleyip kasabadaki & cıvar köyle kasabalara gıda ürünü satan dükkanlara numune olarak bırakır. Bu peyniri ben dışarıdan özel getirtiyorum beğenirseniz bana sipariş verebilirsiniz der & bu peynir çok beğenilip gel zaman git zaman yüklü siparişler alır. Rokfor çoban da o nemli

mağarada kaya üzerinde bu peyniri imal edip ününü Dünya'ya yayar & çok zengin olur.Ah bizdende Van'dan da bir çoban Sülo 'da çıksa.Van'daki Yörsan'ın ünlü otlu peynirini Dünya'ya tanıtsa ne iyi olurdu ! değil mi?

Rokfor Peyniri

Roquefort peyniri ya da Rokfor peyniri Güney Fransa'nın Roquefort kasabasında üretilmeye başlayan içi küflü, güzel kokulu bir peynirdir. Rokfor'un yapımında Roquefort kasabası civarındaki doğal mağaraların & sonradan bu mağaralara benzetilerek yapılan mahzenlerin olduğu kadar, Rokfor küfünün de büyük etkisi vardır, Rokfor küfü, 2/3'ü buğday unu, 1/3'ü çavdar unu olan bir hamurla hazırlanır. Peynirler mahzenlerde 2 veya 3 ay kalır. İyi bir Rokfor peyniri kavuniçi renginde, ince kabuklu, içi beyaz küf damarlı olan, tereyağı yumuşaklığında & tadındadır. Rokfor peyniri diğer peynirlere oranla dayanıklı bir peynirdir.

Van Otlu Peyniri Yapımı

Van'ın geleneksel otlu peyniri ilkbaharda, hem sütün hem de otun bol olduğu dönemde, genellikle koyun sütünden üretilir. Ancak, koyun sütüne inek & keçi sütü de karıştırıldığı olur. Sütler çiğ olarak ya da çok az ısıtılarak mayalanır. Mayalama sıcaklığı yaklaşık 30 derecedir. Süt 1-2 saatte pıhtılaşır. Daha sonra bir kat pıhtı, bir kat önceden doğranıp hazırlanmış çeşitli yabani otlar olmak üzere bez bir torbaya alınır. Torbaya aktarım işlemi bittiğinde torbanın ağzı kapatılır & 2 taş arasına sıkıştırılarak ya da üstüne tahtadan ağırlık konarak süzülmeye bırakılır. Süzülme 5-6 saat sürer. Elde edilen teleme, ya "kelle" olarak bıraklılır ya da tezgah üstünde el büyüklüğünde, yaklaşıl 2-3 cm. kalınlığında dilimlere bölünür. daha sonra kuru şekilde tuzlanır veya salamuraya atılır.
Pampişikle yenilir.

Salamura tuzlama usulü:
Salamura tuzlama usulünde, peynir dilimleri salamura suyunda bir süre bekletilir & sonra teneke veya plastik kaplara yerleştirilir. Bu kaplar serin bir yerde muhafaza edilerek sonbahara kadar olgunlaşmaya bırakılır.
Kuru tuzlama usulü:
Dilimler üzerine göz kararı kalın mutfak tuzu serpilir, 3-4 gün beklemeye bırakılır. Dilimler daha sonra bol tuz ile yıkanır. Bir kat peynir, bir kat cacık olacak biçimde toprak küplere ya da plastik kaplara yerleştirilir. İşin püf noktalarından biri de peynirlerin kaplara geçirilirken, hiç boşluk kalmayacak şekilde iyice yerleştirilmelidir. Doldurma işi tamamlandıktan sonra sıra kapların ağzına üzüm yaprağı konması & çamurla sıvanmasına gelir. Kaplar serin bir yere kabın ağzı toprağa gelecek şekilde konur & üzeri gevşek bir toprakla ya da kumla örtülür. Peynirler, 2-3 ay dinlenmeye bırakılır.

ÖRNEK / SAMPLE MENU

Bu kılavuzun içindeki bilgilerin eksiksiz olmasına özen gösterilmiştir.
The information in this guide is intended to be full & correct.

BARANTICO®
GASTRONOMİ
GASTRONOMY
GASTRONOMİE
Bursa / Tur.

art./code nr.: **LUNCH & DINNER MENU** ₺

01 - **SET MENU /** TABL D'HÔTE (3 ÇEŞİT)
02 - **ÇORBALAR /** SOUPS
03 - **ETLİ YEMEK /** MAIN COURSE
04 - **SOĞUK MEZELER - ZEYTİN YAĞLILAR /** COLD MEZE 'S WITH OLIVEOIL
05 - **KARIŞIK SALATA /** SEASONEL MIXED SALAD / ÇOBAN SALATA
06 - **CEZAR SALATA /** CEZAR SALAD - **EXTRA**
07 - **YOĞURT /** YOGHURT
08 - **CACIK /** CACIKI "cucumber with yoghurt"
09 - **TATLILAR /** SWEETS / DESSERTS

IZGARALAR / BARBECUE GRILLS

10 - **İSKENDER /** (porsiyon /portion)
11 - **ATOM SANDWICH DÖNER /** SANDWICH DONER
12 - **DÜRÜM DÖNER**
13 - **RODOP KÖFTE /** RODOP MEATBALLS / KEBAB (porsiyon / portion)
14 - **KASAP KÖFTE /** BUTCHER MEATBALLS (porsiyon / portion)
15 - **PİDELİ KÖFTE /** (porsiyon / portion)
16 - **1/2 EKMEK ARASI KÖFTE /** SANDWICH MEATBALLS
17 - **PİLİÇ ŞİŞ KEBAP /** (porsiyon / portion) CHICKEN SHISH KEBAB

APERATİFLER / STARTERS

18 - **KAHVALTI /** BREAKFAST
19 - **SOĞUK SANDWICH /** (kaşar peynirli - with kashar cheese)
20 - **SOĞUK SANDWICH /** sausager , with kashar cheese (salamlı , kaşar peynirli)
21 - **TOAST /** with kashar cheese
22 - **KARIŞIK TOAST /** sausager , salami with kaşhar cheese
23 - **PİDELİ TOAST /** Barantico special / kaşarlı , salamlı , sucuklu (döner pidesi)
24 - **HAMBURGER**
25 - **PATATES /** POMMES - FRITES / CHIPS

SICAK İÇECEKLER / HOT DRINKS

26 - **ÇAY /** TEA
27 - **FİNCAN ÇAY /** LARGE TEA
28 - **MEYVELİ ÇAY ' lar /** FRUIT TEA ' s
29 - **TÜRK KAHVESİ /** TURKISH COFFEE / MOCCA
30 - **NESCAFÉ**
31 - **ESPRESSO**
32 - **CAPPUCCINO**
33 - **SICAK ÇİKOLATA /** HOT CHOCOLATE
34 - **SAHLEP**

SOĞUK İÇECEKLER / SOFT DRINKS

35 - **MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS**
36 - **MADEN SUYU /** MINERAL WATER
37 - **MEYVELİ SODA /** MINERAL WATER WITH JUICE
38 - **ENERGY DRINK**
39 - **AYRAN /** YOGHURT DRINK
40 - **SU /** WATER / WASSER / küçük, small
41 - **SU /** WATER / WASSER / büyük, large

SERVİS İÇİN, LÜTFEN ZİL' E 3 DEFA BASINIZ !
FOR SERVICE, PLEASE PRESS THE BELL 3 TIMES !
FÜR DEN SERVİCE, BİTTE KLİNGELN SİE 3 MAL !

master menu guide / menu führer / menu rehberi

INTERNATIONAL KITCHEN / KÜCHE / MUTFAK-LEXICON

Bu bölüm 3 dilde menu - à la carte hazırlanırken, turizmci meslekdaşlarımıza katkı sağlaması adına, uzun bir zaman içerisinde, eksiksiz & hatasız çalışılmaya özen gösterilerek gerçekleştirilmiştir! Hayırlı işler dileriz. **Bu menu rehberinin içindeki bilgilerin eksiksiz olmasına özen gösterilmiştir.**
The information in this menu guide is intended to be full & correct.

English Deutsch Française

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Ailloli sauce (garlic mayonnaise)	Aioli-Sauce (mayonnaise mit Knoblauch)	Sauce aioli (mayonnaise au coulis d'ail)
American sauce (tomato sauce with lobster butter)	Amerikanische Sauce (Tomatensauce mit Hummerbutter)	américaine (sauce tomate et beurre de homard)
Apple sauce	Apfelmus	aux pommes
Béarnaise sauce (Hollandaise sauce with tarragon)	Béarner Sauce (Holländische Sauce mit Estragon)	béarnaise (sauce hollandaise à l'estragon)
Béchamel sauce	Béchamelsauce	Béchamel
Bercy sauce (butter, shallots, white wine)	Bercy-Sauce (Butter, Schalotten, Weißwein)	Bercy (beurre, échalotes, vin blanc)
Bordelaise sauce (red wine sauce with beef marrow)	Bordelaise-Sauce (Rotweinsauce mit Rindermark)	bordelaise (sauce au vin rouge avec moelle de bœuf)
Brown sauce	Braune Sauce	brune espanole au pain
Bread sauce	Brotsauce	bourguignonne (sauce au vin rouge)
Butter sauce	Buttersauce	au beurre
Mushroom sauce	Champignonsauce	aux champignons
Chateaubriandsauce (meat glaze enriched with butter & parsley)	Chateaubriand-Sauce (Fleischglace, Butter, Petersilie)	Chateaubriand (glace de viande beurrée et persillée)
Sauce chaud-froid (white sauce with jelly)	Chaudfroid-Sauce (Velouté-Sauce mit Gellee)	chaud-froid (velouté à la gelée)
Choron sauce (Béarnaise sauce blended with tomato purée)	Choron-Sauce (Béarner Sauce mit Tomatenpüree vermischt)	Sauce Choron (sauce béarnaise tomatée)
Colbert sauce (maître d'hôtel butter blended with meat glaze)	Colbert-Sauce (Kräuterbutter mit Fleischglace vermischt)	Colbert (beurre maître d'hotel additionné de glace de viande)

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Cumberland sauce (redcurrant jelly, shreds of orange & lemon rind, & mustard)	Colbert-Sauce (Kräuterbutter mit Fleischglace vermischt)	Colbert (beurre maître d'hotel additionné de glace de viande)
Curry sauce	Currysauce	au curry
Dill sauce	Dillsauce	à l'aneth
Egg sauce	Eiersauce	aux œufs
Sauce financière (Madeira sauce flavoured with truffle)	Finanzmannsauce (Madeirasauce mit Trüffelfond)	financière (sauce madère à l'essence de truffes)

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Shrimp sauce	Garnelensauce	aux cerevettes
Genevoise sauce (fish-stock, red wine, anchovy essence)	Genfer Sauce (Fischfond, Rotwein, Sardellenessenz)	genevoise (fumet de poisson, vin rouge, essence d'anchois)
Sauce grand-veneur (a: poivrade sauce with hare-blood; b: poivrade sauce with redcurrant jelly)	Grand-veneur Sauce (a: pfeffersauce mit Hasenblut; b: Pfeffersauce mit Johannisbeergelee)	grand-veneur (a: sauce poivrade liée au sang de lièvre; b: sauce poivrade et gelée de groseilles)
Gribiche sauce (tartare sauce with mustard) Green mayonnaise (with purée of herbs)	Gribiche-Sauce / Tatarensauce mit Senf) Grüne Mayonnaise (mit Kräuterpüree)	gribiche (sauce tartare à la moutarde) Sauce verte (mayonnaise à la purée d'herbes)
Green mayonnaise (with purée of herbs)	Grüne Mayonnaise (mit Kräuterpüree)	Sauce verte (mayonnaise à la purée d'herbes)
Vinaigrette sauce	Grüne Sauce	vinaigrette
Hollandaise sauce (yolks of egg, melted butter, lemon juice)	Holländische Sauce (Eigelb, geschmolzene Butter, Zitronensaft)	hollandaise, Isigny (émulsion de beurre et de jaunes d'œufs)
Curry sauce	Indische Sauce	à l'indienne
Sauce chasseur (mushrooms, white wine, tomato sauce)	Jägersauce (Champignons, Weißwein, Tomatensauce)	chasseur (champignons, vin blanc, sauce tomate)
Redcurrant sauce	Johannisbeersauce	aux groseilles (rouges)

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Joinville sauce (white wine sauce with shrimp butter)	Joinville-Sauce (Weißweinsauce mit Garnelenbutter)	Joinville (sauce vin blanc avec beurre de crevettes)
Caper sauce	Kapernsauce	aux câpres
Cardinal sauce (béchamel & lobster butter)	Kardinals-Sauce (Béchamel & Hummerbutter)	cardinal (Béchamel et beurre de homard)
Cheese sauce	Käsesauce	Mornay
Lyonnaise sauce (onion sauce)	Lyoner Sauce (Zwiebelsauce)	Iyonnaise (sauce aux oignons)
Maderia sauce	Madeirasauce	Madère
Maitre d'hôtel sauce (butter, parsley & lemon juice)	Maitre-Sauce (Butter, Petersilie & Zitronensaft)	maitre d'hotel (beurre, persil et jus de citron)
Maltese sauce (Hollandaise sauce with juice of blood oranges)	Malteser Sauce (holländische Sauce mit Saft von Blutorangen)	maltaise (sauce hollandaise au jus d'oranges sanguines)
Marrow sauce	Marksauce	moelle
Matelote sauce	Matrosensauce	Sauc e marinière
Mayonnaise	Mayonnaise	mayonnasie
Horseradish sauce	Meerettichsauce	raifort
Mint sauce	Minzsauce	menthe
Mornay sauce, cheese sauce	Mornay-Sauce (Béchamel mit geriebenem Käse)	Mornay (Béchamel au formage)
Mousseline sauce (Hollandaise sauce with whipped cream)	Mousseline-Sauce (holländische Sauce mit geschlagener Sahne	mousseline (sauce hollandaise additionnée de crème fouettée)
Nantua sauce (béchamel with crayfish butter)	Nantua-Sauce (Béchamel mit Krebsbutter)	Nantua (Béchamel et beurre d'écrevisses)
Nantua sauce (béchamel with crayfish butter)	Nantua-Sauce (Béchamel mit Krebsbutter)	Nantua (Béchamel et beurre d'écrevisses)
Sauce normande (white wine sauce with fishstock)	Normannische Sauce (Weißweinsauce mit Fischfond)	normande (sauce vin blanc au fumet de poisson)
Orange sauce	Orangensauce	à l'orange
Paprika sauce	Paprikasauce	au paprika
Truffle sauce	Périgueux-Sauce	Périgueux (aux truffes)

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Parsley sauce	Petersiliensauce	persil
Poivrade sauce (with vinegar & pepper)	Pfeffersauce (mit Essig & Pfefferkörnern)	poivrade (avec vinaigre et poivre)
Piquant sauce (with vinegar, gherkins, parsley & chervil)	Pikante Sauce (mit Essig, Petersilie, Essiggurken & Kerbel)	piquante (avec vinaigre, cornichons, persil et cerfeuil)
Port wine sauce	Porweinsauce	au porto
Cranberry sauce	Porweinsauce	aux airelles
Cream sauce	Rahmsauce	à la crème
Ravigote sauce (oil & vinegar with chopped capers, parsley & hard boiled egg)	Ravigote-Sauce (Essig & Öl mit Kapern, Petersilie, hartgekochtem Ei)	ravigote (hulle et vinaigre avec câpres, persil et ceuf dur hachès)
Rémoulade sauce (mayonnaise with mustard, gherkins & capers)	Remouladensauce (Mayonnaise mit Senf, Kapern, Essiggurken)	Sauce rémoulade (mayonnaise avec moutarde, câpres et cornichons)
Robert sauce (onion, white wine, mustard)	Robert-Sauce (Zwiebel, Weißwein, Senf)	Robert (oignon, vin blanc, moutarde)
Red wine sauce	Rotweinsauce	vin rouge
Cream sauce	Sahnesauce	à l crème
Anchovy sauce	Sardellensauce	aux anchois
Smitane sauce, sour cream souce	Saure Rahmsauce	smitane (avec crème aigre)
Turtle sauce Maderia sauce with essence of herbs	Schildkrötensauce (Madeirasauce mit Auszug von Kräutern)	tortue (sauce madère avec infusion d'herbs)
Chive sauce	Schildkrötensauce	à la ciboulette
Mustard sauce	Senfsauce	moutarde
Soubise sauce (onion purée with béchamel)	Soubise-Sauce (Zwiebelpüree mit Béchamel)	Soubise (ou coulis d'oignons)
Sauce suprême (chicken-stock with cream)	Suprême-Sauce (Geflügel-Rahmsauce)	suprême (velouté de volaille à la crème)
Tartare sauce (mayonnaise of hard-boiled eggs with chives, gherkins & capers)	Tatarensauce (Mayonnaise aus hartgekochtem Eigelb mit Kapern & Schnittlauch)	tartare (mayonnaise aux jaunes d'œufs durs avec câpres, cornichons, ciboulettes)

SAUCES / SOSLAR (GB.)	SAUCEN (GER.)	SAUCES(F.)
Deviled sauce (demiglace, white wine or vinegar, cayenne)	Teufelssauce (Demiglace, Weißwein oder Essig, Cayennepfeffer)	diable (demi-glace, vin blanc ou vinaigre, poivre de Cayenne)
Tomato sauce	Tomatensauce	tomate
Truffle sauce	Trüffelsauce	Sauce Périgueux
Venetian sauce (white wine sauce with purée of herbs)	Venezianische Sauce (Weißweinsauce mit Kräuterpüree)	vénitienne (sauce vin blanc avec purée d'herbes)
Villeroi sauce (white sauce with essence of mushrooms)	Villeroi-Sauce (weiße Sauce mit Champignonfond)	Villeroi (sauce allemande à l'essence de champignons)
Juniper sauce	Wacholdersauce	au genièvre
White sauce	Weiße Sauce	blanche
White wine sauce	Weißweinsauce	au vin blanc
Zingara sauce (tomatoed demi-glace with strips of ham, ox-tongue, mushrooms, truffles)	Zigeuner-Sauce (Demiglace mit Einlage von Champignons, Zunge & Schinken)	zingara (demi-glace tomatée avec julienne de jambon, langue, champignons, turffes)
Lemon sauce	Zitronensauce	au citron

BUTTERS / TEREYAĞLILAR (GB.)	BUTTERMISCHUNGEN (GER.)	BEURRES COMPOS'ES(F.)
Brown butter	Braune Butter	Beurre noisette
Colbert butter (maître d'hôtel butter mixed with meat-glaze & chopped tarragon)	Colbert-Butter (Kräuterbutter mit Fleischglace & gehacktem Estragon vermischt)	Colbert (beurre maître d'hôtel additionné de glace de viande et d'estragon haché)
Shrimp butter	Garnelenbutter Krevettenbutter	de crevettes
Lobster butter	Hummerbutter	de homard
Caviar butter	Kaviarbutter	de caviar
Maître d'hôtel butter (with chopped parsley & lemon juice)	Kräuterbutter (Butter mit gehackter Petersilie & Zitronensaft)	maitre d'hôtel (beurre avec persil haché et jus de citron)
Crayfish butter	Krebsbutter	d'écrevisses
Salmon butter	Lachsbutter Maitre-Butter s. Kräuterbutter	de saumon fumé

BUTTERS / TEREYAĞLILAR (GB.)	BUTTERMISCHUNGEN (GER.)	BEURRES COMPOS'ES(F.)
Brown butter	Nußbutter	noisette
Anchovy butter	Sardellenbutter	d'anchois
Snail butter (butter mixed with shallots, garlic & parsley)	Sardellenbutter Scheckenbutter (Butter mit schalotten, Knoblauch und Petersilie)	pour escargots (beurre pétri avec écholates, ail persil)
Black butter	Schwarze Butter	noir
Mustard butter	Senfbutter	de moutarde
Truffle butter	Trüffelbutter	de truffes
Melted butter	Zerlassene Butter	fondu

HORS-D'ŒUVRES (GB.) ORDÖVR	VORSPEISEN (GER.)	HORS-D'ŒUVRE (F.)
Eel in Jelly	Aal in Gelee	Anguille à la gelée
Marinated artichokes	Artischocken, griechisch (marinierte Artisch.)	Artichauts à la grecque (artichauts marinés)
Cold meats, cold cuts	Aufschnitt	Charcuterie assortie
Oysters	Austern	Huîtres
Oyster cocktail	Austern-Cocktail	Cocktail d'huîtres
Oyster patties	Austern-Pastetchen	Bouchées aux huîtres
Oyster boats	Austern-Schiffchen	Barquettes d'huîtres
Bear's ham	Bärenschinken	Jambon d'ours
Pickled herring	Bismarck-Hering	Hareng mariné
Vol-au-vent	Blätterteigpastete	Vol-au-vent
â la financière (with chick-en dumplings, cocks' combs & kernels)	à la financière (mit ragoût fin gefüllt)	à la financière (garni quenelles, crêtes et rognons de coq, olives)
Blinis (small buck-wheat pancakes)	Blini (Hefeplinsen mit Buchweizenzusatz)	Blinis (petites crêpes au sarrasin)
Botargo (pressed caviar made of mullet roe)	Botarga (Preßkaviar aus Meeräscherogen)	Boutargue (sorte de caviar d'œufs de mulet)
	Bouchées s. Pastetchen	
Bloater, red herring	Bückling	Hareng saur, hareng fumé
Grisons air-dried beef	Bündner Fleisch	Vlande séchée des Grisons
Canapés	Canapés	Canapés
Caviar canapés	Kaviar Canapés	au caviar
Anchovy canapés	Sardellen Canapés	aux anchois
Mushrooms on toast	Champignons auf Toast	Croûte aux champignons

HORS-D'ŒUVRES (GB.) ORDÖVR	VORSPEISEN (GER.)	HORS-D'ŒUVRE (F.)
Chester-straws	Chesterstangen	Paillettes au chester
Gherkins	Cornichons	Cornichons (au vinaigre)
Cold eggs mayonnaise	Eier kalt mit Mayonnaise	Œufs durs mayonnaise
Cold eggs tartare sauce	kalt mit Tatarensauce	Œufs à la tartare
Gherkins	Essiggurken	Cornichons (au vinaigre)
Scalloped fish	Fisch in Muschelschalen	Coquilles de poisson
Fish salad	Fischsalat	Salade de poisson
Hors-d'œuvres of fish	Fisch-Vorspeisen	Hors-dœuvre de poissons
Meatless hors-d'œuvres	Fleischlose Vorspeisen	Hors-dœuvre de maigres
Swiss fondue	Fondue (Kâsefondue)	Fondue savoyarde
Smoked trout	Forelle, geräuchert	Truite fumée
Frankfurters	Frankfurter Würstchen	Saucisses de Francfort
Fruit cocktail, fruit cup	Früchtecocktail	Cocktail de fruits
Goose-liver mousse	Gänseleber-Mousse	Mousse de foie gras
Parfait de foie gras	Gänseleber-Parfait	Parfait de foie gras
Pâté de foie gras	Gänseleber-Pastete	Pâté de foie gras
Shrimps	Garnelen	Crevettes (grises)
Shrimp cocktail	Garnelen-Cocktail	Cocktail de crevettes
Shrimp salad	Garnelen-Salat	Salade de crevettes
Chicken croquettes	Geflügelkroketten	Croquettes de volaille
Scalloped chicken	Geflügel in Muschelschalen	Coquilles de volaille
Iced grape-fruit	Grapefruit, eisgekühlt	Grape-fruit frappé
Herring tillets	Heringsfilets	Filets de hareng
Herring salad	Heringssalat	Salade de hareng
Lobster cocktail	Hummer-Cocktail	Cocktail de homard
Lobster mayonnaise	Hummer-Mayonnaise	Mayonnaise de homard
Lobster salad	Hummer-Salat	Salade de homard
Lobster boats	Hummer-Schiffchen	Barquettes de homard
Sweetbread vol-au-vent	Kalbsmilch-Pastete	Vol-au-vent de ris de veau
Cold meats, cold cuts	Kalte Platte	Viandes froides
Cheese soufflé	Käse-Auflauf	Soulfflé au fromage
Cheese-straws	Käsestangen	Allumettes au fromage
Ramekins (cheese tartlets)	Käsetörtchen	Ramequins

Caviar, caviare	Kaviar	Caviar
Caviar canapés	Kaviarbrötchen	Canapés au caviar
Lapwing eggs	Kiebitzeier	Œufs de vanneau
Patties à la reine	Königin-Pastetchen	Bouchées à la reine
Shrimps	Krabben (Krevetten)	Crevettes (grises)
Crayfish cocktail	Krebsschwanz-Cocktail	Cocktail d'écrevisses
Croquettes	Kroketten	Croquettes
Salmon mayonnaise	Lachs-Mayonnaise	Mayonnaise de saumon
Marinated tenches	Marinierte Schleien	Escabèche de tanches
Seafood	Meeresfrüchte	Fruits de mer
Iced melon	Melone, eisgekühlt	Melon frappé
Mixed pickles	Mixed Pickles	Mixed pickles
Mortadella	Mortadella	Mortadelle (de Bologne)
Ox-muzzle salad	Ochsenmaulsalat	Museau de bœuf en salade
Green olives	Oliven (grüne)	Olives vertes
Ripe olives, black olives	Oliven (schwarze)	Olives noires
Sardines in oil	Ölsardinen	Sardines à l'huile
Parma ham	Parmaschinken	Jambon de Parme
Parmesan en brochette	Parmesanspießchen	Attereaux au parmesan
Patties, bouchées	Pastetchen	Bouchées
Oyster patties	Austern-Pastetchen	aux huîtres
Bouchées à la reine	Königin-Pastetchen	à la reine
Pickled onions	Perlzwiebeln	Petits oignons (au vinaigre)
Salt ox-tongue	Pökelzunge	Langue écarlate
Pressed caviar	Preßkaviar	Caviar pressé
Quiche Lorraine (tart with bacon & cream)	Quiche lorraine (Lothringer Specktorte)	Quiche lorraine (tarte à la crème et au lard)
Radishes	Radieschen	Radis (roses)
Shells à la financière	Ragoût fin in Muscheln	Coquilles à la financière
Ramekins (cheese tartlets)	Ramequins (Käsetörtchen)	Ramequins
Smooked eel	Räucheraal	Anquille fumée
Red herring, bloater	Räucherhering	Hareng saur
Smoked salmon	Räucherlachs	Saumon fumé
Smoked beef	Rauchfleisch	Bœuf fumé
Roebuck ham	Rehschinken	Jambon de chevreuil

Radish	Rettich	Radis (blanc ou noir)
Rissoles (fried cakes with meat or fish stuffing)	Rissolen (gebackene halbmondförmige Pasteten mit Füllung)	Rissoles (chaussons farcis, frits à grande friture)

with truffles	mit Trüffeln	aux truffes
Rollmops (rolled herring)	Rollmops	Rollmops
Russian eggs (set on Russian salad)	Russische Eier (mit russischem Salat)	Œufs à la russe (dressés sur salade russe)
Salami	Salami	Salami
Hungarian salami	ungarische	Salami hongrois
Sandwich	Sandwich (belegtes Brot)	Sandwich
Cheese sandwich	Käsebrot	au fromage
Ham sandwich	Schinkenbrot	au jambon
Anchovy canapés	Sardellenbrötchen	Canapés aux anchois
Anchovy butter	Sardellenbutter	Beurre d'anchois
Anchovy fillets	Sardellenfilets	Filets d'anchois
Anchovy straws	Sardellenstäbchen	Allumettes aux anchois
Scampi cocktail	Scampi-Cocktail	Cocktail de langoustines
Ham	Schinken	Jambon
Boiled ham	gekochter	cuit
Smoked ham	geräucherter	fumé
Raw ham	roher	cru
Westphalian ham	westfällischer	de Westphalie
Ham mousse	Schinken-Mousse	Mousse de jambon
Ham cornets, ham rolls	Schinken-Röllchen	Cornets de jambon
Snails	Schnecken	Escargots
Swedish platter (marinated & smoked fish specialities)	Scwedenplatte (marinierte & geräucherte Fischspezialitäten)	Plat suédois (spécialités de poissons marinés et fumés)
Pickled onions	Silberzwiebeln	Petits oignons
Bacon	Speck (geräucherter)	Bacon, lard fumé
Smoked eel	Spickaal	Anguille fumée
Smoked goose-breast	Spickgans	Poitrine d'oie fumée
Tomato salad	Tomatensalat	Tomates à la vinaigrette
tunny in oil	Thunfisch in Öl	Thon à l'huile

Variety of canapés	Verschiedene Canapés	Canapés divers
Quail's eggs	Wachteleier	Œufs de caille
Welsh rabbit (dish of melted cheese on toast)	Welsh Rabbit (Röstbrot mit heißem Käse belegt)	Welsh rabbit (fromage fondu sur toast)
Game pie, venison pie	Wildpastete	Pâté de gibier
Sausage	Wurst	Saucisson
Assorted sausages	Wurstplatte	Assiette de charcuterie

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Eel soup	Aalsuppe	Potage à l'anguille
Bagration soup (cream of veal soup with macaroni)	Bagration-Suppe (Kalbfleiscsuppe mit Makkoroni-Einlage)	Bagration (velouté de veau garni de tronçons de macaroni)
Country style soup (vegetable soup)	Bauern-Suppe (Gemüsesuppe)	á la paysanne (potage aux légumes)
Beer soup	Biersuppe	Soupe à la bière
Du Barry soup (cauliflower cream-soup)	Blumenkohlsuppe	Crème Du Barry, crème de chou-fleur
Condé soup (purée of red beans)	Bohnensuppe (rote)	Potage Condé (purée de haricots rouges)
Haricot soup	Bohnensuppe (weiße)	Faubonne (purée de haricots blancs)
Bouillabaisse (French fish-soup with saffron)	Bouillabaisse (Fischsuppe mit Safran)	Bouillabaisse (soupe de poisson safranée)
Broth, bouillon, beeftea	Bouillon	Bouillon
Bouillon with egg	mit Ei	à l'œuf
Garnished bouillon	mit Einlage	garni
Busecca (tripe & bean soup)	Busecca (Kuttelsuppe mit weißen Bohnen)	Busecca (gras-double de veau et haricots)
Carmen soup (cream of rice coloured with tomato purée)	Carmen-Suppe (passierte Reissuppe mit Tomatenmark gefärbt)	Velouté Carmen (veloutè à la crème de riz tomatée)
Cream of mushroom soup	Champignoncremesuppe	Crème de champignons
Cream-soup	Consommé s. Krafbrühe	Potage crème
Darblay soup	Darblay-Suppe	Potage Darblay

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
(potato purée with shredded vegetables)	(Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen)	(purée Parmentier avec julienne)
Double consommé	Doppelte Kraftbrühe	Consommé double
Cream of green pea soup	Erbsenpüreesuppe	Crème de petits pois
Pheasant consommé	Fasanen-Kraftbrühe	Consommé de faisan
Lenten soup, soup maigre	Fastensuppe	Potage maigre
Fish-soup	Fischsuppe	Soupe de poisson
Broth, bouillon, beeftea	Fleischbrühe	Bouillon
Bouillon with egg	mit Ei	à l'œuf
Consommé Célestine (with shredded pancake)	Frittatensuppe	Consommé Célestine (garni crêpe taillée en julienne)
Spring vegetable soup	Frühlingssuppe	Consommé printanier
Gazpacho (soup of uncooked vegetables with vinegar & oil)	Gazpacho (kalte Suppe aus rohem Gemüse mit Öl & Essig)	Gaspacho (potage non cuit de légumes frais avec huile et vinaigre)
Cream of chicken soup	Geflügelcremesuppe, Hüner Sappa	Crème de volaille
Vegetable broth	Gemüsebrühe	Bouillon de légumes
Cream of vegetable soup	Gemüsecremesuppe	Crème de légumes
Vegetable soup, julienne	Gemüsesuppe	Potage aux légumes
Germiny soup (consommé with shredded sorrel, bound with egg-yolks & cream)	Germiny-Suppe (Bouillon mit Sauerampfer, stark mit Eigelb & Sahne legiert)	Germiny (consommé avec chiffonnade d'oseille et double liaison de crème et œufs)
Cream of barley soup	Gerstenschleimsuppe	Crème d'orge
Barley soup	Gerstensuppe	Potage à l'orge
Santé soup (potato purée with sorrel)	Gesundheitssuppe (Kartoffelsuppe mit Sauerampfer)	Potage de santé (purée Parmentier à l'oseille)
Semolina dumpling soup	Grießnockerlsuppe	Potage aux quenelles de semoule
Semolina soup	Grießsuppe	à la semoule
Goulash soup (highly seasoned soup of beef & potatoes)	Gulaschsuppe	au goulash (potage très relevé avec dés de bœuf)
Oatmeal soup	Haferschleimsuppe	Crème d'avoine / de requin

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Shark's fin soup	Haifischflossensuppe	Consommé aux nageoires
Cream of brain soup	Hirnsuppe	Crème de cervelle
Chickenbroth	Hühnerbrühe	Consommé de volaille
Lobster soup	Hummercremesuppe	Bisque de homard
Game soup	Jägersuppe	Potage chasseur
Julienne, vegetable soup	Juliennesuppe	Potage julienne
Calf's tail soup	Kalbsschanzsuppe	Potage queue de veau
Cold consommé	Kalte Kraftbrühe	Consommé froid
Kangaroo-tail soup	Känguruhschwanzsuppe	Potage queue de kangourou

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Cream of carrot soup	Karottensuppe	Potage Crécy
Potato soup	Kartoffelsuppe	Potage Parmentier
Chervil soup	Kerbelsuppe	Potage au cerfeuil
Clear soup	Klare Suppe	Potage clair
Tyrolean dumpling soup	Knödelsuppe (Speck-)	Potage aux boulettes au lard
Cabbage soup	Kohlsuppe	Soupe aux choux
Cream of chicken soup	Königinsuppe	Potage à la reine
Consommé, clear soup	Kraftbrühe	Consommé
with profiteroles	mit Backerbsen	aux profiteroles
Célestine (with shredded pancake)	Cèlestine (mit Pfannkuchenstreifen)	Célestine (garni crêpe taillée en julienne)
Royal soup (with diced custard)	Kraftbrühe mit Eierstich	Consommé royal (garni dés de royale)
Consommé with pasta or rice	mit Einlage	garni
Vermicelli soup	mit Fadennudeln	au vermicelle
Consommé with liver quenelles	mit Lebernockerln	aux noques de foie
madrilène (tomatoed chickenbroth)	Madrilène (mit Tomatenpüree)	Madrilène (consommé de volaille tomaté)
with beef marrow	mit Mark	à la moelle
with marrow quenelles	mit Markklößchen	aux quenelles à la moelle
Clear rice soup	mit Reiseinlage	Potage au riz

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Consommé in cup	in der Tasse	Consommé en tasse
with pasta	mit Teigwaren	Potage aux pâtes
Crayfish cream-soup	Krebssuppe	Bisque d'écrevisses
Cress soup	Kressesuppe	Potage au cresson
Pumpkin soup	Kürbissuppe	Soupe au potiron
Cream of leek soup	Lauchcremesuppe	Crème de poireaux
Liver dumpling soup	Leberknödelsuppe	Potage aux boulettes de foie
Riced liver soup (liver mixture put through a ricer into boiled broth)	Leberreissuppe	au foie à la viennoise (consommé garni de petites nouilles de foie)
Lentil soup	Linsensuppe	Potage Conti (ou Esaü)
Londonderry soup (consommé flavoured with Madeira, garnished w. diced calf's head)	Londonderry-Kraftbrühe (mit Madeira & Einlage von Kalbskopf in Würfeln)	Potage Londonderry (consommé au madère, garni tête de veau en dés)
Consommé with milt croûtons	Milzschnittensuppe	Potage aux croûtons de rate
Minestrone (thick vegetable soup garnished with rice or macaroni)	Minestrone (dicke Gemüsesuppe mit Reis- oder Teigwaren-Einlage)	Minestrone (potage aux légumes de saison, garni riz ou pâtes)
Mulligatawny (soup) (chicken soup flavoured with curry)	Mulligatawny-Suppe (Currysuppe mit Huhn)	Potage mulligatawny (Soupe de poulet au curry)
Mussel soup	Muschelsuppe	Soupe aux moules
Consommé with quenelles	Nockerlsuppe	Potage aux quenelles
Noodle soup	Nudelsuppe	Potage aux pâtes
Noodle soup	Nudelsuppe (Eier-)	Potage aux nouilles
Noodle soup with chicken	mit Huhn	Poule au pot aux nouilles
Oxtail soup	Ochsenschwanzsuppe (Oxtailsuppe)	Oxtail, potage queue de bœuf

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Portuguese soup (tomato soup)	Portugiesische Suppe (Tomatensuppe)	Potage à la portugaise (purée de tomates)
Pot-au-feu (broth with meat & vegetables)	Potaufeu (Eintopf aus Fleisch, Brühe & Gemüse)	pot-au-feu, petite marmite
Princess soup (cream of chicken soup with asparagus tips)	Prinzessin-Suppe (Geflügelcremesuppe mit Spargelspitzen)	Crème princesse (crème de volaille garnie de pointes d'asperges)
Ravioli soup	Ravioli-Suppe	Potage aux ravioli
Cream of rice soup	Reisschleimsuppe	Crème de riz
Clear rice soup	Reisssuppe (klare)	Potage au riz
Broth, bouillon, beeftea	Rindsuppe	Bouillon
Rice & pea soup	Risi-Pisi (Risibisi)	Potage de riz aux petits pois
Velvet soup (carrot purée with tapioca)	Samtsuppe (Karottenpüree mit Tapioka)	Potage velours (purée Crécy avec tapioca)
Sorrel soup	Sauerampfersuppe	Potage à l'oseille
Real turtle soup	Schildkrötensuppe	Potage tortue
Mock-turtle soup	falsche	Potage fausse tortue
Turtle soup Lady Curzon (flavoured with curry & covered with whipped cream)	Lady Curzon (mit Cury Gewürzt & mit über-bräunter Schlagsahne bedeckt)	Potage tortue Lady Curzon (relevé au curry et couvert de crème fouettée)
Snail soup	Schneckensuppe	Potage aux escargots
Mutton broth (garnished with pearl-barley)	Schottische Kraftbrühe (Hammelbouillon)	Consommée écossais (bouillon de mouton)
Bird's nest soup	Schwalbennestersuppe	Potage aux nids d'hirondelles
Cream of celery soup	Selleriesuppe	Crème de céleri
Cream fo asparagus soup	Spargelcremesuppe	Crème Argenteuil
Cream of spinach soup	Spinatcremesuppe	Crème d'épinards
Today's soup, soup du jour	Tagessuppe	Potage au jour
Tapioca soup	Tapiokasuppe	Potage au tapioca
Tomato soup	Tomatensuppe	Potage aux tomates
Cold wine soup	Wein-Kaltschale	Potage froid au vin

SOUPS / ÇORBALAR (GB.)	SUPPEN (GER.)	POTAGES (F.)
Game soup	Wildsuppe	Potage de gibier
tripe soup, işkembe çorbası	Kuttelnsouppe	
Zuppa pavese (beefbroth with slices of fried bread & an egg poached in it)	Zuppa pavese (Bouillon mit gerösteten Brotscheiben, darauf ein pochiertes Ei)	Zuppa pavese (consommé avec tranches de pain grillé et un œuf cassé dessus)
Onion soup	Zwiebelsuppe	Soupe à l'oignon
Baked onion soup	überbacken	Soupe gratinée
EGGS / YUMURTALAR (GB.)	**EIERSPEISEN (GER.)**	**ŒUFS (F.)**
Fried eggs with bacon	Eier auf amerikanische Art (Spiegeleier mit Speck)	Œufs frits à l'américaine (au bacon)
Poached eggs Benedict (a: cream of salt cod, cream sauce, b: slice of tongue, hollandaise sauce)	nach Benediktiner Art (verlorene: a: Stockfischmus, Rahmsauce; b: Zungenschei-be, holländische Sauce)	pochés benédictine (a: brandade de morue, sauce crème; b: tranche de langue, sauce hollandaise)
Fried eggs Bercy (with grilled sausage & tomato sauce)	Bercy (Spiegeleier mit Bratwürstchen & Tomatensauce)	sur le plat Bercy (garnis d'une saucisse grillée, sauce tomate)
Scrambled eggs with mushrooms	mit Champignons (Rühreier)	brouillés aux champignons
Stuffed eggs Chimay (eggs au gratin with mushroom stuffing)	Chimay (gefüllte: überbackene Eier mit Champignonfülle)	farcis Chimay (œufs durs gratinés, farcis de champignons)
Eggs en cocotte	in Cocotte	en cocotte
Poached eggs Florentine (eggs on bed of leafspinach)	florentinisch (verlorene: gratinierte Eier auf Blattspinat)	pochés à la florentine (œufs gratinés sur lit d'épinards)
Jellied eggs	in Gelee	à la gelée
Cold eggs with mayonnaise	mit Mayonnaise	durs à la mayonnaise

EGGS / YUMURTALAR (GB.)	EIERSPEISEN (GER.)	ŒUFS (F.)
Fried eggs Meyerbeer (with grilled lamb's kidney & truffle sauce)	Meyerbeer (Setzeier mit gegrillter Lammniere & Trüffelsauce)	sur le plat Meyerbeer (avec rognon grillé et sauce Périgueux)
Poached eggs au gratin	Mornay (verlorene Eier gratiniert)	Mornay (œufs pochés au gratin)
Poached eggs d'Orsay (on toast, coated with sauce Chateaubriand)	d'Orsay (verlorene: auf Toast, mit Chateaubriandsauce)	pochés d'Orsay (sur toast, nappés de sauce Chateaubriand)
Creamed eggs en cocotte	Eier in Rahm	Œufs en cocotte à la crème
Ham & eggs	Mit Schinken (Setzeier)	poêlés au jambon
Scrambled eggs with asparagus	mit Spargeln (Rühreier)	broullés Argenteuil (aux asparges)
Bacon & eggs	mit Speck (Setzeier)	poêlés au bacon
Cold eggs tartare sauce	mit Tatarensauce	froids à la tartare
Poached eggs on toast	auf Toast (pochierte)	pochés sur toast
Scrambled eggs with tomatoes	mit Tomaten (Rühreier)	brouillés portugaise (aux tomates)
Fried eggs Turbigo (with sausage)	Turbigo (Spiegeleier mit Bratwürstchen)	sur le plat Turbigo (avec saucisse)
Fried eggs with chickenlivers "turkish"	türkisch (Spiegeleier mit Geflügelleber)	au plat â la turque (aux folies de volaille)
Omelette	Eierkuchen	Omelette plate
Fried eggs (in deep fat)	Gebackene Eier	Œufs frits
Stuffled eggs	Gefüllte Eier	farcis
Poached eggs au gratin	Gratinierte Eier	Mornay
Hard-boiled eggs	Hartgekochte Eier	durs
Poached eggs	Poachierte Eier	pochés
Scrambled eggs	Rühreier	brouillés
Fried eggs	Spiegeleier (Setzeier)	sur le plat, poêlés,
		au miroir
Poached eggs	Verlorene Eier	pochés
Soft-boiled eggs	Weiche Eier (2-3 Min.)	à la coque
Medium-boiled eggs	Weiche Eier (5-6 Min.)	mollets
Omelette, omelet	Omelette	Omelette
Artichoke omelette	mit Artischocken	aux fonds d'artichauts

EGGS / YUMURTALAR (GB.)	EIERSPEISEN (GER.)	ŒUFS (F.)
Peasant's omelette	Omelette nach Bauernart (mit Speckwürfeln, Kartoffeln & Sauerampfer; nicht gerollt)	Omelette à la paysanne (omelette plate avec lardons, pommes de terre et oseille)
Mushroom omelette	mit Champignons	aux champignons
		â la forestière (aux morilles ou cèpes)
Chicken-liver omelette	mit Geflügelleber	aux foies de volaille
Potato omelette	mit Kartoffeln	Parmentier
Cheese omelette	mit Käse	au fromage
Savoury omelette	mit Kräutern	aux fines herbes
Plain omelette	natur	nature
Kidney omelette	mit Nieren	aux rognons
Mushroom omelette	mit Pilzen	aux champignons
Savoy omelette (cheese & potato omelette; not folded)	auf savoyische Art (mit Kartoffeln & Käse; nicht gerollt)	à la savoyarde (omelette plate avec gruyère et pommes)
Ham omelette	mit Schinken	au jambon
Spanish omelette (flat omelette with onion, pimiento & tomato)	auf spanische Art (mit Tomaten & Paprika; nicht gerollt)	à l'espagnole (omelette plate avec tomates, oignons et poivrons)
Asparagus omelette	mit Spargelspitzen	aux pointes d'asperges
Bacon omelet	mit Speck	au lard
Florentine omelette,	mit Spinat	à la florentine (aux épinards)
Spinach omelette		
Tomato omelette	mit tomaten	à la portugaise
Onion omelette	mit Zwiebeln	à la Iyonnaise

