

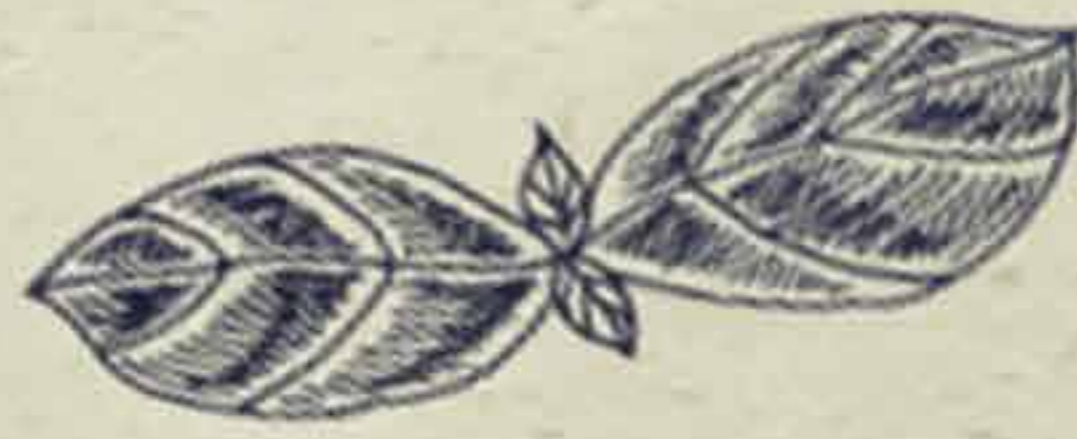


Bu Lezzet
Herkesin Muradı

M E N Ü

S I N C E 1 9 7 5

Özenle seçilmiş malzemeler,
usta ellerden çıkan eşsiz tarifler.
İster kebab, ister mezeler...
Her lokmada Anadolu'nun
zengin tatlarını keşfedeceksiniz.
Afiyet olsun!



