



MÂIDE

The Flame & Grill Experience

Menukaart

MÂIDE

The Flame & Grill Experience

Eten bij Maide

Maide betekent letterlijk “de gedekte tafel” of
“de tafel vol voedsel”

Wij hebben dit ons eigen gemaakt
met de volgende betekenis.

“Een tafel gedekt met rijkelijk gerechten voor onze gasten”

Een reis naar de mediterrane keuken.
Stap binnen in de betoverende wereld van de klassieke
Turkse keuken. Laat je zintuigen reizen
langs de rijke aroma's en smaken die
eeuwenoude tradities weerspiegelen.

Al onze gerechten zijn halal, dagvers en worden op een
authentieke wijze dagelijks vers voorbereid.



Tip van Maide

In onze cultuur houden we van delen, daarom worden de gerechten over het algemeen individueel gekozen maar in het midden van de tafel geserveerd.

Zodat de verschillende smaken aan tafel met elkaar gedeeld kan worden. Start je avond met de mezes die worden geserveerd met huisgemaakte bladerdeeg vers uit de oven.

Zet je smaak reis voort met onze zorgvuldig geselecteerde en authentiek bereide vleesgerechten gevolgd door onze overheerlijke desserts.

De traditionele Turkse koffie als afsluiter is voor jezelf.



KAHVALTİ - ONTBIJT - BREAKFAST

9:00 - 14:00

Kahvaltı **15**
(p.p.)
Diverse beleg, olijven, gekookt ei / omelet en groente
Various toppings, olives, egg / omelet and
vegetables

Acik bufe kahvaltı - Buffet ontbijt - Breakfast buffet **16.5**
(p.p.)
Iedere vrijdag, zaterdag en zondag
Every Friday, Saturday and Sunday

Serpme Kahvaltı **19.5**
Divers beleg, met o.a. olijven, kaas, feta, honing,
mascarpone, rauwkost, gebakken
groente, gedroogde fruit en menemen
Various toppings including, olives, cheese, feta, honey,
mascarpone, raw and baked vegetables, dried fruit and
menemen

Sucuklu yumurta **15**
Omelet met worst - Omelette with sausage

Kavurmali yumurta **16**
Omelet met vlees - Omelette with meat

Peynirli yumurta **14**
Omelet met kaas - Omelette with cheese

Mantarli yumurta **14**
Omelet met champignons - Omelette with mushrooms

Menemen **14**
Gebakken pepers en tomaten met ei
Fried peppers with tomatoes and egg

Wordt geserveerd met brood

Served with bread



VOORGERECHTEN

Vanaf 12:00

CORBA - SOEP - SOUP

Mercimek 8.9
Linzensoep - Lentil soup

Gunun corbasi 8.9
Soep van de dag - Soup of the day

Geserveerd met brood uit de oven
Served with bread from the oven

MEZELER - TAPAS - TAPAS

Soguk mezeler - Koude tapas - Cold tapas

Haydari 6.0
Turkse room yoghurt met knoflook, mint,
geraspte fetakaas en dille
Turkish cream yoghurt with garlic, mint,
grated feta cheese and dill

Antep ezme 9.5
Pittige tomatensalsa met peper, peterselie,
mint en knoflook
Spicy tomato salsa with pepper, parsley,
mint and garlic

Geserveerd met vers brood uit de oven
Served with fresh bread from the oven



BALIK IZGARA - VIS GERECHTEN

- FISH DISHES

Vanaf 14:00

Cupra - Dorade - Sea bream 26

Levrek - Zeebaars - Sea bass 27

Karides - Gamba's - Prawns 24

*Geserveerd met rucola salade, huisgemaakte saus
en rijst/friet*

*Served with arugula salad, homemade sauce and
rice/fries*



DURUM WRAPS

Vanaf 12:00

Adana durum
Adana wrap

12.0

Ciger durum
Lever wrap
Liver wrap

11.0

Kuzu sis durum
Lamsvlees spies wrap
Lamb skewer wrap

12.5

Tavuk sis durum
Kipspies wrap
Chicken skewer wrap

10.0

Kofte durum
Kofte wrap (gekruid gehakt)
Kofte wrap (Spiced minced meat)

10.0



OCAKBASI CESITLERI - HOUTSKOOL

GERECHTEN - GRILL DISHES

Vanaf 14:00

Tavuk kanat 15.5
Gemarineerde kipvleugels - Marinated
chicken wings

Kuzu sis 29.5
Kleine blokjes gemarineerde lamsvlees
Small cubes of marinated lamb on skewers

Dana sis 26
Kleine blokjes gemarineerde rundvlees
Small cubes of marinated beef on skewers

Tavuk sis 22
Gemarineerde kippedijfilet aan spiezen
Marinated chicken fillet on skewers

Adana kebab (*pittig - spicy*) 24
Met de hand gemalen lam bereid met
Anatolische kruiden
Handground lamb prepared with Anatolian
herbs

Urfa kebab (*mild - mild*) 24
Met de hand gemalen, pittige, lam bereid
met Anatolische kruiden
Handground lamb prepared with Anatolian
herbs

Beyti kebab 26
Stukjes opgerold deegblad gevuld met
lamsgehakt overgoten met tomatensaus.
Pieces of rolled pastry filled with minced
lamb and covered in tomato sauce.

*Geserveerd met salade, rijt/aardappels en lavas
uit de oven*
*Served with salad, rice/potatoes and lavas from
the oven*

Izgara kofte 22
Met de handgemalen, gekruid lamsvlees
Handground, spiced lamb

Pirzola 34
Gemarineerde lamskotelet
Marinated lamb chop

Maide's karisik izgara 42
4 Soorten houtskool gerecht uitgekozen door
de chef
4 Types of Charcoal Dish Chosen by the Chef

Bonfile (tosun) 300gr 38
Ossenhaas vlees met mosterd dressing,
knoflook en diverse kruiden
Beef with mustard dressing, garlic and
various herbs

Bifteke (tosun) 300gr 36
Steak met champignon saus, knoflook en uien
Steak with mushroom sauce, garlic and
onions

Antrikot (tosun) 280gr 34
Entrecote met peper saus, zoete aardappel,
paprika en diverse kruidenknoflook en uien
Entrecote with pepper sauce, sweet potato,
bell pepper and various herbs

*Geserveerd met salade, rijt/aardappels en lavas
uit de oven*
*Served with salad, rice/potatoes and lavas from
the oven*

YEMEKLER - GERECHTEN - DISHES

Yaprak doner iskender 24.0

Op geroosterd brood geserveerd vlees met tomatensaus, roomboter en geroosterde peper

On toast served meat with tomatosauce, butter and grilled pepper

Iskender cokertme 26.0

Vlees op friet met tomatensaus, roomboter en geroosterde peper

Meat on fries with tomatosauce, butter and grilled pepper

Iskender schotel 22.5

Vlees op friet of pilav (rijst)

Meat on fries or pilav (rice)

Broodje doner 10

Inclusief ayran/limonade

Sac kavurma 18

Blokjes mals lamsvlees met uien, zoete pepers en tomaten

Pieces of tender lamb with onions, sweet peppers and tomatoes

Geserveerd met salade, rijst/aardappels en brood uit de oven

Served with salad, rice/potatoes and bread from the oven

Yaprak Dönerli **İSKENDER**



TATLILAR - DESSERTS - DESSERTS

Kunefe

14

In de oven gebakken engelenhaar met
gesmolten kaas

Oven-baked angel hair with melted cheese





Heuvel 27 5038 CP Tilburg