



Group



NDX Media de Luxe



Restaurant



L'OPERA
RESTAURANT & BAR

RISTORANTE
A'FRISELLA

döner
meister.
urban soul food

Sofra



fabelhaft. anders. unvergleichlich

seit 1990



Seit 1990 steht der Name Kent für gehobene levantinische Küche in besonderem Ambiente. Der Gründer, Hüseyin Tütüncü gehörte zu den ersten türkischstämmigen Gastronomen in Wien. Mit seinem kleinen Teehaus im 16ten Bezirk gewann er bald die Herzen seiner türkischen und österreichischen Gäste, seine Köfte auf frischem Weißbrot entwickelten sich zum absoluten Verkaufsschlager. Aus dem kleinen Gassenlokal wurde über die Jahre das erste Kent Restaurant in der Brunnengasse. Täglich frisch zubereitete Hausmannskost rund um die Uhr waren zusätzlich der Garant zum Erfolg.

Sieben Jahre später eröffnete Familie Tütüncü das Kent Fünfhaus in der Märzstraße. Mit anfangs 13 Tischen wurde das Restaurant bis zum Jahr 2016 sukzessive vergrößert. Heute ist es das Herzstück der „Kent Familie“ und empfängt internationale Sportler, Politiker und namhafte Personen.

In den folgenden Jahren wurden Küche und Gastfreundschaft immer bekannter. Im Jahr 2015 eröffnete das Kent Penzing und im Jahr darauf das Kent Brigittenau. Beide Restaurants wurden von Architekten gestaltet und bieten eine einmalige Atmosphäre.

Das jüngste Kind der Familie ist das Kent Favoriten im Domenig Haus auf der Favoritenstraße, konzipiert von Stararchitekt Günther Domenig. Kulinarik in besonderem, denkmalgeschützten Ambiente.

Übrigens! Seit Jahren schon bringt das Team der Restaurants ihre Köstlichkeiten, den Duft und Geschmack der Levante zu Ihnen nach Hause - in fast alle Ecken und „Grätzeln“ von Wien.

Ihr Kent Team

Favoriten

Favoritenstraße 118, 1100 Wien
office10@kent-restaurant.at

Penzing

Hütteldorfer Str. 117, 1140 Wien
office14@kent-restaurant.at

Fünfhaus

Märzstraße 39, 1150 Wien
office15@kent-restaurant.at

Ullakring

Brunnengasse 67, 1160 Wien
office16@kent-restaurant.at

Brigittenau

Jägerstraße 45, 1200 Wien
office20@kent-restaurant.at

Floridsdorf

Floridsdorfer Hauptstr. 34, 1210 Wien
office21@kent-restaurant.at



Catering

Seit mehreren Jahren bringen wir Gaumenfreuden und unvergessliche Erlebnisse auch an die Location Ihrer Wahl in Wien und Umgebung. Ob Firmenevents, Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, ob in kleiner Runde mit der Familie oder für bis zu tausend Gäste – es wird **fabelhaft**. Wir konzipieren maßgeschneidert nach Ihren Vorstellungen und setzen detailliert und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit um – es wird **anders**.

Das kulinarische Erlebnis mit dem Besten der levantinischen Küche, auf Wunsch auch gepaart mit österreichischen und italienischen Spezialitäten wird sicherlich **unvergleichlich**.

Der kürzeste Weg zu orientalischer Gastfreundschaft und kulinarischer Vielfalt führt Sie zu uns.

„fabelhaft. anders. unvergleichlich.“

Kent Catering





Kahvaltı | Frühstück

 = vegetarisch

Kent Kahvaltı mit Blätterteigrolle, Gurken, Tomaten, Sucuk, hart gekochtem Ei oder Spiegelei, Schafskäse, Oliven, Honig, Butter und hausgemachtem Brot, dazu eine große Tasse Tee oder Kaffee

AC.G.L 11,90€

Laz Kuymak (Maisbrei) Käse, Maismehl und Teebutter 

AG 9,50€

Domates Soslu Patates Bratkartoffeln mit Tomatensauce

L 5,50€

Tereyağlı Göz Yumurta (Sahanda) Spiegeleier mit Teebutter 

C.G 7,50€

Menemen (Sahanda) Gemüse-Omelette 

C.G.L 8,90€

Peynirli Menemen (Sahanda) Gemüse-Omelette mit Schafskäse-Topping 

C.G.L 9,90€

Kent Omlet (Sahanda) Omelette mit geriebenem Schafskäse (wird im Ofen zubereitet) 

C.G 9,50€

Peynirli Omlet (Sahanda) Omelette mit Schafskäse oder Gouda 

C.G 9,50€

Tereyağlı Omlet (Sahanda) Omelette mit Teebutter 

C.G 7,90€

Sucuklu Omlet (Sahanda) Omelette mit türkischer Wurst

C.G.L 9,50€

Kıymalı Sebzeli Omlet (Sahanda) Omelette mit Gemüse und Faschiertem

C.G.L 9,50€

Açık Büfe Kahvaltı | Frühstücksbuffet

15,90€



Menemen



Tereyağlı Göz Yumurta

Serpme Kahvaltı | Traditioneller türkischer Frühstückstisch für 2 Personen

31⁹⁰
EUR

mit Gouda, Oliven, Schafskäse, Eierspeise mit türkischer Wurst, Honig, Butter, Tomaten, Gurken, Marmelade, Blätterteigrollen, Schokoladenaufstrich, hausgemachtem Brot, 2x 1/8L Orangensaft, dazu Tee oder Kaffee

AC.G.L



Kahvaltı | Frühstück

In der Türkei bevorzugt man ein reichhaltiges Frühstück. Das osmanische Reich war aufgrund seiner Größe geprägt von vielfältigen Einflüssen und Lebensweisen. Daraus entwickelte sich über Jahrhunderte die charakteristische türkische Küche.



