



divan

bazar al simțurilor

La granița dintre Turcia modernă Și Imperiul Otoman

Divan este mai mult decât un restaurant, un lounge sau o cafenea, este un loc unde oamenii se adună să se cunoască, să povestească, să împartă din experiențele lor, din lucrurile personale, din farfuria lor cu mâncare diferită de a ta.

E un loc magic, creat dintr-un melanj între tradiție și modern, între Turcia actuală, zgomotoasă, agitată și Turcia tradițională, o țară plină de povești și înțelepciune. La Divan, totul este făcut după această regulă a reuniunii celor două valori, progres și evoluție. Ne place să credem că progresul armonios este atins doar atunci când îți păstrezi și respecti rădăcinile.

Deci, dragul nostru mesean, bucură-te de bucatele tradiționale turcești, dar lasă-te fermecat și de cocktail-urile efervescente găsite de noi în călătoriile din Istanbul-ul cosmopolit.

Divan is more than just another restaurant, lounge or cafe, it's a place where people get together to meet each other, to tell stories, to share from their experiences, from their personal baggage, from their food plate, which may be different than yours.

It's a magical place, created as a melting pot between traditional and progress. Between the modern, noisy, agitated Turkey and it's traditional counterpart, filled with meaningful stories of wise or adventurous man. At Divan, everything is made following this rule of reuniting the two sides of life, progress and evolution. We like to think that harmonious progress is achieved only when you keep and respect your roots.

So dearest guest, enjoy the traditional Turkish plates, but let yourself also be charmed by effervescent cocktails, found by us during our trips in the cosmopolite Istanbul

divan
bazar al simțurilor

Salih

Bucătarul excentric

The excentric chef

Pentru bucătarul nostru, Salih, a găti este mai mult decât o meserie, este viața, mai bine zis este cu siguranță mirodnenia vieții.

Dar mai întâi să vă povestim câte ceva despre el. Îl cheamă Salih Kilic s-a născut pe 19 Februarie 1966 și a copilărit în Sanliurfa, printre tarabele de mirodenii pline de arome, un loc despre care mereu își amintește cu lacrimi în ochi căci după cum el însuși o spune, este locul în care a întâlnit marea sa dragoste. Iar de mai bine de 25 de ani în fiecare zi, se îndrăgostește din nou de marea sa pasiune, bucătaria turcească.

Secrete despre Salih? Știm că visează aproape în fiecare noapte doar despre mâncare. Iată unul dintre vise: munți de lipii și arbori de cataf, râuri de ayran, fluturi cu aripile presărate cu pudra cea mai fină de boia dulce. Peisajul acesta este ideal dacă ești un maestru în ale bucătăriei, iar, cum spune chiar el, un coșmar ar fi o lume în care mirodeniile nu ar exista.

Primul lucru pe care îl face când ajunge dimineata în bucătărie este să asculte. Ascultatul mirodeniilor îl calmează. Bucătaria este o artă iar unii nu înțeleg cum mirodeniile își au propria melodie, atât la gust cât și la pregătirea în delicioasele amestecuri ce pot ieși din mâinile lui Salih. Așa este el, ceva mai romantic când vine vorba de mâncare!

Vrea cu tot dinadinsul ca oamenii să le placă mâncarea sa. De aceea, pânđește în spatele ușii încercând să citească pe fața clienților reacții de satisfacție și de fiecare dată respiră ușurat.

Toate glumele lui conțin feluri de mâncare, la fel și sfaturile pe care le dă apropiaților, care nu prea îl înțeleg, deși nu îl contrazic niciodată: "Viața e rotundă ca un lahmacun!"

For our chef, Salih, cooking is more than just a job, it's life, or better yet it is the unquestionable spice of life.

But let us tell you something about him first. His name is Salih Kilic and he was born on the 19'th of February, 1966, he grew up in Sanliurfa, between stands of spices and herbs, a place he always look back at with tears in his eyes, as that is the place where he found his one true love, and for over 25 years he keeps falling in love with his one true passion, Turkish cuisine.

Secrets about Salih you say? We know that he dreams about cooking almost every night. Here's one of the dreams: mountains of flat-breads and trees of kataif, rivers of ayran, butterflies with wings dotted with the finest kind of sweet paprika. This is an ideal landscape if you're a master in the kitchen while, as he sais, a nightmare would be a world without spices.

The first thing he does each morning, when he gets in his kitchen is listen. Listening to the spices calms him down. Cooking is an art, and some people don't understand that spices have a melody of their own, both in taste and in preparation within the delicious mixes that come out of Salih's hands. He is that way, a bit of a romantic when it comes to food.

He insists that people must love his food. That's why he snoops from behind the kitchen door, trying to read the client satisfaction, and every time he breaths with relief.

All his jokes are about food, likewise his advice for people who are close to him. They don't get him, even though they never contradict him: "Life is round like a lahmacun!"

Mezeler Gustări Appetizers

În tradiția turcă, începutul unei mese este foarte important, iar specialitățile Mezeler sunt cunoscute pentru savoarea și diversitatea lor.

In Turkish tradition, the beginning of the meal is very important, and the special appetizers Mezeler are known for their special flavour and diversity.