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Eel	Aal	Anguille
Eel in dill sauce	in Dillsauce	à l'aneth
Fried eel	gebacken	frite
Smoked eel	geräuchert	furnée
Matelote of eel (eel stew)	auf Matrosenart	en matelote
Eel on the spit	vom Spieß	à la broche
Burbot, eel-pout (kaya balığı)	Aalquappe (max.50 cm.)	Lotte (d'eau douce)
Allice shad, alose	Alse	Alose
	Angler s. Seeteufel	
Grayling	Äsche	Ombre
Oysters	Austern	Huîtres
Fried oysters	gebacken	frites
Oysters au gratin	gratiniert	au gratin, Mornay
River trout, brown trout	Bachforelle	Truite de rivière
Brook-trout, speckled trout	Bachsaibling	Omble, saumon de fontaine
Barbel	Barbe	Barbeau
Perch	Barsch (Fluß-)	Perche
Perch au bleu	blau	au bleu
Lake whitefish	Blaufechen	Corégone
Piddocks	Bohrmuscheln	Pholades
Bream	Brachse (Brasse)	Brème
Chub	Döbel	Chevaine, chevesne
	Dorade s. Goldmakrele	
Spiny dogfish	Dornhai	Aiguillat
Greater weever	Drachenfisch	Vive
Whitefish	Felchen	Corégone
Fried fish fillet	Fischfilet, gebacken	Fillet de poisson frit
Mixed fried fish	Fischfritüre	Friture de poissons
Fish mayonnaise	Fischmayonnaise	Mayonnaise de poisson

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Flounder (Benekli pisi balığı)	Flunder (max.50 cm.)	Flet
	Fogosch s. Zander	
Trout	Forelle	Truite
Trout au bleu	blau	au bleu
Fried trout	gebacken	frite
Trout meuniere	gebraten (in Butter)	au beurre, meunière
Stuffed trout	gefüllt	farcie
Trout in jelly	in Gelee	à le gelée
Trout amandine	mit Mandeln	aux amandes
Trout meunière	nach Müllerinart	à la meunière
Trout in red wine	in Rotwein	au vin rouge
Smoked fillets of trout	Forellenfilets, geräuchert	Filets de truite fumés
Frog's legs	Froschschenkel	Grenouilles
Fried frog's legs	gebacken	frites
Frog's legs sauté	gebraten (in Butter)	sautées
Shrimps	Garnelen (Sandgarnelen)	Crevettes grises
Curried shrimps	in Currysauce	Crevettes au curry
Prawns	(Felsen-, Stein-)	Crevettes roses, bouquet
Prawns	(Geißel-)	Crevettes
Brill (deniz pisisi)	Glattbutt (max.75 cm.)	Barbue
Smooth dogfish	Glatthai	Émissole
Rosefish, bergylt (Lipsos, adabey)	Goldbarsch (max. 1 metre)	Sébaste, rascasse de fond, chèvre
Fried rosefish fillet	Goldbarschfilet, gebacken	Filet de sébaste frit
Gilt head	Goldbrasse	Daurade, dorade royale
Dorado, dolphin	Goldmakrele	Coriphène
Gudgeons	Gründlinge	Goujons
Smoked haddock	Haddock (geräucherter Schellfisch)	Haddock (aiglefin fumé)
Pike	Hecht	Brochet
Roast pike	gebraten	Brochet rôti
Pike-perch	Hechtbarsch	Sandre

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
	Hechtdorsch s. Seehecht	
Pike balls	Hechtklößchen	Quenelles de brochet
Halibut	Heilbutt	Flétan
Broiled halibut	vom Rost	Flétan grillé
Herring (tirsi balığı)	Hering (max. 40 cm)	Hareng
Marinated herring	mariniert	mariné
Porbeagle (köpek balığı)	Heringshai (Kalbfisch)	Lamie, taupe (max.350 cm)
Dory, John Dory (dülger, peygamber balığı)	Heringskönig (max. 60 cm.)	Saint-Pierre, dorée

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Cockles	Herzmuscheln	Coques, bucardes
Squills, mantis shrimps	Heuschreckenkrebse	Squilles
Garfish, needlefish (zargana)	Hornhecht (max.80 cm.)	Orphie, aiguille de mer
Huchen, huch	Huchen	Huchon
Lobster	Hummer	Homard
Lobster, American style (in rich tomato sauce)	auf Amerikanische Art (in tomatensauce)	à l'américaine (sauté aux tomates)
Lobster in aspic	in Aspik	Aspic de homard
Lobster flambé	flambiert	Homard flambé
Lobster thermidor (lobster meat baked in lobster shell)	Thermidor (Hummerfleisch in der Schale überbacken)	Homard thermidor (escalopes gratinées dans la carapace)
Lobster mayonnaise	Hummer-Mayonnaise	Mayonnaise de homard
Scallops, escallops	Jakobmuscheln	Coquilles Saint-Jacques
Cod, codfish	Kabeljau	Cabillaud
Fried cod	gebacken	frit
Cold cod with mayonnaise	mit Mayonnaise	froid mayonnaise
Boiled cod parsley sauce	mit Petersiliensauce	sauce persil
	Kaisergranat s. Scampi	
Calamaries, squids	Kalmare	Calmars, encornets

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Fried calamaries	gebacken	Friture de calmars
Scallops, fan shells	Kammuscheln	Pétoncles, peignes
Crucian	Karausche	Carassin
Carp	Karpfen	Carpe
in beer sauce	in Bier	à la bière
au bleu	blau	au bleu
Miller's thumbs, bull-heads	Kaulköpfe (Groppen)	Chabots
Dab (pisi balığı, dere)	Kliesche (max.40 cm.)	Limande
Gurnard, gurnet	Knurrhahn	Grondin
Coal-fish	Köhler (Kohlfisch)	Lieu noir, charbonnier
	Krabben s. Garnelen	
Octopus, poulp(e)	Krake	Poulpe, pieuvre
Crayfish	Krebse (Flußkrebse)	Écrevisses
Swimming crayfish (served in their broth)	in der Brühe	à la nage (servies dans leur cuisson)
Crayfish pyramid	Krebspyramide	en buisson
Salmon (somon)	Lachs	Saumon
Boiled salmon	gekocht	au court-bouillon
Broiled salmon steak	vom Rost	grillé
Salmon trout, sea trout	Lachsforelle	Truite saumonée, truite de mer
Salmon cutlet	Lachskotelett	Côtelette de saumon
Salmon medallion	Lachsmedaillon	Médaillon de saumon
Spiny lobster, crawfish	Languste	Langouste
Spiny lobster en bellevue (lobster meat in jelly)	Bellevue (Schwanzscheiben in Gelee)	â la parisienne (escalopes à le gelée)
Crawfish with mayon-naise	mit Mayonnaise	à la mayonnaise
Spiny lobster medallions	Langustenmedaillons	Médaillons de langouste
Ling	Leng	Lingue
Wrasse	Lippfisch	Vieille, labre
Allice shad, alose	Maifisch	Alose

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Mackerel (Uskumru)	Makrele (max.50 cm.)	Maquereau
en papillote	en Papillote	en popillote
with brown butter	mit schwarzer Butter	au beurre noir
Whitefish	Maräne	Marène, corégone
Conger, conger eel (mığır)	Meeraal (max 300 cm.)	Congre (siyah olanı)
Grey mullet (kefal)	Meeräsche (max.90 cm.)	Mulet, muge
Broiled grey mullet	gegrillt	Mulet grillé
Red mullet (Barbunya)	Meerbarbe (max.40 cm.)	Rouget, rouget barbet
Red mullet en papillote	en Papillote	Rouget en papillote
Grilled red mullet	vom Rost	Rouget grillé
Surmullet, red mullet	(Streifenbarbe)	Rouget de roche, surmulet
Sea-bream, Am. porgy	Meerbrasse	Pagel, pageot
Date-shells	Meerdatteln	Dattes de mer
Seafood	Meeresfrüchte	Fruits de mer
	Meerforelle s. Lachsforelle	
Goby	Meergrundel	Gobie
Spider-crabs	Meerspinnen	Araignées de mer
Whiting	Merlan	merlan
Fried whiting	gebacken	frit
Whiting in white wine	in Weißwein	au vin blanc
Razor shells	Messermuscheln	Couteaux
Mussels	Miesmuscheln	Moules
au gratin	gratiniert	au gratin
à la marinière (in white wine)	nach Matrosenart (in Weißwein)	à la marinière (au vin blanc)
Moray	Muräne	Murène
Lamprey	Neunauge (Lamprete)	Lamproie
Scallops, fan shells	Pektenmuscheln	Pétoncles, peignes
Greater weever	Petermännchen	Vive
Dory, John Dory (tragonya)	Peterfisch (max.40 cm.)	Saint-Pierre, dorée (çarpan)
Anchovy (Hamsi)	Sardelle	anchois

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Scallops, escallops	Pilgermuscheln	Coquilles Saint-Jacques
Roach	Plötze (Routauge)	Gardon
Rainbow trout	Regenbogenforelle	Truite arc-en-ciel
Whitefish	Renke	Corégone
Rhine salmon	Rheinsalm	Saumon du Rhin
Skate, ray	Rochen	Raie
Boiled skate caper sauce	mit Kapernsauce	sauce aux câpres
Skate with black butter	mit schwarzer Butter	au beurre noir
	Rotbarbe s. Meerbarbe	
	Rotbarsch s. Goldbarsch	
Red sea-bream	Rotbrasse	Pagel, pageot
Whitefish	Sandfelchen	Féra
Anchovies (hamsi)	Sardellen (max.15 cm.)	Anchois
Pilchards, sardines (sardalya)	Sardinen (max.25 cm.)	Sardines
Dublin (Bay) prawns, scampi, Norway lobsters	Scampi	Langoustines, scampi
Curried scampi	mit Curry	Langoustines au curry
Fried Dublin Bay prawns	gebacken	Langoustines frites
Razor shells, razor clams	Scheidenmuscheln	Couteaux
(Fresh) haddock	Schellfisch	Aiglefin, églefin
Turtle	Schildkröte	Tortue
	Schill s. Zander	
Tench	Schleie	Tanche
au bleu	blau	au bleu
au gratin	überbacken	gratinée
Loach	Schmerle (Bartgrundel)	Loche franche
Snails	Schnecken	Escargots
Plaice	Scholle	Plie, carrelet
Swordfish (kılıç balığı)	Schwertfisch (max.5 m.)	Espadon
	Seebarsch s. Wolfbarsch	
Lake-trout	Seeforelle	Truite de lac
Grilled lake-trout	vom Grill	Truite de lacs grillée

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Hake	Seehecht	Colin, merlu
Hake meunière	in Butter gebraten	Colin meunière
Boiled hake	gekocht	Colin poché
Fillets of hake	Seehechfillets	Filets de colin
Sea-urchins	Seeigel	Oursins, châtaignes de mer
	Seelachs s. Köhler	
Octopus	Seepolyp	Pieuvre, poulpe
Rockling	Seequappe	Motelle, loche de mer
Char, charr	Seesaibling	Omble chevalier
Angler-fish (fener balığı)	Seeteufel (max.170 cm.)	Lotte (de mer), boudroie
Broiled angler-fish	vom Rost	Lotte, grillée
Sole (dil balığı)	Seezunge (max.60 cm.)	Sole
Sole Colbert (breaded, fried, filled with parsley butter)	Colbert (paniert, gebacken & mit Kräuterbutter gefüllt)	Colbert (panée, frite, fourrée de beurre maître d'hôtel)
Fried sole	gebacken	frite
Grilled sole	gegrillt	grillée
Sole au gratin	gratiniert	au gratin
Sole Mornay	Mornay	Mornay (au gratin)
Sole meunière	nach Müllerinart	à la meunièrte (au beurre)
Fillets of sole	Seezungenfilets	Filets de sole
of sole Orly (deep-fried, served with tomato sauce)	Orly (gebäcken & mit Tomatensauce angerichtet)	de sole Orly (filets frits servis avec sauce tomate)
Fillets of sole in white wine	Seezungenfilets in Weißwein	Filets de sole au vin blanc
Rolled sole fillets	Seezungenröllchen	Paupiettes de sole
Bleaks	Silberfische	Ablettes
Fried bleaks	gebäcken	Friture d'ablettes
Mirror carp	Spiegelkarpfen	Carpe miroir
Sprats	Sprotten	Sprats
Smoked sprats	(Kieler)	Saprats fumés de Kiel
Turbot (kalkan)	Steinbutt (max.100 cm.)	Turbot

Boiled turbot sauce hollandaise	gekocht mit holländischer Sauce	poché sauce hollandaise
Braised turbot	geschmort	braisé
Grilled turbot	vom Rost	grillé
Turbot in white wine	in Weißwein	au vin blanc
Date-sheels	Steindatteln	Dattes de mer
Sterlet	Sterlet	Sterlet
Smelt	Stint	Éperlan
Smelts en brochette	Stint-Spießchen	Éperlans en brochette
Salt cod, stockfish	Stockfisch	Morue
Salt cod in cream	in Rahmsauce	à la crème
Salt cod in tomato sauce	in Tomatensauce	sautée aux tomates
Brandade of salt cod (purée of salt cod)	Stockfisch-Brandade (Stockfischpüree)	Brandade de morue (purée de morue)
Sturgeon	Stör	Esturgeon
Broiled sturgeon steak	Störschnitte vom Rost	Darne d'esturgeon grillée
Shore crabs, green crabs	Strandkrabben	Crabes
Surmullet, red mullet	Streifenbarbe	Rouget de roche, surmulet
Crab	Taschenkrebs	Tourteau

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
Tuna (-fish), tunny (ton balığı)	Thunfisch (max.300 cm.)	Thon
Braised tuna with mushrooms	Thunfisch gedünstet mit Champignons	Thon braisé aux champignons
Broiled tuna-fish	vom Rost	grillé
Cuttlefish	Tintenfische	Seiches
Burbot, eel-pout	Trüsche	Lotte (d'eau douce)
Bleaks	Ukeleie	Ablettes
Fried bleaks	gebacken	Friture d'ablettes
Bar	Umber	Ombrine
Clams, carpet shells	Venusmuscheln	Clovisses, palourdes
Venus clams	(warzige)	Praires
Whitebaits	Weißfische	Blanchailles
Fried whitebaits	gebacken	Friture de blanchailles

FISH & SHELL-FISH / BALIKLAR (GB.)	FISCHE & SCHALTIERE (GER.)	POISSONS ET CRUSTACÉS (F.)
	Weissling s. Merlan	
Sheat-fish	Wels (Waller)	Glane, silure glane
Bass (levrek)	Wolfbarsch (max.100 cm.)	Bar, loup (de mer)
Boiled bass	gekocht	Bar au court-bouillon
Cold bass with mayonnaise	mit Mayonnaise	Bar froid mayonnaise
Bass meunière	nach Müllerinart	Bar meunière, bar au beurre
Grilled bass	vom Rost	Bar grillé
Dentex	Zahnbrasse	Denté
Pike-perch	Zander	Sandre
Pike-perch au bleu	blau	au bleu
Stuffed pike-perch	gefüllt	farcie
Broiled pike-perch	vom Rost	grillée
Pike-perch au gratin	überbacken	au gratin
Pike-perch fillets	Zanderfilets	Filets de sandre
Trout from the fish-tank	Zuchtforellen	Truites d'élevage
MEAT DISHES (GB.)	**FLEISCHGERICHTE (GER.)**	**PLATS DE VIANDE (F.)**
Mutton	Hammelfleisch	Mouton
Veal	Kalbfleisch	Veau
Lamb	Lammfleisch	Agneau
Spring lamb, baby lamb	Milchlamm	Agneau de lait
Beef	Rindfleisch	Bœuf
Mutton	Schöpsenfleisch	Mouton
Pork	Schweinfleisch	Porc
Sucking-pig	Spanferkel	Cochon de lait, porcelet
Beefsteak, steak	Beefsteak	Bifteck, steak
Beefsteak with a fried egg	mit Setzei	à cheval (avec un œuf au plat dessus)
Lamb pluck	Beuschel von Lamm	Fressure d'agneau
Bitoke (kind of Hamburg steak)	Bitok (russisches Hacksteak)	Bitoke (beefsteak haché, sauté au beurre)

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Black pudding	Blutwurst	Boudin noir
Grilled sausages	Bratwürste vom Grill	Saucisses grilées
Meatballs, meat croquettes	Buletten	Fricadelles, boulettes
Chateaubriand (double thick fillet steak)	Chateaubriand (doppelt dickes Filetsteak)	Chateaubriand (ou châteaubriant)
Escalope of veal Cordon bleu (two slices of veal with ham & cheese between)	Cordon bleu (zwei dünne, innen mit Käse & Schinken belegte Kalsschnitzel)	Escalope de veau Cordon bleu (escalope double panée, farcie de jambon et fromage)
Hamburger (fried cake of minced beef)	Deutsches Beefsteak (Hamburger)	Hamburger (bifteck haché de forme ronde)
Double sirloin steak	Doppeltes Entrecote	Entrecôte double
Fricasseed veal	Eingemachtes Kalbfleisch	Blanquette de veau
Hot pot, hotchpotch	Eintopf	Potée
Knuckle of pork (salted)	Eisbein	Jarret de porc (salé)
of pork with sauerkraut	mit Sauerkraut	de porc à la choucroute
Sirloin steak, entrecôte	Entrecote	Entrecôte
Grilled sirloin steak with parsley butter	vom Grill mit Kräuterbutter	grillée maître d'hôtel
Sirloin steak with cress	mit Kresse	vert-pré (au cresson)
Sirloin steak lyonnaise (with fried onions)	nach Lyoner Art (mit Zwiebeln)	à la Iyonnaise (aux oignons)
Minute sirloin steak	minute	minute
Sirloin steak lyonnaise (with fried onions)	Mirabeau (mit Sardellenfilets & Oliven)	Mirabeau (garnie filets d'anchois et olives)
Tyrolean sirloin steak (with tomatoes & fried onion rings)	nach Tiroler Art (mit Tomaten & Zwiebelringen garniert)	tyrolienne (garnie tomates et rondelles d'oignons frits)
Sirloin steak in red wine sauce	nach Weinhändierart (in Rotweinsauce)	marchand de vin (au vin rouge)

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Beef Stroganov (beef stew in sour cream)	Filetgulasch Stroganow (in sauer Sahne)	Sauté de bœuf Stroganov (à la crème aigre)
Fillet steak	Filetsteak	Filet grillé
Flemish stew (slices of beef stewed in beer)	Flämische Karbonaden (Rinderschnitzel in Bier geschmort)	Carbonnades à la flamande (tranches de bœuf

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Charcoal-broiled meats	Fleisch vomHolzkohlengrill	Grillades au feu de bois
Fondue bourguignonne	Fleischfondue	Fondue bourguignonne
Meetballs	Fleischklöße	Boulettes, fricadelles
Frankfurters	Frankfurter Würstchen	Saucisses de Francfort
Meetballs, meat croquettes	Frikadellen	Fricadelles, boulettes
Boiled beef	Gekochtes Rindfleisch	Bœuf bouilli
Chipped veal in cream	Geschnetzeltes (Kalbfleisch in Rahm)	Émincé de veau zurichoise
Grenadines (braised larded slices of veal)	Grenadins (gespickte Kalbsschnitzel)	Grenadins de veau (escalopes piquées)
Grilled meats, grills	Grilladen	Grillades
Grilled steak	Grill-Steak	Steak grillé
Hungarian goulash	Gulasch, ungarisch	Goulash à la hongroise
Meatloaf	Hackbraten	Pain de bœuf
Hamburger (or Hamburg steak)	Hamburger (Frikadelle, Hacksteak)	Hamburger
Roast mutton	Hammelbraten	Rôti de mouton
Leg of mutton, gigot	Hammelkeule	Gigot de mouton
Roast leg of mutton with onions & potatoes	nach Bäckerinart (mit Kartoffeln & Zwiebeln im Backofen gebraten)	de mouton boulangère (rôti avec pommes de terre et oignons)
Irish stew (mutton stew with onion & potato)	Irish Stew (Eintopf aus Hammelfleisch)	Irish stew (ragoût de mouton)
Escalope of veal chasseur	Jäger-Schnitzel	Escalope de veau chasseur
Galantine of veal	Kalbfleischgalantine	Galantine de veau
Veal pie	Kalbfleischpastete	Pâté de veau
Roast veal	Kalbsbraten	Rôti de veau

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Cold roast veal	kalt	Rôti de veau froid
Calf's sweetbreads	Kalbsbries	Ris de veau
sweetbreads with mushrooms	mit Champignons	de veau aux champignons
Sweetbreads with peas	mit Erbsen	de veau Clamart
Stuffed breast of veal	Kalbsbrust, gefüllt	Poitrine de veau farcie
Calf's gristle	Kalbsbrustknorpel	Tendrons de veau
Braised calf's gristle	geschmort	de veau braisés
Fillet of veal	Kalbsfilet	Filet de veau
Larded fillet of veal	gespickt	Filet de veau piqué
Veal balls	Kalbsfrikadellen	Fricadelles de veau
Fricandeau of veal	Kalbs-Frikandeau	Fricandeau de veau
Fricassee of veal	Kalbs-Frikassee	Fricassée de veau
Fried calf's feet	Kalbsfüße, gebacken	Pieds de veau frits
Grilled calf's feet	vom Rost	Pieds de veau grillés
Veal goulash	Kalbsgulasch	Goulash de veau
Knuckie of veal	Kalbshaxe	Jarret de veau
Grilled calf's heart	Kalbsherz vom Rost	Cœun re veau grillé
Calf's brains (pl)	Kalbshirn	Cervelle de veau
Fried calf's brains	gebacken	Cervelle frite
Brains fried in butter	gebraten	de veau meunière
Brains with black butter	mit schwarzer Butter	Cervelle au beurre noir
Leg of veal	Kalbskeule	Cuisseau de veau
Calf's head	Kalbskopf	Tête de veau
Fried calf's head	gebacken	de veau frite
Calf's head vinaigrette sauce	Kalbskopf in grüner Sauce	Tête de veau à la vinaigrette
Calf's head en tortue (garnished with olives, mushrooms, gherkins)	auf Schildkrötenart (mit Oliven, Champignons, Essiggurken)	de veau en tortue (garnie olives, champignons, cornichons)
Veal cutlet	Kalbskotelett	Côte de veau
Jellied veal cutlet	Bellevue (in Gelee)	de veau en bellevue (en gelée)
Veal cutlet Milanese (breaded cutlet)	nach Mailänder Art (paniertes Kotelett)	de veau milanaise (côte de veau panée)

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Veal cutlet sauté	natur	de veau sautée
Breaded veal cutlet	paniert	de veau panée
Veal cutlet en papillote	en Papillote	de veau en papillote
Veal cutlet Pojarski (minced veal cutlet, fried in butter)	Pojarski (gehacktes Kotelett in Butter gebraten)	de veau Pojarski (côte de veau hachée, sautée au beurre)
Grilled veal cutlet	vom Rost	de veau grillée
Calf's liver	Kalbsleber	Foie de veau
Calf's liver with apples	nach Berliner Art (mit Äpfeln)	à la berlinoise (aux pommes fruits)
Calf's liver & bacon	auf englische Art (mit Speckscheiben)	de veau à l'anglaise (sauté au bacon)

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Fried calf's liver	gebacken	de veau frit
Calf's liver sauté	gebraten	de veau sauté
Calf's liver en brochette	am Spießchen	Brochettes de foie de veau
Calf's lights (pl)	Kalbslunge	Mou de veau
Medallion of veal	Kalbsmedaillon	Médaillon de veau
of veal with mushrooms	mit Champipgnons	de veau aux champignons
	Kalbsmilch s. Kalbsbries	
Calf's kidney	Kalbsniere	Rognon de veau
Calf's kidney flambé	flambiert	de veau flambé
Grilled calf's kidney	gegrillt	de veau grillé
Kidney in Madeira sauce	in Madeirasauce	de veau au Madère
Calf's kidney sauté	sautiert	de veau sauté
Calf's kidney Turbigo (garnished with mushrooms & sausage)	Turbigo (mit Champignons & Bratwürstchen)	de veau Turbigo (garni de champignons et d'une saucisse)
Calf's kidney in white wine	in Weißweinsauce	de veau au vin blanc
Loin of veal	Kalbsnierenbraten	Longe de veau
Roast loin of veal	Kalbsnuß, gebraten	Noix de veau rôtie
Braised loin of veal	geschmort	de veau braisée
Jellied loin of veal	gesülzt	de veau en gelée

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Calf's ears	Kalbsohren	Oreilles de veau
Veal stew	Kalbsragout	Sauté de veau
Veal stew with spring vegetables	auf Frühlingsart (mit jungem Gemüse)	de veau printanier (aux primeurs)
Veal stew, hunter's style (with mushrooms & tomatoes)	nach Jägerart (mit Champignons & Tomaten)	de veau chasseur (aux champignons et tomates)
Veal stew Marengo (with tomatoes & mushrooms)	Marengo (mit Tomaten Champignons & Weißwein)	de veau Marengo (aux tomates et aux champignons)
Veal roulades	Kalbsrouladen	Paupiettes de veau
Saddle of veal	Kalbsrücken	Selle de veau
Saddle of veal chartreuse (with vegetables cooked in moulds)	nach Kartäuser Art (mit Gemüsen, in Becherformen gekocht)	de veau à la chartreuse (garnie chartreuse de légumes)
Saddle of veal Orlov (braised sliced saddle browned in hot oven with onion purée)	Kalbsrücken Prinz Orlow (braisiert, in Scheiben geschnitten & mit Zwiebelmus glaciert)	Selle de veau Orlov (braisée, escalopée, glacée au four avec une purée Soubise)
Leg of veal	Kalbsschlegel	Cuisseau de veau
Escalope of veal	Kalbsschnitzel	Escalope de veau
Veal escalope chasseur (with mushrooms)	nach Jägerart (mit Champignons)	de veau chasseur (aux champignons)
Escalope of veal sauté	natur	de veau sautée
Breaded escalope of veal	paniert	de veau panée
Creamed escalope of veal	in Rahm	de veau à la crème
Stuffed shoulder of veal	Kalbsschulter, gefüllt	Épaule de veau farcie
Veal steak	Kalbssteak	Steak de veau
Knuckle of veal, shin of veal	Kalbsstelze	Jarret de veau
Calf's tongue	Kalbszunge	Langue de veau
Ragout of tongue	Kalbszungen-Ragout	Langue de veau en ragoût
Tripe	Kaldaunen	Tripes (pl)
Cold meats, cold cuts	Kalte Platte	Viandes froides
Smoked spare-rib	Kasseler (Rippespeer)	Côte de porc fumée
Roast kid	Kitzbraten	Chevreau rôti

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Meat-filled cabbage rolls	Kohl-Rouladen	Paupiettes de choux
Meatballs in savoury sauce	Königsberger Klopse	Boulettes de bœuf sauce piquante
Boiled pork with horse-radish	Krenfleisch	Porc bouilli au raifort
Tripe (işkembe)	Kutteln	Tripes (pl)
Roast lamb	Lammbraten	Rôti d'agneau
Lamb's sweetbreads	Lammbries	Ris d'agneau
Stuffed breast of lamb	Lammbrust, gefüllt	Poitrine d'agneau farcie
Fricassee of lamb	Lamm-Frikassee	Fricassée d'agneau
Roast leg of lamb	Lammkeule, gebraten	Gigot d'agneau rôti
Lamb cutlet, lamb chop	Lammkotelett	Côtelette d'agneau
Breaded lamb cutlet	gebacken	d'agneau panée
Grilled lamb cutlet	vom Rost	d'agneau grillée
Lamb noisettes	Lammnüßchen	Noisettes d'agneau
Lamb stew	Lammragout	Sauté d'agneau
Lamb stew with spring vegetables	auf Frühlingsart (mit jungem Gemüse)	d'agneau printanier (aux primeurs)
Roast saddle of lamb	Lammrücken, gebraten	Selle d'agneau rôtie
Shoulder of lamb	Lammschulter	Épaule d'agneau
Roast shoulder of lamb with onions & potatoes	nach Bäckerin-Art (mit Kartoffeln im Backofen gebraten)	d'agneau boulangère (cuite au four sur pommes boulangère)
Liverwurst, liver sausage	Leberwurst	Boudin de fole
Roast sirloin (of beef)	Lendenbraten	Aloyau rôti
Tournedos (tenderloin steak)	Lendenschnitte	Tournedos (médaillon de filet de bœuf)
Tournedos, arlésienne (with egg-plant, onions & tomatoes)	auf arlesische Art (mit Eierfrüchten, Zwiebeln, Tomaten)	à l'arlésienne (garni d'aubergines, oignons et tomates)

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Tournedos Clamart (with artichoke bottoms filled with peas)	mart (mit erbsengefüllten Artischockenböden)	Clamart (aux fonds d'artichauts remplis de pois)
Tournedos for gourmets (with gooseliver)	nach Feinschmeckerart (mit Gänseleber)	des gourmets (fourré escalope de foie gras)
Grilled tournedos	vom Grill	grillé
Broiled tournedos sauce béarnaise	vom Grill mit Béarner Sauce	béarnaise
Tournedos Henry IV (a: chipped potatoes, sauce béarnaise; b: artichoke bottoms, noisette potatoes)	Lendenschnitte Heinrich IV. (a: Pommes frites, Béarner Sauce; b: Artischockenböden, Nußkartoffeln)	Tournedos Henri IV (a: Pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise; b: fonds d'artichauts, pommes noisettes)
Tournedos Helder (with tomatoes & Parisienne potatoes)	Helder (mit Tomaten & Pariser Kartoffeln garniert)	Helder (aux tomates concassées et pommes parisienne)
in Madeira sauce	in Madeirasauce	sauté au Madère
mascotte (with quartered artichokes & potatoes)	Mascotte (mit gevierteltten Artischocken, Kartoffeln & Trüffeln)	mascotte (aux quartiers d'artichauts, pommes et truffes)
Masséna (with artichoke bottoms & marrow. Truffle sauce)	Masséna (mit Artischokkenböden & Rindermark)	Masséna (aux fonds d'artichauts et moelle. Sauce Périgueux)
Tournedos Portuguese (with tomatoes)	auf portugiesische Art (mit Tomaten)	à la portugaise (aux tomates)
Rossini (with slice of gooseliver & truffles. Madeira sauce)	Rossini (mit Gänseleberscheibe & Trüffeln, Madeirasauce)	Rossini (garni de foie gras et lames de truffes. Sauce madère)
Roast fillet of beef	Lungenbraten	Filet de bœuf rôti
Hash of calf's lighst	Lungen-Haschee	Hachis de mou de veau
Mixed grill	Mixed grill	Mixed grill
Escalope of veal sauté	Naturschnitzel	Escalope de veau sautée
Loin of veal	Nierenbraten (Kalbs-)	Longe de veau
Kidneys en brochette	Nierenspießchen	Rognons en brochettes
Roast beef	Ochsenbraten	Rôti de bœuf
Oxtail	Ochsenschwanz	Queue de bœuf

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Ragout of oxtail	Ochsenschwanz-Ragout	de bœuf en ragoût
Ox-tongue	Ochsenzunge	Langue de bœuf
Braised ox-tongue	geschmort	de bœuf braisée
Ox-tongue in Madeira	in Madeira	de bœuf au Madère
Ossobuco (braised section of veal knuckle)	Ossobuco (Kalbshaxe in Scheiben gedünstet)	Osso-buco (rouelle de jarret de veau braisée)
Escalope of veal with paprika	Paprika-Schnitzel	Escalope de veau au paprika
Escalope of veal, Parisienne (dipped in beaten egg & fried)	Pariser Schnitzel (in verquirltes Ei getaucht & gebacken)	Escalope de veau à la parisienne (panée à l'œuf et frite)
Pepper-steak	Pfeffersteak	Steak au poivre
Piccata (slice of veal fried in butter with parsley & lemon)	Piccata (kleines Naturschnitzel mit Petersilie & Zitrone)	Piccata (petite escalope de veau sautée au persil et citron)
Salb ribs of pork	Pökelkarree	Carré de porc salé
salt ox-tongue	Pökelzunge	Langue écarlate
	Rahmschnitzel s. Sahne	
Smoked beef	Rauchfleisch	Bœuf fumé
Smoked ox-tongue	Räucherzunge	Langue de bœuf fumée
Roast beef	Rinderbraten	Rôti de bœuf
Breast of beef	Rinderbrust	Poitrine de bœuf
Fillet of beef, tenderloin	Rinderfilet	Filet de bœuf
Fillet of beef with mixed vegetables	nach Gärtnerin-Art (mit Gemüse)	de bœuf à la jardinère (aux légumes)
Roast fillet of beef	gebraten	de bœuf rôti
Fillet of beef in Madeira	in Madeirasauce	de bœuf au Madère
Fillet of beef Portuguese (with stuffed tomatoes)	auf portugiesische Art (mit Tomaten)	de bœuf portugaise (aux tomates farcies)
Fillet of beef Wellington (baked in pastry)	Rinderfilet Wellington (in Blätterteighülle)	Filet de bœuf Wellington (en croûte de feuilletage)
Beef stew, ragout of beef	Rinderragout	Estouffade (de bœuf)
Beef roulades, beef olives	Rinderrouladen	Paupiettes de bœuf

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Burgundy beef stew (stewed in red wine with mushrooms & small onions)	Rindfleisch auf Burgunder Art (in Rotwein mit Zwiebelchen & Champignons ges-chmort)	Bœuf bourguignon (sauté au vin rouge avec champignons et petits oignons)
Boiled beef	gekocht	
Beef à la mode (braised with carrots, onions & calf's foot)	auf modische Art (mit Karotten & Kalbsfuß geschmort)	
	Rindslende s. Rinderfilet	
Roast sirloin (of beef)	Rippenstück, gebraten	Contrefillet rôti
	Rippespeer s. Kasseler	
Döner kebap, iskender kebab/ tabak iskender/ porsiyon / tabak servisi (Turkish special/Bursa/ TUR.)	Döner kebab, iskender kebab / tabak iskender / Drechen spiess grill / portion / Teller service (Türkisch special/Bursa/ TUR.)	Döner kebab, iskender kebab / plate service / Shish grill / portion (Turkish special/Bursa/ TUR.)
Rodop köftesi / rodop meatballs (Turkish special/ Bursa/Tur.)	Rodop köftesi / rodop frikadellen (Turkish special/Bursa/Tur.)	Rodop köftesi / rodop meatballs (Turkish special/ Bursa/Tur.)
İnegöl köfte / inegöl meatballs (Turkish special/ Bursa/Tur.)	İnegöl köfte / inegöl meatballs (Turkish special/Bursa/Tur.)	İnegöl köfte / inegöl meatballs (Turkish special/ Bursa/Tur.)
Pideli köfte / Kayhan-Kayıhan (Turkish special/ Bursa/Tur.)(İskender kebabının muadili / an alternative to iskender döner kebab	Pideli köfte / Kayhan-Kayıhan (Turkish special/Bursa/Tur.) (İskender kebabının muadili /(als alternative nacht iskender - döner kebab)	Pideli köfte / Kayhan-Kayıhan (Turkish special/ Bursa/Tur.)(İskender kebabının muadili / an alternative to iskender döner kebab
Roast sirloin	Roastbeef	Rosbit
Rolled roast veal	Rollbraten	Roulade de veau
Grilled steak	Rostbraten (auf dem Rost)	Bifteck grillé
Rump-steak	Rumpsteak	Rumsteck, rumpsteak
Escalope of veal in cream	Sahneschnitzel	Escalope de veau à la crème

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Sauerbraten (braised beef previously marinated in vinegar)	Sauerbraten (in Essigbeize vorbehandelter Schmorbraten)	Bœuf braisé à l'aigre (bœuf mariné au vinaigre et braisé)
Garnished sauerkraut	Sauerkraut, garniert	Choucroute à l'alsacienne
Sour calf's liver	Saure Leber	Foie de veau à l'aigre
Kebabs, shashliks (meat on skewers)	Schaschliks (Hammelspießchen)	Kebabs, chachliks (brochettes de mouton)
Çöp şiş / shish kebab	Çöp şiş / shish (Spieß) kebab	Çöp şiş / shish kebab
Ham	Schinken	Jambon
Jellied ham, ham in jelly	in Gelee	en gelée
Ham in Madeira sauce	in Madeirasauce	braisé au Madère
with sauerkraut	mit Sauerkraut	à la choucroute
with spinach	mit Spinat	aux épinards
baked in pastry	in Teigkruste	en croûte
ham medallions	Schinkenmedaillons	Médaillons de jambon
Ham steak	Schinkensteak	Steak de jambon
Schlachplatte (fresh sausages, boiled pork meat & sauerkraut)	Schlachtplatte (frishce Würste, Wellfleisch, Sauerkraut)	Schlachtplatte (saucisses fraîches, viande de porc bouillie, choucroute)
Braised beef, pot-roast	Schmorbraten	Bœuf braisé
Stewed steak	Schmorsteak	Steak étuvé, stew-steak
Roast pork (domuz rosto)	Schweinsbraten	Rôti de porc
Loin of pork	Schweinsfilet	Filet de porc
Boiled pig's trotters	Schweinsfüße, gekocht	Pieds de porc bouillis
Goulash de pork	Schweinsgulasch	Goulash de porc
Knuckie of pork	Schweinshaxe	Jarret de porc
Roast knuckle of pork	gebraten	Jarret de porc rôti
Ribs of pork	Schweinskarree	Carré de porc
Ribs of pork with sauerkraut	mit Sauerkraut	Carré de porc à la choucroute
Leg of pork	Schweinskeule	Cuisse de porc
Pork cutlet, pork chop	Schweinskotelett	Côte de porc
Breaded pork cutlet	gebacken	de porc panée
Broiled pork cutlet	gegrillt	de porc grillée

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Pork chop paprika sauce	in Paprikasauce	de porc au paprika
Pork liver	Schweinsleber	Foie de porc
Pig's ears	Schweinsohren	Oreilles de porc
Pig's ears with peas	mit Erbsenbrei	de porc à la purée de pois
Shoulder of pork	Schweinsschulter	Épaule de porc
moked loin of pork	Schweinsstelze s. Eisbein	Carré de porc fumé
Roast stuffed sucking-pig	Selchkarree	Porcelet farci rôti
Spit-roasted meat	Spanferkel, gefüllt	Rôti à la broche
Jellied pork cutlet	Spießbraten	Côte de porc en gelée
Boiled beef	Sülzkotelett	Bouilli
Pork goulash with sauer-kraut	Suppenfleisch	Goulash de porc à la chou-croute
Prime boiled beef	Szegediner Gulasch	Bœuf bouilli
Tartar steak (raw minced steak topped with egg)	Tatarbeefsteak (rohes Hacksteak mit Eigelb)	Steak tartare (steak cru haché avec un jaune d'œuf dessus)
Calf's liver, Tyrolean style (fried liver in sour cream sauce)	Tournedos s.Lendenschinitte	Foie de veau à la tyrolienne (sauté, nappé sauce crème aigre)
Fricasseed veal	Weißes Kalbsragout	Blanquette de veau
White sausages	Weißwürste	Boudins blancs
Sour calf's lights	Wiener Beuschel (Saure Lunge)	Mou de veau à l'aigre
Sirloin steak with fried onions	Wiener Rostbraten	Entrecôte à la viennoise (aux oignons)
Wiener schnitzel (breaded veal slice)	Wiener Schnitzel (paniertes Kalbsschnitzel)	Escalope de veau viennoise (escalope panée)
Sausages with cabbage in white wine	Würstchen mit Kohl in Weißwein	Saucisses aux choux au vin blanc
Zampone (pork sausage enwrapped in the skin of a pig's trotter)	Zampone (Wurst in der Haut eines ganzen Schweinsfußes)	Zampone (saucisson envel-oppé dans la peau d'un pied de porc)
with lentils	mit Linsen	aux lentilles
with sauerkraut	mit Sauerkraut	à la choucroute

MEAT DISHES (GB.)	FLEISCHGERICHTE (GER.)	PLATS DE VIANDE (F.)
Escalope of veal, gipsystyle (with strips of ham, tongue & mushrooms)	Zigeuner-Schnitzel (mit feinen Schinkenstreifen, Zunge & Champignons)	Escalope de veau zingara (garnie julienne de jambon, langue et champignons)
Ragout of tongue	Zungenragout	Langue de bœuf en ragoût
	Zwiebelrostbraten s. Wiener Rostbraten	
POULTRY (GB)	**GEFLÜGEL / KANATLILAR / KÜMES HAYVANLARI (GER)**	**VOLAILLE (F)**
Fried spring chicken	Backhähnchen	Poulet de grain frit
Roast chicken	Brathuhn	rôti
Spring chicken on the spit	vom Spieß	de grain à la broche
Chicken curry	Curryhuhn	sauté au curry
Duck	Ente	Canard
Roast duck	gebraten	Caneton rôti
Roast stuffed duckling	gefüllt	Caneton farci
Duckling	junge	Caneton
Ducking with turnips	mit Mairübchen	Caneton aux navets
Braised duck with olives	mit Oliven	Caneton aux olives
Duckling with oranges	mit Orangen	Caneton à l'orange
Pressed duck	in der Presse	Caneton à la presse
Duckling with red cabbage	mit Rotkohl	Caneton aux choux rouges
Goose (Mehrz. geese)	Gans	Oie
Braised goose with sauerkraut	auf eisässische Art (mit Sauerkraut)	à l'alsacienne (à la choucroute)
Roast goose with apple sauce	auf englische Art (mit Apfelmus)	à l'anglaise (rôtie, sauce aux pommes)
Roast goose	gabraten	rôtie
Goose giblets	Gänseklein	Abatis d'oie
Goose-liver	Gänseleber	Foie gras
Parfait de foie gras	Gänseleber-Parfait	Parfait de foie gras
Pâté de foie gras	Gänseleber-Pastete	Pâté de foie gras
Terrine de foie gras	Gänseleber-Terrine	Terrine de foie gras
Chaud-froid of chicken	Geflügel-Chaudfroid	Chaud-froid de volaille
Galantine of chicken	Geflügel-Galantine	Galantine de volaille

POULTRY (GB)	GEFLÜGEL / KANATLILAR / KÜMES HAYVANLARI (GER)	VOLAILLE (F)
Giblets	Geflügelklein	Abatis
Chicken cutlet	Geflügelkotelett	Côtelette de volaille
Chicken croquettes	Geflügelkroketten	Croquettes de volaille
Chicken-livers	Geflügelleber	Foies de volaille
Chicken-livers en brochette	am Spießchen	Brochettes de foies de volaille
Chicken-mousse	Geflügel-Mousse	Mousse de volaille
Grilled chichken	Grillhächnen	Poulet grillé
Chicken baked in pastry	Hahn in Teigkruste	Coq en pâte
Spring chicken	Hähnchen	Poulet nouveau
Hamburg poussins	Hamburger Stubenküken	Poussins de Hambourg
Hen	Henne	Poule
Chicken	Huhn	Poulet
Broiled chicken with bacon	auf amerikanische Art (vom Rost, mit Speck)	grillé à l'américaine (au bacon)
Jellied chicken	in Aspik	en gelée
Boned stuffed chicken	ausgebeint & gefüllt	désossé et farci
Chicken in champagne	in Champagnerwein	au champagne
Chicken curry	mit Curry	sauté au curry
Roast chicken	gebraten	rôti
Roast stuffed chicken	gefüllt	farci rôti
Grilled chicken	gegrillt	grillé
Boiled chicken	gekocht	bouilli
Chicken, hunter's style (with mushrooms)	nach Jägerart (mit Champignons)	sauté chasseur (aux champignons)
Spring chicken, broiler	junges	nouveau de grain
Casserole of chicken	in der Kasserolle	en cocotte
Chicken Marengo (with mushrooms & tomatoes)	Marengo (sautiert mit Champignons & Tomaten)	sauté Marengo (avec champignons et tomates)
with mayonnaise	mit Mayonnaise	froid mayonnaise
Chicken with paprika	mit Paprika	sauté au paprika
Chicken in cream sauce	in Rahmsauce	sauté à la crème