Kent Kahvaltı



Mercimek Çorbası



Işkembe Çorbası



Tavuk Çorbası

Corbalar / Suppen

Mercimek Çorbası Linsensuppe 

G.L 5,50€

Işkembe Çorbası Kuttelflecksuppe mit oder ohne Knoblauch

G 5,90€

Tavuk Çorbası Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln

A.C.L 5,50€



 = vegetarisch

Soğuk Mezeler / kalte Vorspeisen

 = vegetarisch

Peynir Tabağı Schafskäseteller 

G 8,90€

Sarma mit Reis gefüllte Weinblätter garniert mit Tomaten, dazu Knoblauch-Joghurtsauce 

G 7,90€

Şakşuka frittiertes Gemüse in Tomatensauce 

L 5,50€

Ezme gehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel, Petersilie und Olivenöl (scharf) 

L 5,50€

Hummus Kichererbsenpüree mit Olivenöl 

L 5,50€

Haydari Joghurt-Dip mit Oregano, Minze, Knoblauch und Olivenöl 

G.L 5,50€

Cacık Joghurt-Dip mit feingehackten Gurken, Knoblauch und Olivenöl 

G 4,90€

Zeytin Tabağı Oliventeller 

5,90€

Mantar Salatası Champignonsalat 

5,50€

Soğuk Meze Tabağı Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Haydari, Hummus, Sarma, Şakşuka, Ezme und Knoblauch-Joghurtsauce 

A.C.G.L 11,90€

Büyük Soğuk Meze Tabağı große Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Haydari, Hummus, Sarma, Şakşuka, Ezme und Knoblauch-Joghurtsauce 

A.C.G.L 18,90€

Meze Tabağı XL (2 Personen) Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Sigara Böreği, geb. Schafskäse, Falafel, Sarma, Şakşuka, Hummus, Haydari, Tomaten, Pfefferoni und Joghurt-Dip 

A.C.G.L 27,90€

Meze sind nicht einfach nur Vorspeisen!

Meze zeichnen sich auch durch die Art des Servierens auf vielen kleinen Tellern aus, die zum gemütlichen durcheinander Naschen, Austauschen und Zeit verbringen einladen.



Ezme



Sarma



Şakşuka

Cacık

Hummus

Haydari

Champignonsalat





Ispanaklı Börek

Wird herzhaft mit Spinat und Käse gefüllt und warm serviert. A.C.G

9⁵⁰
EUR

= vegetarisch

ist die türkische Variante des Strudels aus dünn gewalztem Yufka-Teig, auch bekannt als Filoteig. Yufka-Teig wird in der internationalen Küche inzwischen gerne verwendet und wird mit Speisestärke statt Mehl hergestellt.

Sıcak Mezeler / warme Vorspeisen

= vegetarisch

İmam Bayıldı Gemüsegericht aus geschmorten und gefüllten Auberginen, dazu Joghurt-Dip

A.C.G. 11,90€

Falafel frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen mit Joghurt-Dip und Salat serviert

A.C.G. 11,90€

Sigara Böreği fingerdicke mit Käse gefüllte Teigrollchen, dazu Joghurt-Dip

A.C.G. 8,50€

Ispanaklı Börek wird mit Spinat und Käse gefüllt, dazu Joghurt-Dip

AL 9,50€

Kızartılmış Peynir Salatası gebackene Schafskäse auf gemischten Salat

A.C.G. 10,50€

Patlıcan Kızartması gebackene Melanzani mit Joghurt-Dip

A.G.L. 8,50€

Kabak Kızartması gebackene Zucchini mit Joghurt-Dip

AL 8,50€

Sıcak Meze Tabagı Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Falafel, Sigara Böreği, gebackenem Schafskäse, Tomaten, Pfefferoni und Joghurt-Dip

A.G.L. 14,50€

Meze Tabagı XL (2 Personen) Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Sigara Böreği, geb. Schafskäse, Falafel, Sarma, Şakşuka, Hummus, Haydari, Tomaten, Pfefferoni und Joghurt-Dip