Acılı Ezme (130 g) 10 Lei

Roșii Tocate Tradițional cu Ardei Roșu și Verde, Ceapă, Pătrunjel, Condimente

*Traditionally Hand Minced Tomatoes, Bell Peppers, Onions,
And Parsley With Turkish Seasonings*

Hummus (120 g) 10 Lei

Cremă de Năut cu Tahină, Zeamă de Lămâie, Usturoi, Sare, Piper și Ulei de Măsline

Creamy Blend Of Chick Peas With Tahin, Cumin, Garlic and Olive Oil

Pastırmalı Hummus (135 g) 16 Lei

Hummus cu Pastramă / *Hummus With Pastrami*

Maydanoz Salatası (100 g) 14 Lei

Salată de Pătrunjel / *Parsley Salad*

Içli Köfte (110 g) 19 Lei

Crochete Speciale de Bulgur Umplute cu Carne de Vită

Bulgur Special Croquette Stuffed With Minced Beef Meat

Imam Bayildi (420 g) 21 Lei

Vânătă Umplută cu Legume

Eggplant Stuffed With Vegetables

Zeytin (90 g) 14 Lei

Măsline Turcești Naturale / *Turkish Natural Olives*

Kabak Köftesi (110 g) 18 Lei

Chiftele de Dovleac și Brânză

Pumpkin and Cheese Rolls

Suzme Yogurt (130 g) 10 Lei

Iaurt Turcesc Cremă / *Turkish Yoghurt Cream*

Patlıcan Salatası (120 g) 14 Lei

Salată de Vinete Coapte, Tahină și Ulei de Măsline

Roasted Eggplant Salad Blended With Yogurt, Tahin and Olive Oil

Yoğurtlu Kizartma (140 g) 18 Lei

Specialitate de Legume Prăjite și Iaurt
Fried Vegetables and Yoghurt Specialty

Cacık (130 g) 10 Lei

Iaurt cu Mentă, Castraveți și Ulei de Măsline
Yoghurt With Cucumbers, Dried Mint and Olive Oil

Beyaz Peynir (90 g) 17 Lei

Brânză Turcească / *Turkish White Cheese*

Şaksuka (140 g) 14 Lei

Vinete Coapte, Ardei Iute, Cartofi, Ulei de Măsline
Roasted Eggplant, Bell Peppers, Potatoes, Olive Oil

Yaprak Sarma (100 g) 16 Lei

Sarmale în Foi de Viță / *Stuffed Vine Leaves*

Patlıcan Soslu (120 g) 14 Lei

Vinete Coapte în Sos de Roșii, Ardei Roșu și Verde, Usturoi, Ulei de Măsline
Roasted Eggplant In Tomato Sauce, Red and Green Peper, Garlic, Olive Oil

Haydari (110 g) 16 Lei

Cremă Groasă de Iaurt cu Mentă
Thick Strained Yoghurt Cream With Mint

Patates Salatası (150 g) 10 Lei

Salată de Cartofi / *Potatoes Salad*

Yoğurtlu Patlıcan Salatası (210 g) 18 Lei

Specialitate din Vinete Coapte cu Iaurt
Roasted Eggplant Specialty With Yoghurt

Mantar Salatası (130 g) 14 Lei

Salată de Ciuperci / *Mushroom Salad*

Arnavut Ciğeri (100 g) 19 Lei

Specialitate din Ficat de Miel Servită Rece
Lamb Liver Specialty Served Cold

Kavun (140 g) 14 Lei

Pepene Galben / *Melon*

Meze Tabagi (650 g) 29 Lei

Selecție de Gustări
Selection Of Appetizers

divan
bazar al simturilor

Firin

Specialități de brutărie *Bakery specialities*

Mirosul de brutărie te întâmpină de cum pășești în casa noastră turcească, dar nici nu ai idee ce poate plăsmui imaginația lui Salih dintr-o cocă rotundă!

The bakery scent welcomes you as you step in our Turkish house, yet you have no idea what Salih's imagination can make out of one round piece of paste!

Lahmacun (350 g) 9 Lei

Pită Turcească cu Roșii, Carne Tocată, Condimente, Ceapă
Turkish Flatbread Covered With A Layer Of Spiced Minced Meat, Tomato, Pepper, Onion

Kuşbaşılı Pide (260 g) 28 Lei

Pide cu Carne de Miel și Cașcaval / *Pita With Lamb and Cheese*

Sucuklu Pide (300 g) 30 Lei

Pide cu Cârnați Picanți de Vită / *Pita With Spicy Beef Sausages*

Peynirli Pide (180 g) 28 Lei

Pide cu Brânză Turcească / *Pita With White Turkish Cheese*

Kaşarlı Pide (200 g) 22 Lei

Pide cu Cașcaval / *Pita With Yellow Cheese*

Kiymalı Pide (300 g) 26 Lei

Pide cu Carne Tocată de Vită / *Pita With Minced Beef Meat*

Ispanaklı Pide (200 g) 28 Lei

Pide cu Spanac / *Pita With Spinach*

Pide Divan (350 g) 35 Lei

Pide Rețetă Divan / *Pita Divan Recipe*

Türk Ekmeği (130 g) 7 Lei

Lipie Turcească din Partea Casei Pentru Masă
Turkish Pita Bread On The House For Meal

divan
bazar al simțurilor

Çorbalar

Ciorbe Soups

De secole, supa este nelipsită din ritualul turcesc de a lua masa împreună cu prietenii ori familia. Este firesc, pe lângă mângâierea caldă pe care o aduc unei mese, ciorbele turcești sunt deosebit de gustoase, fiind mixturi ingenioase de cereale, legume și condimente. Încearcă supa zilei și te vei convinge că este ceva special!

Cât despre Ezogelin, este clasică în bucătăria turcească, fiind mai degrabă o supă-cremă, preparată din bulgur și linte roșie. Ce este bulgurul? Bulgurul este grâu zdrobit, cu o granulație mai mare decât cuscusul și grișul și, crede-ne, merge de minune cu linte roșie. Bine, bine, nu ne crede pe noi, doar încercă această fantastică supă și o să ne dai dreptate!

From centuries, the soup is present in the Turkish ritual of eating together with friends or family. It is natural, as Turkish pottages, besides the warm caress that they bring around the table, are very tasty, being ingenious mixtures of cereals, vegetables and spidery. Try the soup of the day and you will be convinced of its particularity!

