



HET MIDDELPUNT

- sinds 1993 -

Menukaart



WELKOM BIJ ONS IN HET MIDDELPUNT

HOE HET ALLEMAAL BEGON...

Lang geleden was dit pand een autogarage en showroom. Ons gezin heeft hier tegenover gewoond aan de Rembrandtlaan op de begane grond en wel met zeven kinderen. Moeder Aslan heeft in dit pand nog een paar uur per week schoongemaakt om zo bij te verdienen voor de kinderen. Zeki en Johannes haalden kattenkwaad uit op het dak van dit gebouw en Johannes sprong zelfs van het dakje af en brak zijn been. Zeki, de oudste broer, speelde altijd op de parkeerplaats met zijn vriendjes. Oudste zus Nursan heeft hier op dit pleintje nog leren fietsen samen met Zeki, alleen kon zij niet remmen en reed de struiken in....

U begrijpt: dit pand staat in ‘Het Middelpunt’ van onze jeugdherinneringen! Wie van ons had toen ooit kunnen bedenken dat dit pand ons bezit zou worden. Had vader ooit kunnen denken dat in de toekomst zijn auto op de parkeerplaats van zijn kinderen zou staan? Had moeder ooit kunnen dromen dat dit pand aan haar kinderen zou toebehoren?

Vanuit de flat hadden wij uitzicht op dit pand en wij hadden geen van allen enig vermoeden dat er in deze wijk 17 jaar lang een eetcafe het Middelpunt gerund zou worden en later in dezelfde straat een prachtig restaurant het Middelpunt.

EETCAFE HET MIDDELPUNT WERD "RESTAURANT HET MIDDELPUNT".

Op 1 maart 1993 ging ons familiebedrijf van start aan de Thomas de Keyserstraat 4 en dat is 100 meter verderop. Wij zijn begonnen als een eetcafé met poolbiljart waar de oudste broer Zeki elke dag van de week stond, gesteund door vader en moeders geloof in succes. Nu 33 jaar later staan wij hier met broers, zusjes, schoonzus en collega's: een hard werkend team! Al die tijd stond onze oudste broer klaar voor zijn jongere broertjes en zusjes en nu 33 jaar later staan zij allemaal klaar voor de man die dit alles heeft opgezet.

Wij zijn een gezin van acht kinderen, vijf zussen en drie broers. Twee zusjes, Gultan en Jolanda, wonen inmiddels met hun gezin in Duitsland. Theodora heeft altijd met hart en ziel gewerkt in ons restaurant en woont in Zwitserland waar zij de man van haar dromen is tegengekomen. Johannes, de tweede broer, heeft tot zijn 16e jaar ook in de zaak gewerkt, totdat hij fiscaal recht ging studeren in Amsterdam waar hij nog steeds woont. De overige familieleden staan nog steeds dag en nacht in dit restaurant: Nursan, Zeki & Sonja en hun kinderen, Benjamin, Christina, die allemaal aangemoedigd worden door vader en moeder Aslan. Benjamin, die al vanaf zijn tienerjaren Zeki's compagnon is zorgt voor de commerciële contacten. Christina, de jongste van het stel werkt ook sinds haar tienerjaren in de restaurant en heeft daarnaast doordeeweeks rechten gestudeerd in Amsterdam. Inmiddels is zij afgestudeerd en werkt zij naast hHt Middelpunt bij een advocatenkantoor.

HET MIDDELPUNT STAAT BIJ ONZE FAMILIE IN HET MIDDELPUNT VAN ONS LEVEN.

Wij eten en drinken hier, vieren de feestdagen hier, ontvangen er familie en vrienden en lachen en huilen hier! Kortom restaurant het Middelpunt heeft ons bij elkaar gehouden en heeft ons samen tot een hechte familie gemaakt. Hopelijk brengt ‘Het Middelpunt’ ons nog vele mooie jaren vervuld met liefde, warmte en tevreden gasten!

