

TANT PIS RESTAURANT / BAR // KONRADSTRASSE 73 // 8005 ZÜRICH



## PROLOG

***Das mit der Faust auf den Tisch schlagen nimmt ab, wenn er gedeckt ist.***

**Liebe Gäste,**

**Manchmal kommt alles auf einmal. Zum Beispiel die Gäste.  
Und manchmal bringt, das dann selbst die kleinste, aber feinste und  
routinierteste Küche ins Schleudern.**

**Vor allem, wenn praktisch alles, was wir Ihnen servieren mit viel  
Liebe zubereitet und hausgemacht ist.**

**An solchen Abenden möchten wir Sie um Geduld bitten.**

**Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie das lebendige Treiben um Sie herum  
und laden Sie Ihre Tischpartner\*in auf ein Getränk vorweg.**

**In diesem Sinne –  
Zum Wohl!**

**Euer Tant Pis Team**

**Und für alle, die es verpasst haben...  
Bei uns: nur Bares ist Wahres.**

**Danke für das Verständnis**



## MEZETELLER FÜR DICH

### Meze – Ein kulinarisches Erlebnis zum Teilen

Im arabischen Raum als *Mezze*, in der Türkei als *Meze* bekannt – diese traditionellen, kleinen Köstlichkeiten gehören fest zur Esskultur. In der Türkei versteht man darunter eine Auswahl fein abgestimmter Gerichte, die als Vorspeise oder zum gemeinsamen Genießen zwischendurch gereicht werden.

Typisch türkisch werden Meze in der Mitte des Tisches serviert, damit alle Gäste sich bedienen, teilen und dabei ins Gespräch kommen können. Dazu genießt man traditionell ein Glas Rakı, Wein oder Bier – für einen geselligen und genussvollen Abend.

**VEGETARISCH (4 kalte + 1 warme Meze)**      **32.50**

**MIT FLEISCH (4 kalte + 1 warme Meze)**      **35.50**

### Unsere Meze – Frisch & Saisonal

Alle Meze werden frisch und saisonal zubereitet. Bitte fragen Sie unser Team nach den aktuellen Variationen.

Unsere **Meze-Teller** sind für jeweils **eine Person** gedacht.

Ab **zwei Personen** empfehlen wir, die Meze in kleinen Schalen zu bestellen  
ideal zum Teilen und Kombinieren.

Die Zusammenstellung der Meze-Teller erfolgt liebevoll durch die Küche von **TantPis**  
lassen Sie sich überraschen!

## MEZE IN SCHALEN FÜR ALLE

### KALTE MEZE

#### *Humus*

Kichererbsenmousse mit Tahin (Sesampüree), Kreuzkümmel und Knoblauch

11.50

#### *Acılı*

Mit Olivenöl pürierte rote Capia Peperoni und scharfe Peperoncini, verfeinert mit Baumnuss, Mandeln und Petersilie (scharf)

13.50

#### *Cacık*

Geraffelte Gurken in Joghurt mit Knoblauch, getrockneter Minze und Dill

11.50

#### *Kısisı*

Bulgursalat mit Zwiebeln, Petersilie, frischen Tomaten und Gurken, verfeinert mit Granatapfelsauce

10.50

#### *Şakşuka*

Frittierte Auberginen, Peperoni und Zucchetti in Tomatensauce

11.50

#### *Yoğurtlu Havuç*

Geraffelte Karotten in Joghurt mit Knoblauch, Baumnuss und Petersilie

11.50

#### *Kırmızı Pancar Salatası*

Randen mariniert in Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und Essig, mit Joghurt-Sause und Baumnuss

11.50

#### *Zeytinyağlı Taze Fasulye*

Frische grüne Bohnen, türkische Art, schonend in Olivenöl geschmort mit Tomaten und Zwiebeln, in ihrer natürlichen Aromenvielfalt vereint

12.50

#### *Sarma-Dolma - Gefüllte Spezialitäten der türkischen Küche*

Mit Reis, Pinienkernen, und türkischen Gewürzen gefüllte Auberginen, Peperoni und Weinblätter mit Jogurt-Sauce (wird lauwarm serviert)