As for Ezogelin, it is a classic in Turkish cuisine, being rather a crême-soup, made of bulgur and red lentil. What is bulgur? Bulgur is minced wheat, with a granulation factor higher than couscous and semolina, and trust us when we say: it does wonders with red lentil. Fine, fine, don't trust us, just try this fantastic soup and you'll see we were right all along!

Ezogelin Çorbası (350 g) 10 Lei

Ciorbă de Linte

Lentil Soup

Günün Çorbası (350 g) 15 Lei

Ciorba Zilei

Soup Of The Day

divan
bazar al simțurilor

Kebaplar Grătar Grill

Multă lume știe ce-i acela kebab, aproape nimeni nu știe să-l facă la fel de bine ca noi. Carnea fragedă de miel și vițel tocată și amestecată cu mirodenii care mai de care mai savuroase, perpelită deasupra unui grătar cu foc de cărbuni, pentru a oferi o aromă inconfundabilă.

Everyone knows what a kebab is, almost no one knows how to prepare it the proper way like we do. Tender lamb and beef, minced and mixed with savory spices, then slowly roasted over a coal-fire grill in order to give it its unmistakable aroma.

Adana Kebap (450 g) 29 Lei

Kebab lute din Carne de Vită și Oaie / *Hand Minced Spicy Beef and Lamb Kebab*

Urfa Kebap (450 g) 29 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie / *Hand Minced Beef and Lamb Kebab*

Fıstıklı Kebap (530 g) 46 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie cu Fistic
Hand Minced Beef and Lamb Kebab With Pistachio Nuts

Beyti Kebap (630 g) 39 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie cu Usturoi Înfașurat în Lipie Turcească Servit cu Sos de Iaurt
Hand Minced Beef and Lamb With Garlic Wrapped In Flour Pide, Served With Yoghurt Butter Sauce

Domatesli Kebap (550 g) 32 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie cu Roșii
Hand Minced Beef and Lamb Kebab With Tomatoes

Patlıcanlı Kebap (850 g) 39 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie cu Vinete
Eggplant Hand Minced Beef and Lamb Kebab

Yogurtlu Kebap (730 g) 46 Lei

Kebab Special din Carne de Vită și Oaie cu Iaurt
Special Hand Minced Beef and Lamb Kebab With Yoghurt Sauce

Ciğer Şiş (430 g) 28 Lei

Frigăruie de Ficat de Miel La Grătar / *Gritted Lamb's Liver Shish*

Çöp Şiş (450 g) 37 Lei

Frigăruie de Oaie Măruntită / *Minced Lamb Meat Shish Kebab*

Tavuklu Kebap (450 g) 29 Lei

Kebab din Carne de Pui
Hand Minced Chicken Kebab

Hünkar Begendi / Sultan's Favourite (370 g) 46 Lei

Specialitate din Carne de Miel La Grătar Servită pe Piure de Vinete Coapte
Grilled Lamb Kebab Specialty, Served On Eggplant Purée

Kuzu Pirzola (450 g) 39 Lei

Cotelele de Berbec La Grătar
Lamb Chops Grilled

Sultan Şiş (930 g) 78 Lei

Frigăruie Specială din Vițel de Lapte și Legume
Special Milk Fed Veal Shish Kebab With Vegetables

Tavuk Güğüs Şiş (450 g) 29 Lei

Frigăruie din Piept de Pui / *Grilled Chicken Breast Shish Kebab*

Tavuk Budu Şiş (530 g) 32 Lei

Frigăruie din Pulpă de Pui / *Grilled Chicken Legs Shish Kebab*

Tavuk Kanat Şiş (430 g) 29 Lei

Frigăruie din Aripioare de Pui / *Grilled Chicken Wings Shish Kebab*

Ezmeli Kebab (630 g) 44 Lei

Kebab Special din Carne de Vită și Oaie pe Piure de Roșii Picante
Hand Minced Beef and Lamb Kebab Served Over Hot Tomato Purée

Dana Kuşbaşı (450 g) 38 Lei

Frigăruie de Vită / *Grilled Beef Shish Kebab*

Mardin Kebab (450 g) 32 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie Rețeta Mardin
Hand Minced Beef and Lamb Kebab Mardin Recipe

Alinazik Kebab (630 g) 46 Lei

Kebab de Casă cu Vinete și Iaurt, Specialitate din Provincia Gaziantep
*Home-Style Kebab Variety With Eggplant and Yoghurt,
A Specialty Of The Gaziantep Province*

Soğanlı Kebab (570 g) 34 Lei

Kebab din Carne de Vită și Oaie cu Ceapă
Hand Minced Beef and Lamb Kebab With Onion

Köfte (430 g) 29 Lei

Chiftele Speciale Turcești La Grătar
Turkish Special Meatballs Grilled

Divan Kebab (950 g) 57 Lei

Kebab Platou Mixt Divan / *Divan's Kebab Selection Plate*

Sulu Yemekler

Mâncare gătită Cooked meal

Mâncarea gătită turcească are o geană de asemănare cu mâncarea românească, dar mai ușoară, udată cu ulei de măsline și îmbogățită cu mirodenii speciale. Bucurați de gustul mâncărilor făcute în casă și aduse în vase de cupru, direct din cuptor, alături de pâine proaspăt coaptă.

The Turkish cooked meal has a tint of affinity with romanian meal, only it is lighter, wet with olive oil and riched with special spicery. Enjoy the taste of home cooked meals, brought to you in copper vessels, along the freshly baked bread.