POULTRY (GB)	GEFLÜGEL / KANATLILAR / KÜMES HAYVANLARI (GER)	VOLAILLE (F)
Grilled chicken	Hun vom Rost	Poulet grillé
Chicken sauté	sautiert	sauté
Spring chicken on the spit	vom Spieß	de grain à la broche
Deviled spring chicken (broiled chicken)	nach Teufels-Art (vom Grill)	grillé à la diable
Breast of chicken		(sauce diable à part)
of chicken Maryland	Hühnerbrustfilet	Suprême de volaille
(with corn fritters & fried bananas)	Maryland (mit kleinen Maisbeignets & gebratenen Bananen)	de volaille Maryland (aux beignets de maïs et bananes frites)
of chicken with salt	mit Pökelzunge	de volaille à l'écarlate
ox-tongue		
of chicken in cream	in Sahne	de volaille à la crème
Chicken curry	Hühnercurry	Curry de volaille
Stuffed winglets	Hühnerflügel, gefüllt	Ailerons farcis
Chicken fricassee	Hühner+Frikassee	Fricassée de poulet
Leg of chicken	Hühnerkeule	Cuisse de poulet
Chicken mayonnaise	Hühnermayonnaise	Mayonnaise de volaille
Chicken pilaw (pilavlı tavuk)	Hühnerpilaf	Pilaf de volaille
Capon	Kapaun	Chapon
Roast truffed capon	getrüffelt	Chapon truffé rôti
Poussin	Küken	Poussin
Grilled poussin	vom Rost	grillé
Fried poussin	auf Wiener Art	frit à la viennoise
	Masthuhn s. Poularde	
Chicken with paprika	Paprika-Huhn	Poulet sauté au paprika
Guinea-fowl, guinea-hen	Perlhuhn	Pintade
Roast guinea-fowl	gebraten	rôtie
Guinea-hen en papillote	en Papillote	en papillote
Guinea-hen in cream	in Rahmsauce	à la crème
Salmi of guinea-hen	Perlhuhnragout	Pintade en salmis
Poulard, poularde	Poularde	Poularde
Poulard with tarragon	mit Estragon	à l'estragon

POULTRY (GB)	GEFLÜGEL / KANATLILAR / KÜMES HAYVANLARI (GER)	VOLAILLE (F)
Boiled poulard	gekocht	bouillie
Truffled poulard	getrüfffelt	truffée
Poulard with rice	mit Reis	au riz
Suvorov (stuffed with gooseliver & truffles)	Suworow (mit Gänseleber & Trüffeln)	Souvarov (farcie de foie gras et truffes)
Roast turkey (hindi rosto)	Puterbraten	Dinde rôtie
Breast of turkey (or turkey fillets)	Puterbrustfilet	Suprême de dinde (ou filets de dinde)
	Suprême s. Hühnerbrustfilet	
Pigeon (junge Taube: squab)	Taube	Pigeon (junge Taube: pigeonneau)
Pigeon	gefüllt	Pigeonneau farci
(junge Taube: squab)	vom Grill	à la crapaudine
Roast stuffed squab	sautiert	à la minute
Broiled squab	vom Spieß	rôti à la broche
Pigeon sauté	Taubenpastete	Pâté de pigeons
Pigeon on the spit	Truthahn	Dinde
Pigeon pie	gebraten	rôtie
Turkey (hindi)	gefüllt	farcie rôtie
Roast turkey	gekocht	bouillie
Roast stuffed turkey	geschmort	braisée
Boiled turkey	getrüffelt	truffée
Braised turkey	junger	Dindonneau
Truffed turkey	mit Maronen gefüllt	Dinde farcie aux marrons
Fried spring chicken	Wiener Backhendi	Poulet frit à la viennoise



GAME (GB.) (AV ETi)	WILDBRET (GER.)	GIBIER (F.)
Blackbirds	Amseln	Merles
Capercailzie, wood-grouse	Auerhahn	Coq de bruyère
Snipe	Bekassine	Bécassine
Broiled snipe	vom Rost	grillée
Black-Cock, heath-cock	Birkhahn	Coq des bois
Bald coot, water-hen	Bläßhuhn	Foulque noire
Fallow-deer	Damhirsch	Daim
Thrushes, fieldfares	Drosseln	Grives
à la bonne femme (with diced bacon & croûtons)	nach Hausfrauenart (mit Speckwürfeln & Craûtons)	à la bonne femme (aux lardons et croûtons)
on the spit	am Spieß gebraten	à la broche
with juniper sauce	mit Wacholdersauce	au genièvre
Pheasant	Fasan	Faisan
Roast pheasant	gebraten	rôti
Roast truffled pheasant	getrüffelt	truffé
Casserole of pheasant	in der Kasserolle	en casserole
Pheasant with sauerkraut	mit Sauerkraut	à la choucroute
Breast of pheasant	Fasanenbrüstchen	Suprême de faisan
of pheasant in cream	in Rahm	de faisan à la crème
Medallions of pheasant	Fasanenmedallions	Médaillons de faisan
Pheasant pie	Fasanenpastete	Pâté de faisan
Beccaficos	Feigendrosseln	Becfigues
	Fettammern s. Ortolane	
Young wild boar	Frischling	Marcassin
Saddle of young wild boar	Frischlingsrücken	Selle de marcassin
Chamois	Gemse	Chamois
Jugged chamois	Gemsenpfeffer	Civet de chamois
Hare	Hase	Lièvre
Hazen grouse, hazel hen	Haselhuhn	Gelinotte
Roast hare	Hasenbraten	Lièvre rôti
Fillets of hare	Hasenfilets	Filets de lièvre
Hare pie	Hasenpastete	Pâté de lièvre
Jugged hare	Hasenpfeffer	Civet de lièvre

GAME (GB.) (AV ETi)	WILDBRET (GER.)	GIBIER (F.)
Ragout of hare	Hasenragout	Ragoût de lièvre
Saddle of hare	Hasenrücken	Râble de lièvre
of hare with juniper	mit Wacholdersauce	de lièvre au genièvre
Deer, stag	Hircsh	Cerf
Roast venison	Hirschbraten	Cerf rôti
Venison steak	Hirschsteak	Steak de cerf
Hunter's brochette	Jadgspießchen	Brochette du chasseur
Rabbit	Kaninchen	Lapin, lapereau
Fried rabbit	gebacken	Lapereau frit
Roast rabbit	gebraten	Lapin rôti
Rabbit fricassee	Kaninchen-Frikasse	Blanquette de lapin
Jugged rabbit	Kaninchen-Pfeffer	Lapin en civet
Rabbit ragout	Kaninchenragout	Ragoût de lapin, lapin sauté
Lapwing, peewit, pewit	Kiebitz	Vanneau
	Krammetsvögel s. Drosseln	Sarcelle
Teal, teal duck	Krickente (Kriekente)	Alouettes, mauviettes
Larks	Lerchen	Ortolans rôtis
Roast ortolans	Ortolane, gebraten	Perdreau (perdrix)
Partridge	Rebhuhn	Perdreau rôti sur canapé
Roast partridge on toast	gebraten auf Röstbrot	aux choux
Partridge with cabbage	mit Kohl	à la normande (aux pommes reinettes)
Partridge with apples	äuf normannische Art (mit Apfeln)	à la crème
Partridge in cream	in Rahmsauce	Suprêmes de perdreau
Breast of partridge	Rebhuhnbrüstchen	Chevreuil
Roe (buck), venison	Reh	Chevreuil rôti
Roast venison	Rehbraten	Filets de chevreuil
Fillets of venison	Rehfilets	Cuissot de chevreuil
Haunch of venison	Rehkeule	de chevreuil à la crème
of venison with cream	in Rahmsauce	Côtelette de chevreuil
Venison cutlet	Rehkotelett	de chevreuil Conti (aux lentilles)

GAME (GB.) (AV ETi)	WILDBRET (GER.)	GIBIER (F.)
Venison cutlet Conti (with lentil purée)	Conti (mit Linsenpüree)	de chevreuil Saint-Hubert (avec champignons et sauce poivrade)
Venison cutlet St.Hubert (with mushrooms & poivrade sauce)	St.Hubertus (mit Champignons & Pfeffersauce)	Médaillons de chevreuil
Medallions of venison	Rehmedaillons	de chevreuil chasseur (aux champignons et tomates)
of venison, hunter's style (with mushrooms & tomatoes)	nach Jäger-Art (mit Champignons & tomaten)	de chevreuil à la purée de marrons
Medallions of venison with chestnuts	Rehnsüßchen	Noisettes de chevreuil
Venison noisettes	Rehpastete	Pâté de chevreuil
Venison pie	Rehpfeffer	Civet de chevreuil
Jugged venison	Rehragout	Ragoût de chevreuil
Venison ragout	Rehrücken	Selle de chevreuil
Saddle of venison of venison with mushrooms	nach Försterin-Art (mit Pilzen)	de chevreuil forestière (aux champignons)
Larded saddle of venison	gespickt	de chevreuil piquée
Saddle of venison with cherries	mit Kirschen	de chevreuil aux cerises
of venison with fried bananas	nach Kreolen-Art (mit gebratenen Bananen)	de chevreuil à la créole (aux bananes)
Escalope of venison	Rehschnitzel	Escolope de chevreuil
Escalope of venison with mushrooms	mit Champignons	de chevreuil aux champignons
Venison steak	Rehsteak	Steak de chevreuil
Saddle of venison	Rehziemer	Cimier de chevreuil
Reindeer	Rentier	Renne
Reindeer steak	Rentiersteak	Steak de renne
Wood-pigeon, ring-dove	Ringeltaube	Palombe
Stuffed wood-pigeon	gefüllt	Palombe farcie
Salmi of pheasant	Salmi von Fasan	Salmis de faisan

GAME (GB.) (AV ETi)	WILDBRET (GER.)	GIBIER (F.)
Salmi of partridges	von Rebhühnern	Salmis de perdreaux
Salmi of woodcock	von Schnepfen	Salmis de bécasses
Salmi of wild duck	von Wildente	Canard sauvage en salmis
White grouse, ptarmigan	Schneehuhn	Perdrix des neiges
Woodcock	Schenepfe	Bécasse
Woodcock flambé	flambiert	flambée
Roast woodcock on toast	gebraten auf Röstbrot	rôtie sur canapé
Broiled woodcock	gegrillt	grillée
Breast of woodcock	Schnepfenbrüstchen	Suprême de bécasse
Woodcock pie	Schnepfenpastete	Pâté de bécasses
Black-cock, heath-cock	Spielhahn	Coq des bois
Snipe	Sumpfschnepfe	Bécassine
Water-hen, moor hen	Teichhuhn	Poule d'eau
Quails	Wachteln	Cailles
Roast quails	gebraten	rôties
Quails en casserole	in der Kasserolle	en cocotte
Quails in nests	im Nest	au nid
Quails with rice	mit Reis	au riz
Broiled quails	vom Rost	grillées
Minute quails	auf schnellste Art	a la minute sautées
Quails on the spit	Wachteln vom Spieß	Cailles à la broche
Quails Suvorov (stuffed with gooseliver & truffles)	Suworow (mit Gänseleber & Trüffeln gefüllt)	Souvarov (farcies de foie gras et truffes)
Quails roasted in wine-leaves	in Weinblättern gebraten	aux feuilles de vigne
Quails with grapes	nach Winzer-Art (mit Weinbeeren)	à la vigneronne (aux raisins)
Quails with risotto	Wachtel-Risotto	Risotto de cailles
Water-hen, bald coot	Wasserhuhn	Foulque noire
Wild-duck, mallard	Wildente	Canard sauvage
Wild-duck with oranges	mit Orangen	sauvage à la bigarade
Wild rabbit	Wildkaninchen	Lapin de garenne
Game pie, venison pie	Wildpastete	Pâté de gibier

GAME (GB.) (AV ETi)	WILDBRET (GER.)	GIBIER (F.)
Wild boar	Wildschwein	Sanglier
Roast wild boar	Wildschweinbraten	Sanglier rôti
Jugged wild boar	Wildschweinpfeffer	Sanglier en civet
Haunch of wild boar	Wildschweinskeule	Cuissot de sanglier
Haunch of wild boar in sweet & sour sauce	Süß-sauer	Cuissot de sanglier à l'aigre-doux
VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	**GEMÜSE (GER.)**	**LÉGUMES (F.)**
Pineapple sauerkraut	Ananaskraut	Choucroute à l'ananas
Artichokes	Artischocken	Artichauts
Fried artichokes	gebacken	frits
Artichokes tartare sauce	mit Tatarensauce	sauce tartare
Artichoke bottoms	Artischockenböden	Fonds d'artichauts
Stuffed artichoke bottoms	gefüllt	d'artichauts farcis
Aubergines, eggplant	Auberginen	Aubergines
Fried aubergines	gebacken	frites
Baked stuffed eggplant	gefüllt	farcies
Sweet potatoes, batatas	Bataten	Patates douces
Kale	Blattkohl	Chou vert
Buttered leaf-spinach	Blattspinat	Épinards à l'anglaise
	Blaukraut s. Rotkohl	
Cauliflower	Blumenkohl	Chou-fleur
Sautéed cauliflower	in Butter	sauté au beurre
Boiled cauliflower	auf englische Art	à l'anglaise
Cauliflower cheese	gratiniert	au gratin, Mornay
Cauliflower with fried breadcrumbs	auf poinische Art (mit Butterbröseln)	à la polonaise (à la mie de pain frite)
Cauliflower pudding	Blumenkohlauflauf	Pain de chou-fleur
French beans	Bohnen, grüne	Haricots verts
Buttered French beans	in Butter	verts au beurre
French beans in cream	in Rahmsauce	verts à la crème
Red beans	, rote	rouges
White beans	, weiße	blancs
Brunswick asparagus	Braunschweiger Spargel	Asperges de Brunswick

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
Nettle	Brennessel	Ortie
Broccoli	Brokkoli	Brocolis
Buttered French beans	Butter-Bohnen	Haricots verts au beurre
Buttered green peas	Butter-Erbsen	Petits pois au beurre
(White mushrooms, champignons)	Champignons	Champignons (de Paris)
Stuffed mushrooms	gefüllt	farcis
Broiled mushrooms	gegrillt	grillés
Creamed mushrooms	in Rahmsauce	à la crème
Mushrooms sauté	sautiert	sautés
Belgian endives	Chicorée	Endives
Braised Belgian endives	gedünstet	Endives braisées
Belgian endives in cream	in Rahm	Endives à la crème
Gherkins	Cornichons	Cornichons
Chanterelles	Eierschwämme	Chanterelles, girolles
Endive	Endivie	Chicorée frisée
Green peas	Erbsen	Petits pois
Buttered green peas	in Butter	pois au beurre
Green peas, French style (stewed with small onions & lettuce)	auf fransözische Art (mit Zwiebelchen & Kopfsalat gedünstet)	pois à la française (cuits avec petits oignons et laitue)
Peas in potato nests	im Nestchen	pois au nid
Minted peas	mit Pfefferminze	pois à la menthe
Green peas with bacon	mit Speck	pois au lard
Fennel, Florence fennel	Fenchelknollen (Finocchi)	Fenouils
Fried fennel	gebacken	frits
Fennel au gratin	gratiniert	au gratin
Early vegetables	Frühgemüse	Primeurs
Vegetables in season	Gemüse der Jahreszeit	Légumes de saison
Assorted vegetables	Gemüseplatte	Légumes variés
Assorted vegetables	mit Ei	variés à l'œuf
Kale	Grünkohl	Chou vert
Cucumbers	Gurken	Concombres

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
Stuffed cucumbers	gefüllt	Concombres farcis
Stewed cucumbers	Gurkengemüse	Concombres étuvés
Hop sprouts	Hopfensprossen	Jets de houblon
Mushrooms	Kaiserlinge (Kaiserpilze)	Oronges
Cardoons	Kardonen	Cardons
in cream	in Rahmsauce	à la crème
with marrow sauce	mit Rindermark	à la moelle
Carrots	Karotten	Carottes
Glazed carrots	glaciert	glacées
Carrots in cream	in Rahmsauce	à la crème
Carrots Vichy	Vichy	Vichy
Chick-peas	Kichererbsen	Pois chiches
Celeriac	Knollensellerie	Céleri-rave
Japanese artichokes	Knollenziest	Crosnes
artichokes sauté	sautiert	sautés
Cabbage	Kohl	Chou
Kohlrabi, turnip cabbage	Kohlrabi	Chou-rave (pl.choux-raves)
Meat-filled cabbage rolls	Kohlrouladen	Paupiettes de choux farcies
Swedes, swedish turnips	Kohlrüben	Navets, rutabagas
Lettuce	Kopfsalat	Laitues
Braised lettuce in gravy	gedünstet	braisées au jus
	Kraut s. Kohl	
Horse-radish	Kren	Raifort
Cress	Kresse	Cresson
Pumpkin, squash, gourd	Kürbis	Potiron, courge
Leek	Lauch	Poireaux
Lentils	Linsen	Lentilles
Lentils with bacon	mit Speck	au lard
Mushrooms	Maipilze (Mairitterlinge)	Mousserons
Turnips	Mairüben	Navets
Corn on the cob, sweet corn	Maiskolben	Mais en épis

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
(Swiss) chards, spinach beets	Mangold	Blettes, bettes, poirées
Buttered chards	in Butter	Blettes au beurre
Chestnuts	Maronen	Marrons
Horse-radish	Meerrettich	Raifort
Creamed horse-radish	Meerrettichsahne	à la crème
Mixed vegetables	Mischgemüse	Jardinière (ou macédoine) de légumes
Morels	Morcheln	Morilles
Sautéed morels	geröstet	sautées
(Green) peppers, pimientos	Paprikaschoten	Poivrons, piments
Stuffed green peppers	gefüllt	Poivrons farcis
Parsnip	Pastinake	Panais
Chanterelles	Pfifferlinge	Chanterelles, girolles
Mushrooms	Pilze	Champignons
Leek	Porree	Poireaux
Leek au gratin	überbacken	au gratin
French beans, string beans	Prinzessbohnen	Haricots verts
Broad beans	Puffbohnen	Fèves
Purée	Püree	Purée
Mushroom purée	von Champignons	de champignons
Purée of peas	von Erbsen	Saint-Germain
Lentil purée	von Linsen	Ésaü
Chestnut purée	von Maronen	de marrons
White bean purée	von weißen Bohnen	soissonnaise
Mashed turnips	von weißen Rüben	de navets
Onion purée	von Zwiebeln	Soubise
Red chicory	Radicchio	Trévise, chicroée rouge
Radishes	Radieschen	Radis (roses)
Rataouille niçoise (Provençal stew of vegetables)	Ratatouille niçoise (provenzalisches Gemüsaragout)	Ratatouille niçoise (ragoût de légumes variés)
Rocket, garden rocket	Rauke	Roquette

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
Radish	Rettich	Radis (blanc ou noir)
Raw vegetable platter	Rohkostplatte	Assiette de crudités
Brussels sprouts	Rosenkohl	Choux de Bruxelles
Sautéed brussels sprouts	in Butter	de Bruxelles sautés
Beetroots, red beets	Rote Rüben	Betteraves
Red cabbage	Rotkohl	Chou rouge
Red cabbage, Flemish style (with apples)	auf flämiische Art (mit Äpfeln)	rouge à la flamande (aux pommes fruits)
Red cabbage with chestnuts	mit Maronen	rouge à la limousine (aux marrons)
Broad beans	Saubohnen	Fèves
Sorrel	Sauerampfer	Oseille
Sauerkraut	Sauerkraut	Choucroute
Garnished sauerkraut	garniert	à l'alsacienne
Black salsify, scorzonera	Schwarzwurzeln	Salsifis, scorsonères
Fried black salsify	gebacken	Salsifis frits
Sautéed black salsify	in Butter	sautés
Celery	Sellerie	Céleris
Braised celery	gedünstet	braises
Celery au gratin	gratiniert mit Parmesan	au parmesan gratinés
Celery in gravy	in Jus	au jus
Creamed celery	in Rahmsauce	à la crème
Asparagus	Spargel	Asparges
with a fried egg	auf Mailänder Art (mit Spiegelei)	à la milanaise (garnies œuf poêlé)
with fried breadcrumbs	auf polnische Art (mit Butterbröseln)	à la polonaise (à la mie de pain frite)
au gratin		au gratin
vinaigrette sauce	überbacken	à la vinaigrette
with melted butter	mit Vinaigrette	au beurre fondu
Broccoli	mit zerlassener Butter Spargelkohl	Brocolis
Asparagus tips	Spargelspitzen	Pointes d'asperges
Asparagus tips in cream	in Rahmsauce	d'asparges à la crème

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
Beans & bacon	Speckbohnen	Haricots blancs au lard
Lentils with bacon	Specklinsen	Lentilles au lard
Spinach	Spinat	Épinards
Buttered leaf-spinach	(Blattspinat)	à l'anglaise
Creamed spinach	mit Rahm	à la crème
Spinach with fried egg	mit Spiegelei	à l'œuf
Spinach pudding	Spinat-Auflauf	Pain d'épinards
Spinach purée	Spinatpüree	Purée d'epinards
Mushrooms, ceps	Steinpilze	Cèpes
Mushrooms Bordelaise (sauté with shallots)	auf Bordelaiser Art (mit Schalotten geröstet)	à la bordelaise (sautés aux échalotes)
Mushrooms, Provençal style (sautéed in oil with garlic)	auf provenzalische Art (mit Knoblauch in Öl geröstet)	à la provençale (sautés à l'huile avec ail et persil)
au gratin	überbacken	au gratin
Mushroom caps	Steinplizköpfe	Chapeaux de cèpes
Broiled mushroom caps	grilliert	de cèpes grillés
Tomatoes	Tomaten	Tomates
Baked stuffed tomatoes	gefüllt	farcies
Rice-stuffed tomatoes	mit Reis gefüllt	farcies de riz
Broiled tomatoes	gegrillt	grillées
Baked tomatoes Provençal (baked halved tomatoes filled with breadcrumbs & garlic)	auf provenzalischeArt (mit Brösel & Knoblauch gratinierte Tomaten)	à la provençale (demi tomates gratinées, farcies mie de pain, ail et persil haché)
Tomatoes au gratin	überbacken	au gratin
Jerusalem artichokes	Topinamburs	Topinambours
Truffles	Trüffeln	Truffes
baked in ashes	in der Asche gebraten	sous la cendre
in napkin	in der Servierte	à la serviette
White beans	Weiße Bohnen	Haricots blancs
Turnips	Weiße Rüben	Navets, raves
White cabbage	Weißkohl (Weißkraut)	Chou blanc
Braised cabbage	gedünstet	blanc braisé

VEGETABLES (GB.) (SEBZELER)	GEMÜSE (GER.)	LÉGUMES (F.)
Stuffed cabbage	gefüllt	blanc farci
Savoy	Wirsing	Chou de Milan
Courgettes, zucchini	Zucchini	Courgettes
Fried courgettes	gebacken	frites
Baked stuffed courgettes	gefüllt	farcies
Zucchini sauté	geröstet	sautées
Onions	Zwiebeln	Oignons
Fried onion rings	gebacken	frits
Stuffed onions	gefüllt	farcis
Smothered onions	geschmort	braisés
Glazed onions	glaciert	glacés
POTATOES (GB.) PATATES	**KARTOFFELN (GER.)**	**POMMES DE FERRE (F.)**
Potatoes Anna (sliced potatoes cake-shaped & baked in a special casserole)	Anna-Kartoffeln (Kartofelscheiben fladenförmig in einer Kasserolle überbacken)	Pommes Anna (galette de pommes de terre)
Boulangère potatoes (baked with onions)	Bäckerin-Kartoffeln (mit Zwiebeln gebraten)	boulangère (cuites au four avec oignons)
Croquette potatoes amandine	Berny-Kartoffeln (Kartoffelkroketten mit Mandeln paniert)	Berny (pommes croquettes aux amandes)
Bouillon potatoes	Bouillon-Kartoffeln	au bouillon
Sauté potatoes, fried potatoes	Bratkartoffeln	sautées, rissolées
Potato chips	Chips	chips
Steamed potatoes	Dampfkartoffeln	vapeur
Dauphine potatoes (potato croquettes)	Dauphine-Kartoffeln (Kartoffelkroketten)	dauphine (croquettes en forme de bouchon)
Dill potatoes	Dillkartoffeln	à l'aneth
Duchesse potatoes (croquette potatoes browned in the oven)	Duchesse-Kartoffeln (Kartoffellkroketten im Backofen gebraten)	duchesse (pommes croquettes cuites au four)
Stuffed potatoes	Gefüllte Kartoffeln	farcies

POTATOES (GB.) PATATES	KARTOFFELN (GER.)	POMMES DE FERRE (F.)
Roast potatoes, baked potatoes	Geröstete Kartoffeln	rôties
Potato soufflé	Kartoffelauflauf	Soufflé de pommes
Mashed potatoes	Kartoffelbrei	Pommes en purée
Potato chips	Kartoffelchips	Pommes chips
Potato dumplings	Kartoffelößchen	Gnocchi de pommes
Potato croquettes	Kartoffelkroketten	Pommes (en) croquettes
Baked jacket potatoes (baked in their skins)	Kartoffeln, in der Schale gebraten	Pommes au four (cuites telles quelles)
Potato nests	Kartoffelnestchen	Nids de pommes paille
Potato cakes	Kartoffelpuffer	Galettes de pommes
Mashed potatoes	Kartoffelpüree	Pommes en purée
Caraway potatoes	Kümmelkartoffeln	au cumin
Lorette potatoes (potato croquettes)	Lorette-Kartoffeln (Kartoffelkroketten)	Lorette (pommes croquettes au fromage)
Lyonnaise potatoes (fried with onions)	Lyoner Kartoffeln (mit Zwiebeln gebraten)	à la lyonnaise (sautées aux oignons)
Macaire potatoes (potato cake fried in butter)	Macaire-Kartoffeln (Kartoffelkuchen in der Pfanne gebräunt)	Macaire (galette de pommes rissolée à la poéle)
Maitre d'hôtel potatoes (creamed potatoes with parsley)	Maître-Kartoffeln (Rahmkartoffeln mit Petersilie) Kartoffeln	maître d'hôtel (pommes à la crème avec persil)
New potatoes	Neue Kartoffeln	nouvelles
Noisette potatoes (nut-shaped potatoes fried in butter)	Nußkartoffeln (haselnuß große Bratkartoffeln)	noisettes (pommes rissolées en forme de noisette)
Parisienne potatoes (noisette potatoes rolled in meat-glaze)	Pariser Kartoffeln (Nuß Kartoffeln in Fleischglace gerollt)	à la parisienne (pommes noisettes à la glace de viande)
Parmentier potatoes (cube-shaped potatoes fried in butter)	Parmentier-Kartoffeln (gebratene Kartoffel würfel)	Parmentier (pommes en gros dés, sautées au beurre)

POTATOES (GB.) PATATES	KARTOFFELN (GER.)	POMMES DE FERRE (F.)
Potatoes in their jackets, jacket potatoes	Pellkartoffeln (Kartoffeln in der Schale)	en robe des champs
Parsley potatoes	Petersilienkartoffeln	Pommes persillées
Shoestring potatoes	Pommes allumettes	allumettes
potato croquettes	croquettes	croquettes
French fried potatoes	frites	frites
Soufflé potatoes (sliced potatoes fried twice in deep fat)	soufflées (zweimal in heißem Fett gebacken)	soufflées (pommes frites, replongées dans la friture)
Pont-Neuf potatoes (French-fried potato strips)	Pont-Neuf-Kartoffeln (gebackene Kartoffel stäbchen)	Pont-Neuf (pommes frites en bâtonnets)
Creamed potatoes	Rahmkartoffeln	à la crème
	Reibekuchen	
	s.Kartoffelpuffer	
Rosemary potatoes	Rosmarinkartoffeln	au romarin
Roast potatoes	Röstkartoffeln	rôties
Boiled potatoes	Salzkartoffeln	à l'anglaise, nature
Savoy potatoes (potatoes gratinated with broth & cheese)	Savoyer Kartoffeln (mit Käse & Bouillon überbacken)	Gratin savoyard (gratin de pommes au bouillon et fromage)
Mousseline potatoes (mashed potatoes with whipped cream)	Schaumkartoffeln (Kartoffelpüree mit Schlag sahne vermischt)	Pommes mousseline (purée de pommes à la crème)
Château potatoes (olive-shaped fried potatoes)	Schloßkartoffeln (oliven förmig geschnitten & in Butter gebraten)	château (tournées en grosses olives et cuites au beurre)
Fondant potatoes	Schmeizkartoffeln	fondantes
Stewed potatoes	Schmorkartoffeln	à l'étuvée
Sauté potatoes	Schwenkartoffeln	sautées
Bacon potatoes	Speckkartoffeln	au lard
Shoestring potatoes	Streichholzkartoffeln	Pommes allumettes
Potato straws	Strohkartoffeln	paille
Sweet potatoes	Süßkartoffeln	Patates douces

POTATOES (GB.) PATATES	KARTOFFELN (GER.)	POMMES DE FERRE (F.)
Potatoes au gratin	Überbackene Kartoffeln	Pommes au gratin
Surprise potatoes	Überraschungskartoffeln	en surprise
Voisin potatoes (cake of potato, butter & cheese)	Voisin-Kartoffeln (Kartoffeltörtchen mit Butter & Käse)	Voisin (galette de pommes au beurre et fromage)
Lattice French fried potatoes	Waffelkartoffeln	gaufrettes
FARINACEOUS DISHES (GB.) HAMUR İŞLERİ & PİRİNÇ	**TEIGWAREN & REİS (GER.)**	**PÂTES ET RİZ (F.)**
Noodles	Bandnudeln	Nouilles
with butter	mit Butter	Nouilles au beurre
in cream sauce	in Rahmsauce	Nouilles à la crème
Buttered rice	Butterreis	Riz au blanc, riz au beurre
Cannelloni (stuffed rolls of noodle dough)	Cannelloni (gefüllte Nudelteigrollen)	Cannelloni (sorte de gros macaroni farci)
Florentine cannelloni	auf Florentiner Art	à la florentine
Cannelloni à la niçoise	auf Nizzaer Art	à la niçoise
Crêpes with ham	Crêpes mit Schinken	Crêpes au jambon
with spinach	mit Spinat	à la florentine
Curried rice	Curryreis	Riz au curry
Vermicelli	Fadennudeln	Vermicelle, vermicelles
Lenten ravioli	Fastenravioli	Ravioli farcis au maigre
Fish risotto	Fischrisotto	Risotto de poisson
Green noodles	Grüne Bandnudeln	Nouilles vertes
Ginger rice	Ingwerreis	Riz au gingembre
Potato dumplings	Kartoffelklößchen	Gnocchi de pommes
Creole rice	Kreolenreis	Riz à la créole
Lasagne, noodles	Lasagne	Lasagnes, lasagne
Liver dumplings	Leberknödel	Boulettes de foie
Macaroni	Makkaroni	Macaroni
with butter	mit Butter	au beurre
cheese, au gratin	gratiniert	au gratin
with tomato sauce	mit tomatensauce	à la napolitaine
Macaroni timbale	Makkaroni-Pastete	Timbale de macaroni

FARINACEOUS DISHES (GB.) HAMUR İŞLERİ & PİRİNÇ	TEIGWAREN & REİS (GER.)	PÂTES ET RİZ (F.)
Gnocchi à la parisienne (baked dumplings of flour, egg & cheese)	Pariser Gnocchi (gratinierte Klößchen aus Brandteig)	Gnocchi à la parisienne
Pilaff, pilau, pilaw, Pilav	Pilaf (Pilaw, Pilau, Pilav)	(gnocchi de pâte à choux fromagée)
Polenta (maize porridge)	Polenta (Maisbrei)	Riz pilaf, riz pilaw, pilav
Ravioli	Ravioli	Polenta
in gravy	mit Jus	Ravioli, raviolis
Cheese-filled ravioli	mit Quarkfüllung	au jus
Rice	Reis	au fromage blanc
Greek rice	auf griechische Art	Riz
Rice with mushrooms	mit Steinpilzen	à la grecque
Rice croquettes	Reiskroketten	aux cèpes
Rice timbale, rice pie	Reis-Pastete	Croquettes de riz
Rice ring (with mushrooms)	Reisring (mit Pilzen)	Timbale de riz
Risotto	Risotto	Turban de riz (aux champignons)
Chicken-liver risotto	mit Hühnerleber	Risotto
Saffron risotto	auf Mailänder Art	aux foies de volaille
Mushroom risotto	(mit Safran gewürzt)	à la milanaise (risotto safrané)
Truffle risotto	mit Steinplizen	aux cèpes
Gnocchi à la romaine (semolina dumplings)	mit Trüffeln	aux truffes
Saffron rice	Römische Gnocchi (gratinierte Grießklößchen)	Gnocchi à la romaine
Bread dumplings	Safranreis	(à la semoule)
Spaghetti	Semmelknödel	Riz auf safran
with bolognese sauce, with meat sauce	Spaghetti	Boulettes de pain
with anchovies	auf Bologneser Art (mit Fleischsauce)	Spaghetti, spaghettis
with tomato sauce	mit Sardellen	à la bolonaise (avec pettit ragoût de bœuf)

FARINACEOUS DISHES (GB.) HAMUR İŞLERİ & PİRİNÇ	TEIGWAREN & REİS (GER.)	PÂTES ET RİZ (F.)
Spätze (small flour dumplings)	mit Tomatensauce	aux anchois
	Spätzle	sauce tomate
Bacon dumplings	Speckknödel	Spätzie (petits gnocchi de farine)
Tagliatelle, noodles	Tagliatelle	Boulettes au lard
Tyrolean dumplings	Tiroler Knödel	Tagliatelles
		Boulettes à la tyrolienne
SALADS (SALATALAR) (GB.)	**SALATE (GER.)**	**SALADES (F.)**
Plain salads	Einfache Salate	Salades simples
Cauliflower salad	Blumenkohlsalat	Salade de choux-fleurs
French bean salad	Bohnensalat, grüner	de haricots verts
Water-cress salad	Brunnenkressesalat	de cresson de fontaine
Belgian endive salad	Chicoréesalat	d'endives
Escarote salad	Eskariolsalat	de scarole
Corn salad, lamb's lettuce salad	Feldsalat	de mâche, de doucette
Endive salad	Friséesalat	de chicorée frisée
Garden cress salad	Gartenkressesalat	de cresson alénois
Green salad	Grüner Salat	verte
Cucumber salad	Gurkensalat	de concombres
Potato salad	Kartoffelsalat	de pommes (de terre)
Lettuce salad	Kopfsalat	de laitue
Lettuce salad in cream	in Sahne	de laitue à la crème
Cabbage salad, cole-slaw	Krautsalat	de choux
Dandelion salad	Löwenzahnsalat	de pissenlit
Spinach beet salad	Mangoldsalat	de bettes
Green pepper salad	Paprikasalat	de poivrons
Purslane salad	Portulaksalat	de pourpier
Red chicory salad	Radicchio-Salat	de trévise
Radish salad	Radieschensalat	de radis (roses)
Cos (lettuce) salad	Rapunzelsalat s. Feldsalat	romaine

SALADS (SALATALAR) (GB.)	SALATE (GER.)	SALADES (F.)
Beetroot salad	Römischer Salat	de betterave
Red cabbage salad	Rote-Rüben-Salat	de choux rouges
Salad in season	Rotkohlsalat	de saison
Black salsify salad	Salat der Saison	Salade de salsifis
Celery salad	Schwarzwurzelsalat	de céleri
Celeriac salad	Selleriesalat (Knollensellerie)	de céleri-rave
Cos lettuce salad, romaine	Sommerendiviensalat	romaine
Asparagus salad	Spargelsalat	d'asperges
Tomato salad	Tomatensalat	de tomates
Escarole salad	Winterendiviensalat	de scarole
Compound salads	Zusammengesetzte Salate	Salades composées
Fancy salad	Bunter Salat	Salade mêlée
Carmen salad (red peppers, breast of chicken, peas & rice)	Carmen-Salat (rote paprikaschoten, Hühnerfleisch, Erbsen, Reis)	Carmen (poivrons rouges, blanc de poule, petits pois, riz)
Francillon salad (potatoes, mussels, truffles)	Francillon-Salat (Kartoffeln, Miesmuscheln, Trüffeln)	Francillon (pommes de terre, moules et truffes)
Springtime salad	Frühlingssalat	printanière
Mixed salad	Gemischter Salat	mêlée, panachée
Tomato & cucumber salad	Gurken-Tomaten-Salat	de concombres et
Lorette salad (lamb's lettuce, celery, beetroot. French dressing)	Lorette-Salat (Rapunzel, Staudensellerie, rote Rüben)	Lorette (mâche, céleri,
Mimosa salad (lettuce hearts, oranges, bananas, grapes, Cream & lemon juice)	Mimosa-Salat (Kopfsalatherzen, Orangen, Bananen, Trauben, Sahne & Zitronensaft)	betteraves, Vinaigrette)
Ninon salad (lettuce & orange salad)	Ninon-Salat (Kopfsalat & Orangenspalten)	Salade mimosa (cœurs de laitue, oranges, bananes, raisins. Crème et jus de citron)

SALADS (SALATALAR) (GB.)	SALATE (GER.)	SALADES (F.)
Niçoise salad (a: string beans, potatoes, tomatoes, olives; b: raw tomatoes, onions & green peppers with anchovies & black olives)	Nizzaer Salat (a: Kartoffeln, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven; b: rohe Tomaten, Paprikaschoten & Zwiebeln mit Sardellen & schwarzen Oliven)	niçoise (a: haricots verts, pommes de terre, tomates, olives; b: tomates, poivrons, oignons crus avec anchois et olives noires)
Rachel salad (celery, artichoke bottoms, truffles, potatoes, asparagus tips)	Rachel-Salat (Sellerie, Artischockenböden, Kartoffeln, Trüffeln & Spargelspitzen)	Rachel (céleri, truffles, pommes de terre, fonds d'artichauts, pointes d'asperges)
Rice salad	Reissalat	de riz
Russian salad (mixed vegetable salad dressed with mayonnaise)	Russischer Salat (Gemüsesalat mit Mayonnaise angemacht)	russe (salade de légumes divers liée à la mayonnaise)
Black & white salad (potatoes & black truffles. Mayonnaise)	Schwarzweißer Salat (Kartoffeln & Trüffeln, Mayonnaise)	demi-deuil (pommes de terre et truffes noires.)
Lettuce-tomato salad	Tomaten-Kopfsalat	de tomate et laitue
Tosca salad (celery, poultry, truffles, Parmesan, Mayonnaise)	Tosca-Salat (Sellerie, Geflügel, Trüffeln, Parmesan, Mayonnaise)	
Waldorf salad (apples, celeriac & walnuts. Mayonnaise)	Walfdorf-Salat (Äpfel, Knollensellerie, Walnüsse. Mayonnaise)	Waldorf (pommes reinettes, céleri-rave, noix. Mayonnaise)
CHEESE (PEYNİR) (GB.)	**KÄSE (GER.)**	**FROMAGES (F.)**
Camembert (soft cheese)	Camembert (Weichkäse)	Camembert (Weichkäse)
Edam (cheese)	Edamer	Edamer
Emmenthal	Emmentaler	Emmentaler
Swiss fondue	Fondue (Käsefondue)	Fondue (Käsefondue)
Gorgonzola (blue cheese)	Gorgonzola (Blauschimmelkäse)	Gorgonzola (Blauschimmelkäse)
Swiss cheese, gruyère	Gruyère (Greyerzer)	Gruyère (Greyerzer)
Dutch cheese	Holländer Käse	Holländer Käse
Cheese soufflé	Käse-Auflauf	Käse-Auflauf
Choice of cheese	Käseauswahl	Käseauswahl
Cheese tray	Käseplatte	Käseplatte

CHEESE (PEYNİR) (GB.)	KÄSE (GER.)	FROMAGES (F.)
Cheese-straws	Käsestangen	Käsestangen
Ramekins, cheese tartlets	Käsetörtchen	Käsetörtchen
Cheese-puffs	Käsewindbeutel	Käsewindbeutel
Green cheese	Kräuterkäse	Kräuterkäse
Liptauer (curds of ewe's milk with paprika & caraway-seeds)	Liptauer (Quark aus Schafmilch, mit Paprika & Kümmel)	Liptauer (fromage blanc de brebis, additionné de paprika et cumin)
Parmesan (cheese)	Parmesankäse	Parmesan
Petit-suisse (soft full-cream cheese)	Petit-suisse (milder frischer Rahmkäse)	Petit suisse (fromage frais très gras)
Cottage cheese, curd(s)	Quark	Fromage blanc
Cream-cheese	Rahmkäse	Fromage à la crème
Smoked-cheese	Räucherkäse	Fromage fumé
Roquefort (blue cheese of ewe's milk)	Roquefort (Schimmelkäse aus Schafmilch)	Roquefort (fromage persillé)
Ewe's milk cheese	Schafkäse	Fromage de brebis
Cheese spread	Streichkäse	à tartiner, fondu
	Topfen s.Quark	
Goat-cheese	Ziegenkäse	Fromage de chèvre
SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	**SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)**	**ENTREMETS ET GLACES (F.)**
Pineapple with kirsch	Ananas mit Kirsch	Ananas au kirsch
with whipped cream	mit Schlagsahne	Ananas à la Chantilly
Pineapple fritters	Ananasbeignets	Beignets d'ananas
Pineapple tartlets	Ananastörtchen	Tartelettes à l'ananas
Baked stuffed apple	Apfel nach Hausfrauenart (Bratapfel mit Butter & Zucker gefüllt)	Pomme à la bonne
Meringue apple	mit Meringe	femme (pomme au four remplie beurre et sucre)
Apple dumpling (apple baked in pastry)	im Schlafrock	meringuée
Apple fritters	Apfelbeignets	Pomme en surprise
Apple charlotte (stewed apples enclosed in bread slices)	Apfel-Charlotte (Apfelmus in Brotscheibenhülle)	Beignets de pommes

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Apple tart, apple pie	Apfelkuchen	Charlotte aux pommes
Apple fritters	Apfelringe, gebacken	(marmelade de pommes dans enveloppe de tranches de pain)
Apple strudel	Apfelstrudel	Tarte aux pommes
Apple turnover	Apfeltasche	Beignets de pommes
Apple tart	Apfeltorte	Strudel aux pommes
Apricot soufflé	Aprikosenauflauf	Chausson aux pommes
Apricot tart	Aprikosentorte	Tarte aux pommes
French toast	Arme Ritter	Soufflé aux abricots
Assorted pastries	Auswahl an Backwerk	Tarte aux abricots
Variety of pies & cakes	an Torten	Pain doré, pain perdu
Rum baba	Baba mit Rum	Pätisserie assortie
Pastry	Backwerk	Gâteaux variés
Meringue Chantilly	Baiser mit Schlagsahne	Baba au rhum
Bananas flambé	Bananen, flambiert	Pâtisserie, petit gâteau
Banana fritters	Bananenbeignets	Meringue Chantilly
Bavarian cream (custard with gelatine & whipped cream added)	Bayerische Creme (kalte Süßspeise aus Eiercreme & Schalgsahne)	Bananes flambées
Ribboned Bavarian cream	Schichtcreme	Beignets de bananes
Bavarian chocolate cream	Schokaladencreme	Bavarois (entremets froid à base de crème anglaise et Chantilly)
Bavarian vanilla cream	Vanillecreme	à la vanille
Fritters	Beignets	Beignets
Doughnuts	Berliner Pfannkuchen	Beignets viennois
Pear Alma (stewed in port wine, decorated with whipped cream)	Birne Alma (in Portwein pochiert, mit Schalgsahne verziert)	Poire Alma (pochée au porto, décorée de crème Chantilly)
Condé (pear on rice border with fruit sauce)	Condé (Birne auf Reisrand mit Fruchtsauce)	Condé (dressée sur socle de riz et arrosée de sirop)
Helena (pear on vanilla ice-cream with hot chocolate sauce)	Helene (auf Vanilleeis, mit heißer Schokoladensauce)	Belle-Hélène (sur glace vanille avec sauce au chocolat chaude)

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Sponge cake	Biskuittorte	Biscuit de Savole
Swiss roll, baked jam roll	Biskuitrolle	Biscuit roulé
Biscuits, Am. cookies	Biskuits	Gâteaux secs, biscuits
French blancmange (almondmilk & gelatine)	Blancmanger (Mandelmilch mit Gelatine)	Blanc-manger (gelée aux amandes)
Baked apple	Bratapfel	Pomme au four
Brioche	Brioche	Brioche
Butter-cream cake	Buttercremetorte	Gâteau à la crème au beurre
Cassata (ice-cream slice with candied fruits)	Cassata (Eisschnitte mit kandierten Früchten)	Cassate (glace composée aux fruits confits)
Champagne sherbet	Champagner-Sorbet	Sorbet au champagne
Charlotte russe (custard with casing of sponge biscuits)	Charlotte russe (Vahillecreme in Biskuithülle)	Charlotte russe (bavarois à la vanille dans enveloppe de biscuits)
Custard	Creme, englische	Crème anglaise
Crème Beau rivage (custard with whipped cream)	Creme Beau-Rivage (Vanillecreme mit Schlagsahne verziert)	Crème Beau rivage (crème renversée à la vanille, décorée Chantilly)
Crêpes Georgette (with slices of pineapple)	Georgette (mit Ananasscheiben)	Georgette (fourrées tranches d'ananas)
Pancakes with jam	mit Konfitüre	aux confitures
Norman pancakes (with apples)	äuf normannische	à la normande (aux pommes)
Crêpes Suzette (spread with orange butter cream)	Suzette (mit Orangen Buttercreme bestrichen)	Suzette (tartinées avec un beurre d'orange au curaçao)
Cabinet pudding (made of custard, sponge biscuits & candied fruits)	Diplomatenpudding (aus Eiercreme, Löffelbiskuits, kandierten Früchten)	Pudding diplomate (fait de crème anglaise, biscuits et fruits confits)
Éclairs	Eclairs	Éclairs
Coffee éclairs	(Mokka-)	au café
Chocolate éclairs	(Schokoladen-)	au chocolat
Custard	Eiercreme	Crème anglaise
Ice-cream	Eis	Glace
Ice-soufflé	Eisauflauf	Soufflé glacé