Familie Aslan

VOORGERECHTEN

K O U D E S T A R T E R S

Gemengde salade ●	9.00
<i>Salade met wortelen, komkommer en tomaat in dillesaus</i>	
Komkommer appelsalade ●	9.00
<i>In 't Middelpunts eigen dillesaus</i>	
Griekse salade ●	9.00
<i>Frisse salade met komkommer, tomaat, ui en tonijn</i>	
Tzatziki ●●	9.00
<i>Kwark aangemaakt met knoflook en komkommer</i>	
Tonijnsalade ●	13.00
Salade pesto	13.00
<i>Mix van vier soorten sla met zelfgemaakt pesto sausje</i>	
Salade Caprese ●●	13.00
<i>Salade geserveerd met mozzarella kaas en tomaten</i>	
Garnalencocktail ●●	16.00
Meloen a la Prosciutto di Parma	15.00
<i>Meloen met Parmaham</i>	
Carpaccio van ossenhaas ●●	17.00
<i>Frisse salade met feta kaas, ui, komkommer en tomaat</i>	

DIEET OF ALLERGIEËN

Geef uw wensen voor uw dieet of allergieën aan bij de bediening, dan houden wij hier rekening mee. U kunt allergenen herkennen aan de volgende kleuren:



SOEPEN · 8.50

- Wilde Champignonsoep, ●●●
- Groentesoep, ●●
- Toscaanse Tomatensoep, ●●
- Kippensoep, ●●

W A R M E S T A R T E R S

Turks brood uit de oven ●●	6.50
<i>Geserveerd met knoflook- & cocktailsaus naar 't Middelpunts eigen recept en kruidenboter</i>	
Gebakken Champignons ●●	12.00
<i>Gebakken in olijfolie en knoflookkruiden</i>	
Salade la Pollo ●●	17.00
<i>Gegrilde kip op een bedje van diverse soorten sla</i>	
Ceasar Salad ●●●●	17.00
<i>Originele Ceasar salade van gemixte sla, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, gegrilde kip, gekookt ei en Ceasar dressing</i>	
Verse kip kerrie salade ●	17.00
<i>Gebakken kipfilet op een bedje van verschillende soorten sla met ananas en kerrie dressing</i>	
Salade Gamba ●●●●●	22.00
<i>Gepelde gamba's op een bedje van diverse soorten sla</i>	
Salade Ossenhaas ●●●	25.00
<i>Ossenhaas puntjes op een bedje van diverse soorten sla</i>	

HOOFDGERECHTEN

VIS GERECHTEN

Viscreatie ●●●●●●●●	26.00
<i>Heekfilet met garnalen op een bedje van paprika, ui, champignons en doperwten</i>	
Zalmfantasie ●●●●●●●●	30.00
<i>met scampi's & inktvisringen</i>	
Scampi's ●●●●●●●●	32.00
<i>Gepeld of ongepeld</i>	
Kabeljauw ●●●●●●●●	32.00

De menu's worden geserveerd met gefrituurde aardappelen of friet en een frisse gemengde komkommer appel salade.

PASTA

Carbonara ●●●	19.00
<i>Spek, ui kaas in roomsaus</i>	
Napolitana ●●●	18.00
Bolognese ●●●●●●●●	20.00
<i>Met tomaten gehaktsaus</i>	
Pasta Formaggio ●●●	19.00
<i>Met parmezaanse kaassaus</i>	
Pasta Gamba ●●●●●●●●	26.00
<i>Met tomaten roomsaus</i>	
Pasta Ossehaas ●●●	28.00
<i>Met tomaat of italiaanse kaasroomsaus</i>	

VIS SPECIALITEITEN

VOOR DE ECHTE LIEFHEBBERS

3 Sliptongetjes ●●●●●●●●

In roomboter gebakken

33.00

Zeetong ●●●●●●●●

In roomboter gebakken (+- 500 gram)

DAGPRIJS

Mosselen ●●●●●●●●

Pannetje mosselen geserveerd met franse friet en salade.

Alleen in het seizoen verkrijgbaar

DAGPRIJS

VEGETARISCH

Vegetarisch menu 19.00 ●●●●●●●●

Gebakken paprika, ui, champignons, doperwten, kikkererwten, boontjes, broccoli, bloemkool, wortel, rode pestosaus met kaas oversmolten

Vegetarische wrap 19.00 ●●●●●●●●

Een rijkelijk gevulde groentewrap met paprika, ui, champignons, doperwten, kikkererwten, rode pesto, broccoli, boontjes, wortel met kaas oversmolten.

Pizza Vegetariana 16.00 ●●●

Tomaten, kaas, champignons, ui, paprika, artisjokken, olijven

GRILL HOOFDGERECHTEN

ONZE VLEES SPECIALITEITEN ●●●●●

Sate van ossenhaas

Ontdek de unieke smaak van onze ossenhaassaté: mals en vol van smaak.

36.00

Rib eye · Black Angus

Deze Schotse Black Angus rib-eye van +/- 300 gram wordt na een rijpingsproces van 3 weken gesneden. Het vlees is iets gemarmerd, waardoor het na bereiding lekker mals en sappig blijft.

42.50

Tournedos · Black Angus

De Black Angus runderen worden grootgebracht met een zorgvuldig uitgebalanceerd graan dieet.

47.50

VOOR DE KLEINTJES

Kipnuggets ●	12.00
Frikandel ●●●●●●●●	12.00
Shoarma ●●●●●	14.00
Spare-ribs ●●●●●	14.00

Kindergerechten worden geserveerd met onze patat of aardappelschijfjes

Kebab ●●●●●●●●	23.00
<i>Gekruid rundergehakt van de grill geserveerd met een Pitabroodje</i>	

Wienerschnitzel ●●●	22.00
<i>Van varkensvlees</i>	

Jägerschnitzel ●●●	23.00
<i>Van varkensvlees met gebakken ui en champignons en warme champignonsaus</i>	

Zigeunerschnitzel ●●●	23.00
<i>Van varkensvlees met zigeunersaus</i>	

Shoarma Varkensvlees ●●●●●●●●	22.00
<i>Shoarma van varkensvlees, geserveerd met een pitabroodje</i>	

Mini shoarma schotel Varkensvlees ●●●●●●●●	20.00
---	-------

Shoarma van lamsvlees ●●●●●●●●	24.00
<i>Shoarma van lamsvlees, geserveerd met een pitabroodje</i>	

Mini shoarma schotel van Lam ●●●●●●●●	22.00
--	-------

Shoarma van de Chef ●●●●●●●●	24.00
<i>Shoarma met spek, ui, champignons en gesmolten kaas.</i>	

Shoarma van de Chef met Lam ●●●●●●●●	26.00
<i>Shoarma van lamsvlees met spek, ui, champignons en gesmolten kaas.</i>	

Mini shoarma van de Chef ●●●●●●●●	22.00
--	-------

Shoarma la Zeki ●●●●●●●●	24.00
<i>Shoarma met gebakken ui, champignon en paprika belegd op half turksbroodje en gesmolten kaas</i>	

GRILL HOOFDGERECHTEN

Saté van varkenshaas (220 gram)	••	23.00
Spare-ribs (500 gram)	•••••	24.00
Mini spare-ribs schotel	•••••	21.00
Kipfilet	•••••	23.00
Gemarineerde kipfiletstukjes, geserveerd met een pitabroodje		
Mini kipfilet	•••••	20.00
Kipfilet speciaal	•••••	23.00
Gemarineerde kipfiletstukjes, geserveerd met champignons, paprika en ui en een pitabroodje		
Mini kipfilet speciaal	•••••	20.00
Sjaslik	•••••	23.00
Gemarineerde varkenshaaspuntjes met champignons, paprika en ui en een pitabroodje		
Mini Sjaslik	•••••	20.00
Grill	•••••	28.00
Mix van shoarma, kebab en sjaslik		
Mix	•••••	28.00
Mix van shoarma, kebab en kipfilet		
Varkenshaas	•••••	29.00
Gegrilde varkenshaas met kruidenboter of in de rode wijn marinade		

Warme sauzen · 3.50

Stroganoff •••

Sate •••

Kruidenboter •••••

Rode wijn marinade •••••

Peper •••••

Warme bospaddestoelen •••••

Hollandaise •••••

Alle koude sauzen 2.00

VOOR U KIEST..

Bij de steaks kunt u kiezen tussen diverse bereidingsopties:

- OP DE LAVA GRILL
- IN DE HOUTSKOOL OVEN
- ZELF STEENGRILLEN AAN TAFEL



Lady Steak (160 gram)	•••••	31.00
Lamskotelet	•••••	35.00
Lamsrack van de grill met kruidenboter of in de rode wijn marinade		
Lamshaasjes	•••••	35.00
Lamsfildet van de grill geserveerd met warme bospaddestoelen saus of in rode wijn marinade		
Ribeye (300 gram)	•••••	34.00
Ribeye van de grill met kruidenboter of in rode wijn marinade		
Tournedos (250 gram)	•••••	37.00
Biefstuk van de haas van de grill met kruidenboter of in de rode wijn marinade		
Spies Het Middelpunt	•••••	37.00
Spies van lamshaasjes met paprika en ui		
Spies la Rembrandt	•••••	39.00
Spies van tournedos, lamshaas, varkenshaas, paprika en ui		
T- bone (500 gram)	•••	39.00
T-bone van de grill met kruidenboter of in rode wijn marinade		