Güveç (420 g) 38 Lei

Ghiveci cu Legume și Carne / *Vegetable and Meat Casserole*

Saç Tava (870 g) 47 Lei

Miel Marinat Copt în Saç Tradițional cu Legume
Marinated Lamb Roasted In Traditional Saç With Vegetables

Günün Yemeği 52 Lei

Specialitatea Zilei / *Dish Of The Day*

Karnıyarık (650 g) 29 Lei

Vânătă Umplută cu Legume și Carne
Eggplant Stuffed With Vegetables and Minced Meat

Mantı (550 g) 38 Lei

Colțunași Turcești făcuți în Casă cu Sos Special de Iaurt
Turkish Home Made Dumplings With Yoghurt Special Sauce

Testi Kebabı (950 g) 130 Lei

Specialitate Anatoliană Preparată într-un Vas de Lut Special
Anatolian Speciality Prepared In A Particular Clay Jug

Etli Hummus Firinda (140 g) 27 Lei

Specialitate de Humus Cald și Carne / *Hot Hummus and Meat Specialty*

Kuzu Dolması (7-8 Kg) 790 Lei

Miel Întreg Umplut la Cuptor /* Comandă cu o zi înainte
Whole Stuffed Lamb Oven Cooked / Order One Day Before*

Hindi Dolması (4-5 Kg) 480 Lei

Curcan Întreg Umplut la Cuptor /* Comandă cu Patru Ore Înainte
Whole Stuffed Turkey Oven Cooked / Order Four Hours Before*

Balik ve Deniz Ürünleri

Pește și fructe de mare Fish and sea food

La noi, peștele și fructele de mare sunt preparate cu mare atenție, lăsate pe grătar să se rumenească și complimentate cu multe mirodenii. Bucură-te de carnea dulce a peștelui pe care ți-l comanzi!

Here, fish and sea fruit are prepared with much attention, left on the grill to toast, and complimented with lots of herbs and spices. Enjoy the sweet fish meat you order!

Cupra Izgara (450 g) 39 Lei

Dorada la Grătar / *Grilled Orata*

Cupra Firinda (730 g) 42 Lei

Dorada la Cuptor cu Legume / *Orata Cooked In The Oven With Vegetables*

Somon Balığı (440 g) 44 Lei

Somon la Grătar / *Grilled Salmon*

Levrek Izgara (450 g) 42 Lei

Lup de Mare la Grătar / *Grilled Sea Bass*

Kalamar Kızartması (340 g) 39 Lei

Calamar Prăjit / *Fried Squid*

Karides Izgara (300 g) 57 Lei

Creveți Jumbo la Grătar / *Grilled Jumbo Prawns*

Deniz Ürünleri Güveç (480 g) 44 Lei

Ghiveci cu Fructe de Mare / *Sea Food Casserole*

Balik Ve Deniz Ürünleri Divan (1050 g) 99 Lei

Platou Divan cu Pește și Fructe de Mare / *Divan Fish and Sea Food Plate Selection*

divan
bazar al simțurilor

Garnitur

Garnituri Garnishes

Garniturile desăvârșesc gustul specific turcesc, acompaniind perfect preparatele din carne; nu ezita însă să le încerci și separat! Vinetele, deja vedete în bucătăria noastră, au o consistență și savoare distinctă când sunt preparate la grătar, iar pilaful de bulgur, un amestec special de cereale, îmbogățit de aromele subtile de roșii, ceapă și ardei roșu, se adaptează la aproape orice fel principal.

Îl vei adora!

The garnishes complete Turkish specific flavor, going perfectly together with the main dishes; however, do not hesitate to try them individually! The aubergines, already famous in our kitchen, have a distinct taste and richness when they are grilled, and the Bulgur pilaf, a special mix of cereals, fully complimented by the subtle aromas of tomatoes, onions and red peppers adapts to almost any main dish.

You'll simply adore it!

Bulgur Pilavı (190 g) 10 Lei

Pilaf de Bulgur

Bulgur Pilaf

Pirinç Pilavı (160 g) 10 Lei

Pilaf de Orez Turcesc

Turkish Rice Pilaf

Közde Patlıcan (270 g) 19 Lei

Vinete la Grătar Asortate cu Roșii și Ardei

Grilled Eggplant Assorted With Tomatoes and Peppers

Patates Tava (300 g) 12 Lei

Cartofi Prăjiți

Fried Potatoes

divan
bazar al simțurilor

Salatalar Salate Salads

Toate salatele noastre sunt făcute pe loc din cele mai proaspete ingrediente precum cele din piața de legume in Istanbul! Încearcă-le alături de felul principal sau simple. Coban Salad este ușoară, răcoritoare, și... mai multe vei afla singur!

All our salads are prepared on the spot with fresh ingredients, just like the ones at the vegetables market in Istanbul! Try them along with a meal or simple. Coban Salad is light, refreshing and... you will find out more, by yourself!

Çoban Salatası (400 g) 10 Lei

Salată de Roșii, Castraveți, Ardei, Ceapă, Pătrunjel
Assorted Salad With Tomatoes, Peppers, Onion, Parsley

Izgara Tavuklu Salata (430 g) 18 Lei

Salată cu Pui la Grătar / *Grilled Chicken Salad*

Karışık Mevsim Salata (200 g) 14 Lei

Salată Verde, Morcovi, Varză Roșie, Lămâie, Ulei de Măslină
Assorted Salad With Green Salad, Carrots, Red Cabbage

Yesil Salata (150 g) 10 Lei

Salată Verde, Lămâie, Ulei de Măslină / *Green Salad, Lemon, Olive Oil*

Peynirli Salata (410 g) 18 Lei

Salată de Roșii, Ardei Verde, Ceapă, Castraveți și Brânză
Cheese Salad With Tomatoes, Green Pepper, Onions

Ton Balıklı Salata (430 g) 22 Lei

Salată cu Ton / *Tuna Fish Salad*

Göbek Salata (200 g) 10 Lei

Salată de Varză / *Cabbage Salad*

Salatalık Turşusu (200 g) 14 Lei

Salată de Murături / *Pickles Salad*

Bostana Salatası (730 g) 38 Lei

Salată Specială din Regiunea Gaziantep cu Rodii, Mentă, Fistic și Roșii
Special Salad Of The Gaziantep Province With Pomegranate, Mint, Pistachio and Tomatoes

Gavurdağı Salatası (400 g) 16 Lei

Salată Măruntită de Roșii, Castraveți, Ardei, Ceapă, Pătrunjel
Assorted minced Salad With Tomatoes, Peppers, Onion, Parsley

Tatlilar

Deserturi Desserts

Deserturile turcești sunt recunoscute în toată lumea pentru dulceața lor aromată și nota distinctă pe care o aduc meselor îmbelșugate. Cataiful nostru e cum n-ai mai gustat vreodată, făcut din aluat Kunafah pregătit așa cum se pregătea acum sute de ani, Gulac-ul cu lapte și rodii, îndulcit cu sirop de trandafiri este preludiul unei seri romantice, iar baclavalele presărate cu fistic te vor purta direct pe malurile Bosforului.