A.G.L. 27,90€

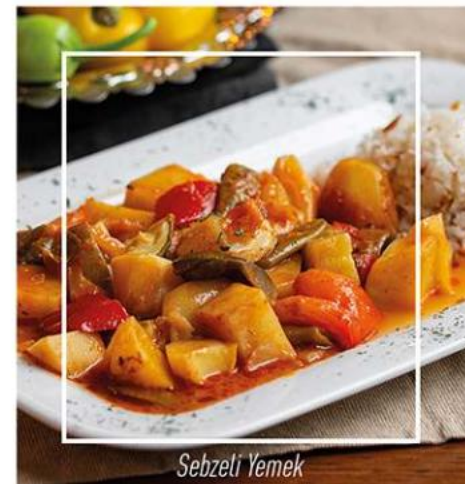


Falafel



Sigara Böreği

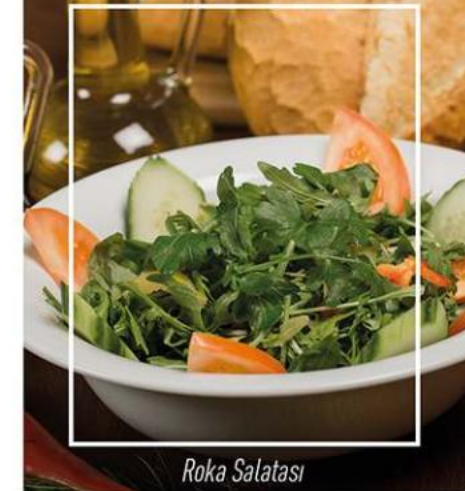




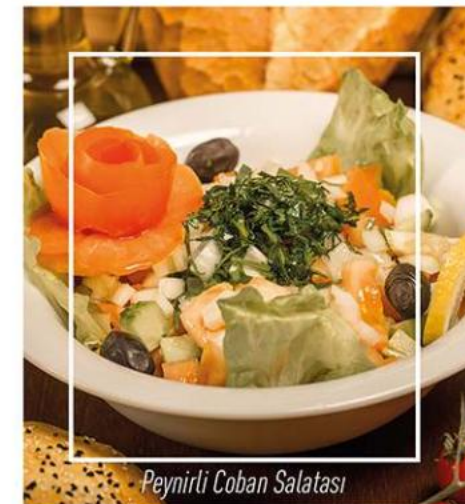
Salatalar / Salate

 = vegetarisch

- Şef Salatası** gegrillte Hühnerbrust, gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais und Salatsauce **L 11,90€**
- Ton Balık Salatası** gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Olivenöl **D.L 11,90€**
- Köy Salatası** gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Ei und Salatdressing  **C.G.L 9,50€**
- Roka Salatası** Rucola Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Granatapfelsauce  **L 8,90€**
- Tulum Peynir Salatası** türkischer Frischkäse, Rucola, Tomaten, Gurken, Walnüsse und Granatapfelsauce  **G.L 11,50€**
- Çoban Salatası** Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln  **L 7,90€**
- Peynirli Coban Salatası** Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln  **G.L 8,90€**
- Mevsim Salatası** Eisbergsalat mit Karotten, Rotkraut und Mais  **L 7,90€**
- Yeşil Salata** grüner Salat mit Tomaten und Zwiebeln  **L 6,50€**
- Domates Salatası** Tomatensalat mit Zwiebeln  **L 6,90€**
- Kızarmış Beyaz Peynirli Salata** gebackener Schafskäse auf gemischtem Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln  **G.L 10,50€**
- Küçük Salata** saisonaler kleiner Beilagensalat  **L 4,90€**



Roka Salatası



Peynirli Coban Salatası

Vejetaryen / Vegetarisch

Ein paar Highlights unserer vegetarischen Küche finden Sie hier.
In den einzelnen Rubriken finden Sie noch wesentlich mehr vegetarische Auswahl.

- Sebzeli Yemek** Gemüsegulasch mit Reis  **A,L,N 11,90€**
- Imam Bayıldı** Gemüsegericht aus geschmorten und gefüllten Auberginen, dazu Joghurt-Dip  **G 11,90€**
- Falafel** frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen mit Joghurt-Dip und Salat serviert  **A,C,G,L 11,90€**
- Ispanaklı Börek** Strudel mit Spinat-Käse Füllung, dazu Joghurt-Dip  **C 9,90€**
- Kızartılmış Peynir Salatası** gebackene Schafskäse auf gemischtem Salat  **A,C,G 10,50€**
- Kaşarlı Pide** mit Käse  **A,G,L 11,90€**
- Ispanaklı Pide** mit Käse und Spinat  **A,G,L 12,90€**
- Sıcak Meze Tabağı** Vorspeisenplatte mit gebackenen Melanzani, Sigara Böreği, gebackenem Schafskäse, Tomaten, Pfefferoni und Joghurt-Dip  **A,G,L 14,50€**



 = vegetarisch



Mevsim Salatası



Manti

hausgemacht ^A

14⁹⁰
EUR



In der türkischen Küche gelten Manti als Spezialität der Provinz Kayseri.

Drei bis fünf Zentimeter großer, dünn ausgerollter Teig wird mit Hackfleisch belegt, gefaltet und die Ränder vorsichtig zusammengedrückt. Die so in viel Handarbeit vorbereiteten Täschchen werden in Salzwasser gegart. Serviert werden Manti mit einer warmen Sauce mit Öl oder Butter zubereitet und scharfem Paprikapulver.

Ana Yemekler / Hauptspeisen

Alle Speisen werden täglich frisch gekocht und sind verfügbar, solange der Vorrat reicht.

Izmir Köfte	saftig faschierte Laibchen vom Kalb mit Kartoffeln und Reis Beilage	A.C.L. 13,90€
Karniyarik	mit faschiertem Kalbfleisch und Gemüse gefüllte Melanzani, dazu Reis oder Pommes Frites	L.D. 13,90€
Musakka	Melanzaniauflauf mit faschiertem Kalbfleisch und Bratkartoffeln, dazu Reis oder Pommes Frites	L.D. 13,90€
Kuru Fasulye	Bohneneintopf mit Kalbfleisch	L.D. 12,50€
Kabak Dolması	mit faschiertem Kalbfleisch und Reis gefüllte Zucchini, dazu Knoblauch-Joghurt- und Tomatensauce	G.L.D. 12,50€
Biber Dolması	mit faschiertem Kalbfleisch und Reis gefüllte Paprika, dazu Knoblauch-Joghurt- und Tomatensauce	G.L.D. 12,50€
Lahana Sarması	Krautrouladen gefüllt mit Reis und faschiertem Kalbfleisch, dazu Knoblauch-Joghurtsauce	G.L.D. 14,90€
Karışık Dolma	Mix aus den (obigen) gefüllten Zucchini, gef. Paprika und Krautrouladen, dazu Knoblauch-Joghurtsauce	G.L.D. 16,90€
Patlıcan Kebabı	gebratenes Kalbfleisch mit Melanzani, Tomaten und Paprika, dazu Reis oder Pommes Frites	L.D. 14,90€
Fırın Tavuk	gebratene Hühnerkeule mit Pommes Frites oder Reis	L.D. 12,50€
Güveç	türkisches Schmorgericht aus Gemüse und Kalbfleisch (wird in einer Tonschale serviert)	L.D. 14,90€
Kuzu Haşlama	mit Karotten und Kartoffeln gekochte Lammstelze	L.D. 18,50€
Kuzu Kızartması	gebratene Lammstelze mit Reis oder Pommes Frites	L.D. 18,50€
Patlıcanlı Kuzu Kızartması	gebratene Lammstelze mit Melanzani, dazu Reis oder Pommes Frites	L.D. 20,90€
Mantı		A 14,90€



Kuru Fasulye



Lahana Sarması



Güveç



Izgaralar / vom Grill Wählen Sie zu jedem Gericht Reis oder Pommes Frites als Beilage

Adana spezial faschiertes Kalb- und Lammfleisch vom Spieß auf geschnittenem Brot mit Tomaten-Joghurtsauce **L 18,90€**

Sarma Beyti faschiertes Kalb- und Lammfleisch vom Spieß eingerollt in Fladenbrot mit Tomaten-Joghurtsauce **AGL 19,90€**

Şiş Kebap Lammfleisch vom Spieß mit Salat **L 19,90€**

Şiş Kebap spezial Lammfleisch vom Spieß auf geschnittenem Brot mit Tomaten-Joghurtsauce **AGL 20,90€**