Warme groenten of gebakken aardappelen uit de pan erbij? Dat kan voor een kleine meerprijs van 1.00

BIJGERECHTEN

Pitabroodje	••	2.00
Turksbrood hoekje uit de oven	••	5.00
Gefrituurde aardappelschijfjes	•••••	5.00
Franse frietjes	•••••	5.00
Gebakken rijst	•	5.00
Gebakken champignon en ui	•••••	6.00
Gepofte aardappel uit de oven	•••••	6.00
Met sour crème		
Gebakken aardappelen uit de pan	•••••	6.00
Warme groenten		8.00
Portie asperges	••	dagprijs
Alleen in het seizoen verkrijgbaar		

PIZZA

Bambino	••	10.00
Tomaten, kaas		
Margherita	••	12.00
Tomaten, kaas, oregano		
Funghi	••	13.00
Tomaten, kaas, champignons		
Salami	••	13.00
Tomaten, kaas, salami		
Prosciutto	••	13.00
Tomaten, kaas, ham		
Vesuvio	••	14.00
Tomaten, kaas, salami, champignons		
Peperoni	••	14.00
Tomaten, kaas, paprika, ui		
Christina	••	14.00
Tomaten, kaas, champignons, ui		
Napoletano	•••	14.00
Tomaten, kaas, ansjovis, kappertjes		
Hawai	••	14.00
Tomaten, kaas, ham, ananas		
Siciliana	•••	14.00
Tomaten, kaas, ansjovis, kappertjes, olijven		

EXTRA TOPPINGS..

..zijn bij ons altijd mogelijk, vraag ernaar!

PIZZA

Sympatica	••	15.00
Tomaten, kaas, salami, ui, olijven		
Carbonara	••	19.00
Tomaten, kaas, ham, salami, spek, ei, ui		
Quattro stagioni	••	15.00
Tomaten, kaas, champignons, salami, paprika, ham, artisjokken		
Gorgonzola	••	15.00
Tomaten, kaas, gorgonzola		
Inferno	••	15.00
Tomaten, kaas, champignons, ham, paprika, spaanse pepers		
Tutti Frutti	••	16.00
Tomaten, kaas, gemengde vruchten		
Tonno	•••	16.00
Tomaten, kaas, ui, tonijn		
Vegetariana	••	16.00
Tomaten, kaas, champignons, ui, paprika, artisjokken, olijven		
Cattolica	•••••	16.00
Tomaten, pesto, mozzarella, rucola		
Quattro formaggio	••	16.00
Mozzarella, gorgonzola, Goudse-en fetakaas		
Shoarma	•••••	21.00
Tomaten, kaas, paprika, ui, shoarma		
Frutti di Mare	•••••	23.00
Tomaten, kaas, garnalen, mosselen, tonijn, ansjovis		
Calzone	•••••	23.00
Dubbelgevouwen pizza met tomaten, kaas, ham, gekruid gehakt, ui, paprika, champignons		



..Graag zien wij u weer.

Wat fijn dat u de tijd heeft genomen om aan te schuiven aan onze tafel. In onze keuken geloven wij dat de mooiste momenten ontstaan wanneer goede mensen samenkomen – of dit nu uw eigen familie, dierbare vrienden of nieuwe bekenden zijn. U was vanavond een deel van onze familie!

Wij hopen dat elk gerecht, bereid met de grootste zorg en liefde, heeft bijgedragen aan een onvergetelijke avond vol warmte en gezelligheid.

De deur staat altijd voor u open. Kom snel weer terug, en breng degenen die u liefhebt de volgende keer gerust mee. Laat ons de zorg dragen voor een heerlijke maaltijd, zodat u enkel hoeft te genieten van elkaars gezelschap en de prachtige momenten die we samen creëren.

Hartelijk dank voor uw komst en vergeet niet uw favoriete gerecht te delen met uw omgeving!

Het voltallige team van Het Middelpunt, uw culinaire familie,

Familie Aslan



HET MIDDELPUNT

- s i n d s 1 9 9 3 -