Turkish desserts are well known for their aromatic sweetness and for the distinct note they bring to rich banquets. Our Kataif is like you've never tasted before, made from Kunafah dough, prepared as it was prepared hundreds of years ago, the milky Gulac made with pomegranates, sugared with roses sirup is a prelude for a romantic evening, and our Baklavas sprinkled with pistachio will carry you right to the banks of the Bosfor river.

Peynirli Künefe (180 g) 15 Lei

Cataif Cald cu Brânză Servit Fierbinte

Sweet Shredded Pastry With Cheese Served Hot

Fıstıklı Künefe (180 g) 19 Lei

Cataif Cald cu Fistic Servit Fierbinte

Sweet Shredded Pastry With Pistachionuts Served Hot

Dondurmalı Künefe (210 g) 22 Lei

Cataif Cald cu Brânză și Înghețată

Sweet Shredded Pastry With Cheese and Icecream

Güllaç (300 g) 15 Lei

Desert Otoman cu Lapte

Turkish Ottoman Dessert With Milk

İncir Tatlısı (180 g) 22 Lei

Specialitate de Smochine și Nuci

Fig Dessert With Walnuts

Kazandibi (170 g) 15 Lei

Budincă de Lapte

Browned Milk Pudding

Sezon / Seasonable

divan
bazar al simțurilor

Sütlaç (250 g) 14 Lei

Budincă de Orez
Rice Pudding

Güllüoğlu Baklava (100 g) 27 Lei

Baklava Originală Güllüoğlu
Güllüoğlu Original Baklava

Kemalpaşa (180 g) 12 Lei

Prăjitură Turcească cu Brânză Însiropată
Cheese Dessert Soaked In Syrup

Kabak Tatlısı (250 g) 16 Lei

Specialitate de Dovleac cu Fistic
Pumpkin Dessert With Pistachionuts

Lokum (120 g) 14 Lei

Rahat Turcesc
Turkish Delight

Helva (100 g) 16 Lei

Halva Turcească
Turkish Halva

Kahramanmaraş Dondurması (100 g) 17 Lei

Înghețată Turcească Originală Kahramanmaraş
Original Kahramanmaraş Turkish Icecream

Meyva 18 Lei

Fructe de Sezon
Seasonal Fruits

Karisik Tatli (450 g) 35 Lei

Mixt Deserturi Turcești
Mixt Turkish Sweets

Pasta Yıldönümü (1 Kg) 150 Lei

Tort Aniversar /* Comandă cu O Zi Înainte
Anniversary Cake / Order One Day Before*

divan
bazar al simțurilor

Nargile

Narghilea Water pipes

Nicio masă gustoasă nu se poate termina fără să pufăi molcom dintr-o narghilea ca la carte. Pe lângă diversele sortimente de arome pe care le poți încerca, o narghilea leneșă îți va completa perfect experiența turcească pe care tocmai ai savurat-o.

No tasty meal can end without relaxed puffs from a top notch water pipe. Besides the various aromas you could try, a lazy water pipe will perfectly round up the Turkish experience you just enjoyed.

Nargile 26 Lei

Narghilea Clasică Diverse Arome
Flavours Classic Water Pipe

Raki Nargile 48 Lei

Narghilea cu Raki
Raki Pipe

Süt Nargile 37 Lei

Narghilea cu Lapte Rețeta Sultanului
Sultan's Milk Pipe

Vodka Nargile 44 Lei

Narghilea cu Vodka
Vodka Pipe

Absinth Nargile 56 Lei

Narghilea cu Absinth
Absinth Pipe

Mangır 6 Lei

Cărbune Extra
Extra Charcoal

divan
bazar al simțurilor

Kahvesi Cafea Coffee

Timpul va sta în loc când sorbi cu nesat din cafeaua turcească, servită în veșminte otomane. Nu mai rămâne decât să lași zațul să se așeze și să pufăi dintr-o narghilea pentru a te simți ca un turc veritabil. Pentru o seară specială, răsfăța-te cu selecția noastră de frappe-uri

The time stops when you sip of the Turkish coffee, served in Ottoman apparel. Now just let the dregs settle and puff from a water pipe in order to feel like an authentic Turk. For a special evening, indulge yourself with our selection of frappes

Türk Kahvesi (40 ml) 10 Lei

Cafea Turcească / *Turkish Coffee*

Bailey's Kahvesi (120 ml) 14 Lei

Cafea Bailey's / *Bailey's Coffee*

Espresso Kafeyinsiz (60 ml) 9 Lei

Espresso Fără Cofeină / *Espresso Decaff*

Espresso Duble (40 ml) 12 Lei

Espresso Dublu / *Espresso Double*

Eski Kahve Divan (120 ml) 15 Lei

Cafea Veche Divan cu Alune
Old Caffè Divan With Hazelnut

Cappuccino (80 ml) 9 Lei

Caffè Latte (120 ml) 10 Lei

Cherry Mochalatte (120 ml) 14 Lei

Mochalatte cu Cireșe / *Cherry Mochalatte*

Irish Coffee (120 ml) 12 Lei

Mela Kahvesi (80 ml) 16 Lei

Cafea Înghețată Mela / *Mela Iced Coffee*

Espresso (60 ml) 8 Lei

Dondurma Frappe (140 ml) 15 Lei

Frappe cu Înghețată
Ice Cream Frappe

Divan Frappe (140 ml) 12 Lei

After Eight (120 ml) 14 Lei

divan
bazar al simțurilor

Sıcak içecekler

Băuturi calde Hot drinks

Atmosfera caldă pe care o regăsești mereu aici capătă amploare lângă o ceașcă de ciocolată fierbinte și cremoasă. Dacă vrei să picuri și un dram de mister în aer, încearcă specialitatea Shalep, și vinul fiert cu arome distincte sau clasicul ceai turcesc. Aromele orientale îți vor delecta gustul.

The warm feeling that you always find here heightens next to a cup of hot, creamy chocolate. and if you want to add a nip of mystery in the air, try Shalep speciality and the distinct flavored mulled wine, or the classic turkish tea. The oriental aromas will delight your taste.

Sutlu Kakao (120 ml) 14 Lei

Ciocolată Caldă
Brown Hot Chocolate

Sutlu Kakao Beyaz (120 ml) 14 Lei

Ciocolată Caldă Albă
White Hot Chocolate

Sahlep (120 ml) 16 Lei

Băutură Tradițională Turcească cu Lapte și Scortişoară
Traditional Turkish Hot Drink With Milk and Cinnamon

Şarap Uludag (180 ml) 15 Lei

Vin Fiert Rețeta Uludag
Mulled Wine Uludag Recipe

Çay Ceai Tea

În Turcia există un cult pentru ceai, crezământul antic este că aduce liniște și armonie, de aceea este nelipsit de la fiecare masă a zilei. Alege între revigorantul ceai negru sau aroma fructelor mediteraneene.

There is a cult for tea in Turkey, the ancient belief is that assures calm and harmony, that is why tea can't miss from any dish. Choose between the invigorating black tea and the aromatic mediterranean fruit tea

Türk Çay (80 ml) 8 Lei

Ceai Turcesc /* din Partea Casei Pentru Masă / *Turkish Tea /* On The House For Meal*

Elma Türk Çay (80 ml) 10 Lei

Ceai Turcesc de Mere / *Turkish Apple Tea*

Doğal Çay (120 ml) 12 Lei

Ceaiuri Naturale Infuzie / Selecție / *Natural Tea Infusion / Selection*

Ayran (330 ml) 9 Lei

Ayranul nostru e mai răcoritor decât orice ai putea încerca. Iaurtul, amestecat cu apă cu sare, are un gust distinct datorită frunzelor tocate de mentă presărate deasupra în momentul preparării. Nu poți spune că ai experimentat Turcia până când nu bei un pahar de ayran proaspăt.

Our Ayran is more refreshing than anything you might want to try. The yoghurt, mixed with salty water, has a distinct taste thanks to the minced mint leaves, sprinkled on top. You can't say you've experienced Turkey until you've drank a glass of fresh ayran.

Taze meyve suyu Sucuri proaspete Freshes

Portakal Suyu (250 ml) 14 Lei

Suc Proaspăt de Portocale
Fresh Orange Juice

Grayfurt Suyu (250 ml) 14 Lei

Suc Proaspăt de Grapefruit
Fresh Grapefruit Juice

Limon Suyu (330 ml) 12 Lei

Limonadă Proaspătă
Fresh Lemonade

Limonata Mojito (330 ml) 15 Lei

Limonadă Mojito
Mojito Lemonade

divan
bazar al simțurilor

Meşrubatlar

Apă minerală și sucuri

Mineral water and juices

Borsec Plată (250 ml) 8 Lei
Borsec Minerală (250 ml) 8 Lei
Aqua Panna (250 ml) 12 Lei
San Pellegrino (250 ml) 12 Lei

Pepsi (200 ml) 8 Lei
Pepsi Light (200 ml) 8 Lei
Pepsi Twist (200 ml) 8 Lei

Mirinda (200 ml) 8 Lei
7Up (200 ml) 8 Lei
Evervess Tonic (200 ml) 8 Lei
Prigat Nectar (200 ml) 8 Lei
(Strawberry, Peach, Orange)
Lipton (200 ml) 9 Lei
(Peach, Lemon)

Red Bull (250 ml) 14 Lei
Red Bull Light (250 ml) 14 Lei
Şalgam Suyu (150 ml) 10 Lei

Bira Bere Beer

Efes Pilsen (500 ml) 10 Lei

Efes Dark (330 ml) 10 Lei

Bavaria Premium (330 ml) 12 Lei

Bavaria Alc. 0% (330 ml) 12 Lei

Paulaner Weissbier (330 ml) 15 Lei

Corona (330 ml) 15 Lei

Salitos (330 ml) 16 Lei

Lefte Brune (330 ml) 14 Lei

Saraplar (750 ml)

Vinuri Wines

Vinul completează perfect fiecare masă. Nu rămâne decât să te bucuri de alăturările aromate dintre vinuri rafinate și feluri condimentate de mâncare.