Çöp Şiş klein geschnittenes Lammfleisch vom Spieß mit Salat **L 19,90€**

Karışık Şiş Gemischter Spieß mit Lamm- und Hühnerfleisch, dazu Salat **L 18,90€**

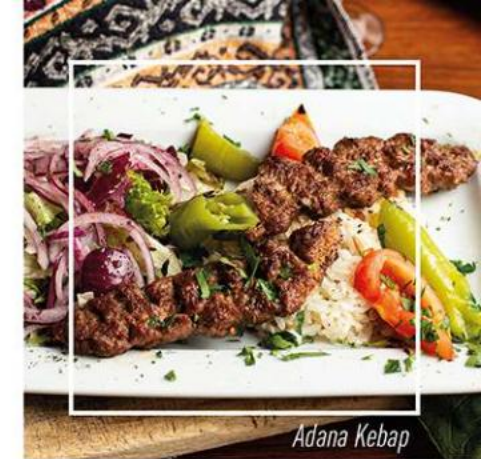
Tavuk Pırzola gegrillte Hühnerkoteletts mit Salat **L 18,50€**

Pırzola gegrillte Lammkoteletts mit Salat **L 24,90€**

Karışık Izgara Grillteller mit Tavuk Döner, Köfte, Adana, Şiş Kebap, Pırzola und Salat **AGL 25,90€**

Karışık Izgara XL Grillteller für 2 Personen mit Tavuk Döner, Tavuk Şiş, Köfte, Adana, Şiş Kebap, Pırzola und Salat **AGL 45,90€**

Metre Kebap minimum 3 Personen **pro Person AGL 26,90€**



Izgaralar / vom Grill Wählen Sie zu jedem Gericht Reis oder Pommes Frites als Beilage (außer Iskender Kebap)

Döner Kebap Kalbfleisch vom Dönerspieß mit Salat **L 15,90€**

Iskender Kebap Kalbfleisch vom Dönerspieß auf geschnittenem Brot, dazu Tomaten-Joghurtsauce **AGL 17,90€**

Tavuk Döner Hühnerfleisch vom Dönerspieß mit Salat **L 14,90€**

Tavuk Iskender Kebapı Hühnerfleisch vom Dönerspieß auf geschnittenem Brot, dazu Tomaten-Joghurtsauce **AGL 16,90€**

Tavuk Şiş Hühnerspieß mit Salat **L 16,90€**

Tavuk Şiş spezial Hühnerspieß auf geschnittenem Brot mit Tomaten-Joghurtsauce **AGL 17,90€**

Tavuk Kanat gegrillte Hühnerflügel mit Salat **L 16,90€**

Köfte faschierte Laibchen vom Kalb mit Salat **L 16,90€**

Köfte spezial faschierte Laibchen vom Kalb auf geschnittenem Brot mit Tomaten-Joghurtsauce **AGL 17,90€**

Adana faschiertes Kalb- und Lammfleisch vom Spieß mit Salat **L 17,90€**





Tavuk Şinitzel

Wienerschnitzel vom Huhn mit gemischtem Salat, dazu Pommes Frites oder Reis A.C.G.I.

17⁹⁰
EUR



Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt, sie findet sich bereits in Maria Anna Neudeckers Allerneuestem allgemeinen Kochbuch von 1831 als „Wiener Schnitzel von Kalbfleisch“. Die immer wieder auffindbare Anekdote, dass diese Köstlichkeit der Wiener Küche seinen Ursprung in Oberitalien im Cotoletta alla milanese hat, das aus etwas dickeren Koteletts zubereitet wird und im 14. oder 15. Jahrhundert seinen Weg nach Wien fand, scheint nicht unmöglich. Diese Hypothese ist jedoch nicht belegt. Auch wir wollen dem wohl berühmtesten Vertreter der Wiener Küche huldigen und bieten eine Variante mit Hühnerfleisch an.

Sac Tavalar / Pfannengerichte

Sac Tava Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

19,90€

Sac Tava Mantarlı Lammfleisch mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

20,90€

Sac Tava Yumurtalı Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ei, dazu Reis

20,90€

Sac Tava Mantarlı ve Yumurtalı Lammfleisch mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ei, dazu Reis

21,90€

Sac Tava Tavuklu Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

17,90€

Sac Tava Tavuklu Mantarlı Hühnerfleisch mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

18,90€

Sac Tava Tavuklu Yumurtalı Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ei, dazu Reis

18,90€

Sac Tava Tavuklu Mantarlı ve Yumurtalı Hühnerfleisch mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Paprika u. Ei, dazu Reis

19,90€

Sac Tava zählt zu den traditionellen Spezialitäten der türkischen Küche. Das Gericht besteht aus kleingehackten Fleischstücken die mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons gebraten und auf Wunsch mit einem Ei garniert wird. Serviert wird es mit Reis in der heißen Pfanne.





Balık / Fisch

Çupra Goldbrasse (400-600gr) mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 0,1 24,90€

Izgara Somon gegrilltes Lachsfilet mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 0,1 24,90€

Hamsi Tava Eine Spezialität der Schwarzmeerregion, Sardellen in der Pfanne frittiert, mit Zwiebeln und Tomaten 0,1 16,90€



Garnitürler / Beilagen

Patates Kızartması Pommes Frites 4,90€

Pilav Reis 4,50€

Yoğurt Joghurt 3,90€

Sarımsaklı Yoğurt Joghurt mit Knoblauch 4,20€



Küçük porsiyonlar / Kleine Portionen

Şiş Kebap Lammfleisch vom Spieß mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 13,90€

Tavuk Şiş Hühnerspieß mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 11,90€

Köfte Faschierte Laibchen vom Kalb mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 11,90€

Adana Faschiertes Kalb- u. Lammfleisch vom Spieß mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 11,90€

Tavuk Döner Hühnerfleisch vom Dönerspieß mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 11,90€

Döner Kebap Kalbfleisch vom Dönerspieß mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites 1 11,90€

Tavuk Şinitzel Wiener Schnitzel vom Huhn mit Salat, dazu Reis oder Pommes Frites A.C.G 12,50€