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Ice-cream meringue	Eisbaiser	Meringue glacée
Sundae, coupe	Eisbecher	Coupe glacée
Coupe Jacques (ice cream with fruit salad)	Eisbecher mit Früchten	Coupe Jacques
Jamaica coupe	Jamaika	(macédoine garnie de glace)
Bombe (cone-shaped ice-cream)	Eisbombe (zwei Eissorten in Halbkugelform)	Jamaïque
Bombe Nesselrode (chest-nut & vanilla ice-cream)	Nesselrode (außen kasta-nieneis, innen Vanilleeis)	Bombe glacée (glace com-posée)
Iced coffee with whipped	Eiskaffee	Bombe Nesselrode (glace aux marrons, bombe vanille)
Ice cream tart cream	Eistorte	Café liégeois
Custard	Englische Creme	Gâteau glacé
Strawberries with cream	Erdbeeren mit Sahne	Crème anglaise
Bavarian strawberry cream	Erdbeer-Bavarois	Fraises à la Chantilly
Strawberry cream	Erdbeer-Creme	Bavarois aux fraises
Strawberry ice-cream	Erdbeer-Eis	Crème aux fraises
Strawberry parfait	Erdbeerhalbgefrorenes	Glace aux fraises
Strawberry mousse	Erdbeer-Mousse	Parfait aux fraises
Strawberry tart	Erdbeer-Torte	Mousse aux fraises
Doughnuts	Faschingskrapfen	Tarte aux fraises
Flummery of semolina & fruit sauce	Flammeri (Grieß) mit-Fruchtsaft	Beignets viennois
Fruit ice-cream	Frucht-Eis	Pudding de semoule sauce aux fruits rouges
Prince Pückler ice-cream	Fürst-Pückler-Eis (Vanille-, Erdbeer & Schokoladeeis)	Glace aux fruits
(vanilla, strawberry & chocolate ice-cream)		Glace prince Pückler (glace vanille, fraise et chocolat)
Mixed ice-cream	Gemischtes Eis	Glace panachée
Granita	Granita (Gramolata)	Granité
Semolina pudding	Grießpudding	Pudding de semoule

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Gugelhuph (yeast cake with raisins)	Gugelhupf	Kouglof, kugelhopf
Parfait; mousse	Halbgefrorenes	Parfait; mousse glacée
Harlequin soufflé (half vanilla, half chocolate)	harlekin-Auflauf (Vanille & Schokolade)	Soufflé Arlequin(moitié vanille, moitié chocolat)
Filbert soufflé	Haselnuß-Auflauf	Soufflé aux avelines
Hazelnut cream	Haselnuß-Creme	Crème aux noisettes
Hazelnut ice-cream	Haselnuß-Eis	Glace aux noisettes
Raspberry ice-cream	Himbeer-Eis	Glace aux framboises
Raspberry jelly	Himbeer-Gelee	Gelée de framboises
Wedding cake	Hochzeitstorte	Gâteau de mariage
Currant jelly	Johannisbeer-Gelee	Gelée de groseilles
Currant tart	Johannisbeer-Torte	Tarte aux groseilles
Coffee ice-cream	Kaffee-Eis Diplomaten	Glace au café
Coffee parfait	Kaffee-Parfait	Parfait au café
Kaiserschmarren (raisin omelet cut up into pieces)	Kaiserschmarren (Rosinen-Omelette in Stücke zerkleinert)	Kaiserschmarren(omelette aux raisins coupée en morceaux)
Caramel custard	Karamelcreme	Crème au caramel
Cheese-cake	Käsekuchen	Gâteau au fromage blanc
Biscuits, Am. cookies	Kekse	Gâteaux secs, biscuits
Cherries jubilee (flaming cherries)	Kirshcen auf Jubiläums	Cerises jubilé (flambées au kirsch)
Cherry strudel	Kirschstrudel	Strudel aux cerises
Cherry tart, cherry pie	Kirschtorte	Tarte aux cerises
Cherry tartlet	Kirschtörtchen	Tartelette aux cerises
Kirsch soufflé	Kirschwasserauflauf	Soufflé au kirsch
Plum-cake, fruit-cake	Königskuchen	Cake
Fritters	Krapfen (Küchel)	Beignets
Doughnuts	Krapfen (Faschings)	Beignets viennois
Cake, tart	Kuchen (Mürbeteig)	Tarte, flan
Tart, flan, shortcake	Lebkuchen	Pain d'épice

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Gingerbread	Linzer Torte (Mürbeteig mit Zimt & Nüssen, mit Marmelade bestrichen)	Linzertarte (tarte en pâte brisée à la cannelle, garnie de confiture)
Linzer tart (latticed jam tart made of spiced short pastry with nuts)	Löffelbiskuits	Biscuits à la cuiller
Sponge biscuits, lady fingers	Makronen	Macarons
Macaroons	Mandarinen-Eis	Glace aux mandarines
Tangerine ice-cream	Mandel-Auflauf	Soufflé aux amandes
Almond soufflé	Mandeltorte	Gâteau aux amandes
Almond cake	Marillenknödel	Chaussons aux abricots
Apricot dumplings	Melone (eisgekühlte)	Melon frappé
Iced melon	Meloneneis	Glace au melon
Melon ice-cream	Meringe	Meringue
Meringue	Milchreis	Riz au lait
Rice pudding	Mohnkuchen	Gâteau au pavot
Poppy-seed cake	Mokkaeis	Glace au café
Coffee ice-cream	Mokkaparfait	Parfait au café
Coffee parfait	Mokkasoufflé	Soufflé au café
Coffee soufflé	Mokkatorte	(Gâteau) moka
Mocha cake	Montblanc (Kastanien püree mit Schlagsahne bedeckt)	Mont-blanc (purée de marrons garnie Chantilly)
Mont-Blanc (mashed chestnuts topped with whipped cream)	Mousse (gefrorene aromatisierte Schlagsahne)	Mousse glacée; parfait
Mousse (frozen whipped cream mixture)	Napfkuchen	Napkuchen (baba allemand)
Napfkuchen (yeast cake with raisins)	Neapolitanisches Eis (Eisschnitte aus drei verschiedenfarbigen Lagen)	Tranche napolitaine (glace à trois parfums disposée en couches)
Neapolitan ice (ice-cream made in layers of different flavours)	Nougat-Eis	Glace au nougat
Nougat ice-cream	Nußeis	Glace aux noisettes

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Hazelnut ice-cream	Nußtorte	Gâteau aux noix
Nut cake	Obstkuchen	Tarte aux fruits
Fruit tart, fruit pie	mit Meringe	aux fruits meringuée
Fruit meringue pie	Obstsalat	Fruits rafraîchis
Fruit salad	mit Schaumwein	Fruits rafraîchis au champagne
Fruit salad with champagne	Obsttörtchen	Tartelette aux fruits
Fruit tartlet	Omelette	Omelette
Omelet(te)	mit Eis	à la norvégienne, en
Baked ice-cream, Am. baket Alaska		surprise
Omelette flambé	flambiert	flambée
Omelette with cherries	mit Kirschen	Montmorency
Jam omelet	mit Konfitüre	aux confitures
Rum omelette	mit Rum	au rhum
Soufflé omelette	soufflée	soufflée
Stephanie omelette (containing strawberries)	Stephanie (mit Erdbeeren gefüllt)	Stéphanie (aux fraises)
Orange cake	Orangentorte	Gâteau à l'orange
Pancakes with jam	Palatschinken	Pannequets aux confitures
Parfait	Parfait	Parfait; mousse
Petits fours	Petits fours	Petits fours
Pancake	Pfannkuchen	Pannequet
Pancake with jam	mit Konfitüre	Pannequet aux confitures
Gingerbread	Pfefferkuchen	Pain d'êpice
Peach Alexandra (on vanilla ice-cream, with strawberry purée)	Pfirsich Alexandra (auf Vanilleeis, mit Erdbeerpüree)	Pêche Alexandra (sur glace vanille, avec purée de fraises)
Peach flambé	flambiert	flambée
Peach Cardinal (with raspberry sauce & slivered almonds)	nach Kardinalsart (mit Himbeerpüree & Mandelsplittern)	à la cardinal (avec purée de framboises et amandes effilées)

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Peach Melba (with vanilla ice-cream & & raspberry sauce)	Melba (auf Vanilleeis mit Himbeersaft)	Melba (sur glace vanille avec purée de framboises)
Plum tart, plum flan	Pflaumenkuchen	Tarte aux prunes
Pistachio ice-cream	Pistazien-Eis	Glace aux pistaches
Profiterols au chocolat (small cream-puffs with chocolate sauce) / Ekler	Profiteroles au choco-lat(Windbeutel mit Schokoladensauce)	Profiteroles au chocolat (choux à la crème nappés de sauce chocolat)
Pudding	Pudding	Pudding (pouding)
Nesselrode pudding (iced chestnut pudding)	Nesselrode (Maronen Eispudding)	Nesselrode (pudding glacé aux marrons)
Punch-cake	Punschtorte	Gâteau au punch
Cheese cake	Quarkkuchen	Gâteau au fromage blanc
Rice pudding	Reisauflauf	Gâteau au riz
Rice Trauttmansdorff (rice pudding mixed with cream, gelatine, candied fruits)	Reis Trauttmansdorf(Milchreis mit Schlagsahne & Gelatine vermischt)	Riz à l'impératrice (riz au lait additionné de crème fouetté et gélatine)
Rhubarb tartlet	Rhabarber-Törtchen	
Soufflé Rothschild (vanil-la soufflé with candied fruits)	Rothschild-Auflauf(Vanilleauflauf mit kandierten Früchten)	
Iced chocolate cake	Sabayon s. Zabaglione	
Meringue Chantilly	Sacher-Torte	Sachertorte (gâteau viennois au chocolat)
Ice-cream	Sahne-Baiser	Meringue Chantilly
Cream cornet, cream roll	Sahneeis	Glace à la crème
Cream cake	Sahnerolle	Cornet à la crème
Salzburg sweet dumplings (kind of floating islands)	Sahnetorte	Gâteau à la crème
Madeira cake, pound cake	Salzburger Nockern(eine Art Schnee-Eier)	Noques à la viennoise (sorte d'œufs à la neige)
Savarin (ring-shaped yeast cake soaked in liqueur)	Sandkuchen	Quatre-quarts
with fruits	Savarin (Hefekranz, mit Likör getränkt)	Savarin

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
with whipped cream	mit Früchten	aux fruits
Layer cake	mit Schlagsahne	Chantilly
Chantilly, whipped cream	Schichttorte	Gâteau à la crème
Floating island	Schlagsahne	(Crème) chantilly(Œufs à la neige (meringues en forme d'œuf sur crème anglaise)
(meringue shells in custard sauce)	Schnee-Eier (eierförmige Meringen auf englischer Creme)	Soufflé au chocolat
Chocolate soufflé	Schokoladeauflauf	Bavarois au chocolat
Bavarian chocolate cream	Schokoladebavarois	Crème au chocolat
Chocolate cream	Schokoladencreme	Eclairs au chocolat
Chocolate éclairs	Schokoladeneclairs	Glace au chocolat
Chocolate ice-cream	Schokoladeneis	Mousse au chocolat
Chocolate mousse	Schkoladenmousse	Pudding au chocolat
Chocolate pudding	Schokoladenpudding	Sauce au chocolat
Chocolate sauce	Schokoladensauce	Gâteau au chocolat
Chocolate cake	Schokoladentorte	Truffes au chocolat
Chocolate truffles	Schokoladentrüffeln	Gâteau de la Forêt-Noire
Black Forest kirsch cake	Schwarzwälder Kirschtorte	(au kirsch)
Silvester bombe	Silvester-Eisbombe	Bombe Saint-Sylvestre
Sherbet, sorbet	Sorbet(t)	Sorbet
Gooseberry tart, gooseberry pie	Stachelbeertorte	Tarte aux groseilles à maquerreau
Saint-honoré (rich cream cake bordered with small puffs)	St.Honoré-Torte(Cremetorte mit Windbeutelchen garniert)	Saint-honoré (gâteau à la crème avec bordure) de petits choux
Millefeuille (cake of puff	Tausendblätterkuchen	Millefeuille, mille-feuille
pastry & cream)	Teegebäck	Petits fours
Petits fours, fancy biscuits	Topfenkuchen	Gâteau au fromage blanc
Cheese-cake	Topfenstrudel	Strudel au fromage blanc
Cheese strudel (filled with sweet curds)	Törtchen (Tortelett)	Tartelette
Tartlet	Torte	Gâteau, tarte

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Cake, gateau, pie	Überraschungs-Melone(mit Obstsalat gefüllt)	Melon en surprise (farci macédoine de fruits)
Surprise melon (filled with fruit salad)	Überraschungs-Omelette (Eis mit Eierschnee bedeckt & gebacken)	Omelette en surprise(glace meringuée, colorée au four)
Baked ice-cream (Ice cream covered with meringue & baked)	Überraschungs-Orangen(mit Orangeneis gefüllt)	Orangen en suprise(remplies de glace à l'orange)
Surprise oranges (filled with orange ice-cream)	Vacherin (runde Meringeböden mit aromatisierter Schlagsahne zusammengesetzt)	Vacherin Chantilly (cercles de meringue superposés, garnis de Chantilly)
Vacherin (some rounds of meringue alternated with flavoured whipped cream)	mit Eis	glacé
with ice	Vanille-Auflauf	Soufflé à la vanille
Vanilla soufflé	Vanille-Bavarois	Bavarois à la vanille
Bavarian vanilla cream	Vanille-Creme	Crème anglaise
Custard, vanilla cream	Vanille-Eis	Glace à la vanille
Vanilla ice-cream	Vanille-Sauce	Sauce anglaise
Custard sauce	Verschiedene Torten	Gâteaux variés
Variety of pies & cakes	Waffeln	Gaufres
Waffles	Weihnachtsbaumstamm	Bûche de Noël
Christmas cake / noel keki	Weinschaum s. Zabaglione	Chou
Puff, chou	Windbeutel	(x)
Cream-puff	mit Sahne	Chou à la crème
Zabaglione, sabayon (foamy wine sauce of egg-yolk, sugar & wine)	Zabaglione (schaumige Creme aus Eigelb, Zucker & Wein)	Sabayon (crème mousseuse de jaunes d'œufs, sucre et vin)
Iced zabaglione	gefroren	Sabayon glacé
Lemon soufflé	Zitronen-Auflauf	Soufflé au citron
Lemon cream	Zitronen-Creme	Crème au citron
Lemon ice-cream	Zitronen-Eis	Glace au citron
Lemon sherbet	Zitronen-Sorbet	Sorbet au citron

SWEETS & ICE CREAMS TATLILAR (GB.)	SÜßSPEISEN, EISSPEISEN (GER.)	ENTREMETS ET GLACES (F.)
Kirsch cake	Zuger Kirschtorte	Gâteau au kirsch de Zoug
Plum dumplings	Zwetschgenknödel	Chaussons viennois aux prunes
Plum tart, plum flan	Zwetschgentorte	Tarte aux prunes, tarte aux quetsches

ICE-CREAMS / EIS, EISCREME, EIS-SORTEN / GELATI / DONDURMALAR
desserts / sweets / nachtische
Eiscremekunde / dondurma işletmeciliği



ART.NR. ₺ / € / $

01 **SUPER COPPA CRISTALLO**
Macedonia, gelato, panna
Obstsalat, Eiscreme, Schlagsahne
Fruit-salad, ice-cream, whipped cream
Meyve salatası, dondurma, krem şanti





02 **EIS-CHOKOLADE**
Ciocccolato, gelato, panna
Frischer, abgekühlter kaffee oder ein köstliches Schokoladengetränk - darin eine Kugel Vanille-Eiscreme & oben "versiegelt" mit einer Sahnehaube.
Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne, 2 Hippenröllchen (rollewaffle)
Chocholate, vanilla ice-cream, whipped cream, 2 roll vaffle-like
Çikolata, dondurma, krem şanti, 2 rulo gofret

03 **EIS-KAFFEE**
Caffè, gelato, panna
Kalter Kaffe, mit Vanilleeis & Schlagsahne, 2 Hippenröllchen (rollewaffle)
Cold instant Coffe, ice-cream vanilla, whipped cream, 2 roll vaffle-like
Soğutulmuş sert kahve, vanilyalı dondurma, krem şanti, 2 rulo gofret





04 **O CAPPUCCINO MIO (Ice coffee / Eiskaffee-I.)**
"Eiskaffee auf italienisch": die süße Herbe von Cappuccino -& Schoko- Eiscreme, pronto garniert mit Schlagsahne & Schokoraspeln.

05 **PESCA MELBA**
Gelato, panna, pesche
Eiscreme, Schlagsahne, Pfirsich
Ice-cream, whipped cream, peaches
Dondurma, krem şanti, şeftali



06 **COPPA FRAGOLE**
Fragole, panna, gelato
Erdbeeren, Schlagsahne, Eiscreme
Strawberries, whipped cream, ice-cream
Çilek, krem şanti, dondurma



07 **COPPA ANANAS**
Ananas, gelato, panna
Ananas, Eiscreme, Schlagsahne
Ananas, ice-cream, whipped cream
Ananas, dondurma, krem şanti



08 **COPPA DELL'AMICIZIA**
Macedonia, gelato, panna
Obstsalat, Eiscreme, Schlagsahne
Fruit salad, ice-cream, whipped cream
Meyve salatası, dondurma, krem şanti



09 **COPPA CRISTALLO**
Macedonia, gelato, panna
Obstsalat, Eis, Schlagsahne
Fruit salad, ice-cream, whipped cream
Meyve salatası, dondurma, krem şanti



10 **COPPA FRUTTI DI BOSCO**
Gelato, frutti di bosco, panna
Eis, Waldfrüchte, Schlagsahne
Ice-cream, wild berries, whipped cream
Dondurma, yabani çilekler, krem şanti



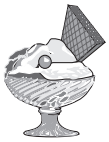


11 **BANANEN SPLIT / BANANA BOAT**
Banana, gelato, panna
Banane, Eis, Schlagsahne (Eine Banane, der Länge nach halbiert, darauf 3 Kugeln Vanille-Eiscreme, garniert mit Schoko-Sauce, Mandelsplittern & Sahnehäubchen
Banana, ice-cream, whipped cream
Muz, dondurma, krem şanti

12 **COPPA BUTTERFLY**
Gelato, amarene, panna
Eis, Sauerkirschen, Schlagsahne
Ice-cream, sour cherries, whipped cream
Dondurma, vişne, krem şanti



13 **COPPA CON PANNA**
Gelato misto, panna
Gemischtes-Eis, Schlagsahne
Mixed ice-cream, sour cherries, whipped cream
Karışık dondurma, vişne, krem şanti



14 **AFFOGATO**
Gelato, amarena o liquore
Eis, Kirschen oder Likör
Ice-cream, sour cherries or liqueurs
Dondurma, vişne veya likörler



15 **AFFOGATO ALLO YOGURT**
Gelato allo yogurt, yogurt
Yogurt-Eiscreme, Yogurt
Yogurt-ice-cream, yogurt
Yoğurtlu dondurma, yoğurt



16 **COPPA NORMALE**
Gelato misto
Gemischtes Eiscreme
Mixed ice-cream
Karışık dondurma



17 **COPPA AZZURRA**
Gelato, panna, albicocche
Eis, Schlagsahne, Aprikose
Ice-cream, whipped cream, apricots.
Dondurma, krem şanti, kayısı



18 **FRAPPÉS**
Mokka, Schokolade, Erdbeer, Amarenakirsche,
Banane, Orange, Zitrone.
Mocca, Chocolate, strawberry, Ameranacherries,
Banana, Orange, Citron
Mokka, çikolata, çilek, amerana kirazı, muz, portakal, limon

19 **FRUCHTBECHER**
Mit Früchten der Saison, Vanilleeis & Sahne
With fruit in season, ice cream vanilla & cream
sezon meyveleri & krem şanti

20 **SPAGHETTI-EIS**
Vanilleeis mit Erdbeersoße & weißer geraspelter Schokolade
Vanilla ice-cream with strawberrie sauce & white to rasp chocolate
Çilek soslu vanilyalı dondurma & rendelenmiş beyaz çikolata
(kasap kıyma makinelerine benzer el aleti ile dondurma çekilir.)

21 **AMERANA-BECHER**
Mit gemischtem Milcheis (venille ice-cream),
Amarenakirschen & sahne
with mixed milk ice-cream, amerana cherries & cream
karışık sütlü dondurma, amerana kirazı & krem şanti.

22 **ERDBEERBECHER / STRAWBERRY CUP**
mit frischen erdbeeren & Maraschino (in Saison)
with fresh strawberry & maraschino sour cherry liqueur (in season)
taze çilek & vişne likörü (sezonunda)

23 **HAWAII-BECHER**
mit vanille & Stracciatellaeis (Langnese Spc.), Ananas & Sahne
with vanilla & Stracciatella ice cream, ananas & cream
vanilyalı dondurma, Stracciatella dondurma, ananas & k.şanti.

24 **ICE-CREAM WITH ALCOHOLIC**
Eiscreme mit alkohol / Alkollü dondurma

25 **ICE-CREAM WITH FLAMBÉ**
Eiscreme mit flambiért / alevli (flambé) dondurma

26 **EIERLIKÖR-BECHER**
mit Vanilleeis & Sahne, Eierlikör
with vanilla ice-cream & cream, Eggliqueur
vanilyalı dondurma & krem şanti, yumurta likörü

27 **CALIFORNIA-BECHER**
Eiscreme mit Pflaumen in Alkohol
Ice-cream with plum (prune) in alcohol
Erikli dondurma (alkollü)

28 **APRIKOT-BECHER**
mit Vanille & Nußeis, 1/2 aprikose
with vanilla & nut ice-cream, 1/2 apricot
vanilyalı & fıstıklı dondurma, 1/2 kayısı

29 **EIS-BOMMI**
1 kugel sahnigem Vanille-Eis, 4 cl. Bommerlunder
(% 40° spirits / spiritouse), & prickelnder Zitronenlimonade
zubereitet, 2 strohhalme, 1 tranche zitrone
1 ball cream vanilla ice-cream, 4 cl. Bommerlunder (% 40°
spirits / spiritouse), lemonade, 2 straws, 1 tranche lemon
1 top vanilyalı dondurma (krem şantili), 4 cl. Bommerlunder
(% 40° spirits / spiritouse), limonata, 2 pipette,
1 tranche limon



30 MARASCHINO BECHER
mit gemischtem Eiscreme, Likör & Sahne
with mixed ice-cream, liqueur & cream
karışık dondurma, likör & krem şanti

31 CHERRY-BECHER / CUP
Eiscreme mit kirsch
Ice-cream with cherry
kirazlı dondurma.

32 BABA-BECHER
mit Vanilleeis, zartem Hefeteiggebäck in Alkohol
vanilla ice-cream, in alcohol
vanilyalı dondurma, ince yumuşak mayalı hamur (alkollü)

33 GEMISCHTES EIS
Ein bunter Becher mit den beliebtesten Eiscreme &
Fruchteissorten nach Wahl, mit oder ohne Sahne.

34 FRÜCHTEBECHER
Die beliebtesten Eissorten Ihrer Gäste, angerichtet mit
einem Früchte-Cocktail (frisch oder als konserve) & 1
Waffel (waffle-like / gofret)

35 SCHWARZWALD-BECHER
Vanille & Schokoladen-Eiscreme mit Kirschen,
einem Schuß Kirschwasser (spiritousen / spirits), Sahnehaube,
etwas geraspelter Schokolade & 1 Waffel.

36 PFIRSICH MELBA
Vanille-Eiscreme & 1/2 Pfirsich-Hälfte auf Himbeermark (raspberry /
ahududu) mit einem Sahnehäubchen.
(Ahududu şurubunun üzerine vanilyalı dondurma, 1/2 şeftali,
krem şanti, tekrar ahududu şurubu)

37 EISBECHER "WALLNUS"
Premium-Eiscreme "Walnuß" mit vielen kandierten
Walnuß-Stückchen, abgerundet mit Vanille-Eiscreme, Sahne & Waffel
(waffel-like/gofret)

38 COPPA BELLA STRACCIATELLA
Eine der beliebtesten italienischen Eissorten, "Stracciatella"
(Langnese spc.) & Schokoladen-Eiscreme, garniert mit Früchten &
Eisgebäck (1 Hippenroll, rollwaffle-like / rulo gofret)
İtalya'nın sevilen dondurma çeşitlerinden "Stracciatella"
Langnese spc. & çikolatalı dondurma, meyvelerle süslenmiştir
& rulo gofret..

39 EIS & HEISS MIT HIMBEEREN
ice-cream & hot with raspberries
Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren in eigenem Saft & obendrauf ein Sahnekrönchen.
Serin günler için: Ahududu & şurubunun üzerine vanilyalı dondurma, üzerine krem şanti.

40 EIS & HEISS MIT SAUERKIRSCHEN
ice-cream & hot with sour cherries
Jahreszeit: zartschmelzendes Vanille-Eis mit Sauerkirschen, erhitzt im eigenen Saft.
Vanilya dondurması & kendi şurubunda ısıtılmış vişne.

41 KINDERBECHER KUNTERBUNT
2 Sorten Eiscreme (Vanille & Erdbeer) mit Sahne, bunten Zuckerstreuseln & Schoko-Linsen. (draje, renkli mercimek çikolata şekerleme) İki çeşit dondurma (vanilya & çilek) krem şanti

42 COPPA CAPRI
mit beliebig gemischten Fruchteis-Sorten.
İstenilen çeşitte meyveli dondurma

43 SCHLEMMERBECHER COPPA GRANDE
Ein Schlemmerbecher mit gemischten Eiscreme Sorten wie B. Stracciatella, Walnuß, Schokolade & Vanille, garniert mit Schlagsahne, Eierlikör, schokofflocken & 1 Fächerwaffel.
Değişik dondurma çeşitleri, stracciatella, fındıklı, çikolatalı & vanilyalı dondurma, krem şanti ile süslenmiş, yumurta likörü, çikolata taneleri & yelpaze gofret.

44 COUPE DÄNEMARK
Cremiges Vanille-Eis, großzügig übergossen mit kalter oder warmer Schoko-Sauce, garniert mit Sahne & 1 Herzwaffel (1 kalp gofret)
Vanilyalı dondurma, üzerine soğuk veya sıcak çikolata sosu, krem şanti & 1 kalp gofreti.

45 ERDBEER-BECHER
Vanille Eiscreme mit frischen Erdbeeren, Sahnekrönchen & einer Eiswaffel. (1 dondurma gofreti), Vanilyalı dondurma, taze çilek, krem şanti & 1 dondurma gofreti.

46 BIRNE HÉLÈNE
Vanille-Eiscreme mit einer halbierten Kompottbirne, möglichst heißer schokoladensauce Schlagsahne & Waffelkeks. Vanilyalı dondurma ile armut, sıcak çikolata sosu, krem şanti.

47 SCHLEMMERBECHER ROMANTICA
Cremiges Erdbeer & Vanille-Eis mit einem Fruchtcocktail (frisch oder als Konserve), Sahne & Erdbeersauce. Çilekli & vanilyalı dondurma 1 kokteyl kirazı, krem şanti, çilekli sos.

48 **SANFTER ENGEL (Ice-cream drinks)**
Orangensaft (auf Gästewunsch leicht beschwipst mit einem Schuß Rum) mit einer Kugel Vanille-Eiscreme. Portakal suyu (müşterinizin isteği üzerine biraz rum) bir top vanilyalı dondurma.

49 **SHISH ICE (Maraş Special / TUR.)**
Şiş dondurma / Ice-cream with spit
Eiscreme am Spieß

50 **SYMPHONIE IN NUSS**
Ein, "nussikalisches" Erlebnis von cremigem Pistazien -& Walnuß-Eiscreme. Dazu ein Tupfer Sahne & 1 Waffel.
(1 gofret / waffle-like.)
Kremalı, çam fıstık & cevizli dondurma, krem şanti & 1 gofret.

51 **EISBECHER RUMTOPF**
Ein Wintermärchen: eine Kelle Rumtopf-Früchte-darauf zartschmelzende Rumtopf-Eiscreme mit vielen Früchten-dekoriert mit Sahne & Waffel.
Nugat & Krokant dondurma, krem şanti, gofret, yumurta likörü.

52 **FLORENTINER NÄCHTE**
Nougat -& Krokant- Eiscreme, garniert mit Sahne, Waffel & einem Schuß Eierlikör, 1 waffle-like / 1 gofret.

53 **COPPA CIGNO**
Gelato, panna, melone, kiwi
Eiscreme, Schlagsahne, Melon, Kiwi
Ice-cream, whipped cream, melon, kiwi
Dondurma, krem şanti, kavun, kiwi,
(Gelato, panna, kavun, kiwi, dondurma, krem şanti).

54 **EISBECHER, CHAMPAGNER-TRÜFFEL**
Der Eisbecher für hohe Ansprüche mit den Premium-Eiscremes "Champagner-Trüffel" &, "Bourbon-Vanille", garniert mit Schlagsahne, Schokoladensauce & einer Fächerwaffel.
(yelpaze gofret / fan waffle-like)
Şampanyalı pralin & Bourbon-dondurma, krem şanti, çikolata sosu & 1 yelpaze gofret.

55 **EISBECHER EIERLIKÖR-KIRSCH**
Saftige Kirschen in zartschmelzender Eierlikör-Eiscreme, garniert mit Kirschen (heiß oder kalt), Sahnehäubchen, Schokoladenraspeln & einer Fächerwaffel. (yelpaze gofret / fan waffle-like)
Kiraz, yumurta likörlü dondurma, kiraz ile süsleyin. (sıcak veya soğuk) krem şanti, rendelenmiş çikolata, 1 yelpaze gofret.

56 EISBECHER WEISSE SCHOKOLADE
Eine totale Schokoladen-Schlemmerei mit den Premium-Eiscremes aus weißer & dunkler Schokolade. Als feiner Kontrapunkt eine Garnierung aus Mandarinen-Filets. Obendrauf ein Hippenröllchen.
(2 ring-roll waffle)Beyaz & koyu çikolatalı dondurma, dilim mandalina ile süsleyin, üzerine 1 rulo gofret.

57 EISBECHER PFIRSICH
Fruchteiscreme mit Pfirsichstückhen & Pfirsich-Cocktail, garniert mit Früchten & Sahne.
Şeftalili dondurma, şeftali parçacıkları & şeftali kokteyli, meyvelerle süsleyin & krem şanti.

58 EISBECHER KIRSCHE
Feinste Kirsch-Frucht-eiscreme mit saftigen Kirschen, garniert mit Kirschen, etwas Sahne & einer Fächerwaffel.
Kirazlı dondurma, kiraz ile süsleyin, krem şantili 1 yelpaze gofret.

59 EISBECHER MALAGEÑA
Malaga-Eiscreme mit echtem Malagawein & Rumsultaninen, begleitet von einer Kugel Vanille-Eiscreme & garniert mit Rum-Rosinen & 1 Eiswaffel.
Hakiki Malaga şarabından yapılmış Malaga-dondurma, rumlu kuru üzüm ile süsleyin & 1 dondurma gofreti.

60 EISBECHER TIRAMISÙ
Tiramasù -& Vanille-Eiscreme mit einem Sahnetupfer.
Tiramasu & vanilyalı dondurma, krem şanti.

61 EISBECHER KAFFEE
Kaffee-Eiscreme mit vielen Stückchen zarter Kaffee-Schokolade, abgerundet mit einer Kugel Vanille-Eiscreme & garniert mit Sahne & Schokosauce.
Kahveli, çikolatalı dondurma, 1 top vanilyalı dondurma & krem şanti çikolatalı sos.

62 EISBECHER JOGHURT-WALDBEEREN
Joghurt-Eiscreme mit Waldbeeren-Cocktail & Vanille-Eiscreme, garniert mit Beerenfrüchten & einem Joghurt-Häubchen.
Yoğurtlu dondurma, orman çilekli kokteyl & vanilyalı dondurma, orman çilekleri, ahududu v.s., biraz yoğurt ile süsleyin.

63 COPPA ORANGE-MILANO
Je eine kugel orangen-fruchteis mit Bitterlikör, Erdbeer-Fruchteis & Vanille-Eiscreme, umlegt mit Mandarinen-Filets, Sahne & Hippenröllchen (2 rulo gofret, 2 roll waffle-like),
1 top portakallı bitter likörlü dondurma, çilekli dondurma & vanilyalı dondurma, dilimlenmiş mandalina, krem şanti & rulo gofret.

64 **COPPA ZABAIONE**
Zabaione -& Amaretto-Eiscreme mit einer
Sahne-Eierlikör-Garnierung, überstreut mit Krokant-Streuseln.
Zabainne & Amaretto dondurması, krem şanti, yumurta likörü,
rendelenmiş krokant.

65 **EISBECHER MANDEL**
Ein Potpourri aus Mandel-, Schokoladen- & Vanille-Eiscreme auf
Sauerkirschen, garniert mit einem Sahnehäubchen & Kirschsauce.
Vişne üzerine badem, çikolatalı, vanilyalı dondurma, krem şanti,
vişne sosu.

66 **COPPA ITALIA**
Eiscreme Vanille-Kiwi, garniert mit südlichen Früchten.
Vanilyalı-kivili dondurma, güney meyveleri ile süsleyin.

67 **EISBECHER BOTTERMELK FRESH**
Ein Eisbecher mit bottermelk-fresh-Eiscreme nach Wahl,
garniert mit Limonen- oder zitronenscheibe.
1 dondurma kupasına bottermelk-fresh dondurması
(tercihe göre dekor limon veya limetten dilimleri).

68 **COUPE MOZART**
Çam fıstık (pistachios) & çilek (strawberries / erdbeere),
Mozart Çikolata - Nugat Liqueur, kiraz & badem parçaları
(almonds / mandels), rulo gofret



ICE-CREAM FRAPPÉS

Ice-Cream Frappés werden mit Speiseeis im Blender zubereitet. 2 Kugeln (balls / top) Fruchteis, 1 Barlöffel Zucker, 4 cl. Milch & 4 cl. der gewünschten Spirituose werden gemischt. Das Glacé wird in einem Tumbler mit 4 cl. der gewünschten Spirituose, viel Eis, Löffel & Trinkhalm serviert. Dazu reicht man eine Karaffe Wasser.
Ice-Cream Frappés: Bunlar dondurma ile blenderde hazırlanır. 2 top (kugeln / balls) meyveli dondurma, 1 bar kaşığı şeker, 4 cl. süt & 4 cl. istenilen ispirtolu içki (spirits / spiritouse) karıştırılır.
Glacé: Bir Tumbler bardağına 4 cl. istenilen ispirtolu içki (spirits / spiritouse), çok buz, kaşık, pipet & su ile servis edilir.

EISCREME-SHAKES & DRINKS (eisgetränke)

01 EISSHAKE "ST.JOHN"



Ein erdbeeriger Sommerflip, alkoholfrei gemixt aus Volmilch, einer Kugel Erdbeer-Eiscrème. decor: am cocktailspieß 2 x 1/2 frischen Erdbeeren (strawberries / çilek).

02 EISSHAKE "ST.THOMAS"



Ein alkoholfreier Sommershake aus herrlich fruchtigem
Ananas-Eis mit Orangensaft (juice / suyu) & Kokosnuß-Creme. decor: am cocktailspieß 1/2 tranche orange (portakal), 1/4 kiwi, 1 cocktailcherry (cocktailkirsche / kokteyl kiraz›).

03 EISDRINK "SAN JOSÉ"



Ein exotischer Sommerdrink, gemixt aus Ananassaft mit Ananas-Eis & abgestimmt mit Kokosnuß-Likör. decor: am cocktailspieß 1/2 tranche ananas (pineapple), 1 cocktailcherry (cocktailkirsche / kokteyl kiraz›).

04 GRENADINE SHAKE



2 cl. Grenadine, 4 bar sp. lemon juice (saft/suyu),
1/8 lt. süt / milch / milk, 1 pipette / straw / strohhalm

Langnese / Algida ice-cream / eiscreme / dondurma-special



Vanilla / Vanille / Vanilya
Chocolate / Schokolade / Çikolata (brown / braun / kahverengi)
(Eiscreme mit Schoko-Stückchen, çikolata parçalı dondurma)
Chocolate / Schokolade / Çikolata (white / weiß / beyaz)
(Eiscreme mit Stückchen weißer Schokolade /
rendelenmiş beyaz çikolatalı dondurma)
Strawberries / Erdbeere / Çilek
(Fruchteiscreme mit Erdbeer-Stückchen, çilekli,
meyveli dondurma)
Walnut / Walnuß / Ceviz
(Eiscreme mit kandierten Walnüssen, ceviz şekerlemeli dondurma)
Pistachio / Pistazie / Çam Fıstığı
(Eiscreme mit Pistazien-Stückchen, çam fıstığı parçalı dondurma)
Stracciatella
Citron, Lemon / Zitronen / Limon
Almond / Mandel / Badem
(Eiscreme mit schokolierten Mandel-Stückchen, çikolatalı,
bademli dondurma)
Champagner-Trüffel
(Praliné-Eiscreme mit Champagner-Trüffeln & Schoko-Sauce,
şampanyalı dondurma, pralin & çikolata sos)
Coffee / Kaffee / Kahve
(Eiscreme mit Mokka Schokoladen Stückchen, kahve & çikolata
parçalı dondurma)
Caramel / Caramel / Karamela

(Caramel Eiscreme mit Toffee-Stückchen)

Pineapple / Ananas
(Fruchteis mit Ananas-Stückchen, ananas parçalı, meyveli dondurma)

Cherry / Kirsche / Kiraz
(Fruchteiscreme mit saftigen Kirschen, kiraz sulu, meyveli dondurma)

Peach / Pfirsich / şeftali
(Fruchteiscreme mit Pfirsich-Stückchen & Pfirsich-Sauce, şeftali parçalı, meyveli dondurma & şeftali sosu)

Pear / Birne / Armut
(Fruchteiscreme mit Birnen-Stückchen, armut parçalı, meyveli dondurma)

Yoghurt Wildfruit / Yoghurt Waldfrucht / Yoghurt Yabani, Orman Meyveleri
(Joghurt- Eiscreme mit Himbeeren & Heidelbeeren / Raspberry / Ahududu, ağaç çilekli, yoğurtlu dondurma)

Currant / Johannisbeeren / Frenk Üzümü / Cassis
(Fruchteis mit schwarzen Johannisbeeren, siyah frenk üzümlü meyveli dondurma)

Diet-Cocktail / Dıät-Cocktail / Diet Kokteyl
(Eiscreme Vanille-Geschmack mit Erdbeer-Sauce, çilek soslu, vanilya tadında dondurma)

Cinnamon / Zimt / Tarçın / Pflümli
(Zimt- Eiscreme mit Pflaumenstückchen in Armagnac, Armagnac brendili, tarçınlı, erik parçalı dondurma)

Malaga
(Malaga-Eiscreme mit Rum-Sultanien)

Bourbon-Vanille
(Vanille-Eiscreme mit echter Bourbon-Vanille, vanilyalı dondurmalıBourbon whiskey)

Rumtopf
(Eiscreme mit Rumtopf- Früchten)

Advookat-Kirsch / Yumurta Likörü & Kiraz
(Eierlikör- Eiscreme mit Kirsch-Stückchen, kiraz parçalı dondurma & yumurta likörü)

Tiramisù
(Eiscreme mit Biskuit- Stückchen & Mokka-Sauce, bisküvi parçalı & kahve soslu dondurma)







Ice-cream drinks / eiscreme drinks / dondurmalı içkiler

01 New York Fresh
Grapefruit juice (saft/suyu), votka & 2 ball / Kugeln / top ice-cream / Eiscreme / dondurma (istek üzerine alkolsüz). Decor: 1/2 tranche orange, 1 pipette / straw / strohhalm.

02 Heavy Fresh
Marajuca juice (saft/suyu), cin, curaçao blue liqueu & 2 ball / Kugeln / top ice-cream / Eiscreme / dondurma (istek üzerine alkolsüz). Decor: Tranche lemon, 1 pipette / straw / strohhalm, casis / johannisbeer frucht / salkım frenk üzümü.

03 Sanfter Engel
Vanilla-ice-cream in orange juice / vanille-Eiscrème in Orangensaft/ portakal suyu içinde vanilyalı dondurma, 1 pippette / straw.

ice-cream glass, cup terminology
eiscreme glas, becher terminologie
dondurma bardak, kupa terminoloji



Art.Nr.
01 (36 480)
Ice-cream goblet, cup-lilie
Eiscremekelch Lilie
Dondurmakelch (ayaklı kupa, çanak)
ø : 7 cm.
h. : 20 cm.
cap.: 40 cl. / 400 gr./ml.



Art.Nr.
02 (36 439)
Ice-cream chocolate cup
Eis-Schoko-Becher
Dondurma kupası, kadehi
ø : 6.5 cm.
h. : 15.5 cm.
cap.: 18 cl. / 180 gr./ml.



Art.Nr.
03 (38 717)
Ice-cream goblet, cup
Eiscremekelch-Flora
Dondurma kelch (ayaklı kupa, çanak
ø : 13 cm.
h. : 15 cm.
cap.: 35 cl. /350 gr. / ml.

Art.Nr.
04- (36 110)
Ice-cream bowl
Eiscremeschale Gala
Gala Dondurma schale (kâse, çanak)
ø : 12.5 cm.
h. : 12.5 cm.
cap.: 32 cl. / 320 gr./ml.





Art.Nr.
05 (37 168)
Ice-cream cup, goblet (big)
Eispokal Bonaparte groß
Dondurma kupas› (büyük)
ø : 13 cm.
h. : 12.5 cm.
cap.: 35 cl. / 350 gr./ml.



Art.Nr.
06 (36 404)
Ice-cream cup, goblet (little)
Eispokal Bonaparte klein
Dondurma kupas› (küçük)
ø : 11 cm.
h. : 12 cm.
cap.: 22.5 cl. / 225 gr./ml.



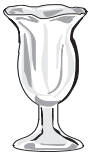
Art.Nr.
07- (38 008)
Actionscup (stocksbar)
Aktionsbecher (stapelbar)
Etkili kupa (istiflenebilir)
ø : 11 cm.
h. : 8 cm.
cap.: 30 cl. / 300 gr./ml.



Art.Nr.
08- (38 059)
Banana-Split, boat-bowl
Bananen-Split-Schale
Muz schale, bot, kay›k, kase, çanak
Länge 21 cm.
Breite: 10 cm.



Art.Nr.
09 (36390)
Ice-cream glass petit
Eiscremeglas Petit
Dondurma bardağı petit
ø : 10 cm.
h. : 7 cm.
cap.: 20 cl. / 200 gr./ml.



Art.Nr.
10 (38 024)
Ice-cream cup, goblet classic
Eiscremekelch classic
Dondurma kupası klasik
ø : 10 cm.
h. : 15 cm.
cap.: 19 cl. / 190 gr./ml.



Art.Nr.
11 (39 675)
Ice-cream cup
Eis-café-Becher
Dondurma kupas›
ø : 8 cm.
h. : 13 cm.
cap.: 23 cl. / 230 gr./ml.



Art.Nr.
12 (37 966)
Ice-cream glass tutti frutti
Eiscremeglas tutti frutti
Dondurma bardağı tutti frutti
ø : 12 cm.
h. : 10 cm.
cap.: 31 cl. / 310 gr./ml.



Art.Nr.
13 (36 013)
Ice-cream glass-Grandioso
Eiscremeglas-Grandioso
Dondurma bardağı-Grandioso
ø : 10.5 cm.
h. : 10 cm.
cap.: 12.5 cl. / 125 gr./ml.



Art.Nr.
14 (38 016)
Amerana-Glass / glas / bardağı
ø : 9 cm.
h. : 10 cm.
cap.: 12.5 cl. / 125 gr./ml.



Art.Nr.
15 (38 164)
Gino Ginelli-
Promotion
Glass / Glas
Gino Ginelli-
promosyon bardağı
ø : 10 cm.
h. : 12.5 cm.
cap.: 18 cl. / 180 gr./
ml.



Art.Nr.
16 (36 790)
Ice-cream glass Carte
D'or
Eisglas Carte D'or
Carte D'or dondurma
bardağı
ø : 11.5 cm.
h. : 13 cm.
cap.: 50 cl. / 500 gr./ml.



Art.Nr.
17 (36 005)
Astoria-Cup
Astoria-Schale
Astoria-kupas›, cup
ø : 17 cm.
h. : 10 cm.