15.50

#### *Patlıcan Salatası*

Auberginensalat aus gebrillten Auberginen und einer Mischung aus drei verschiedenen Peperonisorten, verfeinert mit frischer Petersilie, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Pfeffer und Salz

12.50

#### *Zeytinyağlı Enginar*

Artischocken mariniert in Olivenöl-Zitrone mit Karotten und Erbsen verfeinert mit Dill

12.50

## MEZE IN SCHALEN FÜR ALLE

### WARMER MEZE

#### *Sigara Böreği*

knusprig frittierte Teigröllchen aus Yufka - Teig, gefüllt mit Feta und Petersilie, dazu Joghurt (2 Stück)

11.50

#### *Köfte*

Gegrillte Hackfleischbällchen aus Lamm und Rind (3 Stück)

13.50

#### *Falafel*

Frittierte Bio-Kichererbsenkugeln mit Cacik (6 Stück)

11.50

#### *Tavuk Şış*

Pouletspiesse in hausgemachter Marinade (3 Stück)

12.50

#### *Gözleme*

Dünn ausgerollter Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt, in der Bratpfanne gebraten dazu Cacik

14.50

#### *Keçi peyniri*

Gebratener Ziegenkäse, mit marinierten Rändern auf Salat

15.50

#### *İçli Köfte*

Hausgemachte Bulgurbällchen gefüllt mit einer würzigen Hackfleisch-Walnussmischung serviert in Koriander-Knoblauch-Essigsauce (2 Stück)

16.50

#### *Kışlışlı Karides*

In Olivenöl gebratene Crevetten, kombiniert mit Tomaten, Zitrone und Knoblauch, verfeinert mit frischem Koriander

17.50

#### *Kalamar*

Frittierter Tintenfisch, serviert mit hausgemachter Tarator-Sauce

15.50

#### *Ahtapçılık*

Zarter Pulpo, über Nacht in Olivenöl und Tomatensud geschmort, mit frischer Petersilie und scharfen Peperoncini verfeinert

18.50

## WARME HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

### *Manti - „Türkische Tortellini“*

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit fein gewürztem Kalbshackfleisch, serviert in cremigem Knoblauchjoghurt und verfeinert mit heißer Paprika-Buttersauce und Minze

34.50

### *Köfte*

Gegrillte Hackfleischbällchen aus Lamm und Rind serviert mit Reis und Salat

34.50

### *Kuzu Şiş - Gegrillte Lammstücke*

Zart mariniertes Lammrückenfilet am Spieß, saftig gegrillt, serviert mit Pilav und Salat

36.50

### *Tavuk Pirzola Gebratene Pouletschenkel - Ohne Knochen*

Zart marinierte Pouletschenkel, knusprig gebraten, serviert mit Pilav und Salat

33.50

### *Kavurma*

Zart gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Tomaten, serviert mit Pilav

36.50

### *İcli Köfte*

Drei hausgemachte Bulgurbällchen gefüllt mit einer würzigen Hackfleisch-Walnussmischung serviert in Koriander-Knoblauch-Essigsauce

34.50

### *Kışlışlı Karides*

In Olivenöl gebratene Crevetten, kombiniert mit Tomaten, Zitrone und Knoblauch, verfeinert mit frischem Koriander

34.50

### *Kalamar*

Frittierter Tintenfisch, serviert mit grünem Blattsalat und hausgemachter Tarator-Sauce und Zitrone

30.50

### *Kuzu Pirzola*

Lammkotelett, serviert mit Pilav und Salat (3 Stück)

36.50

## WARME HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

### *Patates Mantı – Türkische Tortellini*

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, serviert in cremigem Knoblauchjoghurt und verfeinert mit heißer Paprika-Buttersauce

32.50

### *Gözleme*

Dünn ausgerollter Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt, in der Bratpfanne gebraten, serviert mit Cacık und Salat

33.50

### *Falafelteller*

Frittierte Bio-Kichererbsenkugeln (12 Stück) serviert mit Salat und Cacık

30.50

### *Sarma-Dolma Tabağı - Gefüllte Spezialitäten der orientalischen Küche*

Mit Reis, Pinienkernen, Korinthen und orientalischen Gewürzen gefüllte Weinblätter, getrocknete Auberginen und Peperoni, dazu Jogurt-Sauce