Pideler | Belegte Fladenbrote

Kaşarlı Pide mit Käse	A.G.	11,90€
Kıymalı Pide mit Faschiertem	A.G.	13,50€
Kıymalı Kaşarlı Pide mit Käse und Faschiertem	A.G.	13,90€
Sucuklu Pide mit Käse und Knoblauchwurst	A.G.L.	13,50€
Tavuk Kuşbaşı Pide mit kleingeschnittenem Hühnerfleisch und Gemüse	A.G.L.	13,50€
Tavuk Kuşbaşı Kaşarlı Pide mit Käse, kleingeschnittenem Hühnerfleisch und Gemüse	A.G.L.	14,50€
Tavuk Dönerli Pide mit Käse, Hühnerkebab und Tomatensauce	A.G.L.	13,90€
Dönerli Pide mit Käse, Kalbs Kebab und Tomatensauce	A.G.L.	14,50€
Ispanaklı Pide mit Käse und Spinat	A.G.	12,90€
Tonbalıklı Pide mit Käse und Thunfisch	A.D.G.	13,50€
Kuşbaşı Pide mit kleingeschnittenem Lammfleisch und Gemüse	A.G.L.	16,90€
Kuşbaşı Kaşarlı Pide mit Käse, kleingeschnittenem Lammfleisch und Gemüse	A.G.L.	17,90€



Extra Yumurta Extra Ei	Aufpreis	€	1,50€
-------------------------------	----------	---	-------

Lahmacun mit faschiertem, kleingehackten Tomaten und Zwiebeln	A.L.	6,90€
Tophane hausgemachtes luftiges Brot	A.N.	1,90€



Kuşbaşı Kaşarlı Pide



Tophane

Antep Lahmacun

7⁵⁰
EUR

auch türkische Pizza genannt, ist ein Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen dünn mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten bestrichen wird.



Es wird gesagt, dass Lahmacun eine 5000-jährige Geschichte hat und sogar bis zu den Babyloniern reicht. Auf dem hauchdünnen Fladenbrot aus Hefeteig wird eine würzige Mischung aus Hackfleisch, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Paprikapulver verstrichen und anschließend im Ofen gebacken.



Ispanaklı Peynirli ve Yumurtalı Pide



Tavuk ve Et Dürüm



Tavuk Döner Sandviç



Döner Sandviç

Sandviçler / Sandwiches

Jedes Sandwich wird mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Sauce angerichtet

Dürüm Wrap mit Kalbs Kebab

AL 7,00€

Döner Sandviç Kalbs Kebab Sandwich

AL 6,50€

Tavuk Dürüm Wrap mit Hühnerebab

AL 6,50€

Tavuk Döner Sandviç Hühnerebab Sandwich

AL 5,90€

Köfte Sandviç Sandwich mit Faschierte Laibchen vom Kalb

AL 7,00€

Adana Sandviç Sandwich mit Faschiertem Lamm- u. Kalbsfleisch vom Spieß

AL 9,50€

Adana Dürüm Wrap mit Faschiertem Lamm- u. Kalbsfleisch vom Spieß

AL 10,50€

Tavuk Şiş Sandviç Sandwich mit Hühnerfleisch vom Spieß

AL 7,50€

Şiş Sandviç Sandwich mit Lammfleisch vom Spieß

AL 8,90€

Vejetaryen Sandviç Sandwich mit gebackenen Melanzani, Schafskäse

A.C.G.L 5,90€

Vejetaryen Dürüm Wrap mit gebackenen Melanzani, Schafskäse

A.C.G.L 6,50€

Falafel Sandviç Sandwich mit frisch frittierten Falafel

A.C.G.L 5,90€

Falafel Dürüm Wrap mit frisch frittierten Falafel

A.C.G.L 6,50€



= vegetarisch

Tatlılar / Dessert

Katmer Knusprige Tasche aus Filoteig gefüllt mit Pistazien

ACEGH 7,90€

Dondurmalı Katmer Katmer mit einer Portion Eis für den perfekten Genuss

ACEGH 9,40€

Künefe ein warmes Dessert aus dünnen Teigfäden mit Mozzarellafüllung und Zuckersirup-Guss

ACEGH 7,90€

Dondurmalı Künefe Künefe mit Eis für den perfekten Genuss

ACEGH 9,40€

Kazandibi karamellierter Reispudding (hausgemacht)

AG 6,00€

Kadayıf eine Dessertrolle aus feinen Teigfäden mit Walnussfüllung und Zuckersirup-Guss

AG 4,90€

Sütlaç türkischer Milchreis

G 5,50€

Baklava in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Pistazien

ACEGH 4,90€

Havuç Dilimi Baklava größere Baklava in dreieckiger Form

ACEGH 7,90€

Şekerpare mürbes Mandelgebäck mit Zuckersirup-Guss

ACEG 4,90€

Maraş Dondurması türkisches Milcheis

CEGH 5,50€

Extra Maraş Dondurması Extra Milcheis zu einem Dessert

CEGH 2,50€



Sütlaç



Kadayıf



Baklava

Şekerpare

Kazandibi

Künefe



K
E
N
T



Sıcak İçecekler / warme Getränke

Espresso kleiner Brauner	6 2,90€
Verlängerter großer Brauner	6 4,90€
Melange Cappuccino	6 3,90€
Caffé Latte	6 5,50€
Türkischer Kaffee (Mokka)	3,90€
Warme Milch	6 3,90€
Kakao	6 3,50€
Tee mit Zitrone Milch	6 3,20€
Tee mit Honig	3,90€
Tee mit Rum	4,50€

SPECIAL TEA



On the Waves of Harmony Wirkt entspannend und lädt nach einem anstrengenden Tag zur Erholung ein	4,20€
Way of Nature Dieser Tee ist das beste Mittel um Ihr Immunsystem zu stärken und Ihren Körper zu entgiften	4,20€
Osmanthus Oolong Ein köstlich aromatischer Oolong (Schwarzer-Drachen-Tee) mit feinsten Osmanthusblüten (Duftblüten)	4,20€
Earl Grey Eine Symphonie aus kräftigen Assam-Blättern versetzt mit kaltgepressten ätherischen Ölen Italienischer Bergamotten (Zitrusfrüchte)	4,20€
Rooibos Koffeinfreier Tee gewonnen aus den Zweigen einer südafrikanischen Pflanze mit angenehm süßem Aroma und rötlicher Farbe	4,20€
Maofen Ein milder, feiner Grüntee mit dem Aroma von Pflaumen und Blumen	4,20€