The wine compliments each and every kind of meal. You just need to enjoy the flavored mixes between elegant wines and spicy food.

	by the glass 175 ml	by the bottle 750ml
House Red Wine	15 Lei	60 Lei
House White Wine	15 Lei	60 Lei
House Rose Wine	15 Lei	60 Lei
Segarcea Prestige Cabernet Sauvignon		80 Lei
Segarcea Prestige Pinot Noir		80 Lei
Davino Ceptura Rouge		130 Lei
Vinarte Prince Matei Merlot		130 Lei
Vinarte Soare Cabernet Sauvignon		130 Lei
Halewood Hyperion Fetească Neagră Ediție Limitată		250 Lei
Chateau Dauzac Margaux		480 Lei
Cesari Amarone de La Valpolicella		270 Lei
La Serena Brunelo Di Montalcino		310 Lei
Di Filippo Montefalco Sagrantino Biologico		220 Lei
Villa Antinori Rosso Toscana		130 Lei
Davino Ceptura Rose		100 Lei
Chateau Domenii Ceptura Rose		80 Lei
Cantina Tollo Cerasuolo D'abruzzo Rose		90 Lei
Segarcea Prestige Fetească Albă		80 Lei
Segarcea Prestige Sauvignon Blanc		80 Lei
Cramele Recaş Sole Chardonnay		100 Lei
Cramele Recaş Solo Quinta		150 Lei
Davino Ceptura Blanc		130 Lei
Villa Antinori Bianco Toscana		100 Lei
Macchialupa Greco Di Tufo		110 Lei
Michele Chiarlo Rovereto Gavi		140 Lei
Chateau La Louviere		380 Lei
Fournier Sancerre		190 Lei

Șampanya

Șampanie și spumante

Champagne and sparkling wine

Fiecare sărbătoare are nevoie de o șampanie. Gustul deosebit și energic al acesteia provine din a doua fermentare a vinului. Dacă nu ai un motiv special pentru care să comanzi o șampanie, nu e nici o problemă, merge minunat la orice fel de mâncare și asta, zicem noi, e suficient pentru a te răsfăța.

Every celebration needs champagne. The special, energetic taste is obtained from the second fermentation of the wine. It's not a problem if you don't have a particular reason to order champagne, because it works wonders with every kind of meal, and that, we believe, is a good enough reason to indulge yourself.

Pomerry Brut Royal (750 ml) 280 Lei

Dom Perignon (750 ml) 890 Lei

Moet & Chandon Brut (750 ml) 390 Lei

Moet & Chandon Brut Rose (750 ml) 490 Lei

Cristal (750 ml) 2450 Lei

Moet & Chandon Brut (200 ml) 160 Lei

Valdo Prosecco Cuvee Rose (750 ml) 80 Lei

Valdo Prosecco Valdobbiadene Oro Puro (750 ml) 90 Lei

divan
bazar al simțurilor

Alkolu icecekler

Băuturi alcoolice Alcoholic drinks

Știm să facem bine toate cocktailurile la care te gândești. Însă ne-am hotărât să ne inventăm propriul nostru cocktail, pentru că ne place să fim creativi. E vorba de Divan Jug Cocktail. O să primești o cană mare, turcească, plină cu punch delicios. și ne vei mulțumi după aceea.

We know how to make any cocktail you might think of. But we've decided to invent our own cocktail, because we love to get creative. We're talking about Divan Jug Cocktail. You'll get a big Turkish cup filled with a delicious punch. and you'll thank us afterwards.

Divan Jug (800 ml) (Secret Fruit Punch Recipe) 54 Lei

Clasic Divan

Clasice Divan Classics Divan

Divan Caramel Chiller (350 ml) 22 Lei
(Capuccino, Caramel Syrup, Oreo Cookies, White Chocolate Powder, Crushed Ice)

Vodka Martini Divan (160 ml) 14 Lei
(Vodka, Martini Dry)

Gin Martini Divan (160 ml) 14 Lei
(Gin, Martini Dry)

Cosmopolitan Istanbul (160 ml) 16 Lei
(Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime)

Daiquiri Divan (160 ml) 14 Lei
(Rum, Lime Juice, Sugar Syrup)

Margarita Divan (160 ml) 18 Lei
(Tequila, Lime Juice, Triple Sec)

Royal Margarita (160 ml) 28 Lei
(Tequila, Lime Juice, Triple Sec, Chambord, Blueberries Puree)

Strawberry Margarita (160 ml) 22 Lei
(Tequila, Lime Juice, Triple Sec, Strawberry Puree)

Mojito Divan (160 ml) 16 Lei
(Rum, Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Mineral Water)

Red Mojito (160 ml) 18 Lei
(Rum, Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Red Berries Puree, Mineral Water)

Divan Colada (160 ml) 16 Lei
(Rum, Pineapple Juice, Cream, Coconut Syrup, Malibu)

Long Island Ice Tea (250 ml) 28 Lei
(Tequila, Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Fresh Lime Juice, Top Up Coke)

Divanrinha (200 ml) 16 Lei
(Cachaca, Lime, Brown Sugar)

Divanroska (200 ml) 16 Lei
(Vodka, Lime, Brown Sugar)

Divan Manhattan (160 ml) 18 Lei
(Bourbon, Martini Rosso, Angostura Bitter)

Divan French Martini (160 ml) 18 Lei
(Vodka, Chambord, Pineapple Juice)

Long Drinks

- | | |
|--|---|
| Madras (250 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Cranberry Juice)</i> | Jager Red Bull (250 ml) 18 Lei
<i>(Jagermeister, Red Bull)</i> |
| Screw Driver (250 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Orange Juice)</i> | Adana Gin & Tonic (250 ml) 14 Lei
<i>(Gin, Tonic Water, Lemon)</i> |
| Vodka Apple (250 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Apple Juice)</i> | Bloody Mary (250 ml) 16 Lei
<i>(Vodka, Tomatoes Juice, Tabasco, Worchester Sauce, Salt, Black Pepper)</i> |
| Cuba Libre Divan Style (250 ml) 16 Lei
<i>(Rum, Coke, Lime)</i> | Divan Aperol Spritz (250 ml) 22 Lei
<i>(Secret Recipe)</i> |
| Jack & Coke (250 ml) 16 Lei
<i>(Jack Daniels, Coca-Cola)</i> | Amaretto Cherry (250 ml) 16 Lei
<i>(Amaretto, Cherry Juice)</i> |
| Whisky Red Bull (250 ml) 18 Lei
<i>(Whisky, Red Bull)</i> | Tequila Sunrise (250 ml) 17 Lei
<i>(Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup)</i> |
| Campari Orange Anatolia (250 ml) 14 Lei
<i>(Campari, Orange Juice)</i> | |

Shots

- | | |
|--|--|
| Mersin Godfather (120 ml) 14 Lei
<i>(Bourbon, Amaretto)</i> | Antep B52 (40 ml) 10 Lei
<i>(Kahlua, Bailey's, Cointreau)</i> |
| Mersin Godmother (120 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Amaretto)</i> | Bursa Kamikaze (40 ml) 10 Lei
<i>(Vodka, Triple Sec, Lime)</i> |
| White Istanbul (120 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Kahlua, Cream)</i> | Passport To Ankara (40 ml) 10 Lei
<i>(Whisky, Brandy, Triple Sec, Brown Sugar)</i> |
| Black Istanbul (120 ml) 14 Lei
<i>(Vodka, Kahlua)</i> | |

Non Alcoholic

- | | |
|--|--|
| Green Apple (250 ml) 14 Lei
<i>(Apple Juice, Lime, Brown Sugar)</i> | Erzurum Dreams (250 ml) 14 Lei
<i>(Orange Juice, Mint Syrup, Banana Puree)</i> |
| Divan Cherry (250 ml) 14 Lei
<i>(Cranberry Juice, Lime, Brown Sugar)</i> | Blue Antalya (250 ml) 16 Lei
<i>(Orange Juice, Banana Puree, Blue Curacao Syrup)</i> |
| Gaziantep Sunset (250 ml) 16 Lei
<i>(Orange Juice, Pineapple Juice, Blueberries Syrup)</i> | |

Spirits 40 ml

Whiskey

Irish

Jameson
Jameson 12 Yo
Tullamore Dew

12 Lei
19 Lei
15 Lei

Scotch

Chivas Regal 12 Yo
Chivas Regal 18 Yo
Royal Salute 21 Yo
Dimple
Johnny Walker Red Label
Johnny Walker Black Label
Johnny Walker Green Label
Johnny Walker Gold Label
Johnny Walker Blue Label
J&B Rare

14 Lei
22 Lei
64 Lei
15 Lei
12 Lei
14 Lei
22 Lei
25 Lei
75 Lei
12 Lei

Glenfiddich 12 Yo
Glenfiddich 18 Yo
Lagavulin 16 Yo
Talisker 10 Yo

22 Lei
32 Lei
30 Lei
25 Lei

Single Malt

American

Jack Daniel's
Gentleman Jack
Jack Daniel's Single Barrel
Jim Beam

14 Lei
18 Lei
22 Lei
12 Lei

Vodka

Absolut Blue
Absolut Flavours
Belvedere
Ciroc
Smirnoff Red

12 Lei
14 Lei
34 Lei
30 Lei
12 Lei

Tequila

Olmecca Silver (30 ml)
Olmecca Gold (30 ml)
Sauza Blanco (30 ml)
Sauza Gold (30 ml)

10 Lei
10 Lei
12 Lei
12 Lei

Rum

Havana Club
Havana Club Especial
Havana Club 7 Anos
Capitan Morgan Spice Gold
Pitu Cachaca

12 Lei
14 Lei
20 Lei
12 Lei
10 Lei

Cognac & Brandy

Courvoisier Vs
Courvoisier Vsop
Hennessy Vs
Hennessy Xo
Remy Martin Vsop
Metaxa 5*

15 Lei
24 Lei
16 Lei
44 Lei
22 Lei
12 Lei

And others

Raki
Bailey's
Sheridan's
Disaronno Amaretto
Kahlua Coffee Liqueur
Cointreau
Drambuie
Malibu
Chambord
Sambuca Molinari

16 Lei
12 Lei
15 Lei
12 Lei
12 Lei
14 Lei
16 Lei
12 Lei
18 Lei
12 Lei

Liquers

Vermuth & Bitter & Digestives

Martini
Campari
Aperol
Fernet Branca
Absinth 66%
Jagermeister
Grappa Averna
Țuică Zetea

10 Lei
10 Lei
10 Lei
12 Lei
14 Lei
12 Lei
14 Lei
18 Lei

Gin

Beefeater
Tanqueray

14 Lei
16 Lei

Hediyelic Magaza

Magazin de Suveniruri

Gift Shop

Dacă-ți cumperi de la noi una din păpușile otomane puse la vânzare în magazinul de suveniruri, te vei simți ca și cum te-ai întoarce acasă dintr-o excursie exotică în Turcia. Nu numai că o să ai ce povesti, dar o să ai și ce arăta prietenilor!

If you get one of our ottoman puppets from the gift shop, you'll feel like you've returned home with souvenirs from an exotic Turkish holiday. Not only will you have a story to tell, but you'll also have one to show to your friends!

Oyuncak Osmanli Bebegi 15 Lei

Păpușă Otomană
Ottoman Doll

Osmanli Pabuci 16 Lei

Papucei Otomani
Ottoman Slippers

Türk Kahvesi Bakır Set 70 Lei

Set Cupru Cafea Turcească
Turkish Coffe Copper Set

Divan Nargile Set 550 Lei

Set Narghilea Divan
Divan Water Pipe Set

Divan Kahramanmaraş Dondurması (500 g) 70 Lei

Înghețată Turcească Originală Kahramanmaraş
Original Kahramanmaraş Turkish Icecream

Divan Güllüoğlu Baklava (250 g) 40 Lei

Baklava Güllüoğlu
Güllüoğlu Baklava

divan
bazar al simțurilor



divan
bazar al simțurilor

Strada Franceză 46 - 48
Centrul Vechi București
tel: 021 312 30 34
email: info@thedivan.ro
www.thedivan.ro