33.50

### *Keçi peyniri*

Gebratener Ziegenkäse, mit marinierten Rändern auf Blattsalat, dazu Kisır

31.50

### *İmam Bayıldı*

Im Ofen gebraten Auberginen, gefüllt mit einer aromatischen Gemüsefüllung aus Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu Pilav

30.50

## LEICHTES

### Gemischter Salatteller

19.50

### Çoban Salata: Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Feta

21.50

### Tagessuppe

12.50

### Kleiner, bunter Salat (nur als Vorspeise)

8.50

## SÜSSES

### Schoggikuchen\*

7.50

### Mohnkuchen\*

7.50

### Baklava (2 Stück)

8.50

### Sorbetto im Chübeli (nur im Sommer)

6.50

\*hausgemacht



## WEINE

hauswein weiss/rot

1 dl 7.5 dl  
8.00 49.50

fragen Sie nach dem aktuellen angebot

## WEISSWEIN

***majestik sauvignon blanc & sultaniye 2020***

9.00 52.00

trockener weißwein aus der ägäischen türkei. die farbe ist blass und die nase erhält sofort fruchtaromen mit einem sehr schönen und frischen eindruck. dieser cuvée aus sultaniye und sauvignon blanc ein wahrer genuss.

***cankaya 2018, anatolien, kavaklidere***

9.00 52.00

beliebtester türkischer weisswein aus zentralanatolien. trocken und frisch. aromen von zitrusfrüchten und kräutern. wird aus den autochtonen anatolischen traubensorten emir, narince, und sultaniye gekeltert.

## ROSÉ

***majestik grenache & kalecik karasi 2020***

9.00 52.00

trockener rosé aus izmir, türkei. verströmt erdbe-, pflaumen- und rote kirscharomen. extrem frisch, weich und rund.  
traubensorten: grenache und kalecikkarasi

## ROTWEIN

***majestik syrah&kalecik karasi, güney/denizli türkei, 2018***

9.00 52.00

trockener rotwein. tiefrote farbe, sauber, intensiv, frisch und reif.  
majestik red hat eine bemerkenswerte aromatische fülle in der nase.  
traubensorten: Sultaniye und Sauvignon Blanc

***nativus kalecik karasi, denizli, türkei, 2018***

9.00 57.00

ausgesprochen kah-le-djic-car-ah-ser. eine einheimische türkische traube, die für ihre einzigartiges aroma und ihren einzigartigen geschmack bekannt ist.

***yakut 2018, anatolien, kavaklidere***

52.00

traditioneller türkischer rotwein. mittelschwer, mit aromen von sauerkirsche und zwetschgen. rebsorten: öküzgözü, bogazkere (ostanatolien); carignan, alicante (ägäis)

***i sabey cabernet sauvignon & merlot, izmir, türkei, 2019***

59.00

limitierte auflage, assemblage aus cabernet sauvignon und merlot.  
tiefer, reicher rotwein. gut ausbalanciert & leicht zu trinken.

**TANT PIS RESTAURANT / BAR / KONRADSTRASSE 73 / 8005 ZÜRICH**

**ESSEN UND TRINKEN IN MEDITERRANER ZONE  
MITTAGS UND ABENDS HAUSGEMACHTE GERICHTE UND MEZE**



**Wir akzeptieren nur BARGELD oder LUNCH-CHECKS  
Danke für das Verständnis**

**Fleischherkunft: Kalb und Poulet, Schweiz  
Lamm, Schweiz und Import, (Neuseeland, Australien)  
Krevetten, Vietnam  
Kalamar, Atlantischer Ozean**

**Für Lebensmittelunverträglichkeit und Allergien, erteilen wir Ihnen gerne auf Anfrage  
mündliche Auskunft. Für eine fachkundige Beratung, fragen Sie bitte unser Personal**

**Reservation erwünscht**

**Montag bis Freitag 10.00 - 14.30 und 17.30 - 23.30 // Samstag 17.30 - 23.30  
TEL 01 271 12 41 | FAX 01 272 14 42 // [kontakt@tantpis.ch](mailto:kontakt@tantpis.ch) // [www.tantpis.ch](http://www.tantpis.ch)**