Preis
pro Teekanne

Meşrubatlar / Softdrinks

Ingwer Limonade mit Wasser hausgemacht	0,50l 4,50€
Ingwer Limonade mit Soda hausgemacht	0,50l 4,90€
Makava	0,33l 4,50€
Coca Cola Light ^{*)} Zero ^{*)} Fanta Sprite	0,33l 3,90€
Almdudler klassik od. zuckerfrei ^{*)}	0,33l 3,90€
Spezi	0,33l 3,90€
Rauch Eistee Pfirsich od. Zitrone	0,33l 3,90€
Schweppes Bitter Lemon Dry Tonic Water Ginger Ale	0,20l 3,90€
Vöslauer Mineralwasser still od. prickelnd	0,33l 3,20€ 0,7l 6,50€
Rauch Fruchtsaft Erdbeere Marille Johannisbeere	0,20l 3,90€
Kirschensaft	0,25l 3,90€
Uludağ	0,33l 3,70€
Apfelsaft gespritzt	0,25l 3,90€
Orangensaft gespritzt	0,25l 3,90€
Soda	0,25l 2,90€ 0,5l 3,90€
Soda Zitrone Jugendgetränk	0,25l 3,20€ 0,5l 4,20€
Soda Himbeere Jugendgetränk	0,25l 3,20€ 0,5l 4,20€

Red Bull [®] free	0,25l 4,50€
Editions nach Saison	0,25l 4,50€

Unsere Ingwerlimonade ist hausgemacht! Diese perfekte Erfrischung liefert Ihrem Körper dank Zitrone und Ingwer Vitamin C und andere gesunde Inhaltsstoffe.



Hausgemachte Ingwer Limonade



K
E
N
T



Ayran

K
E
N
T

Gelenksel Türk Iecekleri | traditionelle türkische Getränke

algam Suyu roter Steckrbensaft

Türk Kahvesi türkischer Kaffee

Ayran hausgemachter Joghurtdrink

Uludağ Gazoz kohlensturehaltige Limonade

ay Schwarztee

Oralet Orangentee

Elma ayı Apfeltee

L 0,25l 3,70€

3,90€

G 0,25l 3,50€

0,33l 3,70€

klein 1,50€

groß 2,90€

klein 1,50€

groß 2,90€

klein 1,50€

groß 2,90€

Salgam Suyu – Roter Rübensaft Das rötliche und leicht säuerliche Getränk besteht aus dem Saft vergorener roter Rben und wird üblicherweise mit Urkarotte vermischt. Das Gemüse wird zerkleinert und nach Zusatz von Hefe, Bulgur(mehl), Salz, Knoblauch und Wasser einer Milchsäuregärung unterzogen. Anschließend wird die Flüssigkeit abgeseiht. Die gesamte Fermentationszeit beträgt etwa zwei bis vier Wochen. In der Türkei gehört es vor allem zur Winterzeit zu den beliebtesten Getränken.



ay



Türk Kahvesi



Rakı | Anisschnaps

Yeni Rakı 45% Alk.

- Der Klassiker
- Weltweit die Nr. 1 Anis Spirituose
- Aus frischen Trauben und Rosinen hergestellt
- Verfeinert mit der Beigabe von Pimpinella-Anis



DRINK RESPONSIBLY

4cl 5,90€

20cl 25,00€

35cl 40,00€

70cl 80,00€

Tekirdağ Rakısı Gold Series 45% Alk.

- Der Klassiker aus frischen Trauben im Kupferdestilliergefß hergestellt.
- Die Lagerung in speziellen Eichenfässern geben diesem Rakı den goldenen Farbton und einzigartigen Geschmack.



4cl 6,90€

20cl 35,00€

35cl 50,00€

70cl 90,00€

Yeni Rakı Ustaların Karıřımı 45,5% Alk.

- Vereint die Tradition von Yeni Rakı, das Aroma bester Anissamen aus erster Ernte von Yeni Seri Rakı und den intensiven Geschmack des in Eichenfässern gereiften Ala Rakı
- Für einen milden Geschmack zusätzlich 30 Tage gereift



70cl 90,00€

Yeni Rakı Uzun Demleme 45% Alk.

- Der erste Craft Rakı der Türkei
- Besonders mildes Aroma
- Aus 100% frischen Trauben
- 5-fach destilliert, „0“ Zucker



70cl 100,00€

Tekirdağ No: 10 47% Alk.

- Aus 100% handverlesenen frischen Trauben
- Hergestellt im handgemachten Kupferdestilliergefß No:10
- Dreifach destilliert und mit höchstem Anisgehalt versehen
- Verfeinert mit Pimpinella-Anis



70cl 110,00€

SO GENIESSEN SIE IHREN RAKI



CHEERS TO TOGETHERNESS

Alkollü içkiler / Spirituosen

Rum	2cl	4,50€	Barack Pälinka	2cl	4,50€	Obstler	2cl	4,50€
Jägermeister	2cl	4,50€	Vodka	2cl	4,50€	Bacardi	2cl	4,50€
Asbach - Uralt	2cl	4,50€	Whisky	2cl	5,20€	Amaretto	2cl	4,50€
Cognac	2cl	4,50€	Tequila	2cl	4,50€	Gin	2cl	5,20€
Metaxa	2cl	4,50€	Slibovitz	2cl	4,50€			

Aperatifler / Aperitif

Prosecco Piccolo Flasche für 1 Person	0,20l	7,90€	Weißer Spritzer	0	1/4l	3,20€
Hugo	1/4l	4,50€	Grüner Veltliner	0	1/8l	2,40€
Aperol Spritz	1/4l	4,90€	Schankwein Groiss			
Strongbow Apple Ciders Gold Apple	0,33l	4,50€	Zweigelt	0	1/8l	2,40€
Campari 2cl Soda Orange	0,20l	4,90€	Schankwein Groiss			



Fiçı Bira / Bier vom Fass A

Gösser Märzen 0,3l 3,50€ 0,5l 4,50€
Der Inbegriff für österreichisches Märzenbier macht etwa 70% des Ausstoßes der Gösser Brauerei aus. Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Der Antrunk ist von deutlichen Malznoten geprägt. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab.