Art.Nr.
18 (39 918)
Ice-cream gondalla Gino Ginelli
(porcelain or glass)
E›scremegondel Gino Ginelli
(Porzellan oder glas)
Dondurma gondol Gino Ginelli
(porselen veya cam)



master menu
guide / führer / rehber

art. nr. ₺ / € / $

LUNCH & DINNER MENU (11.30 am - 23.00 pm)

01- SANDWICHES ham, chicken, white or kashar cheese
soğuk-cold
02- CLUB SANDWICH
03- TOASTS with kashar cheese, sausages, salami,mixed-
kaşarlı, sucuklu, salamlı, karışık
04- HAMBURGER with chips
05- CHEESEBURGER




STARTERS




06- ORDÖVR TABAĞI / HORS D'ŒUVRES PLATE
07- PEYNİR TABAĞI / CHEESE PLATER
08- POMMES - FRITES / CHIPS / patates / fried potatoes
09- SIGARA BÖREĞİ / CHEESE PASTRY CIGAR
10- AVCI BÖREĞİ / hunter pastry cigar / Jäger pa'stete zigarre
11- KARIŞIK OMLET / MIXED OMLETTE



MIXED MEZE'S/entrées/starters

12- RUSSIAN SALAD - ANTEP EZME - HAYDARİ
13- KARIŞIK SALATA / seasonal MIXED SALAD
"çoban salata - shepherd's salad"
14- SOĞUK ET TABAĞI / ASSORTED COLD MEAT PLATER
15- YOĞURT / YOGHURT (Joghurt-yaourt-yogourt-iogurt-yogur)
16- CACİK, CACİKİ "cucumber with yoghurt"

BARBECUE GRILLS / IZGARALAR (main course haupgerichte)

17- KÖFTE / MEATBALLS / FRIKADELEN
18- KARIŞIK IZGARA / MIXED GRILL
19- ŞİŞ KEBAP / SHISH KEBAB "çöp şiş"
20- PİRZOLA / RIBS OF BEEF "cotlet"



SOTELER / SAUTES / GERÖSTED

21- ET SOTE / SAUTÉ MEAT "turkish goulash"
22- MANTARLI ET SOTE / SAUTÉ'D MEAT WITH MUSHROOMS
23- ÇOBAN KAVURMA / SHEPHERD'S ROAST
"lamb stew / meat roast with sauce"
24- BALIK / FISH / FISCH (extras)
seafood / meeresfrüchte / fruits de mer / deniz ürünleri



TATLILAR / DESSERTS / sweets / nachtische

(süßspeisen / piattoforte / plato fuerte / soğuklar / patisserie)



25- MEYVE TABAĞI / SEASONAL FRUIT PLATE
26- BAL, KAYMAK, MUZ / BANANAS
WITH HONEY & FRESH CREAM "in season" aphrodisiac
27- KABAK ŞEKERİ / PUMPKIN SUGAR / KURBIS ZUCKER
"Barantico spc." aphrodisiac / afrodizyak özellikli
28- KOKTEYL KİRAZI / COCKTAIL CHERRY "green, red"
29- MEYVE ŞEKERİ / FRUIT SUGAR / OBST ZUCKER
30- DRAJE ÇİKOLATA / CHOCOLATE DRAGE "mixed" 'kadehte
31- MEYVE SALATASI / FRUIT SALAD "non alcoholic" - "season" 'kadehte
32- ALKOLLÜ MEYVE SALATASI / FRUIT SALAD with alcohol 'kadehte
33- • KAŞIK AYVA / QUINCE BALLS "plain" (in season) - sade/pure/pur 'kadehte
34- KAŞIK ELMA / APPLE BALLS "plain" (in season) - sade/pure/pur 'kadehte
35- • SOLGUN GÜNEŞ / QUINCE BALLS "in white wine, lemon 'kadehte
juice, salt - b.şarap, limon suyu, tuz." (in season - sezonunda)
36- • KIZGIN AYŞE / APPLE BALLS "in season - sezonunda"' kadehte
"in white wine, white pepper, salt - b.şarap, beyaz biber, tuz."
37- KARIŞIK ÇEREZ / ASSORTED NUTS / GEMISCHTE NÜßE
38- ANTEP FISTIK / PISTACHIOS
39- BADEM / ALMONDS / MANDELS
40- PANÇO & RUFFLES
41- YEŞİL ZEYTİN / GREEN OLIVES
sade, biberli, bademli / with almonds, red pepper or pur.
42- HAVUÇ, LİMON SUYU, TUZ /
CARROT, LEMON JUICE, SALT "in season - sezonunda"



BİRALAR / BEERS / BIERE 3.5°-5°

43- küçük / small ——————————0.33 l. /33 cl./330 gr./ml.
44- medium ——————————0.4 l./40 cl./400 gr./ml.
45- büyük / large —————————— 0.5 l./50 cl. / 500 gr./ml.
46- mega ——————————1 l./1000 gr./ml.
47- bottled / flaschen / şişe ——————— 30cl./300 gr./ml.

BEER COCKTAILS / biralı kokteyller

48- • RADLER / SHANDY 0.4 l. / 40 cl. / 400 gr.
0,2 l. beer, 0,2 l. lemonade (limonade / limonata / citronnade / limonada)

49- BEER PUNCH
2 cl. brandy,2 cl. sherry, 2 cl. lemon juice, 1 bar sp. grenadine syrup,
beer fill up (to fill (up)/füllen (auf)/doldurunuz (üzerine)
/remplir/riempire), spiral lemon

50- WISA GLORIA
1 cl. * grenadine syrup, beer fill up (to fill (up)/füllen (auf) / doldurunuz
remplir / riempire), spiral lemon

51- TAWARISH 4 cl.
vodka, 2 bar sp. lemon juice, beer fill up (to fill (up)
/ füllen (auf) / doldurunuz / (üzerine) remplir / riempire), spiral lemon

52- CHURCHILL
2.5 - 3 cl. *campari "bitter", beer fill up (to fill (up)/füllen (auf) / doldurunuz
(üzerine) / remplir / riempire), spiral lemon

ŞARAPLAR / WINES / WEINE (local) 18°-22° "dry, medium, sweet"

53- beyaz / white ..... 0.35 cl.
54- beyaz / white ..... 0.70 cl.
55- beyaz / white ..... 0.2 l.
56- roze / rosé ..... 0.35 cl.
57- roze / rosé ..... 0.70 cl.
58- roze / rosé by glass / glas / kadeh ..... 0.2 l.
59- kırmızı / red ..... 0.35 cl.
60- kırmızı / red ..... 0.70 cl.
61- kırmızı / red by glass / glas / kadeh ..... 0.2 l.
62- WINE DE - LUXE (local) ..... 0.35 cl.
63- WINE DE - LUXE (local) ..... 0.70 cl.
64- SPARKLING WINE / CHAMPAIN (local) "aperitifs" ..... 0.70 cl.

SPIRITS “aperitifs”, LIQUEURS “digestifs” & BITTERS (import/ithal) 16°-24°-43°-45°-47°

69- İTHAL İÇKİLER /IMPORTED DRINKS 4 cl.
70- DE - LUXE DRINKS 4 cl.
71- SPIRITS “aperitifs” & LIQUEURS “digestifs” (local) 40°-45° 4 cl.
72- SPIRITS “aperitifs & digestifs - yemek öncesi & sonrası içilen ispirtolu içkiler.(import)

WHISKY / WHISKEY / VİSKİ

before & after dinners / digestifs / (biradan damıtılmış, destille edilmiş içkiler)

73- SCOTCH WHISKY single Malt / pur / pure / sade
(non on the rocks) özelliği arpa / pınar suyu, peat (kurutulmuş turba yakıtı kokulu, bu koku dünyada tek iskoç viskilere özgüdür.)
74- SCOTCH WHISKY blended / harmanlı
75- BOURBON WHISKEY /American whiskey malt & blended / harmanlı
(mısır, çavdar, buğday & mayalanmış arpadan, meşe fıçısında dinlendirilmiş, odun kömürü kokulu)
76- IRISH WHISKEY / Eire blended / harmanlı
(mısır, çavdar, buğday, yulaf & mayalanmış arpa, meşe fıçısında dinlendirilmiş), duman tadsız, 3 kez damıtılmış, pure / pur / sade - buzsuz içilir.
77- CANADIAN WHISKY blended / harmanlı
(çavdar & mısırdan damıtılmış)
78- ANKARA VİSKİ / Turkish whiskey blended / harmanlı
79- SANTORY / Japan whiskey blended / harmanlı (peat / kurutulmuş turba yakıtı kokusuz, kaliteli viski)

COCKTAILS (import/ithal) “these mixtures include max. 5 materials”

PRÉ DINNER DRINKS “aperitifs - short drinks” 7 cl.
AFTER DINNER DRINKS “desserts / digestifs” max. 7 cl.
LONG DRINKS min. 14 cl, max. 28 cl.

81- COCKTAILS (local/yerli) “these mixtures include max. 5 materials”
PRÉ DINNER DRINKS “aperitifs - short drinks” 7 cl.
AFTER DINNER DRINKS “desserts / digestifs” max. 7 cl.
LONG DRINKS min. 14 cl, max. 28 cl.
82- non-alcoholic COCKTAILS (import) “tropical” “Barantico spc. ”(sh.)
83- non-alcoholic COCKTAILS (local) “Barantico spc.” (sh.)

NON -ALCOHOLIC DRINKS / ALKOHOL FREİE GETRÄNKE / ALKOLSÜZ İÇKİLER /

boissons sans alcool/bevande analcoliche / bebidas sın alcohol / beverages "cold drinks"

84-	KOLA / COLA	250 ml./gr./g.
85-	• SPEZİ "şpetsi" 1/2 cola, 1/2 fanta "yedigün"	20 cl./200 gr.
86-	DİET KOLA / DIETCOLA "tranche limón"	250 ml./gr.
87-	7 UP "lemonade - gazoz"	250 ml./gr.
	YEDİGÜN "lemonade - orange"	250 ml./gr.
88-	MINERAL WATER "slice of lemon" (rondelle lemon)	20 cl./200 ml.
89-	SODA, LİMON SUYU, TUZ /	
90-	MINERAL WATER, LEMON JUICE, SALT	
	SODA, AYRAN, TUZ /	
91-	MINERAL WATER, BUTTER MILK, SALT "after game"	
	• APFELSPRUDEL "apfelshorle" ELMA SUYU, SODA	
92-	• ORANGENSHORLE / PORTAKAL SUYU, SODA	
93-	MEYVE SULARI / FRUIT JUICES	250 ml./gr.
94-	TONİK / TONIC WATER "lemon slice, rondella limon - tranch limón"	
95-	DOMATES SUYU / TOMATO JUICE "serve salt & pepper"	
96-	SÜT / MILK / MILCH	20 cl. / 200 ml.
97-	AYRAN / • buttermilk /yoghurt drink	20 cl. / 200 ml.
98-	sıkma (pressé) PORTAKAL SUYU / fresh ORANGE JUICE	
99-	SU / WATER	0,30 cl.
100-	BUZLU ÇAY /ICE TEA / EISTEE (Iced tea / the glacé /tè ghiacciato / té helado)	

SICAK İÇKİLER / HOT DRINKS "hot beverages"

"alkolsüz, non-alcholic"

101-	ÇAY / TEA (Tee-Thé-Tè-Té) "çay bardağı / fincan - tea glass / cup"
102-	KUŞBURNU ÇAYI / Rosehiptea / hibiscus
103-	SICAK ÇİKOLATA / Hot chocolata
104-	MEYVELİ ÇAY'lar / FRUIT TEA's / apple tea / apfeltee / elma çayı
105-	TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEÉ (Kahve, Coffee-Kaffee-Caffè-Café, mocca)
106-	NESCAFÉ / INSTANT COFFEÉ
107-	FILTER COFFEÉ (Drip coffee / Cafè filtre / filtreli kahve / Filterkaffee / Caffè filtro / Café filtro)
108-	CAPPUCCINO & ESPRESSO
109-	KAKAO / COCOA (Cacao) afrodizyak özellikli
110-	SÜT / MILK (Milch-Lait-Latte-Leche)
111-	KANT "slice of lemon - rondelle lemon - tranche limón"

SICAK İÇKİLER / HOT DRINKS

"hot beverages" "alkollü, with alcoholic" (desserts)

112- CAFÉ LACER "3 cl. lacer, cognac & cream liqueur, nescafe"

113- • MALIBU HOT CHOCOLATE
4 cl. malibu, hot cocoa (üzerine doldurunuz, fill up, auf füllen), cream,
bitter chocolate (rendelenmiş bitter çikolata - üzerine serpiniz)

114- • LUMUMBA "hot chocolate with rum, or apricot brandy liqueur"

115- TEA OLATE "2 cl. rum or brandy" (2 cl. rum veya / or / oder/ brandy)
COFFEÉ OLATE "2 cl rum or brandy" (2 cl. rum veya or / oder/ brandy)

116- GROG 3 - 4 cl. rum or gin, 2-3 bar sp. sugar, juice of 1/2 lemon, hot water
(üzerine doldurun, fill up, auf füllen)

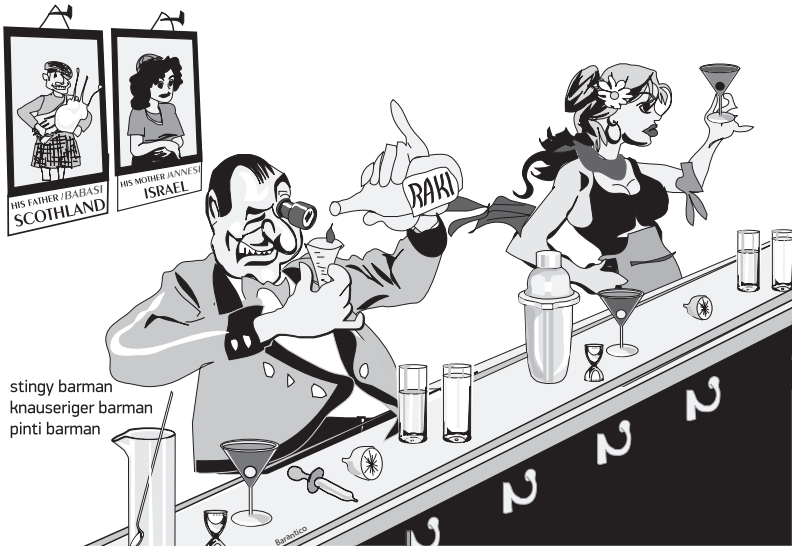
117- IRISH COFFEÉ / irlanda kahvesi / café irlandés / Eire coffee
hot coffee with irish whiskey (~ 3-4 cl.) & cream on top krem
şanti (cream / sahne / crème fraiche / panna, crema / Nata, crema)
bitter chocolate (rendelenmiş bitter çikolata, üzerine serpiniz)

118- FRENCH COFFEÉ / fransız kahvesi
3 cl. Grand Marnıer "liqueur",filter veya / or / oder nescafè,
krem şanti (cream / sahne / crème fraiche / panna, crema / Nata, crema)
bitter chocolate (rendelenmiş bitter çikolata, üzerine serpiniz)

* gıda boyalı / * dye-stuff / * mit farbstoff, ** gıda boyasız /
** ohne farbstoff
• tavsiye / • recommended / • empfehlen
American Express, Visa-Card, Master-Card, Euro-Card, Access
accepted - wird angenommen - kabul edilir.
fiyatlarımıza K.D.V. dahildir. / prices included service & V.A.T. / inklusivpreise
(bedienung & mehwert steuer)

message / mesaj
Turba (peat) yakıtı nedir ?
Info.: +90. 533. 321 83 28

Sn. Fa. : Professional menu hazırlarken lütfen! cod. / art. no. ' larını yazmalısınız. Garson sipariş alırken menu yazısını yazıp zaman kaybedeceğine art. no.' sunu yazarak zaman kazanır & unutmaz.



- hey barmaid bir "**horozkuyruğu**" lütfen, yok yok! barmen sen değil! (cısss!)

COCKTAILS / KOKTEYLLER
cocktail (Hahnenschwanz / horoz kuyruğu / queu de coc)



01 

ACAPULCO (Sh.) long drink/after dinner

4 ice cubes, bar sp. sugar syrup, **5 cl. Tequila, 2.5 cl. crème de cassis liqueur**,a tranche lemon (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ taja da/kesme), soda- water fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire)

02 **ADIDAS DRINK (Sh.)** after game

2 cl. mandarin syrup, **8 cl. orangejuice**, **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo), **tranche orange** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada kesme), **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)

03 **AFTER DINNER (Sh.)**

1/2 Curaçao (Liqueur/Likör), **Apricot brandy** (Liqueur/Likör).

04 

ALASKA (Sh.) short drink

3.5 cl. gin, **1.5 cl. Chartreuse yellow / gelb** "liqueur (likör / liquore / licor)

05 ALEXANDRA (Sh.) short drink/sweet & digestif

2 cl.gin, **2 cl.crème de cacao** “liqueur (likör / liquore / licor)”, **2 cl. cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema),**coconut** (kokosnuß, hindistan cevizi, cocos). **gin** yerine **brandy** konulursa **ALEXANDER** olur.

06  AMERICANO dry cocktail / aperitif/classic cocktail

3 ice cubes, **2.5 cl. vermouth red**, **2.5 cl. campari bitter** (or cinzano / cynar bitter), **3cl. soda** - water, **straw** (trinkhalm - pipette - chalumeau - paille), **tranche lemon** (slice / scheibe / schnitte/ fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)

07 AMERICAN GLORY

3 x ice, **2 cl. dry gin**, **orangejuice**, **2 bar sp.grenadine syrup**, champagne fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), **1/2 tranche orange** (slice / scheibe / schnitte /fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)

08  ANGELA (Sh.) sweet cocktail



4 cl. crème de cacao “liqueur (likör / liquore / licor)”, **2 cl.cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche /panna, ceram /Nata, crema). “veya cream likör”.

09  ANGEL FACE (Sh.) apéritif

1/3 gin, **1/3 calvados** (apfelschnaps), **1/3 apricot brandy** “liqueur (likör / liquor(e) / licor/liqueur)”.

10 AMERICAN

4 cl. Jim Beam, **2 cl. lemon juice** (Zitronensaft/limon suyu), **2 cl. L-Zucker** (sugar/şeker syrup “sirup / şurup / sirop /sciroppo /jarabe”), **6 cl. orange juice** (saft/portakal suyu).

11 ANNA & SIBER

Bacardi rum, **whisky**, **Grand Marnier** (conag & orange liqueur, konyak & portakal likörü), **orange juice** (portakal suyu), **2 d. grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), "top on".

12 APPETISER (Sh.)

1/2 Dubonnet bitter (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo) **1/2 gin**, **1/2 juice of orange** (portakal suyu/saft).



13 ŞİRİNé (Sh.) (Profi Spc.)

Whisky, **Cointreau liqueur** (likör / liquore / licor), **orange juice** (portakal suyu).

14 **ASBACH-MANHATTAN (Mg.)**

3/4 Asbach Uralt brandy (Hugo Asbach), **1/4 vermouth red**, **3- 4 d. angostura bitter** (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo), ice, **1 cocktailcherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

15  **ASTORIA (Mg.)** cold glass / glas

2/3 gin, **1/3 french vermouth dry**, **1 d. orange bitter** (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo)

16  **AYDA (Sh.)** fancy drink (Barantico Spc.)

cracked ice, **3 cl. Green Curaçao BOLS liqueur** (likör / liquore / licor), **1 cl. safari liqueur** (likör / liquore / licor) **orange juice** (portakal suyu) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), **garnish** (garnished /garnieren, garniert / garnir, garnir / guarnire, guarnito /guarnecer, guarnecido) pickled /çubuk **cocktailcherries & mandarins**.

17 **ASLIM** direct in glass/direkt bardakta (Barantico's Sp.)

ice, **4 cl. mandarine or orange juice** (mandalina veya portakal suyu), **2.cl. grenadine juice or syrup**, **1 cl. archers liqueur** (likör / liquore / licor), **1 cl. curaçao blue** liqueur, **1 cl. mocca liqueur.**

18  **ARACAJU COCKTAIL (Sh.)** long drink

ice cubes 1 part (teil/bölüm) **batida de Menta Cacao**, 1 part (teil/bölüm) **Crème de cacao liqueur** (likör / liquore / licor), 1 part (teil/bölüm) **Rossantico**.

19 **APRICOT COCKTAIL (Sh.)**

3 cl. BOLS Apricot brandy, **3 cl. lemon juice** (Zitronensaft/ limon suyu), **1 cl. brandy**, (Weinbrand), **champagne** (sekt/şampanya), fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir/riempire)

20 **APRITOP** direct in glas/direkt bardakta

ice, **whisky**, **2 cl. BOLS Apricot brandy**, **Ginger ale** (7 up, lemonade (limonade / limonata / citronnade / limonada / gazoz), fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir /riempire)

21 **ALASKA (Sh.)** short drink 

3.5 cl. gin, **1.5 cl. Chartreuse yellow** liqueur (likör / liquore/licor)

22 B & B (Sh.) sweet cocktail / after dinner

brandy benedectine D.O.M. liqueur (likör), **3 cl. whisky**, **1-2 bar sp. sugar syrup** (sirup - şurup), **soda** - water.

23 BLUE BACALICA

Votka, **lemon juice** (Zitronensaft/limon suyu), **Blue Cuaçao** liqueur (likör / liquore / licor), **Cointreau** liqueur (likör / liquore / licor).

24 BOBBY BURNS

Vermouth sweet, **scotch whisky**, **Benedictine D.O.M.** liqueur (likör / liquor(e) / licor).

25 BETWEEN THE SHEETS

lemon juice (Zitronen saft/limon suyu), **brandy**, **Cointreau liqueur** (likör / liquor(e) / licor), yorkrum.

26 BOKMAN SPECIAL

Tequila (tekila), **smirnof vodka**, **archers liqueur** (likör / liqore / licor), **safari liqueur** (likör / liquor(e) / licor).

27 BRIAN CORCOVADO

Tequila (tekila), **drambuie** (whisky liquer / viski likörü).

28 a) BAHIA long drink / direct in glass / direkt bardakta

ices, 1 part (teil/bölüm) **Batida de limao dobre**, 1 part (teil/bölüm) **pineapple juice** (ananas suyu/saft), 1 part (teil/bölüm) **gin**, 1 part (teil/bölüm) **orange juice** (Orangensaft/portakal suyu).

b) BAHIA (Sh.)

4 cl. Bacardi rum, **lemon juice** (saft/suyu) **pineapple juice** (ananas saft/suyu).

29 BATIDA-COCKTAIL ispo 81 (Mg.)

6 cl. pineapple juice (ananassaft/ananas suyu), **6 cl. Batida de Coco liqueur** , **3 cl. lime-juice** (misket limonu suyu), **2 cl. Bacardi rum gold**, dash grenadine syrup
decor: tranche **ananas**, **1 straw** (pippette).

30 BBC

Baileys, **banana**, **coconut**, **rum** (rom / rhum).

31 BANANA ROYAL (Sh)

3 cl. BOLS Crème de Bananes liqueur (likör / liquor(e) / licor), **2 cl. BOLS Blue Curaçao liqueur** (likör / liquor(e) / licor), **2 cl.Weizenkorn**, **2 cl. lemon juice** (Zitronen saft/limon suyu), **2 x Cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

32 **BANANA BLISS (Sh)**

3 cl. BOLS Crème de Banana liqueur (likör / liquor(e) / licor), **3 cl. weinbrand** (brandy).

33  **BANANA BOAT** direct in glass / direkt bardakta

ices (eis/buz) **3 cl. BOLS Crème de Bananes liqueur** (likör /liqore / licor), **2 cl. gin**, 1 d. (spritzer) **grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **orange juice** (saft/suyu) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir/riempire).

34 **BÉNÉDICTINE "on the rocks / auf eis / buz üstü"**

ices (eis/buz), **4 cl. Bénédictine D.O.M. liqueur** (likör /liquor(e) / licor).

35 **BÉNÉDICTINE TONIC** long drink



ices (eis/buz), **4 cl. Bénédictine D.O.M.**, **tonic-water**: fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir/riempire).

36 **BÉNÉDICTINE YELLOWJACKET** long drink

ices (eis/buz), **2 cl. Bénédictine D.O.M.**, **2 cl. vodka Eristoff**, **8 cl. orange juice** (saft/suyu), garnish decor: (garnished / garnieren, garniert / garnir, / guarnire, guarnito /guarnecer, guarnecido) **2 x cocktail cherry** (kokteyl kirazı /cocktailkirsche), tranche orange "orangen/portakal or lemon" (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia /tranciol lonja/ tajada/kesme).

37  **BÉNÉDICTINE SUNDOWNER** long drink

cracked ices "gestoßeness" (eis/buz), **2 cl. Bénédictine D.O.M.**, **2 cl. grenadine syrup** (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **8 cl. orange juice** (saft/suyu), garnish /decor: (garnished / garnieren, garniert / garnir, garnir / guarnire, guarnito / guarnecer, guarnecido), **tranche orange** "orangen /portakal or lemon" (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia /tranciol lonja/ tajada/kesme).

38  **BÉNÉDICTINE VERFÜHRUNG**

cracked ice "gestoßeness" (eis/buz), **3 cl. Bénédictine D.O.M.**, **2 cl. Dolfi pfirirsischlikör** (peach), 1 dash (Spritzer / fışkırtı) **Angostura bitter** (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo), **1.5 cl. lemon juice** (saft/suyu), **1.cl. sugar** (Zucker / şeker) syrup (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **tranche peach** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/ kesme şeftali).

39 BÉNÉDICTINE SUNBURST

2 cl. Bénédictine D.O.M., **2 cl. Martini Bitter**, **3 cl. orange juice** (saft/suyu), **Martini Brut Sekt** (champagne /şampanya) fill up (to fill (up) / füllen (auf) /doldurunuz (üzerine) /remplir/riempire) decor/garnish: **star fruit** (Sternfrucht-obst / yıldız meyve).

40  BÉNÉDICTINE FRENCH CLASSIC

3 cl. Bénédictine D.O.M., **1 cl. cognac**, 1 d. (Spritzer / fışkırtı) **Angostura bitter**, **Martini Brut Sekt** (campagne/şampanya) fill up (to fill (up) / füllen (auf) doldurunuz (üzerine) /remplir/riempire).

41  BÉNÉDICTINE DUC DE NORMANDIE

3 cl. Bénédictine D.O.M., **3 cl. Calvados Boulard**, **2 cl. Dolfi Erdbeere liqueur** (strawberry / çilek likör), **2 cl. lemon juice** (saft/ suyu), decor/garnish: **Erdbeere** (strawberry / çilek).

MONIN COCKTAILS (with or non-alcoholic)

42 BLUE PASSION (Sh.)

2 cl. Curaçao blue syrup (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **2 cl. Passion fruit syrup**, **2 cl. grapefruit juice** (greyfurt suyu/saft), **a dash lemon juice** (saft/suyu). decor/garnish: **tranche lemon**, **2x cocktail cherries**.

43 BANCO (Sh.)

2 cl. Green banana syrup (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **2 cl. coconut syrup** (hindistan cevizi / cocos), **6 cl. pineapple juice** (ananas saft/suyu), **1 dash grenadin syrup** decor/garnish: **tranche lemon**, **straw** (trinkhalm - strohhalm - pipette - chalumeau - paille).

44 BANDOLERO (Sh.)

2 cl. rose syrup (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe), **2 cl. passion fruit syrup**, **1 cl. coconut syrup**, (hindistan cevizi / cocos), **1 cl. cherry syrup**, fill up with tonic-water.

45  BABY SPECIAL (Sh.)

1/3 (17 g./ml.) **Peach brandy liqueur** (likör / liquore / licor), 1/3 (17 g./ml.) **Apricot Brandy likör**, 1/3 (17 g./ml.) cream (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema).

46 **BACARDI (Sh.)** apéritif

3/4 Bacardi Rum, **1/4 lemon juice** (saft/suyu), 1 bar sp. **grenadine syrup** (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe).

47 **BARBARA (Sh.)**

2 cl. Crème de Cacao likör, **2 cl. vodka**, **2 cl. cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema). "**bitter chocolate** or **coconut**" (on top/üzerine serpiniz)

48 **BARBARELLA**

Raspberry brandy, **orange juice** (portakal suyu/saft), **lemon juice** **grenadine syrup** (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe).

49 **BANCO (Sh.)**

ice, **1 cl. lemon juice** (saft/suyu). **3 cl. Cointreau likör**, **2.5 cl. Pisang Ambon likör**,"exotic" **soda-water** (siphon/syphon/sifon).



50 **BADEN-BADEN (Sh.)**

4 cl. vodka, **2 cl. Apricot Brandy liqueur** (likör / liquore / licor), decor/garnish: **tranche orange** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme), **1x Cocktailcherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).



51 **BAMBOO (Mg.)** dry. cocktail / before dinner

2 x ices, **2.5 cl. vermouth dry.**, **2.5 cl. sherry** (port / porto wine), **2 d. Angostura bitter**, **1 d. orange bitter**, **1 cocktailcherry**, **lemon peel** (schale / kabuk / pelure / buccia /cáscara).

52 **BEACH DREAM** Long drink / direct in glass

ice cubes, (eiswürfel / buz), **4 cl. white rum**, **1 cl. grenadine syrup**, **Ginger Ale**, tranche orange, 1 cocktail cherry.

53 **BARRACUDA (Sh.)**

Barack apricot liqueur (likör), **lemon juice** (saft/suyu), **grenadine syrup** (sirup/ şurup / sirop /sciroppo / jarabe). **pineapple juice** (ananas saft/suyu).

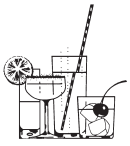
54 **BANANA & MILK**

Banana liqueur (muz likörü) & **milk** (milch/süt) **pineapple juice** (ananas saft/suyu).



55 **BROWN COW** kahverengi inek

Mocca liqueur (likör), **milk** (milch/süt).



56 **BERRİ TA** Barantico spc. / modern drink

direct in glass-glas / direkt bardakta "Nicea / Nikaia / İznik"
Cracked ice, **3 cl. Blue Curoçao**, **BOLS likör**, **1 cl. Pisang Ambon** (exotic banana liqueur), **orange juice** (saft/suyu) "fill up"
decor / garnish: cocktailcherries, pickled grapes./çubukta üzüm

57 **BEAU SITE (Sh.)**

2/3 apricot brandy likör, **1/6 cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), **1/6 gin** (cin).

58 **BIG BOY (Sh.)** ----------

1/2 cognac, **1/4 curoçao likör**, **1/4 lemon juice** (saft/suyu).

59 **BOMBAY (Sh.)**

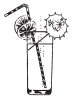
2/3 Arrak (hindistan / pirinçten yapılan ruma / rakıya benzer isportolu içki)- **1/6 curoçao orange likör**, **1/6 lemon juice** (saft/suyu)

60 **BONGO COCKTAIL SPECIAL (Sh.)**

Prof.Dr. **Sırmalı** sp. / Club Altın Ceylan
2 cl. Gordon's gin, **2 cl. Black & White whisky**, **2 cl. Malibu** (Hindistan cevizi sütlü rum), **2 cl. vermouth bianco** (white / weiss / beyaz), **2 d. lemon juice** (saft / suyu), 2 d. **grenadine syrup** (nar şurubu), 2 cloves (nelke - karanfil - clou de girofleclove chioda di garofano-elavo "de especia").

61 **BODY BUILDING (mixer)** short drink

2 cl. Maraschino cherry liqueur (likör), **2 d brandy**,
2 cl. cream (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram /Nata, crema), **1 egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo),
(yumurta sarısını üzerine yavaşça bırakınız).



62 **BURSA SWORD-SHIELD COCKTAIL (Mg.)** Barantico spc.

Bursa kılıç & kalkan cocktail
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: bardak ağzı şekerlenilecek: **2 cl. gin** (cin), **1 cl. Grand Marnier likör**, **peach**, **apricot**, **orange**, **grapefruit juice** (greyfurt suyu/saft), 2 d. grenadine syrup, 1 bar sp. **honey** (bal), 1 **cinnamon** (zimt / tar çın / canelle / canella / canela) & **clove** (nelke - karanfil - cloude girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia"), 1 cocktail cherry,1 **pumpkin sugar** (kürbis zucker / kabak şekeri), 1 pipette, spiral lemon peel (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).



63  **a) BRONX (Sh.)** classic cocktail / medium cocktail

3 cl. gin (cin), **1 cl. vermouth red** (rot / kırmızı),

1 cl. vermouth dry, **1 cl. orange juice** (saft/suyu),
1 d. angostura bitter, spiral orange peel (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).



b) BRONX (Sh.) classic cocktail / medium cocktail

1/2 gin, **1/4 dry vermouth**, **1/4 sweet vermouth**, dash **orange juice** (saft/suyu), orange slice optional.

64 **BRANDY SODA** long drink / digestif

65 **BRANDY COLA** long drink / digestif

66 **BRANDY (Sh.)**

1/1 cognac, 1 bar sp. **powder sugar** (puder zucker / pudra şekeri), **2 d. Angostura** (aromatic bitter).
(şeker şurup yerine grenadine / curaçao veya triple sec kullanılabilir.)

67  **BIJOU (Mg.)** "cold glass"

1/3 (17 g./ ml.) **French vermouth**, 1/3 **gin** (cin), 1/3 **Chartreuse green likör**, 1 d. **orange bitter**, 1 **olive** (zeytin).

68 **BLACK HAWK (Mg.):** "Mixglass"

1/2 **whisky**, 1/2 **gin** (cin).

69 **BLACK RUSSIAN** sweet cocktail

2/3 **vodka**, 1/3 **crème de mocca** likör (liqueur, licor).

70 **BLUE LADY (Sh.)** speical drink for hard ladies /

sert hanımlar için special içki
2 cl. **gin** (cin), 1 cl. **Curoçao blue likör**, 2 cl. **lemon juice** (saft/suyu), 1 **cocktailcherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)
(extra would / wunsch / istek: 1 bar sp. **white of egg & brandy**)

71 **BUTTERFLY (Sh.): (shaker)** sweet cocktail

1/2 **Sweden-Punch** (İsveç-Schweden punch-Rumbasis likör), 1/4 **rum**, 1/4 **pineapple juice** (ananas saft/suyu), 1 **tranche ananas** (rondela) (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)

72 **BRANDY ALEXANDER (Sh.)** sweet cocktail / digestive / short drink



2 cl. **brandy**, 2 cl. **crème de cacao** (kakao / cocoa) **liqueur** (likör / liquore / licor), 2 cl. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), **bitter chocalate** "rende" (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo) "on top"
(brandy yerine gin konulursa, "**Alexandra**" olur.)

73 **BREAKFAST (Sh.)**

2/3 **gin** (cin), 1/3 **grenadine syrup** "nar" (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), **1white of egg** (eiweiß / yumurta akı / blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo).

74  **BRIDGE CLUB (Sh.)**

1/2 cherry brandy "liqueur" (likör / liquore / licor), **1/2 french vermouth**, 2 d. **Orange Bitter**, 2 d. **cherry juice** (saft/suyu), 1 **cocktail cherry**.

BEER COCKTAILS recipe (recette/rezepte/reçete)





75  **BEER PUNCH**

2 cl. **brandy**, 2 cl. **sherry** (fortified wine / port / porto / liman şarabı) 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 br sp. **grenadine syrup** "nar" (sirup / şurup / sirop/ sciroppo / jarabe), **beer** (bier / bira), fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), lemon peel "spiral" (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

76  **CHURCHILL**

2.5 - 3 cl. Campari bitter, **beer** (bier / bira) "fill up".

77 **EROTIC BEER ------- Prof. Dr. Sırmalı Cocktails**

"**exotic**" (Barantico Special for ladies)

2 cl. Grüne banana (exotic banana likör), **beer** (fill up)

78 **RADLER / SHANDY**

0.2 l. beer, **0.2 l. ginger ale lemonade** (limonade / limonata /citronnade / limonada / gazoz, 7 up / ginger ale).

79 **SEXY COWBOY** "erotic"

beer, whisky.

80 **TOWARISH**

4 cl. **vodka**, 2 bar sp. **lemon juice** (saft / suyu), beer "fill up".

81  **TROPIC BEER** Prof. Dr. Sırmalı Cocktails

"**erotic**" (Barantico Special for ladies) **2 cl. Blue Curaçao** likör (liqueur / licor),**2 cl. orange juice** (saft / suyu), beer "fill up".

82 **CAMPARI a slice of orange** on the rocks / auf Eis / buz üstü

83 **CAMPARI ORANGE slice of orange** long drink

84 **CAMPARI SODA**

ice cubes, **1/3 campari**, 2/3 **orange juice**.

85  **CAPTAIN SILVER (Sh.)**

2 cl. lemon hart rum (73 %),2 cl. **Batida de Coco**, 1 cl. **bananen** liqueur (muz likörü), 6 cl. **pineapple juice** (ananas saft/suyu), 3 cl. **Mango juice** (saft/suyu), 1 cl. **grenadine syrup** (sirop/ şurup)

86 **CARDINAL (Sh.)**

2 cl. **gin** (cin), 2 cl. **vermouth dry**, 2 cl. **fruitjuice**. (meyve suları)

87 **a) CARUSO (Sh.)** medium cocktail / digesstif

2 cl. **crème de menthe** likör, 2 cl. **vermouth**, 2 cl. **gin** (cin), (**Grüne Witwe** ile aynı, fark nane yaprağı, bknz. art. no. 293).

b) CARUSO

gin, lemon.

88  **CHARLESTON (Mg.)** short drink / after dinner drink

1 cl. **French vermouth**, 1 cl. **Italy vermouth**, 1 bar sp. **Curaçao orange liqueur** (likör), 1 cl. **gin** (cin), 1 cl. **Marashino cherry** likör 1/6 **cherry juice** (saft/suyu), lemon peel "spiral" (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

89  **CHARLIE CHAPLIN (Sh.)** medium cocktail

2-3 **eis**, (ice), 2 cl. **gin**, 1 cl. **apricot brandy likör**, 2 cl. **lemon juice** (saft/suyu), 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

90 **CHERRY BLOSSOM (Sh.)** apéritif

1/3 **cherry brandy likör**, 1/3 **cognac**, 1/3 **orange juice** (saft/suyu), 3 d.**grenadine syrup** (sirop / şurup), 3 d. **Curaçao orange liqueur** (likör).

91  **CHERRY BRANDY (Sh.)**

1/3 (17 g. / ml.) **cherry brandy** likör, 1/3 **Italian vermouth**, 1/3 **French vermouth**, 1 **cocktail cherry**.

92 **CHIC & SHOCK**

1/3 **vermouth rosso** (red / rot / kırmızı), 1/3 **brandy**, 1/3 **orange juice** & **lemon juice** (saft/suyu) 1 x **rondela lemon** + 1 x **rondela orange** "tranche (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)".

93 **CLARIDGE (Sh.)** digestif / medium cocktail

1/3 **gin** (cin), 1/3 **vermouth**, 1/6 **cointreau liqueur** (likör), 1/6 **apricot brandy liqueur** (kayısı likör).

94 **CLUB (Sh.)**

2/3 **gin**, 1/6 **Italian vermouth**, 1/6 **chartreuse yellow** likör, 1 bar sp. **grenadine syrup** (sirop / şurup) 1 d. **orange bitter**, 1 **olive** (zeytin).

95  **COLONIAL (Sh.)**

2/3 **gin** (cin), 1/3 **grapefruit juice** (greyfurt saft/suyu), 3 d. **maraschino cherry** likör (liqueur, licor).

96  **COCA COLA MINZE (Mg.)**

2 cl. **menthe** likör, 2 bar sp. **lemon juice** (saft/suyu), **Coca Cola**, tranche **lemon** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme), **mint sprigs** (peppermint "nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena)".

97  **CRAZY BARMAN**

Baileys cream likör (liqueur, licor), **mocca likör**, **Grand Marnier likör**, cream de **coco**.

98  **CUBA LIBRE** direct in glass / direkt bardakta

Ice cubes, 3/4 **white rum**, 1/4 ***fresh lime*** (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco) juice, Fill with **Coke**.
(Build the rum & lime juice into on ice-filled glass & stir in Coke.)

99  **CYNAR SODA** aperitifs / bitters

100 **CYNAR ORANGE** aperitifs / bitters

COBBLERS

Temel reçete: önceden soğutulmuş cobbler bardağında direkt hazırlanır.
direct in glass / direkt bardakt long drinks / fancy drinks

101 **BRANDY**

5 cl. **brandy**, 2 d. **Curaçao likör**, 2 d. **grenadine syrup** (sirop/ şurup), **cracked ices**, **fruits** (obst / meyveler).

102  **CHAMPAGNE**

5 cl. **champagne** (şampanya), 2 d. **Curoçao likör**, 2 cl. **brandy**, 2 d. **grenadine syrup** cracked ices (zerschlagenem Eis/kırılmış buzlar), **fruits** (obst / meyveler).

103  **MELONEN COBBLER** In season / sezonunda

4 x **ıce cubes**, 3 x **cubes melon** & water melon (3x kaşık kavun & karpuz), 1 d. **Curoçao likör**, 1 d **Cointreau liqueur**, 1 d. **cognac**, **champagne** (fill up), **spoon & straw** (kaşık & pippette).

104 SHERRY

5 cl. **sherry** (fortified wines / port / porto / liman şarabı).2 d. **Curoçao likör**, 2 d. **brandy**, 2 d. **grenadine**, cracked ice & **fruits**.

COCKTAILS WITH / MIT CHAMPAGNE
ŞAMPANYALI KOKTEYLER

recipes (recettes/rezeptes/reçeteler) / direct in glass / direkt bardakta

105  AMERICAN GLORY

3 x **ice**, 2 cl. **orange juice** (saft/suyu), 2 bar sp. **grenadine syrup** "nar" (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), **champagne** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), 1/2 rondela orange & tranche lemon (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme).

106 APEROL ROYAL

3-4 cl. **Aperol sekt** (or / oder / veya) **champagner brut** Aperol (fill up / auffüllen / üzerine doldurunuz) "in ein vorgekühltes sektglas / önceden soğutulmuş sekt / şampanya kadehi"

107 a) BELLINI

Archer's apricot brandy liqueur, (kayısı likörü), **champagne** (şampanya) fill up.

b) BELLINI

5 cl. peach juice (şeftali suyu / saft), 10 cl. **champagne**, 1 d. **grenadine syrup**, **vodka**, **apricot brandy** likör, **lemon** juice.

108 BLUE MOON SPECIAL (Sh.) (Dr.Oetker cocktails)

after game / after sport drink / spor sonrası



mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
Bardak ağzı şekerlenilecek. **2 cl. gin**, 2 cl. **Curaçao Blue** likör, **champagne**. fill up.

109 BLUE TANGO

2 cl. **BOLS Blue Curaçao** likör, **sekt** (şampanya / champagne) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), garnish "decor" (garnished / garnieren, garniert / garnir, garnir / guarnire, guarnito / guarnecer, guarnecido):
1 **grappes** (Weintraube / üzüm).

110 BLUE CHAMPAGNE

4 dashes (spritzer / fışkırtı), **Curaçao Blue** liqueur (likör /licor) 10 cl. **cold champagne** (şampanya), a slice of orange.

111 BLUE HEAVEN

champagne, **vodka**, **martini** dry **vermouth**, **lemon juice** (saft / suyu), **Blue Curaçao** liqueur (likör).

112 BRIGADE

apricot brandy likör, **curaçao** likör, **orange juice** (saft / suyu), **champagne** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire).

113 CHICAGO COCKTAIL before dinner

2 x **ice**, 4 cl. **brandy**, 1 bar sp. **curaçao likör**, 1 d. **angostura bitter** (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo), **champagne**. fill up.

114  CHAMPAGNE COCKTAIL

champagne (fill with iced champagne / soğuk şampanya ile doldurunuz), 1 lump **sugar** (cube / küp şeker), (saturate with bitters. Add brandy), a cherry "1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)", **slice of orange** (tranche portakal).

115 CÔTE D'AZUR / sahil kenarı

Curaçao Blue liqueur (likör), **gin** (cin), **lemon juice** (saft / suyu), **champagne** (fill up), 1 **cocktailcherry**.

116 CRAZY HORSE / çılgın at

champagne, **whisky strawberry** syrup (Crème de fraise / çilek şurubu), **Crème de banana** liqueur (likör).

117  CRUSTINO

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:

 Bardak ağzı şekerlenilecek. 2 bar sp. **grenadine syrup**, 2 bar sp. **lemon juice** (saft / suyu), 6 cl. **port wine** (fortified wines / port / porto / liman şarabı).

118  BACHUS (Sh.) Alijan Bayramov special.

4 cl. **brandy**, 2 cl. **Apricot Brandy**, 2 cl. **lemon juice**, **white egg** (yumurta beyazı),1 bar sp. **Grenadine**.

119  FRENCH 75 (Sh.)

2 **ice**, 1 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 2 cl. **gin** (cin), 2 cl. **cointreau liqueur** (likör / licor),1 cl. **pernod** (french rakı), **champagne** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire).

120  FRENCH CONNECTION

champagne, **Ameretto di Saronno** (acı badem likörü / bitter **almonds liqueur** "likör / licor")

121 **FROZEN CARUSO COCKTAIL**

cracked **ice** (gestoßenem eis / kırılmış buzlar) 2 cl. **BOLS Teardrop**, 2.cl **gin** (cin).

122  **FLYING / uçmak / fliegen**

gin (cin), **cointreau liqueur** (likör), 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), **champagne**. fill up.

123 **GOLDEN MONOPOLE (Sh.)**

1 cl. **O'DARBY** Dairy **Crèam Irish** liqueur (likör / licor), 1 dash pfefferminz weiß (peppermint white), 3 cl. **orange juice** (saft / suyu), **champagne** HEIDSIECK DRY MONOPOLE BRUT fill up (auffüllen / üzerine doldurunuz) Decor: **peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée).

124 **GOLDEN LADY / altın leydi**

2 cl. **Asbach Uralt brandy**, 1 cl. **Tripple Sec** (orange liqueur / likör), 2 cl. **orange juice** (saft / suyu), **champagne** fill up.

125  **I.B.U.**

Apricot brandy likör, **curaçao** likör, brandy, fill up with **champagne**.

126 **KIR ROYAL** "dry cocktail" / mexican style

1 cl. **créme de cassis** liqueur (red currants / johannesbeer / frenk üzümü), **champagne** fill up.(oder als Dessert über eis. veya **Dessert** olarak **dondurma** üzeri)

127 **LEO'S SPECIAL (Sh.)**

2-3 **ice**, 2 cl. **brandy**, 2 cl. **curaçao triple sec** liqueur, 1 cl. **orange juice** (saft / suyu), 1 d. **grapefruit juice** (greyfurt suyu / saft), **champagne**. fill up, 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı).

128  **MINT-COCKTAIL**

2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 2 cl. **orange juice**, 1 cl. **crème de mente** likör, 1 cl. **sugar** "zucker / şurup" syrup (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), 1 cl. **champagne**. fill up.

129 **MONTE CARLO imperial (Sh.)**

2-3 **ice**, 2.cl. **dry gin**, 1.5 cl. **crème de mente white** likör, 2 bar sp. **limett juice** "lumien / misket limonu" juice (saft / suyu), "or **lemon juice**", **champagne**. fill up.

130  **MONINO**

2 cl. **peach syrup** (sirop / şurup), 10 cl. **champagne** or dry **sparkling wine** fill up. decor: tranche peach / **şeftali**.

131 MOULIN ROUGE

2 cl. **brandy**, 2 cl. **pineapple juice** (ananas suyu / saft), 1 bar sp. **powder sugar** (puder / zucker / pudra şekeri), 1 **cocktail cherry**.

132 a) MIMOSA

champagne, **orange juice** (saft / suyu), 1 **cocktail cherry**.

b) MIMOSA

champagne, **orange juice** (saft / suyu), **grenadine syrup**.

133 MY FAIR LADY before dinner

cherry juice, **curaçao** likör, **grenadine syrup**, **champagne**. fill up.

134 OHIO

1 cl. **Canadian whiskey**, 1 d. **vermouth red** (rosso / kırmızı), 2 d. **angostura bitter**, 2 d. **curaçao orange** likör, **champagne**. fill up, 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı).

135 PETITE FLEUR

bacardi rum, **cointreau** likör, **grapefruit** juice, **champagne** fill up, decor: fruits (meyveler).

136 a) PRINCE OF WALES / galler prensi (Sh.)

ice, 2 cl. brandy, 1 cl. orange curaçao likör, 1 d. angostura bitter, champagne. fill up, decor: cocktail cherry & fruit.

b) PRINCE OF WALES / galler prensi (Sh.)

champagne, triple sec **likör**, **brandy**, **angostura** bitter.

137 PEACH LADY

champagne, **archer's**, **orange juice**, **lemon juice** (saft / suyu).

138 RED KISS

Lemon Hart Rum, **Cherry Heering** likör, **champagne**. fill up.

139 THE BUFFALO BILL

ice, 1 cl. **bourbon whiskey**, 3 cl. **marie brizard peach** liqueur, **champagne**. fill up. decor / garnish: with **melon balls** (yuvarlak özel kaşığı ile kavun topu "örnek: kaşık ayva gibi")

140 TURKENBLUT / turkish blood / türk kanı

red wine (rot wein / kırmızı şarap), **champagne**. fill up.



COLLINS / punch family / fizz'lere benzer

(Sh.), (Mixer) or direct in glass long drinks



141 **a) TOM COLLINS**

1/2 **gin**, juice of 1 **lemon**, 1 bar sp. of **sugar syrup** (zucker sirop / şeker şurubu), soda - water (add last) "siphon", lemon slice, straws (pippette). "Collins may also be shaken with the addition of a **little egg white** & then topped with **soda**. (**cin** yerine **whisky** konulursa **JOHN COLLINS** olur.)

b) TOM COLLINS

5 cl. **gin** (cin), 1 **lemon juice** (saft / suyu), 2 bar sp. **sugar**, (zucker / şeker), 1 cl. **soda - water** (siphon) "syphon / sifon" decor / garnish: **fruits** (obst / meyveler) & **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

142 **JOHN COLLINS / whisky collins**

5 cl. **whisky**, 1 **lemon juice** (saft / suyu), 2 bar sp. **sugar** or syrup, **fruits** (obst / meyveler) & **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche). "**whisky** yerine **cin** konulursa **TOM COLLINS** olur.

143 **BACARDI COLLINS**

5 cl. **rum**, 1 **lemon juice** (saft / suyu), 2 bar sp. **sugar** or syrup, **fruits** (obst / meyveler) & **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

COOLERS / Soğukluklar

(a cooler is a tall warm weather drink not unlike an individual punch)

long drinks

144 **PICCOLO COOLER (Sh.)** Barantico Spc.

5 cl. **vodka**, 1 cl. **crème de mente** likör, 2 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), 1/2 **lemon juice** (saft/suyu), 1 cl. **pineapple** (ananas) & **mandarin juice** (tangerine / mandalina suyu).

145 **CARIBBEAN COOLER** exotic long drink

bacardi rum, **crème de mente** likör, **ginger ale** "lemonade (limonade / limonata / citronnade / limonada / gazoz)", "fill up".

146  **SCOTCH COOLER (Sh.)**

3 - 4 **ice**, 2.5 cl. **lemon juice**, 5 cl. **scotch whisky**, 1 bar sp. **sugar syrup** or **sugar**, cold **ginger ale** or tonic, "fill up".

CRUSTAS after dinner drinks

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
Kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz.

147 **DAWN CRUSTA (Sh.)** long drink / fancy drinks

1 -2 ice, **white rum**, 1 cl. **orange juice** (saft / suyu), 1 bar sp. **apricot brandy** likör (liqueur /licor), 1 d. **grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), **spiral orange peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara)

148  **BRANDY CRUSTA (Sh.)** long drink

Brandy, 2 bar sp. **marashino cherry** likör (liqueur /licor), **dashes angostura** bitter (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo), 2 bar sp. **lemon juice** fresh (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), decor / garnish: **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktail-kirsche)

CUPS / bowls

party drinks
recipe (recette/rezepte/reçete)

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
İçkiler önceden hazırlanarak soğutulur.
(These delectable wine cocktails are made with brandy & triple sec mixed with wine, champagne or cider.)

149 **CLARET CUP**

4 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 6 oz. (ounce) **carbonated water**, 1 oz. **triple sec** (orange likör) "liqueur (likör / liquore / licor)", 2 oz. **brandy**, 16 oz. clared, decor / garnish: many fruits (obst / meyveler), serve: **red wine glass.**

150 **CIDER CUP**

4 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 6 oz. (ounce) **carbonated water**, 1 oz. **triple sec** (orange likör) "liqueur (likör / liquore / licor)", 2 oz. **brandy**, 16 oz. **apple cider** decor / garnish: **lots of fruit** (obst / meyveler), serve: **red wine glass**

151 **a) DAIQUIRI (Sh.)** on the rocks / medium cocktail

2 - 3 **ice**, 2.5 cl. **limett juice** (misket / yeşil limon suyu), 3 bar sp. **sugar syrup** (sirop / şurup), 5 cl. **white rum**, 4 - 5 **ice** (sonradan ilave/ again off / noch mall), 1 cl. **marashino cherry** likör

(bu cocktail **RUM SOUR** benzeridir / ähnlich).

b) DAIQUIRI COCKTAIL (Sh.) American syle / stili medium cocktail

2 - 3 **ice**, 2.5 cl. **limett juice** (misket limon suyu), 5 cl. **white rum**, 1 bar sp. **sugar syrup** (zucker sirop / şeker şurubu), 1 bar sp. **curaçao orange likör,** + 3-4 ice (sonradan ilave / again off / noch mall) tranche limett or lemon (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme), **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche), **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

c) DAIQUIRI (Sh.) after dinner / medium cocktail

1 **ice**, 4 cl. **white rum**, 4 cl. **lemon juice**, 1 1/2 bar sp. **sugar syrup** (or / oder / veya) **grenadine syrup** "nar şurubu"
(bu cocktail bir **RUM SOUR** benzeridir.)

d) DAIQUIRI (Sh.)

1/2 **white rum**, 1/4 **fresh lime or lemon juice** fresh (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), 1/4 **gomme syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe)

e) DAIQUIRI (Sh.)

bacardi rum, **lemon juice** (saft/suyu), **sugar syrup** (sirop /şurup), **egg white** "egg-yolk" (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo).

152 DALTON BROTHERS

safari likör (liqueur, licor), **orange juice** (saft / suyu), **pineapple juice** (ananas saft / suyu).

153 DEAUVILLE (Sh.)

1/4 **Calvados** (apple / apfel / elma - schnaps), 1/4 **cognac**, 1/4 **cointreau likör** (liqueur, licor), 1/4 **lemon juice** (saft / suyu).

154 DISCO NIGHT (Sh.)



3 cl. **bacardi rum**, 2 cl. **red orange**, 2 cl. **lemon juice**, (zitronen saft / suyu), 8 cl. **maracuja juice** (saft / suyu), 2 cl. **pineapple juice** (ananas saft / suyu), 1cl. **strawberry syrup** (erdbeer sirup/ çilek şurubu).

155 DIXE (Sh.)

1/2 **cognac**, 1/4 **vermouth**, 1/4 **anisette** (anis/ aniseed / anason likörü).



156 DRAMBUIE TONIC

4 cl. **drambuie** (whisky liqueur / viski likörü), **tonic - water**, 1 **rondela orange** "tranche (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)"

157 DOCTOR (Sh.)

1/3 **Sweden - punch** (Schweden / İsveç punch / Rumbasis likör), 1/3 **orange juice** (saft / suyu), 1/3 **lemon juice** (saft / suyu).

158 DUCHESSE (Sh.)

1/3 **Italian vermouth**, 1/3 **French vermouth**, 1/3 **anisette** (anis / aniseed / anason likörü).

DAISIES

These overgrown cocktails are made of liquor (likör/liqueur), grenadine or liqeurs & lemon or lime juice & usually shaken with cracked ice
long drinks / lady drinks

159 BRANDY (Sh.)



5 cl. **brandy**, 2.5 cl. **grenadine syrup** (nar şurubu), 1/2 **juice of lemon**, 3-4 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche), **soda - water** (siphon / syphon / sifon).

160 BRANDY DAISY (Sh.)

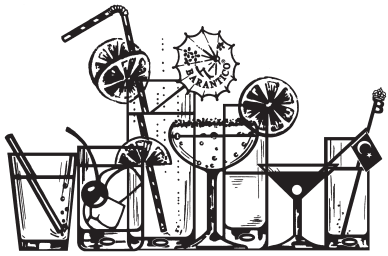
4 cl. **brandy**, 1-2 cl. **fresh lemon** juice, 2 bar sp. **grenadine syrup**, **soda - water** (siphon / syphon / sifon), decor: **fruit & peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

161 GIN (Sh.)

5 cl. **gin**, 2.5 cl. **grenadine syrup**, 1/2 **juice of lemon**, 3-4 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche), **soda - water** (siphon / syphon / sifon).

162 VODKA DAISY (Sh.)

4 cl. **vodka**, 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 2 cl. **Orgeat** (almond) **syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe) (serve over ice).



DESSERT COCKTAILS

favorite for ladies
after dinner cocktails
recipe (recette/rezepte/reçete)



163 BLUE MOON (Sh.)
2 cl. **Tequila**, 1 cl. **Galliano liqueur** (likör / liquore / licor), 1 cl. **curaçao blue** liqueur (likör), 4 cl. **sweet cream** (süße sahne/ tatlı krem şanti).

164 FIFTH AVENUE (Sh.)
2 cl. **Creme de Cacao** white likör, 1 cl. **apricot brandy** likör, 2 cl. **orange juice** (saft / suyu) 2 cl. **sweet cream** (süße sahne / tatlı krem şanti).

165  GRASSHOPPER / çekirge (Sh.)
2 - 3 cl. **Creme de Cacao** white likör, 1 cl. **creme de mente** green likör, 4 cl. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema).

166  GOLDEN CADILLAC (Sh.)
1 cl. **Galliano** likör, 2 cl. **Creme de Cacao** white likör, 2 cl. **orange juice** (saft / suyu) 2 cl. **sweet cream** (süße sahne / tatlı krem şanti).

167 GOLDEN DREAM (Sh.)
1 cl. **Galliano likör**, 2 cl. **cointreau** likör, 1 cl. **orange juice** (saft / suyu), 2 cl. **sweet cream** (süße sahne / tatlı krem şanti).

DIGESTIFS

Als digestifis solten pure (pur / sade) spirituosen niemals auf eis gereicht werden. Dies bleibt den Cocktails vorbehalten.
sade (pur / pure) ispirtolu içkiler, digestif sade olarak kesinlikle buz atılmadan içilirler. (örneğin: malt viskiler gibi)
recipe (recette/rezepte/reçete)

168 BRANDY PORT direct in glass / direkt bardakta
ice cubes (würfeleis / küp buz), 3 cl. port (tawny) "**fortified wine**/ port / porto /liman şarabı", 3 cl. **brandy** (brendi).

169 GODFATHER / vaftiz (manevi) baba direct in glas /direkt bardakta
ice cubes (würfeleis / küp buz), 4 cl. **bourbon whiskey**, 2 cl. **ameretto liqueur** (acıbadem likörü).

170 GOLDEN NAIL direct in glass / direkt bardakta

ice cubes (würfeleis / küp buz), 4 cl. **bourbon whiskey**, 2 cl. **southern comfort liqueur** (viski & bal likörü).

171 RUSTY NAIL direct in glass / direkt bardakta

ice cubes (würfeleis / küp buz), 4 cl. **scotch whisky**, 2 cl. **drambuie whisky** liqueur (likör / liquore / licor).

172 VODKA STINGER / CORPSE REVIVER direct in glass / direkt bardakta

cracked ice (geschlagenem eis / kırılmış buzlar), 4 cl. **vodka** (wodka / votka), 2 cl. crème de **mente white liqueur** (likör).

DIVERSE DRINKS / değişik içkiler

long drinks

recipe (recette/rezepte/reçete)

173 APRICOT BLOSSOM (Sh.) Barantico Spc.

2 **ice cubes** (würfeleis / küp buz), 1 cl. **apricot brandy** likör, 2 cl. **orange juice** (saft / suyu), 2 cl. **prune brandy** (acquavite / akvavıt / aquavit / aquavit / aquávit) "tahıldan, patatesten, baharatlardan & bitkilerden yapılan **İskandinav brendi**"

174 ATOM AMERICANO Barantico spc. 7 cl. (tamamı)



"barut suyu" direct in glass / direkt bardakta

brandy, **whisky**, **vodka**, **gin**, **orange ligueur**, 1 d. **Angostura bitter**, 1 clove (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chi-oda di garofano - elavo "de especia"), 1 **cocktail cherry**, a slice of **lemon**, a slice of **orange**.

175 SCREWDRIVER / tornavida/after dinner &medium cockail



vodka (wodka / votka), **orange juice** (saft / suyu).

(**Galliano** likör konulursa HARVEY'S WALLBANGER olur.)

176  ORANGE BLOSSOM (Sh.) before dinner & medium cocktail

1/2 **gin** (cin), 1/2 **orange juice** (saft/suyu) (1d. grenadine syrup konulabilir.)

177 Pharm./Apoth./Ecz.YAZAN's COCKTAIL (Sh.) Barantico Spc.

2 cl. **campari** 2 cl. **Gordon's gin**, 2. cl. **malibu rum**, fresh **orange juice** (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), fresh **mandarine juice**, dashes **angostura bitter**.

178 ELIZABETH & KISS ME (Sh.) Prof.Dr.Sırmalı coktails Barantico Spc.

4 cl. **whisky**, 3 cl. **green curaçao** likör, 3 cl. **bacardi rum**, 3 cl. **soda - water**, fill up.

179 EL DIABLO exotic long drink

Tequila, **Crème de Casiss** (red currants / rote johannisbeeren /frenk üzümü) liqueur (likör / licor), **Ginger Alle** "lemonade (limonade/ limonata / citronnade / limonada / gazoz)".

180 EL DORADO (Sh.)

1/2 **Sweden punch** (Schweden punch/Rumbasis likör/from Batavia, scandiavian), 1/4 **whisky**, 1/4 **orange juice** (suyu).

181 EMPIRE (Mg.) before dinner drink

2.5 cl. **gin**, 1-2 cl. **Calvados** (apple brandy), 1-2 **apricot brandy likör** (liqueur, licor), **cocktail cherry**.

EGG - NOGS

sütten veya yumurta ile yapılan kokteyller soğuk veya sıcak içilebilir /sabah içkisi / punch kategorisindendirler

recipe (recette/rezepte/reçete)

fancy drinks

182 BALTIMORE EGG - NOG

1 **egg**, **sugar** (zucker / şeker), **brandy**, **dark rum**, **milk** (milch / süt), **nutmeg** (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada), top on (üzerine serpiniz).

183  BREAKFAST EGG-NOG (Sh.)



1 **egg** (yumurta), 2 cl. **orange liqueur** (portakal likörü), 2 cl. **brandy**, 6 cl. **milk** (milch / süt), fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire) nutmeg (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada) "top on / üzerine serpiniz" (süt "Sh." shaker'e girerse kesilir.)

184 a) EGG - NOG (Sh.)

1 **egg** (yumurta), **sugar** (zucker /şeker), **brandy**, **milk** (milch /süt) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire) **little grated**, **nutmeg** (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada) "top on/ üzerine serpiniz".

b) EGG - NOG (Sh.)

4 cl. **brandy**, 1 bar sp. **sugar** (zucker / şeker), 1 **egg** (yumurta), 6 cl. **milk** (milch / süt) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire) "süt shaker'dan sonra bardağa süzülür, hint cevizi rendelenerek üzerine serpilir.

185 PICCOLO & BARANTICO HOG (Sh.) Barantico spc.
2 cl. **gin**, 2 cl. **vodka** (or rum / whisky), 1 **egg**, 2 bar sp. **cream**, **milk** (milch / süt), **muscat** (hint cevizi).

186 FAVORITE (Sh.)
2 cl. **gin** (cin), 2 cl. **vermouth**, 2 cl. **apricot brandy** likör, 1 d. **lemon juice** (saft / suyu).

187 a) FIRST LOVE (Sh.)
1/2 **crème de cacao** likör, 1/2 **Grand Marnier** (cognac & orange liqueur), 1 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema).

b) FIRST LOVE (Sh.)
Baileys, Grand Marnier, Cream de coco.

188 FLAMINGO (Sh.) sweet cocktail / before dinner
gin, **apricot brandy** liqueur (likör, licor), **lemon juice**, **grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe).

189 FRENCH COCKTAIL (Sh.)
1 **ice**, 3 cl. **gin**, 2 cl. **pernod** (french rakı), 1 bar sp. **grenadine**

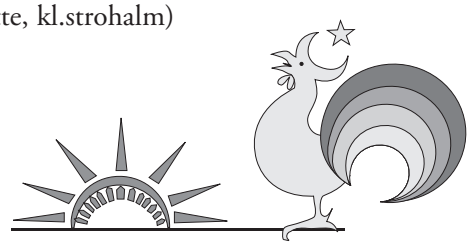
190 FRUIT COCKTAIL (Sh.) ---------- Barantico spc.
3-4 **ice**, 3 cl. **gin**, 1 cl. **curaçao** liqueur (likör, licor), cherry **orange-peach** juice, **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela), **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia"), 1 d. **orange bitter**, 1 **cocktail cherry**, 1 **rondela lemon**.

FRAPPES

arzu edilen likörün kar buz ileağzına kadar doldurulmuş kadehle servis etme şeklidir. **after dinner drinks**

191 PFERERMINZ FRAPPÉ
4 cl. **BOLS Tear** drop, small **straw**.(küçük pipette, klein strohalm) (über gestoßenes eis / schenee eis in ein cocktail glass geben.)

192 NAP FRAPPÉ
1 / 3 **kümmel** (caraway-anise seeds likör / liqueur), 1/3 **chartreuse green** liqueur, 1/3 **brandy**, small **straw**.
(küçük pipette, kl.strohalm)

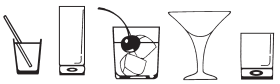


FIXES

Daha küçük hacimli içkilerdir, meyvelerle dekore edilir, pipett'le servis edilir.
These sweet miniature cobblers are served in highball glasses, served with a straw.

direct in glass / direk bardakta

recipe (recette/rezepte/reçete)



193 BRANDY FIX

2 cl. **brandy**, 2 cl. **cherry** liqueur (vişne likörü), 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 bar sp. **sugar syrup**, decor / garnish: 1 **cocktail cherry**, tranche **orange & lemon**, straw (pipette).

194 GIN FIX

4 cl. **gin**, 2 cl. **lemon juice**, 1 bar sp. **sugar syrup**, **tranche lemon**, straw (pipette / strohhalm)



FIZZES / fışırtılar

Fizzes are made with liqueur, citrus juices & sugar, then filled with "fizz" (carbonated beverage) "sipfon / sypfon / sifon"
Fixes & collins'e benzerler, geniş hacimlidirler, genellikle shaker ile hazırlanırlar.
long drinks / fancy drinks
Temel reçete / recipe / rezept / recette:
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: kesilmiş bir limon suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz veya şekersiz.

195 APRICOT FIZZ (Sh.)

4 cl. **BOLS apricot brandy** liqueur (likör), 4 cl. **orange juice** (saft / suyu) 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu) , **soda - water**.

196 BACARDI FIZZ (Sh.)

4 cl. **bacardi white** rum, 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 -2 bar sp. **sugar syrup**, **soda - water** syphon, tranche lemon.
(bacardi yerine dubonnet konulduğunda **DUBONNET FIZZ** olur.)

197  DRAMBUIE FIZZ (Sh.)

4 cl. **Drambuie Scotch** whisky likör, 3 cl. **limett or lemon** juice fresh (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), **soda - water** fill up. (syphon), 1/2 **tranche lemon** & 1 cocktail **cherry**

198 DUBONNET FIZZ (Sh.)

4 cl. **dubonnet** (ret / rot / kırmızı), 1 b. sp. **cherry brandy** liqueur (likör), 2 cl. **orange juice**, 2 cl. **lemon juice**, 1 bar sp. **white of egg**, **soda -water**. syphon (sifon)
(dubonnet yerine bacardi konulduğunda **BACARDI FIZZ** olur.)

199 **GIN FIZZ (Sh.)**

5 cl. **gin**, 1 **lemon juice**, 1 bar sp. **sugar syrup**, 1 cl. **soda water** syphon, 1 / 2 **tranche lemon** & 1 cocktail **cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)

(1 yumurta sarısı ilave edildiğinde **GOLDEN FIZZ** olur)

(1 yumurta akı ilave edildiğinde **SILVER FIZZ** olur.)

200  **GRAPEFRUIT FIZZ (Sh.)**

5 cl. **gin**, 1/2 **grapefruit juice** (greyfurt suyu / saft), 1 bar sp. **sugar** (puder / powder / pudra), 1 cl. **soda - water** syphon. Decor - Garnish: 1/2 **tranch grapefruit** & 1 cocktail **cherry**.

201 **GREEN FIZZ (Sh.)**

4 - 5 **ice**, 1 **white of egg**, 2 bar sp. **sugar syrup**, 1 **lemon juice** (saft /1 limonun suyu), 5 cl. **gin**, 1 bar sp. **creme de mente green** liqueur, soda - water (syphon), decor:peppermint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

202  **ORANGE FIZZ (Sh.)**

5 cl. **gin**, 1 **orange juice**, 1 bar sp. **sugar** (powdered / puder / pudra), 1 cl. **soda - water** (syphon), Decor - Garnish: 1/2 tranch **orange** & 1 cocktail **cherry**.

203 **PFEFFERMINZ FIZZ (Sh.)**

2 cl. **vodka** (or **gin**),3 cl. **menthe liqueur**, 2 bar sp. **sugar syrup** or **powdered sugar**, 14 - 5 **ice**, 1 **white of egg** (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo) 1/2 **lemon juice** (saft / suyu) **soda - water** (syphon), decor:peppermint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze /menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

204 **TEXAS FIZZ (Sh.)**

5 cl. **cin**, 1/2 **orange juice**, 1/2 **lemon juice**, 1 bar sp. **sugar**, 1 cl. **soda - water** (syphon / sifon), decor / garnish: 1/2 tranche **lemon** & 1 cocktail **cherry** (kokteyl kirazı).

FLIPS / çabuk canlandırıcı

yumurta sarısı ile yapılan kokteyller / öğleden önce & çay saatinde this combination egg-nog & fizz is made with liqueur, eggs, sugar & shaken well with cracked ice (kırılmış buz) egg-nogg kategorisinden olup, süt kullanılmadan yapılan içkilerdir.

before lunch / fancy drinks / long drinks

205 **BRANDY FLIP (Sh.)**

cracked **ice** (geschlagenem eis / kırılmış buzlar), 5 cl. brandy, (cognac),1-2 bar sp. **sugar syrup** (şeker şurubu / zucker sirop), 1 **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo), **nutmeg** (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada), "shake yapıldıktan sonra flip bardağına süzülür üzerine nutmeg (misket hint cevizi) rendelenir."

206 **BOSTON FLIP (Sh.)**

1/2 **rye whiskey**, 1/2 **madeira wine** (madère / aperitif şarap), 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), 1 bar sp. **sugar syrup** (sirop / şurup), **muscat** (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

207  **CHAMPAGNE FLIP (Sh.)**



4 cl. **cognac**, 1 cl. **maraschino cherry** liqueur, 1 **egg-yolk** (eigelb/ yumurta sarısı), 1 cl. **sugar syrup** (or powdered sugar /pudra şekeri), **cracked ice**, cold **champagne**, **muscat** (hint cevizi).

208  **DAMEN - HERREN FLIP (Sh.)**

4 cl. **brandy**, 4 cl. **vermouth** (white / weiß / bianco / beyaz), 2 bar sp. **sugar** (zucker / pudra şekeri), 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), **muscat** (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

209  **MOCCA FLIP (Sh.)**

5 cl. **crème de mocca** liqueur (likör / licor), 1 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram /Nata, crema), (or sugar), 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), muscat (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

210  **PORTO FLIP (Sh.)**

5 cl. **porto wine** (fortified / porto / port / liman şarabı), 1 bar sp. **sugar**, 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), **muscat** (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

211 **ROSÉ FLIP (Sh.)**

1/2 **cherry brandy liqueur** (likör / licor), 1/2 **cherry juice** (saft / suyu), 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), **muscat** (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

212 **SHERRY FLIP (Sh.)**

5 cl. **sherry wine** (fortified / porto / port / liman şarabı), 2 bar sp. **sugar**, 1 **egg-yolk** (eigelb / yumurta sarısı), **muscat** (nutmeg / hint cevizi) üzerine serpiniz.

213 GIN (cin) & TONIC — aperitif / long drink

214 GIN - BITTER LEMON — long drink

215 GIN - CHERRY JUICE (vişne suyu) — long drink

216 GIN - GRAPEFRUIT JUICE (greyfurt) — long drink

217 GIN - MANDARIN JUICE — long drink

218 GIN - COLA — long drink

219 GIN - GRENADEAPPLE JUICE (nar) — in season/ Barantico Spc.

220 GIN - MELON JUICE (kavun) — in season/ BaranticoSpc.

221 GIN - WATERMELON JUICE (karpuz) — in season/ Barantico Spc.

222 GIN MENTHE — direct in glass / direkt bardakta

ice, **gin**, **crème de menthe** liqueur, **soda - water** (syphon), **peppermint** sprigs (nane yaprakları / pfefferminze / **menthe** (poivrée / menta, hierbabuena), tranche **lemon** (kesme limon).

223 GIMLET (Sh.) — before dinner drink

4 cl. **gin**, 3 bar sp. **lemon juice** (saft / suyu), 1 bar sp. **sugar** syrup, **soda - water**.

224 GIPSY (Sh.)

2 **ice**, 3 cl. **vodka**, 2 cl. **Benedictine D.O.M.** liqueur (bitki likörü), 1 d. **angostura or orange** bitter (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo).

225 GOLDEN GLEAM (Sh.)

1/3 **brandy**, **Grand Marnier** (cognac & orange liqueur), **lemon juice** (saft / suyu), **orange juice**.

226 GOLDEN COCKTAIL (Sh.)

3 - 4 **ice**, 1 bar sp. **grenadine syrup**, 1 bar sp. **curaçao white** likör, 2 cl. **vermouth rosso** (red / rot / kırmızı), 2 cl. **gin**, 1 cocktail **cherry**.

227 GOLDEN DAISY COCKTAIL (Sh.) or (mixer)

2 - 3 **ice cubes**, 1 **lemon juice**, 1 cl. **cointreau liqueur**, 3 cl. **whisky**, 1 -2 bar sp. **sugar syrup**, "**soda - water**" fill up.

228 GOLDEN DREAM (Sh.)

brandy, **Grand Marnier** liqueur, **banana** liqueur, **orange juice** (saft / suyu).

229 GOLDEN MONOPOLE (Sh.)

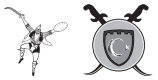
1 cl. **O'Darby Dairy Cream Irish** liqueur, 1 d. **peppermint white** liqueur (pfefferminz weiß), 3 cl. **orange juice** (saft / suyu), **champagne** dry fill up, 4 x **peppermint sprigs** (nane yaprakla-

rı / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

230 GOGEL - MOGEL tıbbi tavsiye / kahvaltıya

1 **egg** (yumurta), **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo), 1 bar sp. **sugar syrup**, 6 cl. **brandy**, **nutmeg** (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada).

231 GRAND MARNIER - TONIC

232 GREEN BURSA (Sh.)  Barantico Spc.

mise en place / vorbereitung / ana hazırlık: Kesilmiş bir limon suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz. 6 cl. **mente liqueur**, 2 d. **banana liqueur**, 1 bar sp. **powder sugar** (pudra şekeri), 2 d. **gin** (cin), 2 cl. **cold milk** (milch / süt), fill up, decor / garnish: tranche green lemon or mandarin, 1 clove (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia").

233 GREEN DRAGON (Sh.)

3 x **ice**, 5 cl. **vodka**, 5 cl. **crème de menthe green** liqueur, **peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

234 GREEN SEA (Sh.)

2 - 3 x **ice**, 1.5 cl. **French vermouth** dry., 2 cl. **votka**, 1.5 cl. crème de menthe green liqueur, peppermint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

235 GREEN EYES

mint liqueur (likör / licor), **vodka**, **orangejuice** (saft / suyu).

236 GREEN PEACE (Sh.)

3 cl. **gin** (cin), 1 cl. **menthe liqueur**, 3 bar sp. **lemon juice** (saft / suyu), **white of egg** (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo), **peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena). **mint liqueur** (likör / licor), **vodka**, **orange juice** (saft / suyu).

237 GREEN HAT

2 / 3 **ice**, 2.5 cl. **gin**, 2.5 cl. **crème de menthe** liqueur, **soda - water**, decor/ garnish: **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

238 GREEN BANANA (Sh.)

3 cl. **BOLS Grüne banana**, 2 cl. **white rum** (weiß / beyaz), 8 cl. **pineapple juice** (ananas saft / suyu), 2 cl. **Coconut Cream**, **ice** (eis / buz).

239 GRÜNE WITWE long drink

ice (eis / buz), 1.5 cl. **gin** (cin), 1.5 cl. **mente liqueur** (likör / licor), 1.5 cl. **vermouth** dry, **peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

240 CRAZY THINK'S & LOVE / çılgın tutkular & aşk
Afrodizyak özellikli Barantico Spc.

ice, 1 cl. **malibu** (hindistan cevizi sütlü rum), 2 cl. **gin**, 2 cl. **tequila**, **cherry** liqueur (likör / licor), **cherryjuice** (saft / suyu).

241 HAPPY BACARDI direct in glass / direkt bardakta
long drink

cracked ice (zerstoßenes Eis / kırılmış buzlar), 2 cl. **Bacardi Carta Blanca**, 2 cl. **Bacardi Gold**, 2 cl. **Southern Comfort**, 5 cl. **fresh orange juice** (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), 2 cl. **fresh limett juice** (misket limon suyu / saft), 1 bar sp. **grenadine syrup**, 1 bar sp. **sugar syrup** (zucker sirop / şeker şurubu), decor / garnish: peppermint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena), cocktailcherry, tranche ananas & orange "auf den glasrand einen fruchtspieß mit cocktail cherry, ananas & orange - zweig freischer minze legen / kokteyl kirazını, nane yapraklarını tranche ananası & portakalı dizgi çubuğuna dizip bardağın ağzına koyunuz.

242 HARMAN DALI (Sh.) Prof.Dr.Sırmalı Cocktails
Barantico Spc.

Tequila, **green curaçao** liqueur, **cointreau** liqueur, **crème de mente** liqueur, **gin** (cin), **martini dry vermouth**, **Archer's peach schnaps**, 2 d. **lemon juice** (saft / suyu).

243 HALF & HALF (Sh.) before dinner drink

2 x **ice**, 2.5 cl. **vermouth bianco** (weiß / beyaz), 2.5 cl. **grapefruit** juice (saft / suyu), 1 d. **campari bitter** (acı / amer (f.amère) / amaro / amargo).

244 HARVEY WALLBANGER long drink

4 cl. **votka**, 2 cl. **Galliano** liqueur (likör / licor), **orange juice** fill up tranche orange.
(Galliano konulmazsa SCREWDRIVER olur.)

Çok çabuk hazırlanabilen susuzluğu giderici, sodalı su & meyve sularından yapılan mütevazi içkilerdir.

245 BOURBON HIGHBALL
cracked ice (zerstoßenes Eis / kırılmış buzlar), 4 cl. **bourbon whiskey**, 2 d. **angostura bitter**, **soda**.

HOT DRINKS / sıcak içkiler / hot beverages

with & non alcoholic / mit & alkohol frei
alkollü ve alkolsüz desserts / after dinners



246 CAPPUCCINO
Coffee (kaffee / kahve), **schaum milch** / kaynatılmış sütün köpüğü, **bitter chocolate** (bitter çikolata) "üzerine serpiniz".

247 CAFÉ CRÈME DE GRAND MARNIER
4 cl. **crème de grand marnier**, coffee "fill up".



248 COFFEE OLATE
2 cl. **rum** or (other / veya) **brandy**, **coffee** "fill up".



249 EXOTIC COFFEE Barantico Spc. Prof.Dr.Sırmalı Cocktails
1 cl. **Safari** (exotic africian liqueur), **nescafé or filter coffee** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir/ riempire)

250 FRENCH COFFEÈ
3 cl. **Grand Marnier liqueur**, **filter** veya (or / oder) **nescafè**, **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema) "cream siphon".



251 FUROR BAVARICUS
1/2 **lemon juice** (saft / suyu), 4 x **sugar cubes** (küp şeker / zucker), 7.5 cl. **hot milk**, 1/2 **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo).

252 GROG
3 - 4 cl. **rum** (or gin / whisky), 2 - 3 bar sp. **sugar**, juice of 1/2 **limon**, **hot water** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire), **tranche lemon** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme), **lemon peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara), **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia"), **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela) service: bir cam çay kaşığı & alt tabak.

253 HALB & HALB

1/2 **white wine**, 1/2 **red wine** (wein / şarap), 1 **cinnamon** (tarçın), 1 bar sp. **sugar** (zucker / şeker).

254 HOLLAND COFFEE

2.5 cl. **advocaat BOLS egg** liqueur ("avukat" yumurta likörü), **coffee** (kahve / kaffee), 4-5 bar sp. **cream** (cream siphon), 1/2 bar sp. **coffee** & 1/2 bar sp. **cocoa** (üzerine serpiniz).

255 IRISH COFFEE (İrlanda kahvesi)

Hot coffee with **Irish whiskey** (3-4 c.) & cream on top cream (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema) "**cream siphon**", **bitter chocolate** (rendelenmiş bitter çikolata üzerine serpiniz.)

256 LUMUMBA

hot chocolate with **rum** & **sugar** (rumlu çikolata "kakao" & şeker)

257 MALIBU HOT CHOCALATE

4 cl. **malibu** (hindistan cevizi sütlü rum), **hot cocoa** fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir / riempire).

258 MULLED WINE / mülled claret / sıcak şarap in winter

red wine, **fruit**, **cinnamon**, **cloves**, **sugar**
(kırmızı şarap, meyveler, "elma, portakal, kuru üzüm, limon vs." tarçın, karanfil, şeker)

259 PHARISAER COFFEE

5 cl. **brown rum**, 3-4 bar sp. **sugar**, **coffee**, 4 - 6 bar sp. cream (cream siphon) **bitter chocolate**, üzerine serpiniz.

260 TEA OLATE

2 cl. **rum** or **brandy**, **sugar** (şeker / zucker), **tranch lemon**.

261 ICED TEA / buzlu çay

2/3 **tea** (tee / çay), 1 cl. **lemon juice** (saft/ suyu), 1/2 **juice of orange**, 2-3 bar sp. **sugar** (zucker / şeker), **tranche lemon**, **orange & lemon peel**. (limon kabuğu)
service: iyice karıştırılıp, bir saat buzdolabında soğutmaya bırakıldıktan sonra.

262 IPANEMA COCKTAIL (Sh.) long drink

cracked ice (gestoßenem Eis / kırılmış buzlar) 2 parts (Teile / bölüm) **Batida De Coco**, 2 parts (Teile / bölüm) **white rum** (weißer rum), 1 part (Teile / bölüm) **Rossantico**.

263 JAMAICA DREAM

2 cl. vodka, 2 cl. Tia Maria liqueur, 2 cl. cream, 8 cl. orange juice, pineapple juice (Ananas saft / suyu).

264 JUNGLE JUICE (Sh.)

3.5 cl. **Pisang Ambon** (exotic banana liqueur), 1.5 cl. dry **gin** 1 cl **apricot brandy liqueur**, 3 drops of **lemon juice**, add fresh **orange juice**, **ice cubes**, cocktail cherry, 1/2 **tranche pineapple** (ananas) or **orange** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)

JULEPS / mint-juleps

nane yaprakları, şeker, su, bardağın içinde kaşık ile ezilip bol buzla içilen içkilerdir.

Native to Kentucky, juleps are cool & refreshing anywhere. Traditional'y made with Kentucky bourbon & fresh mint leaves & served in a frosted glass with a straw
(pippettes / strohhalme).
1 oz. (ounce)=~ 3 cl./30 gr /ml.

265 a) MINT JULEP / southern style

ice, 4 x **peppermint** sprigs (nane yaprakları / pfefferminze menthe (poivrée / menta, hierbabuena), 1 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 2 bar sp. **water** (wasser /su), 2 1/2 oz (ounce) **bourbon whiskey**, decor garnish: 2 straws, mint sprigs.

b) MINT JULEP fancy drink

4-5 **ice cubes**, 1 bar sp. **sugar syrup** (or sugar), 5 cl. **bourbon whiskey**, 2-3 dashes **angostura**, mint sprigs, 2 straws.

266  BRANDY JULEP

1 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 5 -6 leaves **fresh mint sprigs**, 2 1/2 oz **brandy**.
(eis & stir) decor / garnish: tranche pineapple (ananas), orange or lemon. 1 cocktailcherry, straws (strohhalme).

267 K - C 25 COCKTAIL (Der Kniekehlencocktail -1925 / diz altı kokteyl)

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: shaker veya mix glass yerine eti butuna dolgun bayan bacağı dizinden kıvrılır, dizaltında oluşan çanak biçimindeki yerde hazırlanır.
vermouth, 1 d. **champagne** (şampanya / sekt)
"istek üzerine" **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

268 KAMIKAZE (Sh.)

1 oz. / ounce (yaklaşık 3 cl.) **lemon juice**, 1oz. Triple Sec **orange liqueur** (likör /licor), 1 oz. **vodka**.

269 KANGAROO (Sh.)

2 cl. **curaçao orange liqueur**, 4 cl. **bacardi** (hindistan cevizli sütlü rum), 2 cl. **Batida de Coco**, 1 **lemon juice** (saft/ suyu), pineapple juice (ananas saft / suyu). fill up & ice.

270 KEHRAUS



4 cl. **Fürst Bismarck** (sekt / champagne), 1/2 **juice of lemon**, **salt**, **pepper**, **red pepper** (tuz, biber, kırmızı biber) & **Tabasco** (Acisso), **tomatojuice** (domates suyu) fill up (to fill (up) / füllen (auf) / doldurunuz (üzerine) /remplir/ riempire)

271 KIKU KIKU

2 **ice cubes**, 6 cl. **Sake** ("Kiku Masamune" rise wine / Japon pirinç şarabı, rakısı), 1 cl. **gin**, 3 cl. **pineapple juice** (ananas saft / suyu), **straw** (trinkhalm /strohhalm / pipettte chalumeau).

272  KIRKANBAR / bekar bayıldı (Sh.) Barantico Spc.

2 cl. **gin**, 2 cl. **vodka**, 1 cl. **seville orange liqueur** (turunç) 1 1/2 **grapefruit juice** (greyfurt suyu / saft), 2 cl. **grenadine syrup** (nar şurubu), 2 bar sp. **sugar**, 1 d. **angostura bitter**, 1 bar sp.**cream** (krem şanti), 2 cl. **cold milk** (fill up), 2 d.**peach juice** (şeftali suyu), 2 **cinnamon** (tarçın), **clove.** (karanfil).

273 KISS ME QUICK (Sh.)

4 cl. **Canadian whisky**, 2 d. **cointreau** (liqueur), 2 d. **angostura bitter**, 1 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri)

274 LADY (Sh.)

2/3 **Canadian whisky**, 1/3 **pineapple juice** (ananas saft / suyu) 2 dash **anisette** (liqueur), 2 d. **angostura bitter**.

275 LADY IN AMAZON (Sh.)

bacardi rum, **safari liqueur**, **blue curaçao liqueur**, **lemon juice** (saft / suyu), **orange juice**, **pineapple juice** (ananas saft / suyu).

276  LARA

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz.

3 x **ice cubes**, 3 cl. **votka**, 1 cl. **curaçao triple sec liqueur**, 3 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 d. **grenadine syrup** (nar şurubu / sirop), **ginger ale lemonade** (limonade / limonada / gazoz), fill up, 1/2 **tranche orange**, 2 pickled (çubuk) **cocktail cherry**.

277 **LOVE HOME**

vodka, **gin**, **pineapple juice** (ananas saft/suyu), **grenadine syrup**.

278  **LOVE ELIXIR TO MAITE / aşk iksiri (Sh.)** **Barantico Spc.**

4 cl. **whisky**, 2 cl. **apricot brandy liqueur**, 1 cl. **Benedictine D.O.M. liqueur**, 5 cl. **orange juice** (saft / suyu), 1 cl. **grenadine syrup**, **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela)

279 **LONG ISLAND ICE TEA**

bacardi rum, **tequila**, **gin**, **Triple Sec liqueur**, **lemon juice** (saft / suyu), **cola**.

280 **a) MANHATTAN (Mg.)** **classic & sweet cocktail**

2 - 3 **ice**, 2 / 3 **Canadian Club whisky**, 1.5 cl. **vermouth bianco** 1 cl. **French vermouth**, 1 d. **angostura bitter**, 1 **cocktail cherry**, **lemon peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

b) MANHATTAN (Mg.) **classic & dry cocktail**

2 - 3 **ice**, 4 cl. **Canadian Club Whisky**, 1 cl. **vermouth dry**, 1 cl. **angostura bitter**, 1 **cocktail cherry** or **lemon peel**.
(whisky yerine gin konulursa **MARTINI DRY**. olur.)

281 **a) MARGARITA (Mix.) or (Sh.)** **classic & medium cocktail**

apétiritif
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & tuz üzerinde hafifçe gezdirip tuzlayınız.
5 cl. **tequila** (tekila), 2.5 cl. **curaçao triple sec** or **cointreau liqueur**, 2.5 cl. **lemon juice** (saft / suyu).

b) MARGARITA

tequila, **triple sec** liqueur, **lime juice** (misket limonu suyu).