Topkapı Cd. No:19, (Sur İçi) 34093 Fatih/İstanbul

(0212) 523 01 01

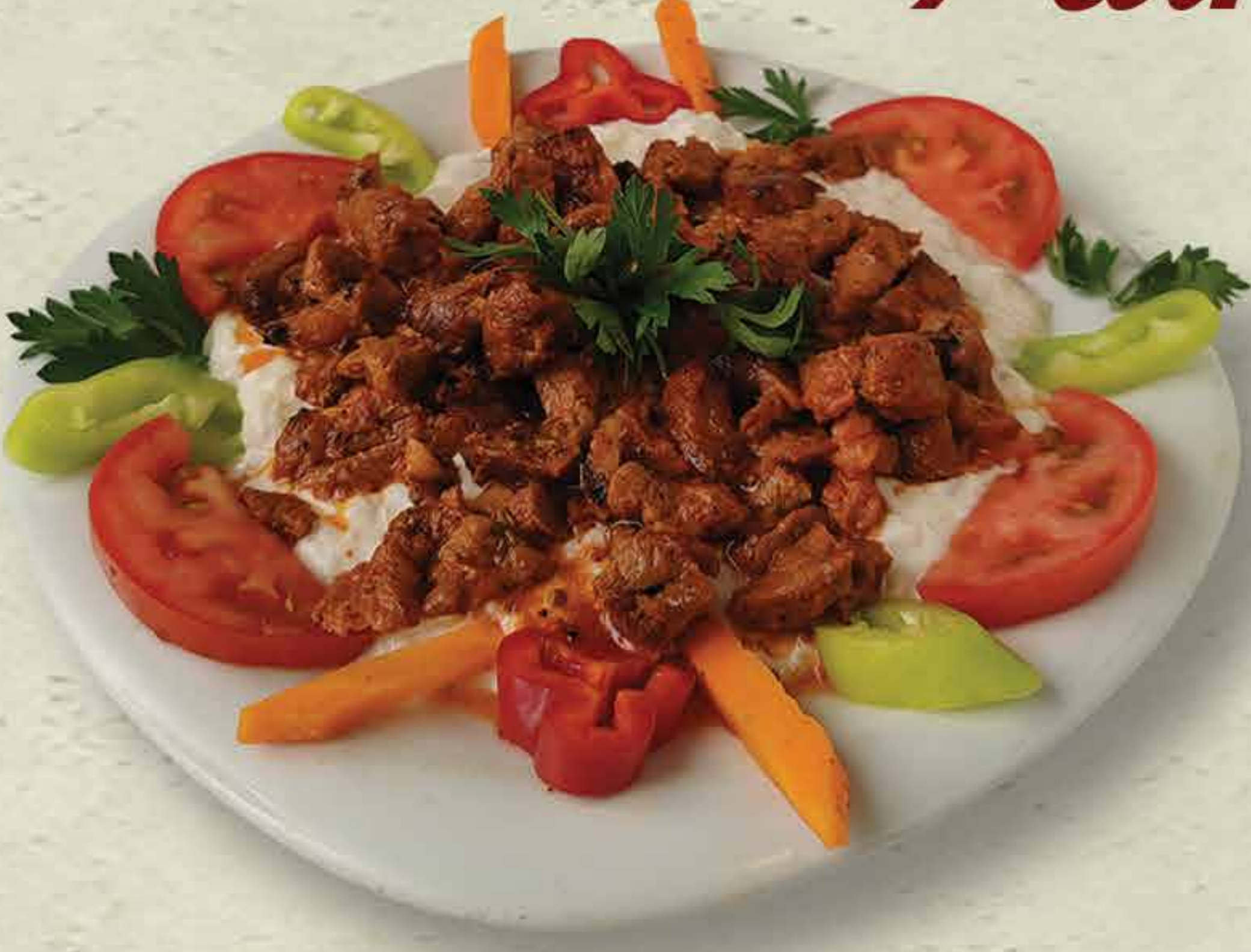
www.kebapcimurat.com.tr



Kebabçı Murat



Alınazık



Kuzu çöp şiş ile hazırlanıp köz patlıcan, sarımsak ve yoğurt ile servis edilir.

440 TL



Tavuk Şiş

Tavuk butundan özel terbiye edilerek bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydanoz ile servis edilir.



300 TL

Kuzu Şiş

Kuzu buttan yağları ve sinirleri ayıklanarak özel terbiye yapıp bir gün bekletildikten sonra bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.



400 TL





Kebapçı Murat



Fıstıklı Kebap



Klasik urfa kebabımızdan hazırlanarak bol antep fıstığı ilave edilerek servis edilir.

450 TL



Domatesli Kebap



Klasik urfa kebabımızı köz domates, bulgur pilavı, kuru soğan sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.

400 TL



Sebzeli Kebap



Klasik Urfa veya Adana'dan hazırlanarak servis edilir.

400 TL





Kebabçı M Murat



Beyti Kebab



Klasik urfa kebabımızı sarımsak, maydonoz ve yoğurt ilave ederek dana tranç ve kuzu döşü zırh ile çekilip acılı pul biber ilavesi ile karıştırılıp bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.

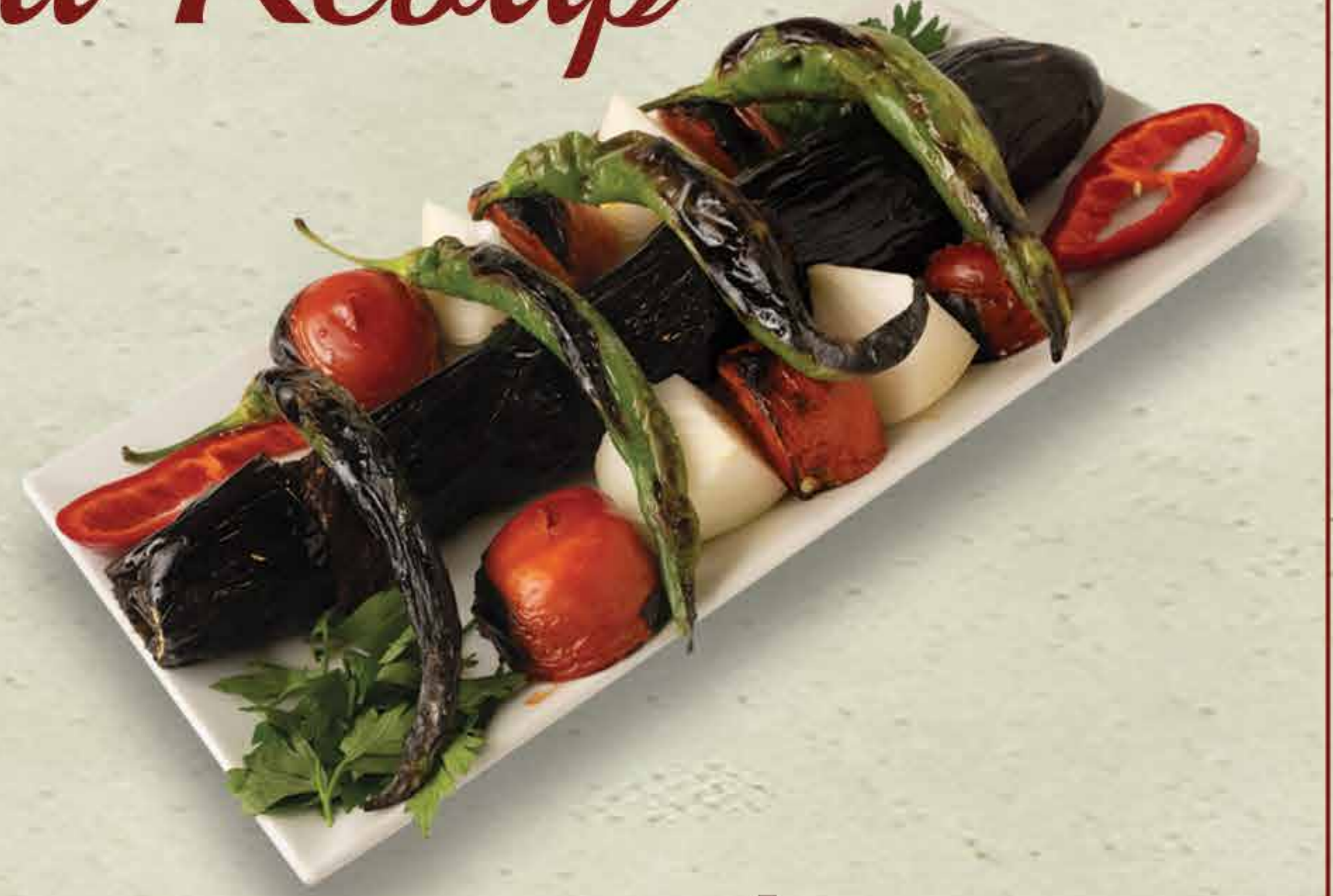
400 TL



Patlıcanlı Kebab



Klasik urfa kebabı köz patlıcan ile servis edilir.



400 TL

Tavuk Kanat



Tavuk kanadından özel terbiye yapılarak bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.

300 TL





Kebapçı Murat



Sac Tava



Tereyağında terbiyeli kuzu eti sac tavada kavrulup kırmızı dolma biber ve acı sivri biber ile pişirilir.
Acı ve kendine öz terbiye ile servis edilir.

500 TL



İskender

Adana ve Urfa'dan tereyağlı iskender



350 TL



Ciğer Porsiyon



Kuzu ciğeri bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.

400 TL





Kebapçı Murat



Adana Kebap



Dana tranç ve kuzu döşü zırh ile çekilip acılı pul biber ilave edilerek, bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.

350 TL



Urfa Kebap

Dana tranç ve kuzu döşü zırh ile çekilip karıştırılarak bulgur pilavı, kuru soğan, köz domates, sivri biber, kırmızı lahana ve maydonoz ile servis edilir.



350 TL





Kebabçi M Murat



Ciğer Dürüm

300 TL

Kuzu Dürüm



300 TL

Tavuk Dürüm



250 TL

Adana-Urfa Dürüm



250 TL



Kebabçı Murat



İçli Köfte

100 TL

Çig Köfte

150 TL



Dondurmalı İrmik Tatlısı

200 TL

Burma Kadayıf

150 TL



Künefe

200 TL



Kebabçı Murat



Patlıcan Salata

120 TL

Acılı Ezme

120 TL



Mevsim Salata

120 TL

Çoban Salata

120 TL



Soguk içecekler

Kola.....	50tl
Fanta.....	50tl
Sprite.....	50tl
Diyet Kola.....	50tl
Ayran.....	50tl
Şalgam.....	50tl
Soda.....	40tl
Su.....	20tl
Cappy.....	50tl
Ice Tea.....	50tl

Sıcak içecekler

Çay.....	25tl
Türk Kahvesi.....	50tl





Kebapçı M urat

S I N C E 1 9 7 5

Bu Lezzet Herkesin Muradı

Topkapı Cd. No:19, (Sur İçi) 34093 Fatih/İstanbul

(0212) 523 01 01

www.kebapcimurat.com.tr