Gösser STIFTS-ZWICKL HELL 0,3l 3,50€ 0,5l 4,50€
Eine gold-gelbe Bierspezialität mit hellen Kupfertönen und besonders weichem Geschmack. Aroma und Antrunk sorgen für das typische Erlebnis von Braufrische. Gebraut aus vier verschiedenen Malzsorten, verfeinert mit feinstem Celeja Aromahopfen aus dem steirischen Leutschach wird das Gösser Stifts-Zwickl besonders fruchtig und mild, ungefiltert abgefüllt und daher natürlich trüb.

Şişe Bira / Flaschenbier A

Heineken 5% Alkohol 0,33l 4,50€

Heineken 0,0% Alkohol 0,33l 4,20€
Die revolutionäre A-Hefe verleiht Heineken den milden, frischen Geschmack mit der unverwechselbaren, angenehm fruchtigen Note

Gösser Stiftbräu 0,5l 4,50€
Das Bier duftet nach Kaffee, Kakaobohnen und dunklem Karamell. Am Gaumen ist es dicht, sahnig und cremig, gestützt von einer zarten Süße.

Gösser Naturradler 0,50l 4,50€
Vollmundiges Gösser und 100% natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem erfrischend leichten Biergenuss.

Gösser Naturgold 0,50l 4,50€
Gösser NaturGold alkoholfrei - Österreichs bestes alkoholfreies Bier: sattes Gold, natürlich trüb, dadurch besonders vollmundig im Geschmack, gepaart mit feiner Hopfennote - echter Gösser Biergenuss zu jeder Tageszeit!

Wieselburger Gold 0,5l 4,50€
Das Wieselburger Gold glänzt in einem Goldgelb, ist malzig und röstig und von einem hopfenbetonten Nachtrunk geprägt.

Edelweiss Hefetrüb 0,5l 4,50€
Das Edelweiss Hefetrüb ist naturtrüb Goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase. Erfrischend feinspritzend besticht dieses Weißbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen.

Sol Lagerbier 0,33l 4,50€
Sol ist ein angenehm fruchtiges Lager mit leicht malzig-karamellartigen Aromen, welches durch einen ausgewogenen, dezent bitteren Abgang zum Weitertrinken anregt.

Efes Pilsen 0,33l 4,50€
Golden hellblond in der Farbe und mit feinporigem weißen Schaum, duftet dieses türkische Pils Bier mild malzig mit einer Spur Würzigkeit, schmeckt es ausgewogen, erfrischend und vollmundig.

Efes Draft 0,5l 4,50€
Klares, goldenes Bier mit großer weißer Schaumkrone, hat ein leichtes Hopfenaroma und einen erfrischend weichen malzigen, vollmundigen Geschmack.



Beyaz & Roze Şaraplar / Weiss & Roséweine

BIO Grüner Veltliner Classic 1/8l 3,20€ 0,75l 23,00€
Groiss, Wagram NÖ 12,0% vol., trocken – Zitrus und Apfelaromatik mit feiner Kräutерwürze

BIO Gemischter Satz 1/8l 3,40€ 0,75l 25,00€
Groiss, Wagram NÖ 12,0% vol., trocken – kräftiges Gelb. Feine Zitrus- und Grafeuitaromatik

Chardonnay 1/8l 4,30€ 0,75l 28,00€
Scheibthofer, Andau Burgenland
12,5% vol., trocken – fruchtig-pikante Chardonnaynase mit Mandarinenaromen am Gaumen und Pfeffer im Abgang

Gelber Muskateller 1/8l 4,50€ 0,75l 31,00€
Krispel, Straden Südsteiermark
11,5% vol., trocken – Fruchtiger Hochgenuss nach Holunder, Zitrus und einem Hauch rote Stachelbeere und Ananas

Selection Weiss 1/8l 4,50€ 0,75l 31,00€
Kavaklidere, Zentralanatolien
13% vol., trocken – Cuvée der Rebsorten Narince & Emir, 7 Monate im Eichenfass gelagert. Goldgelbe Farbe, Nase nach Steinobst und blumige Noten