282 **MARY OF SCOTLAND (Sh.)**

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz.
3 - 4 **ice**, 2 cl. **scotch whisky**, 1.5 cl. **drambuie whisky** liqueur, 1.5 cl. **Chartreuse Green liqueur**, 1 **cocktail cherry**.

283 MASCOTTE (Sh.)

2 / 3 **French vermouth**, 1 / 6 **anisette** (Französischer Anislikör Fransız anason likörü), 1 / 6 **Bénédictiné D.O.M.** (bitki likörü).

284 MALIBU TONIC direct in glass / direkt bardakta long drink

ice, 4 cl. **malibu** (hindistan cevizi sütlü rum), **tonic** (tonik), **tranche lemon** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme).

285 MALIBU BITTER LEMON direct in glass / direkt bardakta long drink

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
Kesilmiş bir limon suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & tuz üzerinde hafifçe gezdirip tuzlayınız.

ice, 4 cl. **malibu**, **bitter lemon**, **tranche lemon**.

286 MALIBU ORANGE direct in glass / direkt bardakta long drink

ice, 4 cl. **malibu**, **orange juice** (saft / suyu), **tranche orange**.

287 MALIBU COLA direct in glass / direkt bardakta long drink

ice, 4 cl. **malibu**, **cola**.

288 MALIBU WITH MILK

ice, 4 cl. **malibu**, **cold milk** (soğuk süt), decor / garnish: 1 straw (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille), 1 **strawberry** (erdbeere / çilek / fraise).

289 MALIBU "on the rocks"

ice, 4 cl. **malibu**, **tranche lemon**.

290 MARABA COCKTAIL (Sh.) long drink

2 parts (teile / bölümler) **white rum**, 1 part **batida tropical**, dashes of **grenadine syrup**, 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı).

291 MARTINI "on the rocks"

4 - 5 **ice**, 4 - 5 cl. **gin**, 1 - 3 dashes **vermouth extra dry**, **tranche lemon**, **olive** (zeytin) mise en place: "önceden **zeytini limon suyuna** yatırınız."

292 MARTINI EXTRA DRY & BITTER ORANGE long drink

293 MARTINI ROSSO & COLA long drink

294 MARTINI BIANCO & TONIC

295 MERRY WIDOW / şen dul (Sh.)

2 cl. **vodka**, 2 cl. **cointreau** (likör), 1 cl. **grapefruit juice**.

296 MILANO - PARIS aperitif

4 cl. **campari bitter**, 1 cl. **pernod** (french rakı), **ice**, water or **soda - water**, "fill up".
birne schnaps (schnapps), 1 cl. **Curaçao blue liqueur**, **snow ice** (schnee Eis / kar buz), decor / garnish: tranche peach (şeftali), 2 green cocktail cherries, mint sprigs, 2 straws.

297 MÜNCHEN - BURSA LINE direct in glass / Barantico Spc.

ice, 3 cl. peach **brandy liqueur** (şeftali likörü), 1 cl. **williams birne schnaps** (schnapps), 1 cl. **Curaçao blue liqueur**, **snow ice** (schnee Eis / kar buz), decor / garnish: tranche peach (şeftali), 2 green cocktail cherries, mint sprigs, 2 straws.

298 MOMO (Sh.) Barantico Spc.

ice, 3 cl. **tequila gold**, 2 cl. **redorange BOLS**, 2 cl. **fresh lemon juice**, decor / garnish: tranche pineapple (ananas).

299 MONT BLANC (Sh.)

3 x **ice**, 1.5 cl. **gin**, 2 cl. **cointreau liqueur**, 1.5 cl. **cream**, 1 bar sp. **sugar**, pipette (straw).

300 MORNING GLORY (Sh.)

1/2 **cherry brandy liqueur**, 1/3 **cognac**, 2 d. **curaçao "white"** liqueur, 2 d. **angostura**, 1 **olive** (zeytin) "zeytini önceden limon suyuna yatırınız."

301 MYRA COCKTAIL (Mg.) before dinner drink

2 - 3 **ice**, 2.5 cl. **red wine**, 1.5 cl. **vodka**, 1 cl. **vermouth dry**.

MARTINI & gibson cocktails — the classical / klasikler

always pour the gin first then the vermouth. / daima mix glass içine cin vermuttan önce konulur. The original martini recipe called for half dry gin & half dry **vermouth**. / orijinal martini reçetesi 1/2 **gin**, 1/2 **vermouth** dry olurdu.

mise en place/ vorbereitung/ ön hazırlık::

yeşil zeytin önceden limon suyuna yatırılacak, martini kadehi önceden buz ile soğutulacak. Grüne oliven vorher, in Zitronen saft einlegen, ein vorgekühltes / martini glas forberieten



temel reçete / recipe / rezept:
apéritifs / cold glass

302 a) MARTINI USA type (Mg.) dry cocktail

4 cl. **gin**, 1 bar sp. **vermouth dry**, 1 d. **orange bitter**, **lemon peel** (spiral limon kabuğu), 1 **olive** (zeytin).

b) MARTINI DRY (Mg.) classic cocktail

3 **ice cubes**, 4 cl. **dry gin**, 1 cl. **martini vermouth** extra dry, 1 d. **angostura bitter**, 1 d. **orange bitter**, 1 **olive** (zeytin) or **lemon peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

(**gin** yerine **whisky** konulursa MANHATTAN olur.)



c) MARTINI VERY DRY (Mg.)

1/1 **gin**, 1 bar sp. **vermouth** extra dry, 1 **olive** (zeytin).

d) DRY MARTINI COCKTAIL (Mg.)

3/4 **gin**, 1/4 dry **martini vermouth**, twist of lemon or an olive. (stir on broken ice & strain or serve "on the rocks".)

e) SWEET MARTINI COCKTAIL (Mg.)

2/3 **gin**, 1/3 **sweet martini vermouth**, 1 **cocktail cherry**. (stir on broken ice & strain).

f) MARTINI SWEET (Mg.) medium cocktail

1/3 **gin**, 2/3 **vermouth**, 1 d. **grenadine syrup**, 1 **cocktail cherry**.

g) MARTINI MEDIUM (Mg.)

3 cl **gin**, 1 cl. **vermouth dry**., 1 cl. **vermouth red**, 1 d. **angostura bitter**, **lemon peel** (spiral limon kabuğu), 1 olive (zeytin).

h) MARTINI ENGLISH type (Mg.)

3 cl **gin**, 3 cl. **vermouth dry** (or sweet), 1 d. **orange bitter**, orange peel, 1 **olive** (or cocktail cherry).

ı) MARTINI COCKTAIL DRY (Mg.)

dry. **gin**, **martini extra dry**, **angostura**, **orange bitter**, **olive**.

303 MARTINI-STEINHÄGER (Mg.)

2 cl. **Italian vermouth** dry., 4 cl. **Steinhäger** (kornschnaps), 1 dash (spritzer / fışkırtı) **orange bitter**, **olive** (zeytin). (gerührt mit eis / buz ile karıştırınız).

304 MALTINI (Mg.)

4 cl. **malteserkreuz Aquavit** (sprits) **martini dry. vermouth**, 1 **cocktail onion** (pearl onion / perlzwiebel / inci soğan).

305 FIFTY - FIFTY (Mg.)

3 cl. **gin**, 3 cl. **vermouth extra dry**, 1 **green olive**.

306 GIBSON (Mg.) dry & aperitif

2/3 **gin**, 1/3 **vermouth**, 1 d. **angostura**, 1 d. **orange bitter**.
1 **cocktail onion** (pearl onion / perlzwiebel / inci soğan).

307 VODKA GIBSON (Mg.) dry & aperitif

3 **ice cubes**, 4 cl. **vodka**, 1 cl. **vermouth dry**, 3 **pickled onions**.

308 VODKATINI (Mg.)

1/1 **vodka**, 1 bar sp. **vermouth dry**., 2 d. **angostura bitter**,
1 **cocktail onion** (pearl onion / perlzwiebel / inci soğan).

309 a) NEGRONI (Mg.) aperitif "dry & classic cocktail"

3 **ice cubes**. 2 cl. **gin**, 2 bar sp. **campari** (bitter), 2 bar sp. **vermouth rosso** (red / rot / kırmızı), "**allongé** ", soda - water, fill up, **tranche orange**, 1 **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

b) NEGRONI (Mg.)

1/3 **gin**, 1/3 **sweet vermouth**, 1/3 **campari bitter**, **soda - water** (optional), **slice of orange** (tranche portakal).

c) NEGRONI (Mg.)

gin, **campari bitter**, **martini rosso**, **orange juice** (saft / suyu).

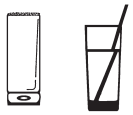
310 NELSON (Sh.)

2/3 **gin**, 1/6 **Benedectine D.O.M.** liqueur, 1/6 **Maraschino-cherry** liqueur (balkan bölgesinde Maraschino kasabasında yetişen kiraz).

311 NEW ORLEANS (Sh.)

vodka, **Blue Curaçao liqueur**, **tonic** (tonik), **grenadine syrup**.

NON ALCOHOLIC COCKTAILS / alkohol frei cocktails
alkolsüz kokteyller
oto sürücülerine tavsiyemiz: fancy drinks



312 ADIDAS DRINK (Sh.) after game

2 cl. **mandarin syrup**, 8 cl. **orange juice**, 1 **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo), **tranche orange**, 1 **cocktail cherry**.

313 BALLERINA

4 bar sp. **lemon juice**, 4 bar sp. **orange juice**, 4 bar sp. **pineapple juice** (ananas saft / suyu)

314 **BANANA - FLIP (Mix.)**

2 **ice cubes**, 1/8 l. **milk**, 2 cl. **créam**, 1 **white of egg** (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo), **tranche banana**, spiral **lemon peel**, 2 -4 bar sp. **sugar**.

315 **BANANA - MIX (Mix.)** tıbbi tavsiye

1/8 l. **milk**, 2 **whites of egg**, 2 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), 1/2 **banana** (muz), 1 bar sp. **sugar**, **spiral lemon peel**, 2 **ice**.

316 **BOBBY (Sh.)**

1 1/2 **cream**, 1/4 **lemon juice**, 1/4 **orange juice**, 1 bar sp. **sugar**.

317 **BURSA - SWORD & SHIELD COCKTAIL (Sh.)**



Bursa - kılıç & kalkan kokteyl
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: bardak ağzı şekerlenilecek.
peach - **apricot** - **orange** - **grapefruit juice**, 2 cl. **grenadine syrup**, 1 bar sp. **cream**, 1 bar sp. **honey** (bal), 1 **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia"), **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canela / canela), 1 **pumpkin sugar** (kürbis zucker / kabak şekeri) or **green cocktail cherry**, 2 **straws** (trinkhalme / pipettes).

318 **CARO AS (Mix.)**

2 **carrots** (karotten / havuç), 1/4 **ayran** (buttermilk / yoghurt drink), **salt** (salz / tuz), **sugar** (zucker / şeker), **pepper**, **parsley** (petersilien / maydanoz / persillées / prezzemolo / perejil).

319 **CHAPALA**

1/8 l. **orange juice**, 2 bar sp. **grenadine syrup**, **salt**, **cayennepepper**, **parsley**. (petersilien / maydanoz / persillées /prezzemolo /perejil).

320 **COCO KISS (Sh.)**

pineapple juice (ananas suyu), **orange juice**, **cream**, **coconut**.

321 **CREOLE - COOLER (Sh.)**

pineapple juice (ananas suyu), **orange juice milk** (milch / süt).

322 **EVRİMİM (Mix.)** Prof.Dr. Sırmalı cocktails in season / sezonunda

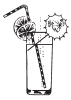
5 cl. **cold milk**, 8 x **strawberry** (erdbeer / çilek / fraise), 2 bar sp. **Coco Tara cream**, 1 bar sp. **powder sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 1 cl. **apple juice** (apfel saft / elma suyu).

323 **FLORIDA - FLIP (Sh.)**

orange juice, **grenadine syrup**, 1 **white of egg**, **soda -water**, (fill up), **nutmeg** (muskatnuß / hint cevizi / (Noix de) muscade / muscat / Noce moscata / Nuez moscada).

324 **FLORIDA (Sh.)**

orange juice, **lemon juice**, 2 d. **angostura bitter**, 2 **cocktail cherries**.

325  **FRUIT COCKTAIL (Sh.)** Barantico Spc.

peach - cherry - orange - pineapple - grapefruit juice.
(şeftali - vişne - portakal - ananas - greyfurt suları).

326 **4 FRUIT COCKTAIL (Sh.)**

lemon - grapefruit - orange - pineapple juice.

327 **GESUNDHEIT - çok yaşa (Mix.)**

2 **carrots** (Karotte / havuç / carottes / carote / zanahorias), 1/4 l. **ayran** (buttermilk / yoghurt drink), salt (salz / tuz), **sugar** (zucker / şeker).

328  **GRAPEFRUIT - HIGHBALL**

2-3 **ice cubes**, 2.5 cl. **grenadine syrup**, 7.5 cl. **grapefruit juice**, **soda - water** (or lemonade), **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

329 **GRENADINE - LIMONADE**

2-3 **ice cubes**, 5 cl. **grenadine syrup**, **soda - water**, 1 **lemon juice**, **straw** (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau)

330 **KIRKANBAR / bekar bayıldı (Sh.)** Barantico Spc.

1 1/2 **grapefruit juice** (greyfurt suyu), 2 d. **grenadine syrup**, 2 bar sp. **sugar** (zucker / şeker), 1 d. **angostura bitter**, 1 bar sp. **cream**, 2 cl. **cold milk**, 2 d. **peach juice**, 2 **clove** (karanfil), **cinnamon** (tarçın).

331 **LEMONMILK (Mg.)**

2 - 3 **ice**, 2.5 cl. **grenadine syrup**, 15 cl. **cold milk**, 2.5 cl. **lemon juice.**

332 **MIAMI (Sh.)**

lemon - grapefruit - orange juice, **grenadine syrup**, 1 d. **angostura bitter**.

333 **NAPOLI**

grapefruit juice, **grenadine syrup**, **tonic**, **pineapple juice.**

334  **PUSSY CAT (Sh.)** tropical drink

orange juice, **grapefruit juice**, **grenadine syrup**, **pineapple juice.**
(portakal - greyfurt suyu, nar şurubu, ananas suyu).

335 **PICCOLO - FLIP (Sh.)** Barantico Spc.
1 **orange juice**, 1/2 **lemon juice**, 1 **grapefruit juice**, 2 d. **apple juice**, 1 **white of egg**, 2 barsp. **cream**, 4 d. **grenadine syrup**, 1 d. **angostura bitter**, **muscat** (nutmeg / hint cevizi).
üzerine serpiniz.

336 **SPEZI / şpetsi** long drink / highball
1/2 **cola**, 1/2 **orange juice** (saft / suyu), 1 **tranche lemon**.

337 **ULUDAĞ (Sh.)** Barantico Spc.
1/2 **cold milk**, 1/2 **grapefruit juice**, 2 bar sp. **sugar**, 1 **green cocktail cherry**, 4 bar sp. **cream**, **cinnamon** (tarçın)

338 **VIRGIN MARY (Mg.)**
ice, **salt** & **pepper** (tuz & biber), **tabasco** (acıso), **worchestershire** sauce, **tomato juice** (domates suyu / saft)
(**vodka** konulursa **BLOODY MARY** olur.)

non alcoholic cocktails / mocktails with MONIN

339 **EMERAUDE (Sh.)**
2 cl. **lime syrup** (sirop de citron vert), 2 cl. **peach syrup** (sirop de pêche), 2 cl. **blue curacao syrup** (sirop de curaçao bleu), **tranche lemon**, 3 x **cocktail cherries**.
(fill up with tonic - water serve over ice).

340 **EXOTIC BLUE (Sh.)**
4 cl. **BOLS blue curaçao**, 2 cl. **cream** (sahne / krem şanti), 8 cl.**pineapple juice** (ananas saft / suyu).

341  **FIZZY FIRE (Sh.)**
2 cl. **orgeat** (almond / badem / sirop d'orgeat), 2 cl. **grenadine syrup** (sirop de grenadine), 2 cl. **lemon juice** (jus de citron), 6 cl. **orange juice** (jus d'orange), 1/4 **tranche orange** & **lemon**.
(fill up with lemonade / allonger de limonade).

342 **GREEN SUMMER (Sh.)**
4 cl. **BOLS grüne banana**, 4 cl. **pineapple juice** (ananas saft / suyu), **bitter lemon** (fill up / auffüllen / üzerine doldurunuz).

343 **GRÜNE WITWE (Sh.)**
4 cl. **BOLS blue curaçao**, **orange juice** "fill up" (saft / suyu / auf eis mit orangen saft auffüllen / buz üstüne portakal suyuyla doldurunuz), "tranche portakalı long drink bardağı üzerine yerleştirip, ortasından pipett'i geçiriniz".

344 GRÜNSCHNABEL (Sh.)

4 cl. **BOLS grüne banane**, **ice** (eis / buz), **orange juice** (saft / suyu), (fill up / auffüllen / üzerine doldurunuz).

345 KENTUMI (Mix.)

8 cl. **passion fruit syrup** (sirop de passion), 1 **scoop of vanilla ice cream** (1 boule de glace à la vanille), 2 cl. **lime syrup** (jus de citron vert), **soda - water** or **lemonade** "fill up", decor / garnish strawberry (erdbeer / çilek / fraises / fragole /fresas), tranche lemon.

346  LIBERTINE (Sh.)

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:

kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz.

4 cl. **rose syrup** (sirop de rose), 4 cl. **passion fruit syrup**, (sirop de passion), 2 cl. **coconut syrup** (sirop de coco), 2 cl. **cherry syrup** (sirop de cerise), (fill up with soda - water / allonger d'eau gazeuse), decor: 2 x pickled cherries, fruits.

347 PUFFO (Sh.)

2 cl. **blue curacao syrup** (sirop de curaçao bleu), 2 cl. **coconut syrup** (sirop de coco), 4 cl. **lemon juice** (jus de citron), pineapple juice "fill up" 1 straw (trinkhalm / strohhalm / pipettte / chalumeau / paille).

348 SUMMER GARDEN (Sh.)

2 cl. **orgeat** (almond / badem) syrup (sirop d'orgeat), 2 cl. **strawberry** (çilek) **syrup** (sirop de fraise), 2 cl. **raspberry syrup** (sirop de framboise), 2 cl. **black currant syrup** (sirop de cassis) "redcurrant (johannisbeer / groseilles / ribes / grosellas)", 2 cl. **blackberry syrup** (sirop de mûre), 10 cl. **apple juice** (jus de pomme / elma suyu), decor: 1/2 apple, 1 strawberry (erdbeer / çilek).

349 SWEET DREAMS (Sh.)

2 cl. orgeat (almond / badem) syrup (sirop d'orgeat), 2 cl. strawberry (çilek) syrup (sirop de fraise), 2 cl. milk (milch / süt) (fill up with soda - water).

350 **OLD FASHIONED**  after dinner /dry cocktail / classic

direct in glass / direkt bardakta
1 **sugar cube** (zucker / şeker), 1 bar sp. **sugar**, 4 d. **angostura bitter** (top of sugar / kesme şekerin üzerine damlatınız), 5 cl. **bourbon whiskey**, 1/2 **tranche orange** & **lemon**, 3 - 4 **cocktail cherry**, 1 **ice**, 2 d. **soda - water**.
(whisky yerine gin konulursa **OLD FASHIONED-GIN** olur.)

351 **OLYMPIA (Sh.)**
1 cl. **aperol** (bitter & sweet + orangen aroma % 11), 3 cl. **gin**, 1 cl. **lemon juice** (zitronensaft /limon suyu), 1 bar sp. **sugar syrup**, 1 **cocktail cherry**, **ice cubes**.

352 **OLYMPIC (Sh.)**
2 cl. **cognac** (french brandy / fransız brendisi), 1 cl. **cointreau** liqueur (likör / liquore / licor), 2 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).
(brandy yerine gin konulursa **WHITE LADY** olur.)

353 **a) ONE EXCITING NIGHT (Sh.)**
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
kesilmiş bir limonun suyunu bardak ağzında (rand) gezdirerek bardak ağzını nemlendiriniz & toz şeker üzerinde hafifçe gezdirip şekerleyiniz.
2 - 3 **ice cubes**, 1.5 cl. **dry. gin**, 1.5 cl. **french vermouth** dry, 1.5 cl. **vermouth bianco** (white / weiß / beyaz), 1 bar sp. **orange juice**, **lemon peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

b) ONE EXCITING NIGHTS
orange juice, **dry vermouth**, **sweet vermouth**, **gin**.

354 **OPERA (Sh.)** short drink
3 cl. **gin** (cin), 1 cl. **dubonnet bitter**, 1 cl. **mandarine liqueur**, spiral of orange tranche “komquat / kamkat” (zeytin büyüklüğünde oranj renkli turunç).

OYSTERS
mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
şampanya kadehine zeytinyağı koyup kadehte gezdiriniz.

355 **GIN OYSTER**
1 barsp. **gin**, 1 **white of egg**, 2 barsp. **ketçap**, 1 d. **worchestershire** sauce, dash **lemon juice**, **pepper**, **paprika** (red pepper).

356 **INDIANA OYSTER**

3 cl. **tomato ketchup** (ketçap), 1/2 cl. **brandy**, **red pepper**, **pepper**, **salt** (iyice karıştırınız), 1 **egg-yolk** (yolk of egg / eigelb / yumurta sarısı / rosso d'uovo, tuorlo / yema de huevo). (yumurta sarısını yavaşça üzerine bırakınız & karıştırmayınız, bir kerede yutunuz, afiyet olsun.)

357  **a) PARADISE (Sh.)** medium cocktail

3 cl. **gin**, 1 cl. **apricot brandy** liqueur, 1 cl. **orange juice** (saft/ suyu), a **slice of apricot** (tranche).

 **b) PARADISE (Sh.)**

lemon juice, **orange juice**, **gin**, **apricot brandy** liqueur.

358 **PARAMISE**

bacardi rum, **amaretto di saronno** (acı badem likörü / afrodizyak özellikli), **orange juice** (saft / suyu).

359 **PEMBE RÜYA (Sh.)** orient style

4 cl. **orange liqueur**, 2 cl. **crème de rosé** liqueur, 1 cl.**gin** (cin).

360 **PERFECT (Mg.)** cold glass

1/3 **gin**, 1/3 **Italy vermouth**, 1/3 **French vermouth**, 1/2 **trance orange**.

361 **PINK GIN (Mg.)** before dinner drink

3-4 **ice**, 5 cl. **gin**, 2-3 dashes **angostura** (aromatic bitter), d. **grenadine syrup**, d. **soda - water**.

362 **PINK NIGHT** Prof.Dr.Sırmalı cocktails / Barantico Spc.

4 cl. **gin**, 3 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 1 cl. **grenadine syrup**, 1 cl. **coconut**.

363 **a) PINK LADY (Sh.)** "medium cocktail / short drink"

2 cl. **gin**, 2 cl. **grenadine syrup**, 2 cl. **lemon juice**, **calvados** (apple brandy).

(**grenadine** yerine blue **curaçao** konulursa **BLUE LADY** olur.)



b) PINK LADY

gin, **lemon juice**, **sugar**, **white egg**.

364 **PINK PEARL (Sh.)** before dinner drink

3-4 **ice**, 6 cl. **gin**, **grapefruit juice**, 1 cl. **lemon juice**, 1 cl. **grenadine syrup**, 1 Tbl. sp. **white of egg**.

365 **PIMMS NO. 1**
1/2 **gin**, **lemonade** (red or white), **tranche lemon** & **orange** & **cucumber** (hıyar/gurke), **swizzle stick** & **straws**, **sprig of mint** "nane yaprakları", 12 oz. / ounce **worthington** or **highball glass** over **ice cubes**. Serve straight or garnished.

366 **PINK ROSÉ (Sh.)**
2/3 **gin**, 1 bar sp. **cream**, 1 bar sp. **lemon juice**, 1 bar sp. **grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe), 1 **white of egg** (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf /chiara d'uovo, albume / clara de huevo).

367 **PLUIE D'OR (Sh.)**
1/2 **gin**, 1/4 **Vieille cure**, 1/8 **orange juice**, 1/8 caraway (-seed) (kümmel / kimyon / cumin / cumino / comino).

368 **a) PRESIDENT (Sh.)**
2/3 **bacardi rum**, 1/3 **orange juice**, 2 d. **grenadine**.
b) PRESIDENT (Sh.)
3-4 **ice**, 2.5 cl. **vermouth dry**, **spiral orange**.

369 **PRESIDENTE**
ice, 3/4 **bacardi rum**, 1/4 **vermouth dry**, 1/2 bar sp.**grenadine** (Amerikalılar bu içkiye 1/2 d. **curaçao** koyarlar.)

370 **PRINCE CHARLIE (Sh.)**
1/3 **cognac** (french brandy), 1/3 **drambuie** (whisky liqueur / viski likörü), 1/3 **lemon juice** (saft / suyu).

371 **PROF'S GIN** Prof.Dr.Sırmalı cocktails / long drink
4 cl. **gin**, 2 cl. **tonic - water**, 2 cl. **lemon juice**, 2 d. **angostura**, 2 d. **tabasco sauce** (acisso), a **slice of lemon** & a **cocktail cherry**.

PICK ME UPS
yorgunluğa karşı yeniden kuvvet toplayıcı içkiler

372 **MATRIOWSKA (Mg.)** or direct in glass / direkt bardakta

5 cl. **vodka**, 2 d. **worchestershire** sauce, 3 drops **tabasco**, 1/2 **lemon juice**(**1/2 limonun suyu**), **tomato juice**, **celery salt** (kereviz tuzu / sellerie salz),"Céleris / Sedani / Apio" tranche **cucumber** (hıyar / gurken).
(**BLOODY MARY** benzeridir, farkı: kalem hıyar & tuz yerine kereviz tuzu.)

373  BLOODY MARY (Mg.) aperitif & long drink

3-4 **ice cubes**, **salt** & **pepper**, 1 d. **tabasco** (acisso), 1 d. **worchesteshire** sauce, 3 - 4 cl. **vodka**, 1 bar sp. **lemon juice**, 6 cl. **tomato juice**, **tranche lemon**.

374  GRAND MARNIER PICK ME UP (Sh.) before dinner drink

2 **ice**, 1.5 cl. **orange juice**, 2.5 cl. **Grand Marnier** liqueur, **champagne** (fill up), **pipette** (straw).

POUSSE - CAFÉS / rainbow cocktails

These sweet, striped wonders are made from a series of liqueurs poured in succession so that one floats on top of another. Follow the recipes exactly to get the layers of ingredients in the right order.
Orijinal pousse - café (rainbow cocktail) ufak kadehinde direkt olarak içkinin özgül ağırlığı / yoğunluğuna göre bar kaşığı tersinden veya içinden bardak iç kenarına dayayarak yavaşça dökünüz.
after dinners / cream cocktails / sweet drinks / fancy drinks

direct in glass - direkt kadehte

375  ANGEL'S DELIGHT

with bar spoon: 1 1/2 bar sp. **grenadine syrup**, 1 1/2 bar sp. **Triple Sec liqueur**, 1 1/2 bar sp. **Sloe Gin**, 1 1/2 bar sp. **light cream** (sahne / krem şanti).

376 TURKISH DELIGHT / TÜRK LOKUMU Barantico Spc.

with bar spoon: 1 1/2 bar sp. **mocca liqueur** (kahve / kaffee likörü), **rose liqueur** (crème de rosé / gül likörü), **light cream** (sahne / krem şanti).

377 ANGEL KISS

with bar spoon: (1.) 3.5 cl. **apricot brandy liqueur** (likör / liquore/ licor), (2.) 1.5 cl. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche/ panna, ceram/ nata, crema), 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirshce).

378 B-52"

with bar spoon: (1.) 1.5 cl. **Tia Maria liqueur**, (2.) 1.5 cl. **Irish Bailey's cream**, (3.) 1.5 cl. **Grand Marnier** liqueur.

379 B-62"

with bar spoon: **kahlua**, **Bailey's liqueur**, **Grand Marnier** liqueur, **bacardi rum**.

380 EIERMÄNNCHEN

with bar spoon: (1.) **cherry liqueur** (kiraz likörü), (2.) **egg liqueur** (yumurta likörü).

381 FINNLANDIA

with bar spoon: (1.) **grenadine syrup**, (2.) menthe green liqueur, (3.) 1 bar sp. **maraschino liqueur**, (4.) 1 bar sp. **curaçao blue liqueur**.

382 GRASSHOPPER / çekirge

with bar spoon: 2. cl. **crème de cacao**, 2.5 cl. **crème de menthe green**, **cream**.

383 JUNGBRUNEN

with bar spoon: **egg liqueur**, **crème de menthe green** liqueur, **cherry brandy** liqueur (likör).

384 MARIA TERESA

with bar spoon: 3 cl. **Archer's**, 3 cl. **blue curaçao** liqueur, 5 cl. **orange juice** (saft / suyu).

385 POUSSE-CAFÉ

with bar spoon: **grenadine syrup**, **maraschino cherry** liqueur, **cremé de menthe green** liqueur, **blue curaçao** liqueur, **brandy**.

PUNCHES

Perfect for gatherings, punches can be mixed in endless varieties. Punch usulünde bowl cam kap içinde hazırlanırlar. Orijinalinde rum ile limon veya portakal suyu & şeker ilavesiyle hazırlanılan hem sıcak hem de soğuk olarak içilebilen kolay

hazırlanan bir içkidir.

cold or hot / kalt oder warm / soğuk veya sıcak

long drinks / party drinks

386 ASBACH - PUNCH hot drinks

2 cl. **asbach uralt brandy** (Hugo Asbach), 2 bar sp. **sugar** (toz şeker veya pudra şekeri) 1 spiral **lemon Peel** (kabuk), 2 **cloves** (nelke / karanfil), (dikkatlice ısıtıp karıştırınız/ service: 1 punch glass (red wine glass) & 1 glass spoon (cam kaşık / glas löffel).

387 BUDDHA - PUNCH party drinks / cold drink

20 cl. **red wine**, 15 cl. **orange juice** (saft / suyu), 15 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 5 cl. **orange liqueur**, 5 cl. **dark rum**, 5 - 10 dashes **angostura bitter**, 40 cl. **soda - water**, 1 bottle **champagne**, **fruit**, **mint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze).

388 **CLARED - PUNCH** party drinks / cold drink

2 x **juice of lemon**, **sugar** (zucker / şeker), 3 bottles **red wine**, 25 cl. **orange liqueur**, 25 cl. **brandy**, 1 l. **soda - water**, **fruit**, **ice cubes** (buzlar).

389 **HOT RUM - PUNCH** hot drinks

5/8 **dark rum**, 1/8 **brandy**, 1/8 **Bénédéctine D.O.M.** (bitki likörü), 1/8 **kümmel** (likör), 1 - 2 barsp. **sugar**, **hot water**.

390 **PLANTERS - PUNCH** direct in glass / exotic long drink

2 - 3 **ice**, 5 cl. **white rum**, 1/2 **lemon juice**, 2 bar sp. **sugar** syrup, 2.5 cl. **orange juice**, 2 -3 **ice**, decor / garnish: fruits (obst / meyveler), 1 cocktail cherry, d. grenadine syrup, soda-water.

391 **POSTDAMMER - PUNCH** hot drinks

2 bar sp. **sugar**, 1/8 **hot water** (sıcak su ısıtarak karıştırınız), 1 glass **white wine dry** (kaynatmadan ısıtınız), 6.1 cl. **brown rum**, 1/4 **juice of lemon**, 1 spiral **lemon peel**.
service: punch kadehi, 1 cam çay kaşığı (istenilirse yaz içkisi olarak hazırlanabilir, soğutmaya bırakıldıktan sonra 2 saat buzdolabında soğutmaya bırakılır, yanına çıtır veya kuru pasta ile ikram edilir.)

392 **RED KISS (Mg.)** before dinner drink

2 - 3 **ice**, 3 cl. **French vermouth** dry, 1 cl. **gin**, 1 cl. **cherry brandy** liqueur, spiral **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

393 **RED LION (Sn.)** after dinner

2 cl. **gin**, 2 cl. **Grand Marnier** liqueur, 1 cl. **orange juice** (saft / suyu), 1 cl. **lemon juice**.

394 **RED TONIC**

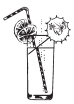
ice, 3 cl. **grenadine** syrup, 3 cl. **vodka**, 1 cl. **lemon juice**, **tonic - water**.

395 **ROB ROY (Mg.)** medium cocktail

5 cl. **whiskey**, 1 cl. **vermouth**, 2 d. **angostura** bitter.

396 **ROLLS ROYCE** on the rocks / before dinner

2 - 3 **ice**, 2.5 cl. **gin**, 1.5 cl. **French vermouth** dry, 1 cl. **vermouth bianco**, 1 - 2 **Bénédictine D.O.M.** liqueur, 1 **cocktail cherry**.

397  **ROSÉE (Sh.)** cold glass

mise en place / vorbereitung/ ön hazırlık:
bardak ağzı şekerlenecek.
4 cl. **gin**, 2 cl. **lemon juice,** 2 cl. **rose syrup** (Sirop de Rose), **ice** (eis / buz), **tranche lemon**.

398 **a) ROSÉ (Sh.)** cold glass

mise en place: bardak ağzı şekerlenecek.
1/4 **vermouth**, 1/4 **grenadine syrup**, 1/2 **cherry juice**, 1 **cocktail cherry**.

 **b) ROSÉ COCKTAIL (Mg.)** cold glass

mise en place: bardak ağzı şekerlenecek.
3 x **ice**, 1 d. **grenadine syrup**, 1 cl. **apricot brandy** liqueur, 1 cl. **French vermouth** dry., 3 cl. **gin**, 1 **cocktail cherry**.

399 **ROC - A - COE**

gin, **cherry brandy** liqueur, 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche).

400  **ROYAL (Sh.)**

1/3 **gin**, 1/3 **French vermouth**, 1/3 **sherry brandy** liqueur, **maraschino cherry** liqueur (likör).

401  **SELİN (Sh.)** S.Serpen cocktail long drink / fancy

2 cl. **Gordon's gin**, 2 cl. **malibu**, 2 cl. **Archer's**, 2 cl. **lemon juice** (suyu), 4-6 cl. **orange juice** (sıkma portakal suyu), **tranche orange**, **cocktail cherry** (kokteyl kirazı)

RICKEYS (refreshing / erfrishend / tazeleyici, ferahlatıcı)

A cross between a collins & a sour, rickeys are always made with lime, cracked ice, & a corbonated beverage.
genelde serinlemek için içilen uzun içkilerdir. Alkol, limon suyu , kırık buz & soda tamamlanarak içilirler.

402 **GIN RICKEY** long drinks

4 cl. **gin**, 1/2 **lemon juice**, **soda - water**, **ice**, **tranche lemon**.

403  **RUM RICKEY** long drinks

1/2 **lime juice**, 1 1/2 oz./ounce (~ 4.5 cl. "45 gr. / ml.") **light rum**, **ice cubes**, **carbonated water** (fill up & stir).

404 **SANTOS COCKTAIL (Sh.)** long drinks

3x **ices**, 1 part (teil / bölüm) **Batida de Café**, 1 part **Italian brandy**, 1 part **creme - cacao** liqueur.

405 **SAFARI ADVENTURE (Sh.)** Barantico Spc.

2 cl. **safari African liqueur**, 1 cl. **maraschino cherry** liqueur, 2 cl. **bacardi rum**, 2 cl. **vodka**, 4 cl. **orange juice**, **tranche kiwi**, **tranche orange**, 1 **cocktail cherry**.

406 **SCORPION**

gin, **tequila**, **vodka**, **Triple Sec** liqueur, **orange juice**.

407 **SEA SUN SEX**

blue curaçao, **apricot-orange** juices, **bindallı** likör (seville orange).

408 **SEXY PICCOLO (Sh.)** Barantico Spc. / erotic afrodizyak özellikli mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: bardak ağzı şekerlenilecek.

2 cl. **gin**, 2. cl. **vodka** (or / oder / veya) **rum**, 1.cl. **orange liqueur**, 1 1/2 **grapefruit juice** (greyfurt saft / suyu), 2 d. **grenadine syrup**, 2 bar sp. **sugar** (zucker / şeker), 1 d. **angostura bitter**, **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela), **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia").

409 **SEX ON THE BEACH**

4 cl.**vodka**, 2cl. **Archer's**, 2 dashes **grenadine syrup**, fill up (üzerine doldurunuz.) **orange juice**.

410 **SHANGHAI (Sh.)**

1/2 **rum**, 1/4 **lemon juice**, 1/4 **anisette** (anis / anason) liqueur, 2 d. **grenadine syrup**.

411  **SHAKERATO (Sh.)**

4 cl. **aperol**, dash (spritzer / fışkırtı) **limett or orange** juice, **ice cubes**.

412 **a) SIDE CAR (Sh.)** classic & medium cocktail

2 - 3 **ice**, 3 cl. **cognac** (French brandy), 1 cl. **cointreau** liqueur, 2 cl. **lemon juice**, 1 **cocktail cherry.**
(**brandy** yerine gin konulursa **WHITE LADY** olur.)

b) SIDE CAR (Sh.) classic & medium cocktail

1/2 **cognac**, 1/4 **cointreau** (liqueur / likör), 1/4 **lemon juice**.

413 **SILVER (Sh.)**

1/2 **gin**, 1/2 **French vermouth**, 1 d. **orange bitter**, 2 d. **maraschino cherry** liqueur, **white of egg** (eiweiß / yumurta akı /blanc d'œuf / chiara d'uovo, albume / clara de huevo).

414 SINGAPORE SONG

Gordon's gin, **brandy**, **lemon juice**, **mineral - water**.

415 SNOWBALL

ice, 1/2 **advocaat** liqueur, **d. lemon juice**, **white lemonade**, "fill up", **tranche orange**, **cherry**, straw (pipette).

416  SONJA COCKTAIL (Sh.)

2.5 cl. **vodka**, 2.5 cl. **menthe liqueur**, **peppermint sprigs** (nane yaprakları / pfefferminze / menthe (poivrée / menta, hierbabuena).

417 SPIRIT OF SCOTLAND (Sh.) -- direct in glass / direkt bardakta

ices, 4 cl. **Dewar's White Label** whisky, 2 cl. **Drambuie Prince Charles Edward's** Liqueur, 1 cl. fresh (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco) **lemon juice** (zitronensaft / limon suyu), 1/2 (half / halbe / yarım), **tranche lemon**.

418 SKY DIVER (Sh.) Prof.Dr.Sırmalı cocktails

3 cl. **gin**, 2 cl. **blue curaçao** liqueur, 2 cl. **malibu rum**, 3 cl. **tonic - water**. fill up.

419 STANLEY (Sh.)

1/2 **gin**, 1/2 **bacardi rum**, 1 d. **grenadine syrup**, 1 d. **lemon juice**.

420 STAR (Sh.) short drink / before dinner drink

2 cl. **vermouth red**, 1 cl. **brandy**, 2 cl. **orange juice**, **ice**, 2-3 **cocktail cherries**, 2 cl. **champagne**. fill up.

421 STINGER (Sh.) after dinner sweet cocktail / classic cocktail

1/2 **crème de mente blanch** liqueur, 1/2 **cognac** (brandy).

422 SULTAN COCKTAIL Barantico Spc.
direct in glass / direkt bardakta

4 cl. **vodka**, **fig juice or syrup** (konserve incir suyu veya şurubu), decor / garnish: 1 fig (incir).

423 SWEET LADY (Sh.) after dinner drink / afrodizyak

1.5 cl. **whisky**, 2 cl. **crème de cacao** liqueur, 1.5 cl. **peach brandy** liqueur.

424 SWEET LOVE (Sh.)

8 cl. **gin**, 1 cl. **lime syrup** (Sirop de Citron Vert), 1cl. **grenadine syrup**, **ice**, 2 **tranche lemon**.

SANGRIA & PARTY DRINKS

425 **MALIBU SUNSET** wellcome drinks

5 cl. **malibu**, **grenadine syrup**, **orange juice**, **pineapple juice** (ananas saft / suyu), 1 **coctail cherry**, 1 **tranche orange**, 1 straw (pipette / strohhalme).

426 **SANGRIA** fancy drinks / wellcome drinks

10 cl. **red wine**, 2 cl. **brandy**, 2 cl. **orange liqueur**, 2 bar sp. **sugar**, **tranche lemon**, **ice** & a **little soda** - water.

SANGAREES

These are taller, sweet old-fashioneds without bitters.

427  **BRANDY SANGAREE**

1/2 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 1 .bar sp. **water** (wasser / su), 2 oz./ounce (6 cl.) **brandy**, **ice** cubes, fill up with **carbonated water**. stir, nutmeg (muscat / hint cevizi).

428  **GIN SANGAREE**

1/2 bar sp. **powdered sugar**, 1 bar sp. **water**, 2 oz./ounce **gin**, **carbonated water**, 1 tbsp. (eßlöffel / yemek kaşığı), port, **nutmeg** (muscat / hint cevizi).

SLINGS

These are like sangarees, but made with the addition of lemon juice & a twist of lemon peel. / Sling'ler Rickey'ler gibi soda ile tamamlanan uzun içkilerdir.

long drinks

429 **GIN SLING (Sh.)**

4 cl. **gin**, 1/2 **lemon juice**, 2 bar sp. **grenadine syrup** (nar şurubu), **soda** - water (fill up), **ice**, **tranche lemon**, 1 **cocktailcherry**.

430  **a) SINGAPORE SLING (Sh.)**

5 cl. **gin**, 1.5 cl. **lemon juice**, 1.5 cl. **orange juice**, 2. cl. **cherry brandy liqueur**, **grenadine syrup**, 2 d. **angostura bitter**, 1 bar sp. **sugar syrup**, 1 **cocktail cherry**, **tranche lemon**, **soda - water** fill up.

b) SINGAPORE SLING (Sh.)

4 cl. **gin**, 2 cl. **cherry brandy** liqueur, 1/2 **lemon juice**, **soda - water** fill up, **ice**, decor / garnish: tranche lemon or orange, mint sprigs (nane yaprakları / pfefferminze)

SMASHES
These are junior - sized juleps.
colins & juleps arası içkilerdir, daha az hacimlidirler.

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık: direct in glass / direkt bardakta julepslerde olduğu gibi bir bar kaşığı ile toz şekeri & nane yaprakları biraz su ile ezilir.

431 **BRANDY SMASH**
4 cl. **brandy** (or / oder / veya gin, whisky, rum), 1 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), **mint sprigs**, a **little water** (wasser / su), **soda - water**, **ice**, decor / garnish: mint sprigs, tranche orange.

SOURS / ekşiler (refreshing / erfrishend / tazeleyici)
Fizzlere benzerler, küçük hacimlidirler, limon suyu, şeker veya şurubu & birkaç damla yumurta akıyla hazırlanırlar.

medium cocktails / fancy drinks

432  **ASBACH SOUR (Sh.)** Ein erfrischender drink
4 cl. **Asbach Uralt German** brandy (Weinbrenner / damıtımcı, destille eden Hugo Asbach), 4 cl. **fresh lemon juice** (taze / frisch / frais (f.fraîche) / fresco), 2 cl. **fresh orange juice** (saft / suyu), 2 cl. **sugar syrup** (zuckersirup "läuterzucker"), **ice cubes**, **cocktail cherry**, **tranche orange**, **soda-water**, (siphon). (tekrar soda ilave edilirse **LONG DRINK** olur.)

433 **BRANDY SOUR (Sh.)** classic cocktail / medium cocktail
5 cl. **brandy**, 1/2 **lemon juice**, 2 bar sp. **sugar**, 2 **cocktail cherries**, **tranche orange**, **soda - water** (siphon / sifon).

434 **GIN SOUR (Sh.)**
5 cl. **gin**, 1/2 **lemon juice**, 2 bar sp. **sugar**, 2 **cocktail cherries**, **tranche orange**, 1 cl. **soda - water** (siphon / sifon).

435 **GUILLOME SOUR (Sh.)**
2 **ice**, 1 bar sp. **sugar syrup**, 1/2 **lemon juice**, 4 cl. **scotch whisky**, 2 bar sp. **soda - water**, 3 **cocktail cherries**, **straw**.

436 **RUM SOUR (Sh.)** clacssic cocktail & tropical
3 - 4 **ice**, 4 cl. **white rum**, 1 cl. **golden rum**, 2 bar sp. **sugar or syrup**, 2 cl. **lemon juice**, **cocktail cherry**, **soda-water** (siphon / sifon).

437 SCOTCH SOUR (Sh.)

4 cl. **Bell's scotch whisky**, 4 cl. **lemon juice**, 2 cl. **sugar syrup** (or powder sugar), 1/4 **tranche orange**, 1 **cocktail cherry**, 1 - 2 d. **soda - water** (siphon / sifon).

438  VODKA SOUR (Sh.)

5 cl. **vodka**, 1/2 **lemon juice**, 2 bar sp. **sugar**, 2 **cocktail cherries**, **tranche orange**, **soda - water** (siphon / sifon).

SWIZZLES

These drinks originally came from the West Indies where a swizzle stick was a twig having three to five forked branches on the end.



439 GIN SWIZZLEE (Sh.)

juice of 1 **lime** (misket limonu), 1 bar sp. **powdered sugar** (puder zucker / pudra şekeri), 2 oz. / ounce (~ 6 cl. / 60 gr. / ml.), **carbonated water** (gazlı su) "siphon", ice & stir (üzerine buz koyup stir'leyin. decor: swizzle stick.
(***gin*** yerine **brandy** konulursa BRANDY SWIZZLE olur.)
(**gin** yerine **whisky** konulursa WHISKY SWIZZLE olur.)

440 TANGO COCKTAIL (Sh.) before dinner drink

2 - 3 **ice cubes**, 1.5 cl. **gin**, 1.5 cl. **vermouth red**, 1.5 cl. **curaçao orange** liqueur, 1 cl. **orange or lemon** juice, orange or lemon peel (schale / kabuk)+**crash ice** / eis / buz.

441 TAKE TWO (Sh.)

3 **ice cubes**, 2.5 cl. **dry gin**, 1.5 cl. **orange juice** (saft / suyu), 1 cl. **campari bitter**.

442 a) TEQUILA SUNRISE (Mix. or in glass) long drink

4 cl. **tequila**, 2 cl. **crème de cassis** liqueur (johannesbeer / black red currants likör) "or **grenadine syrup**", 2 cl. **lemon juice**, "or orange juice", **soda - water** fill up 1 straw (pipettte).

b) TEQUILA SUNRISE direct in glass / direkt bardakta

ice (filled glass), 1/4 **tequila** (tekila), 3/4 **fresh orange** juice, 2 dashes **grenadine syrup** (stir & add. Splash in grenadine).

c) TEQUILA SUNRISE direct in glass / direkt bardakta

tequila, **orange juice** (portakal suyu), **lemon juice** (limon suyu), **grenadine syrup** (sirup / şurup / sirop / sciroppo / jarabe).

443 **TEXAS (Mg.)**

1/1 **gin** (cin), 1 d. **grenadine syrup**, 1 d. **orange juice**, 1 d. **lemon juice**.(limon suyu / saft).

444 **THE DIRTY HARRY** long drink / Harry's New York Bar

4 cl. **British Navy Pusser's** rum, 1 - 2 cl. **maple syrup**, juice of 1 / 2 **lime**, **apple juice** (elma suyu).
(hot or cold - depending on the weather)

445 **THE HARRIKIRI (Sh.)**

4 cl. **sake** (japan rice wine / japon pirinç şarabı), 2 cl. **Galliano** (vanille basis likör) dash of **blue curaçao** liqueur, juice of 1/4 **lime**, **tonic -water** (fill up), 1 **cocktail cherry** & a **slice of lemon**.

446 **TULIP (Sh.)**

1 / 3 **apple brandy** liqueur, 1 / 3 **Italian vermouth**, 1/6 **apricot brandy** liqueur (or apple brandy), 1/6 **lemon juice**.

TODDIES

These may be served either hot or cold / sıcak veya soğuk içilebilen karışık içkilerdir, sıcak içilenleri üşütme veya benzeri durumlarda tercih edilir.

direct in glass / direkt bardakta

447 **BRANDY TODDIE (cold / kalt / soğuk)**

4 cl. **brandy**, 1 bar sp. **sugar** (zucker / şeker), water & ice.

448 **BRANDY TODDIE (hot / heiß / sıcak)**

4 cl. (**brandy, whisky or rum**), 1 bar sp. **sugar** (toz şeker), **kümmel** (caraway & anise seeds likör) 2 **cloves** (nelke / karanfil), **tranche lemon**, **hot water** (fill up), **kümmel sprigs**.

TROPICAL COCKTAILS / EXOTIC DRINKS



449 **BANANA DAIQUIRI (Sh.)**

4 cl. **rum**, 2 bar sp. **orange juice** (saft / suyu), 2 bar sp. **sugar** **maraschino cherry** liqueur (likör, licor), **tranche banana** (slice / scheibe / schnitte / fetta, trancia / tranciol lonja/ tajada/kesme)

450 **BETWEEN THE SHEETS (Sh.)** medium cocktails / cold glass

3 - 4 **ice cubes** , 2 cl. **white rum**, 2 cl. **brandy**, 2 cl. **Triple Sec orange liqueur**, 2 cl. **lemon juice**.

451 

a) **BLUE HAWAII (Sh.)**

bacardi white rum, **curaço blue liqueur**, **lemon juice**, **tranhce pineapple** (ananas).

b) **BLUE HAWAII (Sh.)**

Malibu, **blue curaçao** liqueur, **lemon juice**, **pineapple juice**, (ananas saft / suyu).

c) BLUE HAWAII (Sh.)

4 cl. **white rum** (Rhum blanc), 1 cl. **Blue Curaçao** Syrup (Sirop Curaçao Bleu) 1 cl. **Frosted Mint** Syrup (Sirop de Menthe Glaciale), straw (pipette / trinkhalm).(Fill up with tonic - water serve over crushed ice / Allonger de Tonic Servir sur glace pilée / tonik ile doldurup, kırılmış buzlar ile servis yapınız.)

452 **COLOMBUS COCKTAIL (Sh.)** cold glass (glas)

cracked ice, 4 cl. **golden rum**, 2 cl. **apricot brandy** liqueur, 1 **limett** or **lemon** juice.

453  **DAIQUIRI (Sh.)** classic cocktail & long drink

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
bardak ağzı şekerlenilecek. / glass rant mit zucker
2/3 **rum**, 1/3 **lemon juice**, 1 bar sp. **sugar**, 1 bar sp. **grenadine syrup**, **tranche lemon**, 1 **cocktail cherry.**

454 **EL DIABLO** exotic long drink

tequila, **Crème de Cassis** liqueur, **lemon juice**, **Ginger ale lemonade** (limonade / limonata / citronnade / limonada / gazoz).

455 **EXOTIC BLUE (Sh.)** long drink

ices, 4 cl. **BOLS Blue Curaçao**, 2 cl. **cream** (sahne /rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), 8 cl. **pine-apple juice** (ananas saft / suyu).

456 **FIESTA** exotic long drink

Captain Morgan rum, **apricot brandy** liqueur, **grenadine syrup**, **lemon juice**, **orange juice**.

457 **FIREBALL** direct in glass / direkt bardakta / long drink

ices, 3 cl. **BOLS Red Orange**, 2 cl. **gin** (cin), **tonic - water** fill up / auffüllen / üzerine doldurunuz.

458 

a) HAWAIIAN COCKTAIL (Sh.)

2 cl. **Crème de Banane** liqueur, 2 cl. **malibu**, 6 cl. **orange juice**, 2 - 3 d. **curaçao blue** liqueur (likör).

b) HAWAII COCKTAIL

malibu, **bacardi rum**, **curaçao**, **pineapple juice** (ananas saft/suyu)

c) HAWAIIAN

gin, orange juice, **curaçao orange** liqueur (likör).

459 **MAI TAI (Mai Tai-Roa Ae / Tahiti) (Sh.)** long drink

(RUM yerine VOTKA kullanılırsa CICHI olur.)

cracked ice, 2.5 cl. **white rum**, 4 cl. **brown rum**, 4 cl. **orange juice**, 2 cl. **curaçao orange**. 2 cl. **ananas juice** 2 cl. **lemon juice**, 2 cl. **sugar syrup**, 1 **tranche limette**, 1 Minzzweig / nane dalı

460 **a) PIÑA COLADA (Sh.)** exotıc long drink / fancy drink



cracked ice, 5 cl. malibu (hindistan cevizi sütlü rum), pineapple juice (ananas saft / suyu), 1 - 2 dashes bitter lemon, coconut cream liqueur (hindistan cevizi likörü) or cream, milk, straw.

b) PIÑA COLADA (Mixer)



8 cl. **Coconut Syrup** (Sirop de Coco), 8 cl. **white rum** (Rhum blanc), 8 cl. **lemon juice** (jus de citron), 16 cl. **Pineapple Juice** (jus d'ananas), 1/2 **tranche pineapple** (ananas).

"Serve over ice / servir avec glaçons"

c) PIÑA COLADA (blender)

1/4 **white rum** (usually **bacardi**), 1/2 **pineapple juice** (ananas saft / suyu), 1/4 **coconut milk** or a subsitute e.g. **malibu**, 2 scoops **crushed ice, tranche ananas**, **cocktail cherry**, 2 short straws (2 kısa pipette).

d) PIÑA COLADA

non alcoholic sauce, **bacardi rum**, **malibu rum**, **banana** liqueur, **pineapple juice** (ananas saft / suyu), **milk** (milch / süt).

461 **SIR WALTER COCKTAIL (Sh.)** cold glass

cracked ice, 2 cl. **golden rum**, 2 cl. **brandy**, 1 cl. **Triple Sec** liqueur, 1 cl. **grenadine syrup**, 1/2 **limett or lemon** juice.

466 

WELCOME IN RED (Sh.)

ice, 4 cl. **BOLS Red Orange**, 4 cl. **Mango juice** (saft / suyu), 8 cl. **orange juice** (saft / suyu)

(im shaker zubereiten & über Eis im Weinglas servieren / shaker'de hazırlayıp buz üstüne şarap kadehinde servis ediniz.)

SUGAR SYRUP / ZUCKER SIRUP / ŞEKER ŞURUBU

mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:



Wenn Sie einen Teil Zucker in einem Teil heißen Wassers auflösen, erhalten Sie Zuckersirup.

sıcak su ile şekeri eritiniz, şeker şurubunu elde ediniz.

467 **UP - TO - DATE** before dinner drink

whisky, **vermouth** (wermut / vermuth / vermut), **Grand Marnier** liqueur.

468 **ULUDAĞ COCKTAIL (Sh.)** Barantico Spc.

Mise en place / vorbereitung / ön hazırlık:
bardak ağzı şekerlenilecek / glass rant wird gezuckert
3 cl. **gin** (cin), 1 cl. **vodka** (or rum), 1 cl. **orange** liqueur, 1/2 **grapefruit** juice (saft / suyu), 5 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche / panna, ceram / Nata, crema), 1 tranche **grapefruit**, **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela), **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo "de especia").

469 **VALENCIA (Sh.)** short drink / medium cocktail

1.5 cl. **apricot brandy** liqueur, 2 cl. **orange juice**, 1.5 cl. **orange bitter**, **orange peel** (schale / kabuk / pelure / buccia / cáscara).

470 **VODKA CHERRY JUICE** votka vişne suyu – long drink

471 **VODKA GRAPEFRUIT JUICE** votka greyfurt suyu – long drink

472 **VODKA GRENADEAPPLE JUICE** votka nar suyu Barantico Spc.

473 **VODKA COLA** long drink

474 **VODKA LEMON** long drink

475 **VODKA & TONIC** long drink

476 **VODKA TOMATO JUICE / votka domates suyu** long drink

477 **VODKA MELON JUICE / votka kavun suyu** Barantico Spc.

(yanına extra olarak içine önceden şırınga ile votka basılmış & soğutulmuş kavun, jülyen olarak kesilip kokteyl kirazı ile karışık servis edilir.)

478 **VODKA WATERMELON JUICE**
Votka karpuz suyu Barantico Spc.

479 **WEDDING (Sh.)**

1/4 **gin**, 1/4 **Dubonnet** (bitter / aperitif), 1/4 **cherry brandy** liqueur, 1/4 **orange juice**.

480  **a) WHITE LADY (Sh.)** medium / short drink / classic cocktail

2 cl. **gin**, 2 cl. **cointreau** liqueur, 2 cl. **lemon juice** (extra 1 bar sp. or 1/2 white of egg), **cocktail cherry**.
(**gin** yerine **cognac** (brandy) konulursa **SIDE CAR** olur.)
(**tequila** konulursa **MARGARITA** olur, fark; kadeh ağzı tuzlu.)



b) WHITE LADY (Sh.) cold glass / vorgekühlte glass

1/2 cl. **gin**, 1/4 **lemon juice**, 1/4 **cointreau** liqueur, 1 dash **egg white** (1 spritzer / fışkırtı yumurta akı).

481 WHITE LILY (Sh.)

1/3 **gin**, 1/3 **rum** 1/3 **cointreau** liqueur, 1 d. **anisette** liqueur (aniseed / anis / anason / anice).

482 WHITE NUN (Sh.) cold glass

1/2 **gin**, 1/4 **crème de menthe blanche** liqueur, 1/4 **cream**.

483 WHITE WING (Sh.)

1/2 **calvados**, 1/2 **crème de menthe blanche** liqueur.

484 WHICNOWSCI (Sh.) Prof.Dr.Şahin Sırmalı cocktail

4 cl. **vodka**, 4 cl. **fresh cherry** juice, 1 cl. **maraschino** cherry liqueur, **cracked ice**.

485 WHISKY COCKTAIL (Sh.) or (Mg.)

5 cl. **whisky**, 2 d. **grenadine syrup**, 2 d. **angostura bitter**. (**grenadine** yerine **curaçao** veya **şeker şurubu** kullanabilirsiniz.)

486 WHISKEY TWIST (Mg.)

ice, 4 cl. **Irish whiskey**, 1 cl. **lemon juice**, 1 barsp. **cherry brandy** liqueur, 1 bar sp. **rasberry syrup** (fromboises / himbeer) **cocktailcherry**.

487 WHITE CITY (Sh.)

ice, 3 cl. **coconut cream**, 5 cl. **cream** (sahne / krem şanti), 1 cl. **lemon juice**, 8 cl. **pineapple juice** (ananas suyu), decor: 1 tb.sp. cream (geschlagene sahne).

488 WOLGA WOLGA (Mg.) short drink

4 cl. **vodka**, 1 cl. **curaçao blue** liqueur, 1 d. **pernod** (french rakı).

489 WHISKY "on the rocks" / on ice / auf eis / buz üstü

490 WHISKEY "on the rocks" / on ice / auf eis / buz üstü

491 WHISKY COLA

492 WHISKY SODA

ŞARAP / WINE / WEIN COCKTAILS



493 GESPRITZ / geşiprits

white wine (beyaz şarap), **cold soda - water**.
(lütfen! **35 cl**.lik beyaz şarap açınız.)

494 **KIR** mexican style / aperitif / direct in glass

1 cl. or bar sp. **creme de cassis** liqueur (red currants / johannesbeer), **wine** (wein / şarap) üzerine doldurunuz.
(şarap yerine şampanya konulursa **KIR ROYAL** olur.)

495 **WINE SPRITZER** direct in glass / direkt bardakta

ice - filled glass, 1/2 dry. **white wine**, 1/2 **soda**, **twist of lemon** (optional).

496 **YELLOW BIRD (Sh.)** long drink

3 cl. **brown rum**, 2 cl. **white rum**, 1 cl. **Tia Maria liqueur**, 4 cl. **orange juice**, 2 cl. **lemon juice**, 2 cl. **limett juice**, **cocktailcherry**, **mint sprigs** (minzezweig / nane yaprakları) **cracked ice**(Crash - eis).

497 **YELLOW SUBMARINE (Mg.)** before dinner drink

2 - 3 **ice**, **d. angostura** bitter, 1.5 cl. **Dubonnet bitter**, 1.5 cl. **French vermouth** dry., 2 cl. **gin**.

498 **ZABAZAP - ULUDAĞ (blender)** Barantico Spc. / in winter



spirits (tuvalet ispirtosu), 1 **lemon** (with lemons peel / kabuğu ile) 1 **orange with peel**, 1 **apple** (with peel / kabuğu ile), % 40 quincejuice (ayva suyu) 1 parsley (eine bündell petersilien / 1 demet maydanoz), **cinnamon** (zimt / tarçın / canelle / canella / canela), **clove** (nelke - karanfil - clou de girofle - clove - chioda di garofano - elavo “de especia”)
(hazırlandıktan sonra saç kap ile kar içine gömüp 10 saat bekletip servis ediniz. Kar içinde bekletilmezse kokteylin tadını alamazsınız!)

499 **ZEYBEK (Sh.)** orient style / şark stili

2 cl. **gin**, 2 cl. **crème de menthe** liqueur, 2 cl. **crème de rosé** liqueur (gül likörü).

500 **ZOOM (Sh.)**

2 - 3 **ice cubes**, 4 cl. **brandy**, 1.5 cl. **honey** (honig / bal / miel / miele) **cream** (sahne / rahm / krem şanti / crème fraiche /panna, cream / Nata, crema).

501 

a) ZOMBIE (Sh.) fancy drink

ice, **bacardi rum**, **myers rum**, **lemon juice**, **orange juice**, **Grand Marnier**, **lime juice**, **grenadine syrup**.+ **crash - eis**.

b) ZOMBI (Sh.)

ice cubes, bacardi rum, apricot brandy liqueur, peach juice (şeftali suyu), orange juice, +crash - eis (cracked eis, kırılmış buz)

İLAVELER / EXTRA COCKTAILS

502 COOL TOUCH (Sh.) — Barantico Spc.

4 cl. **Bacardi**, 2 cl. **lemon juice**, 1 cl. **sugar syrup**, 1 cl. **ananas** saft / suyu, 1 cl. **menthe** liqueur.
decor / garnish: Mint sprigs (taze nane yaprakları).

503 KEHRİBAR (Sh.) — Barantico Spc.

3 cl. **Bacardi**, 3 cl. **Kahlua Mocca** Liqueur, 0.5 cl. **Amaretto di Saranno** (acı badem likörü), 0.5 **Cointreau Liqueur**
decor / garnish: lemon & orange peel

504 ORGASM (Sh.) — Special Cocktails / long drink / Barantico Spc.

2 cl. **whisky**, 4 cl. **Bacardi**, 4 cl. **Blue Curaçao** Liqueur, 2 cl. **Archer's Peach** Liqueur fill up **lemonade** (gazoz), dashes **vodka**, (Smirnoff), pippette.

505 PANTY REMOVER (Sh.) — Anfora Rest. Spc.

2 cl. **vodka**, 2 cl. **Gordon Gin**, 2 cl. **white rum**, 2 cl. **Tequila** (white), 2 cl. **Cointreau** liqueur, 1 cl. **lemon juice**, 1 cl. **sugar syrup**, 1 cl. **cola** (fill up / auf füllen / üzerine doldurunuz)
tranche pineapple, green cocktailcherries



506 ROYAL HIGHLAND TEA (Mg.) — Barantico Spc. / long drink

2 cl. **vodka**, 2 cl. **gin**, 2 cl. **Bacardi**, 1 cl. **whisky**, 1 cl. **lemon juice** (saft / suyu), 2 cl. **grenadine syrup**, fill up, **lemonade** (gazoz), **tranche lemon**, pippette.



507 SEX ON THE BEACH (Sh.) — Barantico Spc.

Safari, **Archer's**, **vodka**, grenadine syrup, orange juice.

508 SOUTHERN EXCITEMENT (Sh.) — Barantico Spc.

2 cl. **Southern Comfort** Liqueur, (bourbon whisky & şeftali, portakal, bitki likörü), 2 cl. **dry vermouth**, 2 cl. **brandy**.

509 SOUTHERN FARMER (Mg.) — Barantico Spc. / long drink

4 cl. **Southern Comfort** Liqueur (bourbon whisky & şeftali, portakal, bitki likörü), 1 cl. **brandy**, fill up orange juice, pipette

510 SPRING FEELING (Sh.) — Barantico Spc.

3-4 **ice**, 1 bar sp. **lemon juice**, 1.5 cl. **Chartreuse Green** Liqueur, 3 cl. **gin**.



511 TRAUM AUS ANTALYA (Sh.) — Forellenhaus Spc.

Fresh orange juice (saft / suyu) 1/1, 4 cl.**Vodka**, 1 cl. **banana** liqueur, 4 dashes **grenadine syrup**.

512  **GOOD NIGHT (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc. member of Barmen's Assotiation of Russia.

3-4 **ice**, 3cl. **Malibu** (likör), 3cl. **Martini Bianco**, **Ananas juice** (ananas suyu), 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche), **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

513 **FINISH VIRGIN (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

5cl. **vodka Smirnoff**, 1b. spoon **orange juice** (1 bar kaşık portakal suyu), 1 b. spoon **Amaretto di'Saronno** (badem likörü), 1 b. spoon **lemon juice** (limon suyu), 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche)

514  **NEW GENERATION OF THE AHISKA (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

Galiano 1,5cl.(likör), 1 **cocktail cherry** (kokteylrazı/cocktailkirsche). with bar spoon:(Shake:3-4 ice, vodka **Absolut Kurrant** 3cl., **milk** 1cl.(süt), **grenadine** 1cl.(nar şurubu)), 1 1/2 bar sp. **light cream** (sahne / krem şanti).

515 **HUNTER (Mg.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

whisky Teacher's 6cl., **cherry** (likör/liguer) 4cl.,1**cocktail cherry** (kokteylkirazı/cocktailkirsche), **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

516  **PLAISIR DES ILES (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, rum **Bacardi** 3cl., **cocos syrup**1,5cl.,**pineapple** juice 2cl. (ananas suyu), **tranche pineapple** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı/ cocktailkirsche) .

517 **HARRY'S PICK - ME-UP (Mg.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, cognac **Couirvosier** 5cl., **lemon juice** 1cl., **grenadine** 2 dashes **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

518  **FOG (Mg.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, cognac **Remi Martine** 4cl., **ginger ail** 4cl., **tranche lemon**

519 **MARINA (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, **Malibu** 3cl.,**Martini Bianco** 3cl., **mango juice** 3cl., **grenadine syrup** 3-4 dash (nar şurubu), **transhe lemon** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

520  **AMOUR MARINA (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, gin **Beefeater** 3cl., ligueur **Parfait Amour** 1,5cl., **Martini Extra** dry 1,5cl., **lemon peel** (spiral limon kabuğu) & **cocktails cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche) .

521 **PEDIATRY** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

With bar spoon: **sugar syrup** 1/2cl. (şeker şurubu), 1 **cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) , liqueur **Galliano** (vanilya bitki & baharat likörü) 1/2cl., liqueur **Blue Curaçao** 1/2cl., **Martini Bitter** 1/2cl., **Cointreau** 5cl.

522 **MY FAIR LADY (Sh.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3-4 **ice**, **gin Beefeater** 3cl., **orange juice** 1cl., **lemon juice** 1cl., **white egg** 1(yumurta beyazı), **grenadine** 1-2 dash, **transhe lemon** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

523 **PARFAIT (Mg.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3/4 **ice**, liqueur **Cointreau** 2cl. (portakal likörü), **white rum Bacardi** 2cl., **Brandy** 2cl., **lemon juice** 1cl., **lemon peel** (spiral limon kabuğu),**tranche orange** (portakal).

524  **HEAVEN SO SWEET** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

With bar spoon: liqueur **Galliano** 1cl.,1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche), liqueur **Amaretto di'Saronno** 1cl.(badem likörü), **vodkaSmirnoff** 4cl.

525 **LIGHT'S WINGS (Mg.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3-4 **ice**, gin **Beeteater** 3cl., **Creme de Menthe** (nane likörü) 1,5cl., **transhe lemon** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

526  **WHITE SPIDER (Mg.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3-4 **ice**, **vodka Smirnoff** 3cl., **Creme de Menthe** (nane likörü) 3cl., **pepermint sprigs** 1(nane yaprakları / pfefferminze / menthe /poivrée /menta, hierbabuena).

527  **BARFLY'S DREAM (Mg.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3-4 **ice**, vodka **Smirnoff** 2cl., rum **Captain Morgan black** 2cl., **pineapple** juice 2cl.(ananas suyu), 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı/cocktailkirsche) & **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

528 **LIEBESTRAUM (Sh.)** **Dr.Alijan Bayramov Spc.**

3-4 **ice**, **Peach liqueur** 3cl. (şeftali likörü), **Blue Curaqao** 1cl.,, **Malibu** 2cl., **lemon juice** 1cl., **pineapple juice** 6cl.(ananas), **tranche pineapple** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

529  **BIG GIRL (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, gin **Beefeater** 4cl., **Martini Extra** Dry 2cl., **cherry juice** 5cl.(vişne suyu), **grenadine** 1cl.,1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı cocktailkirsche) & **lemon peel** (spiral limon kabuğu).

530  **NIGHT KISS (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc./ frappè.

3-4 **ice**, liqueur **Bailey's** 5cl., **ice cream** 3cl.(dondurma), **Benedectine D.O.M.** liqueur 2cl., **grenadine** 4-5 dash, 1**cocktail cherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche).

531  **BLACK ROSÉ (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc./ frappè.

3-4 **ice**, **Benedectine D.O.M.** liqueur 2cl., liqueur **Kahlua** 3cl.(kahve likörü), Brandy 2cl., **crème de cacao** liqueur 2cl., 2 bar sp. **cream** (sahne / rahm / krem şanti / créme fraiche / panna, ceram / Nata, crema).

532 **CHILDREN'S WINGS (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, **ice cream** 3cl.(dondurma), **mango juice** 3cl., **grenadine** 1/2 cl., **banana juice** 1cl., **tranche banana** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche).

533  **GREEN CHILDREN (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, **ice cream** 3cl.(dondurma), Blue **Curaçao** syrup 3 cl., **milk** 3cl.(süt), **banana juice** 1cl., pineaplle juice 1cl., **tranche pineapple** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

534 **THANK YOU, SERAP (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc. / frappè.

3-4 **ice**, liqueur **Galliano** 2cl., rum **Bacardi** 2cl., **ice cream** 3cl.(dondurma), 2 bar sp. **cream** (sahne), **orange Bitter** 2 dash.

535 **UNCLE SAM (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, **milk** 1cl., liqueur de **Chocolat Royal** 2cl., **white rum** 3cl., **banane juice** 4cl., tranche banane.

536  **CHACIVER (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, liqueur de **Chocolat Royal** 2cl., **white rum** 3cl., **pineapple juice** 3cl., **lemon juice** 1cl., **tranche pineapple** & **lemon peel** (limon spiral kabuğu).

537  **SWEETY ASUMAN (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 ice, lıqueur de Chocolat Royal 2cl., cognac Courvosier 3cl., orange juice 5cl., tranche orange & 1cocktail cherry (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

538 **PINK FOREST (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, **gin Gordon's** 3cl., **liqueur Triple Sec** 1cl., **liqueur Fraise Des Bois** 6cl., **cream** 1bar spoon.

539  **REVE SATIN (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, liqueur **Fraise Des Bois** 5cl., liqueur **Creme De Mure** 5cl., 1bar spoon **cream**.

540 **RUE PINK (Mg.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

Cognac Courvosier 1cl., liqueur **Creme De Framboise** 2cl., **champangne** 7cl., **lemon peel** (limon spiral kabuğu) & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

541  **EXPRESS (Sh.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

3-4 **ice**, cognac **Courvosier** 5cl., **liqueur de Chocolat Royal** 3cl., **liqueur Creme De Menthe Verte** 2cl., 1bar spoon cream & **pepermint sprigs** 1(nane yaprakları / pfefferminze / menthe / poivrée /menta, hierbabuena) & 1cocktail cherry (kokteyl kirazı / cocktailkirsche).

542  **ROYAL MINT (Mg.)** Dr.Alijan Bayramov Spc.

Liqueur Mint's 1cl., **vodka Smirnoff** 2cl., **champangne** 7cl., **pepermint sprigs** 1(nane yaprakları / pfefferminze / menthe /poivrée /menta,hierbabuena).

543  **SUNSET VELVET (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **safari** 3cl., **orange juice** 6cl., **grenadine** 2cl., **lemon juice** 2cl., **tranche orange** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

544  **MONTANIA RAILWAY (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc. long drink

3-4 **ice**, **tequila** 4cl., **gin Gordon's** 2cl., **Blue Curaçao** 3cl., **orange juice** 5cl., **lemon juice** 1cl., **tranche lemon** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

545 **HI MAN (Mg.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **Southern comfort** 3cl., **whisky Jack Daniel's** 3cl., **sprite** 5cl.(gazoz), **tonic** 3cl., **tranche orange** (portakal).

546  **KISS OF JULIA (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **vodka Smirnoff** 5cl., **liqueur Cointreau** 2cl.(portakal likörü), **lemon juice** 1cl., **orange juice** 3cl., archer's 2cl., **tranche orange** & 1**cocktail cherry** (kokteyl kirazı / cocktailkirsche) .

547  **ABSOLBLUE (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, vodka **Absolut Citron** 5cl., **Blue Curaçao** 2cl.,**lemon juice** 1cl., **orange juice** 3cl.,**tranche orange**, **tranche apple** & 1**cocktail**

cherry (kokteylkirazı / cocktailkirsche) .

548  **JAMAICA SOUR (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc. long drink

3-4 **ice**, **rum Bacardi** 5cl., **orange juice** 3cl., **orange Bitter** 1dash, **pineapple juice** 2cl., **lemon juice** 1cl., **tranche lemon.**

549  **HORSE RADISH (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc. long drink

3-4 **ice**, **vodka** 6cl., **tomato juice** 3cl., **tumip juice** 3cl. (şalgam suyu),1d. **tabasco**(acisso), 1d. **worchestershire** sauce,1 bar sp. **lemon juice**, **salt**, **pepper** , **tranche cucumber** (hıyar / gurgen) & **tranche lemon.**

550 **IOB (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **Irish whisky** 4cl., **Irish Mist** 2cl., **sprite** 6cl., **tranche lemon.**

551  **DELIGHT (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **gin Gordon's** 4cl., **malibu** 2cl., **strawberry** (erdbeere / çilek fraise) **lemon juice** 2cl., cherry juice 2cl., **tranche lemon** & 1**cocktail cherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche) .

552  **YOU, MY PASSION (Sh.)** Şevki Eryiğit Spc.

3-4 **ice**, **Martini Bianco** 3cl., **Blue Curaçao** 3cl., **orange juice** 2cl., **orange Bitter** 1dash, 1**cocktailcherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche)

553 **I LOVE YOU, BABY (Sh.)** 

3-4 **ice**, **vodka Absolut** 2cl., **Drambuei** 2cl., **Blue Curaçao** 1cl., **milk** 2cl.(süt),1**cocktailcherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche).

554 **BADE (Sh.)** 

3-4 **ice**, **rum Bacardi** 2cl., **liqueur amaretto di saronno** 2cl., **liqueur Cacao** 1cl., **pineapple juice** 1cl., **lemon juice** 1cl., **orange juice** 1cl.

555 **THE HONEY BEE (Sh.)** 

3-4 **ice**, **malibu** 2cl., **liqueur de Banane**1cl., **orange juice** 1cl., **pineapple juice** 1cl., **lemon juice** 1cl., **Blue Curaçao** 1dash.

556  **NICE TIME (Sh.)** 

3-4 **ice**, **malibu** 1cl., **liqueur de Banane**1cl., **Bailey's** 1cl., **orange juice** 1cl., **lemon juice** 1cl.,1 **cocktailcherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche).

557 **RACING TEAM (Sh.)**  long drink

3-4 **ice**, **Brandy** 2cl., **Southern Comfort** 2cl., **Archer's** 2cl., **lemon juice** 2cl., **Angostura Bitter** 3dash, **Red Bull** (fill up).

Barman Murat **Arı Spc.Cocktails**

BOZA / HIRSEBIER / (non alcohol)

Mısır değirmende öğütülür. Su & şeker ilave edilerek 95°de kaynatılır, soğutulur. Püskürtme yapılır; tülbentle süzülerek boza haline gelir.
Mais wird in der mühle gemahlen. Wasser & zucker hirzugeben & in 95° kochen lassen. Kalt wenden lassen (kalt stellen). Spritsen; vom tuch tülbent.
Grind corn in the mill. Add water & sugar & boilit to 95°C. Cool it spray; Draın through muslin till it becomes as thick as zythum./ Mais wird in der Mühle gemahlen. Wasser & zucker hinzugeben & in 95°C kochen. Kalt werden lassen.
Spritzen & durch einem tuch sieben.

558 **BOMA (Sh.)**
3-4 **ice**, **boza** 6cl., **Malibu** 4cl., **milk** 3cl., **Grenadine** 4 dash 1 **cocktailcherry** (kokteylkirazı / cocktailkirsche). (Malibu yerine 10 dashes Coconut şurubu koyarsanız alkolsuz kokteyl olur).

559 **BOLEY'S (Sh.)**
3-4 **ice**, **boza** 6cl., **liqueur Tia Maria** 4cl.(kahve likörü), **Brandy** 2cl., **milk** 2cl., **Bitter Chocolate** 5 dash.

560 **BOMOTO (Sh.)**
3-4 **ice**, **boza** 6cl., **liqueur amaretto di saronno** 3cl., **liqueur Tia Maria** 2cl. **milk** 2cl..

561 **BOMERETTO (Sh.)**
3-4 **ice**, **boza** 6cl., **liqueur amaretto di saronno** 4cl., **milk** 2cl.

562 **BOFARI (Sh.)**
3-4 ice, boza 6cl., Safari 4cl.(kayısı likörü), milk 3cl..

563 **BOCHIKO (Sh.)**
3-4 **ice**, **boza** 6cl., **vodka** 3cl., **Bitter Chocolate** 3 dash, **milk** 2cl.

564 **BONA (Sh.)**

3-4 **ice**, **boza** 4cl., **liqueur de Banane** 4cl., **milk** 3cl., **Grenadine** 4 dash.(likörün yerine muz şurubu koysak, alkolsüz olur).

565 **BOTA (Sh.)**

3-4 **ice**, **boza** 6cl., **After Shock** (Cool Cinnamon) 4cl., **milk** 4cl., **Grenadine** 5 dashes.

MOKTAILS

for kid's / çocuklar için,non alcohol cocktail's Dr.Alijan Bayramov Spc.

Milk 2cl., **coco syrup** 2cl., **ice cream** 5cl., **chocolate syrup** 2cl. & **cracked ice**.
3-4 ice, **ice cream** 5cl., **grenadine syrup** 1,5cl., sprit 10cl.
3-4 ice, **milk** 5cl., **white egg** 1, **framboise syrup** 3cl.
3-4 ice, ***ice cream*** 5cl., **blue curaçao syrup** 2cl., **peach juice** 7cl.
3-4 ice, **milk** 5cl., **grenadine syrup** 1,5cl., **zucker syrup** 1,5cl., **sprit** 5cl.
3-4 ice, **apple juice** 5cl., **lemon juice** 1cl., **zucker syrup** 1,5cl., **ice cream** 5cl., **grenadine** 1/2 cl.
3-4 **ice**, **apricot juice** 5cl., **cream** 2cl., **blue curaçao syrup** 5dashes.
3-4 **ice**, **white egg** 1, **pineapple juice** 5cl., **orange juice** 5cl., **cream** 1cl., **grenadine** 2 d.



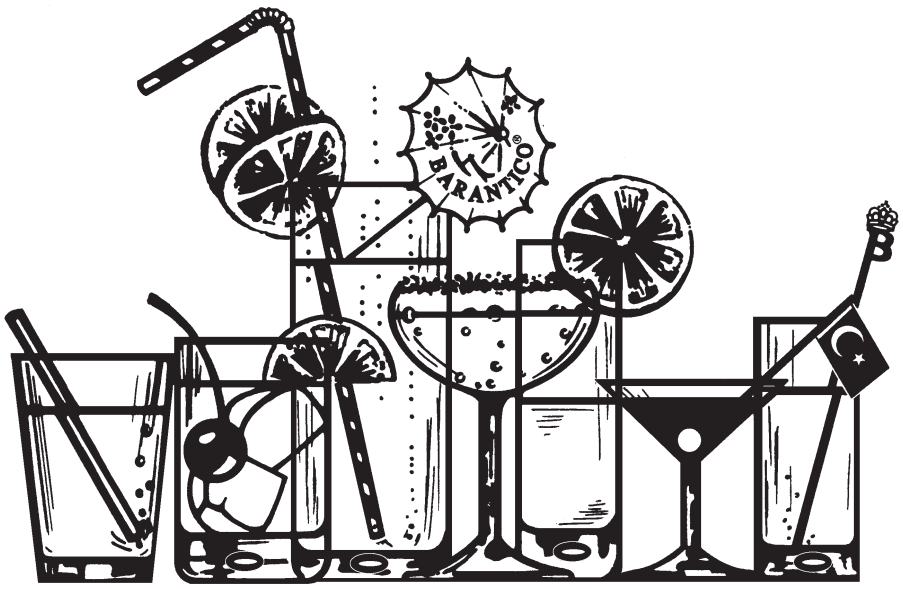
REFERENCES / REFERENZEN / REFERANSLAR, KAYNAKLAR

Gaige C., Crosby **Gaige**'s : Cocktail Guide & Ladies' companion, 7 th ed. NewYork: M.Barrows & Co., 1949.
Tour C., Handbuch für serviceangestellte, Luzern : Fachbuchverlag Union Helvetia,1976.
Neiger E., Gastronomisches Wörterbuch, GER.
Weinbrand, Prof.Dr.Helmut **Arntz**, Wiesbaden / GER., 1978.
Dries F., Getränke & Servierkunde, 3 rd edn. Gießen : Fachbuchverlag
Dr. **Pfanneberg** & Co., 1979.
Mr.Boston, Official Bartender's Guide, E. **McCoy** & J.F.**Walker**, 1988,
New York/U.S.A.
Alois Dallmayr, Weine. Spirituosen, München / GER., 1991.
Adnan **Mert**, **mixology & gastronomy / Barantico '2000. (turk.-eng.-deu.)**
Adnan **Mert** - Barantico, Geçmişe Yolculuk / Journey to the Past' 2016

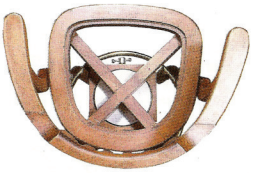
Bu kitap turizm kültürüne katkı için basılmıştır.

This book is printed to countribute to tourism culture.

Dieses Buch wurde zu Gunsten der tourismuskultur gedruckt.



tasarım / design : Adnan Mert
patent : Barantico tourism ltd. co.
mod.: 200 / 01a
pat. no.: 04599 Tr. 1998 00 724 Y





döner koltuk
drehsessel
revolving chair



mod.: 200/ 03
restaurant masa
restaurant tisch
restaurant table
h.: 76 cm.
Ø : 80 cm.
80 x 80 cm.

mod.: 200/ 04
bistro masa
bistro tisch
bistro table
h.: 110cm.
Ø : 80 cm.
80 x 80 cm.



mod.: 200 / 01b
bar koltuk
barhocker
h.: 80 cm.







döner milli modüler şaraplık



mod.: 300/ 01
réchaud "reşo" / ısıtıcı / hotplate.
h.: 6.5 cm.
17 x 23 cm.

yemeğiniz aynı lezzet & sıcaklıkta saatlerce kalacaktır.
das essen bleibt stundenlang köstlich & warm.
let your meal preserve its taste & warmth (over the réchaud)



mod.: 200 / 06
h.: 198 cm.
döner portmanto
drech garderobenständer
revolving hat - stand



mod.: 400 / 01
h.: 240 cm. / 99 x 135 x 52 cm.
bira & meşrubat ünitesi (seyyar, modüler)
beer / bier & cold drinks unit. (portable, moduler)







Adnan **Mert**




PICCOLO




PICCOLO

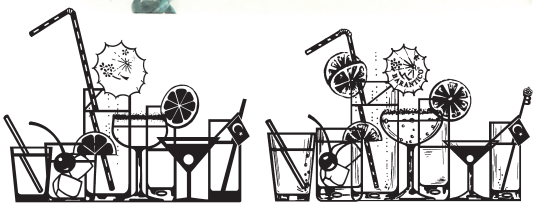

BARANTICO
BARANTICO



cocktail KC-25 (Der Kniekehlencocktail -1925)
"diz arkası çukuru kokteyl"




PICCOL




MILDER
HESTERFIEL
TWENTY
Chesterfield
CIGARETTES
LIGGETT & MYERS TOBACCO CO.
They Satisfy!


Marlboro






piccolo bar




PEPSI


PICCOLO bar
PICCOLO
Téléphone (241) 18857


PICCOLO
Téléphone (241) 18857




PICCOLO bar


gambit
BAR






CB












XXVIII. Kongreß München
2.-6. Juni 1980



M. Muhammed **Arslan /B.B.D. Lokali**





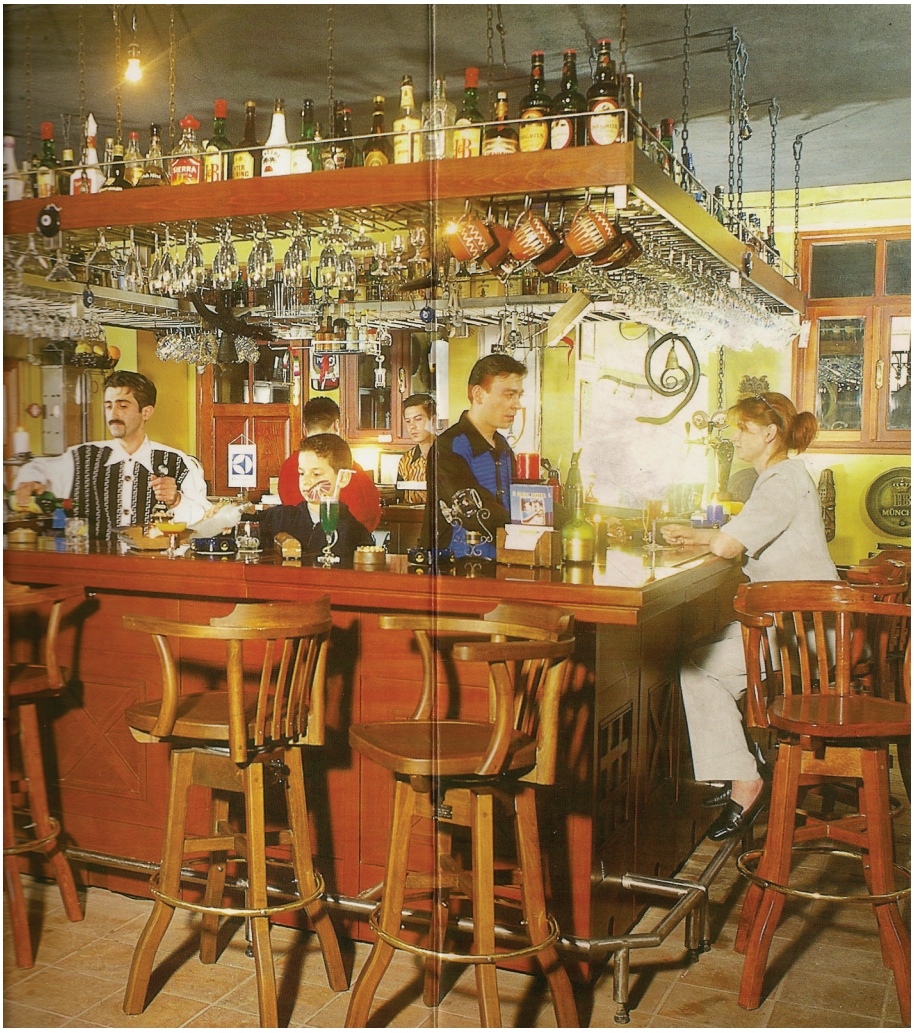



PICCOLO
KISS
ME


HOTELFACH-
HANDELSSCHULE


AYDAN









Adnan Mert Barantico



Sirket-i Hayriye döneminde(1854-1944) 90 yillik bir sure zarfinda vapurlarda alkollü içki satışı serbestmiş. Kurum, 1945'te devletleştirilip Türkiye Denizcilik Isletmeleri olduktan sonra da vapurlara kademeli olarak konan icki yasagi, İstanbullulari bu adetten vazgeciremememis. Ozellikle vapurlarin kic kismi nevalesiyle gelen ickiciler tarafindan kullanilmaya devam edilmis. Padisah 2. Abdulhamid döneminde bu vapurlarda rakı, yerli ve yabancı biralar, vermut, viski, brendi, konyak, hatta rum işi reçineli şarap bile bulunurmuş. Kucuk kadehlerde verilen içkilere çay tabağında sunulan mezeler eşlik edermiş: kaşar, edirne peyniri, sardalya, salamura biber, kalamata zeytin, sucuk, pastırma dilimleri, patlıcan kızartme, ezme, kornişon, sakı leblebisi, badem, füme ringa balığı filetoları. Her kadehten sonra bu mezeler tazelenirmiş. Aşağıdaki güzel şişe de denizyollari icin üretilmiş...

00:45

3th Edition April 2025



Geçmişe Yolculuk
Journey To The Past

ADNAN MERT BARANTICO

ISBN:978-605-68823-1-9

MIXOLOGY & GASTRONOMY

ADNAN MERT BARANTICO



ISBN:978-605-68823-2-6

Barantico - 376