



**YAKUP 2** Schauspieler, Sänger. Lebhaft, gut und günstig. Flinker Service. **Asmalı Mesceyt Mahallesi 35/37, Tel. 0212 249 99 25, yakuprestaurant.com**

**SULTANAHMET** Köfte (Hacktätschli) seit 1920. Divanyolu Caddesi 12, Tel. 0212 20 05 66, [sultanahmetkoftesi.com](http://sultanahmetkoftesi.com)

**HAVUZLU** Traditionelles gutes Lokal im Grossen Basar. **Gani Celebi Sok 3, Tel. 0212 527 33 46, havuzlurestaurant.com**

**MR. BLISS** Mittags Kaffeesatz lesende Frauen, abends türkisches Bier und (Live-)Musik. **Istiklal Caddesi, Solakzade Sokak 5 A, Tel. 0212 293 38 80**

**11 CRYSTAL** Zeitgenössisch cooler Klub, in dem die besten DJs des Landes auflegen. **Muallim Naci Caddesi 65, Tel. 0212 229 71 52**

## SHOPPING

**12 BASARE** Nicht verpassen sollte man den Ägyptischen für Gewürze und Speisen und den Grossen Basar für Stoffe, Gold, Keramik. Beide im Viertel **Eminönü**.

**13 EMRE CAN** Paschmina- und Seidenschals in allen Farben und Mustern. **Ressam Basmacilar Sokak 44-46, Grosser Basar, Eingang 5, Tel. 0212 526 11 99**

**14 ÜMIT ÜNAL** Türkischer Modeschöpfer von internationalem Ruf. Kollektionen für Frauen und Männer. **Ensiz Sokak 1, Tel. 0212 245 78 86, umitunal.com**

**15 A LA TURCA** Seltene Teppiche, Möbel, Gefässe aus Keramik und weitere Antiquitäten. **Faikpasa 4, Tel. 0212 245 29 33, alaturcahouse.com**

**16 HACI BEKIR** Süsse Lokum mit Rosen-, Zitronen- oder Pistazien-Geschmack. Aber auch Halva, wie Türkischer Honig korrekt heisst. **Istiklal Caddesi 83 A, Tel. 0212 244 28 04, hacibekir.com**

Landesvorwahl: 0090 Weitere Tipps [tuerkei-info.ch](http://tuerkei-info.ch), [turkishairlines.com](http://turkishairlines.com)

## DIVERSES

**17 RODEO GALLERY** Ehrgeizige Galerie mit zeitgenössischer Kunst, geleitet von der jungen Sylvia Kouvali. **Tütün Deposu, Lüleci Hendek Caddesi 12, Tel. 0212 293 58 00, rodeo-gallery.com**

**18 AGA HAMAM** Kleines, sauberes und hübsches, 1454 erbautes Bad. **Turnacibasi Skala 48 B, Tel. 0212 249 50 27**

**19 EUROPAS KULTURHAUPTSTADT 2010** Hunderte von Veranstaltungen das ganze Jahr über. [en.istanbul2010.org](http://en.istanbul2010.org)

# FRISCH ZUBEREITET.

Zartes Alaska-Seelachsfilet, überbacken mit einer Sauce aus natürlich guten Zutaten – ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe.



Mehr Kochideen auf [www.findus.ch](http://www.findus.ch)