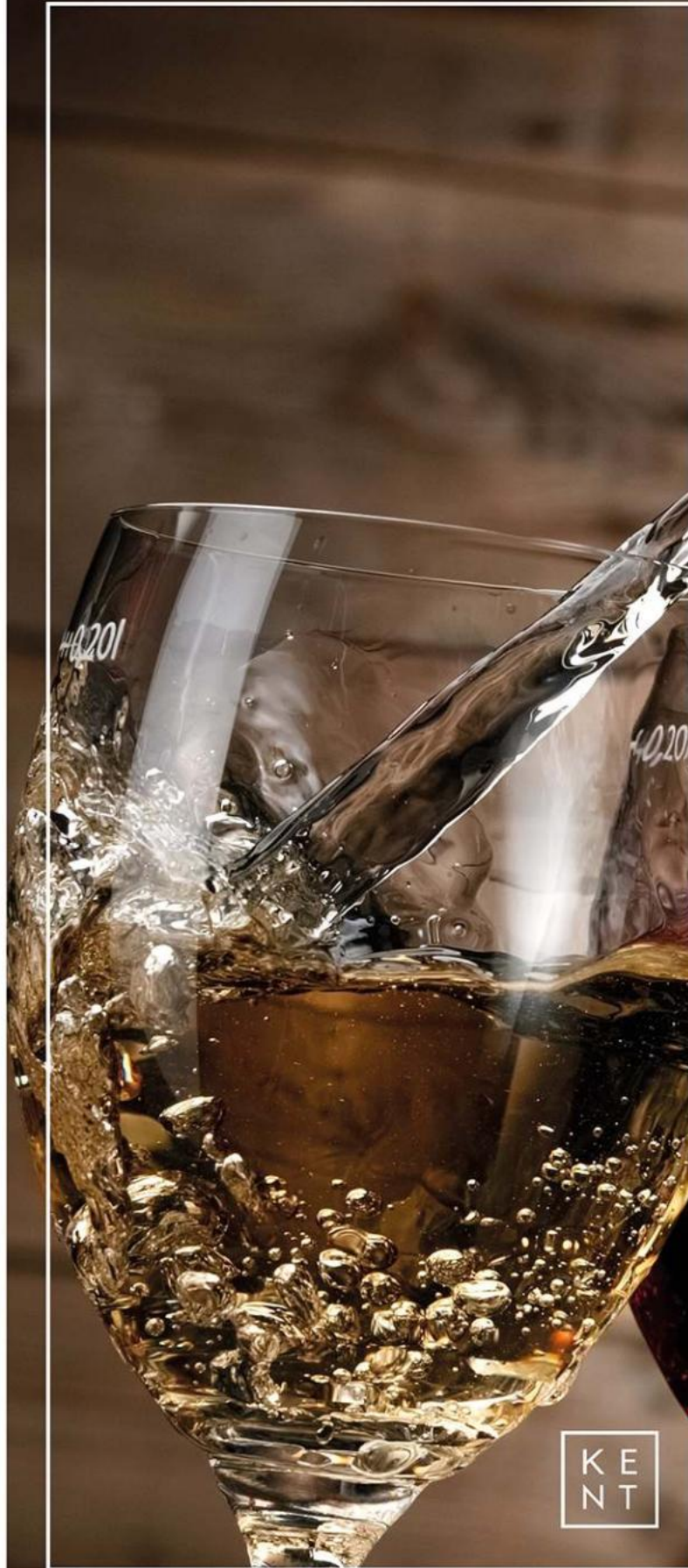
Fräulein Rosé von Döbling 1/8l 4,50€ 0,75l 27,00€
Mayer am Pfarrplatz, Wien Döbling
12% vol., trocken – Rosé mit Bouquet nach feinen Waldbeeren und Ribisel, am Gaumen ausbalanciert und elegant

Gemischter Satz 0,75l 34,00€
Mayer am Pfarrplatz, Wien Döbling
13% vol., trocken – Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler bündelt die Charaktere dieser ausdrucksvollen Sorten

Chardonnay Classic 0,75l 38,00€
Wieninger, Wien Stammersdorf
12,5% vol., trocken – herrlich ausdrucksstarke Noten von Limetten, Maulbeeren, Brombeeren und Kumquats.

Riesling Gedersdorf 0,75l 38,00€
Buchegger, Kamptal NÖ 12,5 % vol., trocken – am Gaumen komplexe Struktur, delikate Säure, gelbe Frucht im Nachhall

Grüner Veltliner Smaragd 0,75l 49,00€
Gritsch, Wachau NÖ 13 % vol., trocken – Wuchtiger Wein mit steinfruchtiger Aromatik; würzig-tabakiges Entrée.
Die Säure ist perfekt integriert. Perfekt zu dunklem Fleisch und kräftigen Speisen



Kırmızı Şaraplar / Rotweine

BIO Zweigelt Classic 1/8l 3,20€ 0,75l 25,00€
Groiss, Wagram NÖ
13,0% vol., trocken – rubinrot, zarte Frucht nach Weichsel & Kirsche. Typische angenehm elegante Würze.

BIO Cuvée aus Cabernet & Merlot 1/8l 3,90€ 0,75l 35,00€
Groiss, Wagram NÖ
13,5% vol., trocken – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Komplex, feine Röstaromen, harmonisch eingebunden Tannine. Samtig und voll.

Kavaklidere Selection Rot 1/8l 4,50€ 0,75l 34,00€
Ostanatolien
13,5% vol., trocken – Cuvée der Rebsorten Öküzgözü und Bogazkere. Elf Monate im französischen Eichenfass gelagert. Duftet nach getrockneten Feigen, Pflaumen und Röstaromen, vollmundig.

Schnitt „Rotes Wien“ Cuvée 1/8l 4,70€ 0,75l 37,00€
Göbel Wien Stammersdorf
12,5% vol., trocken – Hervorragender, kraftvoller Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Blauburger

Blaufränkisch 0,75l 35,00€
Scheibthofer, Andau/ Neusiedlersee Burgenland
13,5% vol., trocken – Dichtes Violett, würziger Brombeerduft, mächtige Tanninstruktur unterstützt von einem kräftigen Körper.

St. Laurent 0,75l 39,00€
Bio-Weingut Auer, Tattendorf/ Thermenregion NÖ
12,5% vol., trocken – Frucht von Beeren und Weichseln, mittelkräftig. Reife Tannine.

Rebecca Cuvée 0,75l 41,00€
Fuhrgassl Huber, Wien Neustift am Walde
14% vol., trocken – Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Reife, getrocknete Zwetschken, Rumtopf, kräftige Tanninstruktur

Zweigelt Selektion 0,75l 41,00€
Fuhrgassl Huber, Wien Neustift am Walde
13% vol., trocken – Apfel, Kirsche, Karamellbonbon, schlanker Körper, dezentes Tannin, merkbare Säure





Restaurant

Favoriten

Favoritenstraße 118, 1100 Wien
office10@kent-restaurant.at
Tel.: +43 (0) 599 61 61 10

Penzing

Hütteldorfer Str. 117, 1140 Wien
office14@kent-restaurant.at
Tel.: +43 (0) 599 61 61 14

Fanhaus

Märzstraße 39, 1150 Wien
office15@kent-restaurant.at
Tel.: +43 (0) 599 61 61 15

Ötting

Brunnengasse 67, 1160 Wien
office16@kent-restaurant.at
Tel.: +43 (0) 1 405 91 73

Brigittenau

Jägerstraße 45, 1200 Wien
office20@kent-restaurant.at
Tel.: +43 (0) 599 61 61 20



kentrestaurants



Wichtige Info zu Allergenen

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen

A) glutenhaltiges Getreide	C) Ei	E) Erdnuss	G) Milch oder Laktose	L) Sellerie	M) Senf	P) Lupinen
B) Krebstiere	D) Fisch	F) Soja	H) Schalenfrüchte	O) Sulfite	N) Sesam	R) Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014) *) Enthält eine Phenylalaninquelle **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken