

BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

“Restoran Modern” 5’li Meze Seçkisi
5 Picks of “Restoran Modern” Mezzes

Peynir Ezmesi

Kırmızı Soğan Reçeli, Kişniş Tohumu, Salatalık

Mashed Feta Cheese

Red Onion Jam, Coriander Seed, Cucumber

İsli Uskumru

“Ankara” Çubuk Turşu, Dereotu, Mayonez

Smoked Mackerel Rillette

“Ankara” Pickle, Dill, Mayonnaise

Siyez Bulgurlu Açık Dolma

Asma Yaprağı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt

“Siyez” Cracked Wheat Open “Dolma”

Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yoghurt with Sumac

Muammara

Közlenmiş Kapya Biber, Sarımsak, Ceviz

“Muammara”

Roasted Capia Pepper, Garlic, Walnut

Yoğurtlu Sebze Kızartma

Tatlı Patates, Pırasa Kıtırı, Fermente Sarımsak

Fried Vegetables with Yoghurt

Sweet Potatoes, Crispy Leek, Fermented Garlic

Çiğ Traşlanmış Enginar

Körpe Roka, Çilek Püresi, Beyaz Trüf Yağı, Grana Padano

Shaved Raw Artichoke

Arugula, Strawberry Puree, White Truffle Oil, Grana Padano

Ege Otlı Mücver

Fermente Sarımsaklı Yoğurt, Kabak Tartar

Aegean Herbs Fritter

Fermented Garlic, Yoghurt, Zucchini Tartare

Kırmızı Kanal Karides

“Buttermilk” Sos, Yanık Portakal, Hardal Tohumu

Red Shrimps

Buttermilk Dressing, Burnt Orange Segment, Mustard Seed

Bonfile Çiğ Köfte Tartar

“Antep” Biber Salça, Taze Baharatlar, Urfa İsoot, İnce Bulgur, Nar Ekşisi

Tenderloin ‘Çiğ Köfte’ Tartare

“Antep” Tomato Paste, Fresh Herbs, Cracked Wheat, Pomegranate Syrup

Yerel Peynir Tabağı

Tangazola Peyniri, Küllü Amber Peyniri, Mera Peyniri, “Kars” Gravyeri, Kargı Tulum Peyniri

*Kızılıklık sos ve mısır ekmeği ile servis edilir.

Local Cheese Platter

Tangazola Cheese, “Küllü Amber” Cheese, “Mera” Cheese, “Kars” Gruyere, Goat “Kargı Tulum” Cheese

*Served with cranberry paste and corn bread.

Çakı Midye Tava

Cevizli Tarator, Limon, Frenk Soğan Yağı

Razor Clam Tempura

Walnut Tarator Sauce, Lemon, Chives Oil

Mini Haşlama İçli Köfte

Tereyağlı Yoğurt, Acı Tereyağı, Ceviz

Tiny Boiled ‘İçli Köfte’

Yoghurt with Butter, Spicy Minced Meat, Hot Spicy Butter, Walnut

Ciğer Tava

Kırmızı Soğan Reçeli, Kimyon Tohumu

Liver Tempura

Red Onion Jam, Cumin Seed

Ahtapot Kokoreç

Karamelize Soğanlı Tatlı Patates Püresi, Frenk Soğan Yağı

Octopus “Kokoreç”

Sweet Potato Puree with Caramelized Red Onion, Chives Oil

Balık Pazarı Tabağı

Mumlu Balık Yumurtası, Tarama, İsli Uskumru Rillette, Lakerda, Akya Pastırma, Somon Pastırma

*Kırmızı soğan reçeli ve mısır ekmeği ile servis edilir.

Fish Market Platter

Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rilette, Salted Bonito, Leer Pastrami, Salmon Pastrami

*Served with red onion marmalade and corn bread.

SALATALAR / SALADS

Renkli Domates Salatası

“Ezine” Peyniri, Hal hali Zeytin, Kıtır Simit, Salatalık, Fırınlanmış Kırmızı Soğan, Fesleğen Yaprağı, “Datça” İncir Sirkesi Sosu

Heirloom Tomato Salad

“Ezine” Feta Cheese, Hal hali Olive, Turkish “Simit” Crumbs, Cucumber, Grilled Red Onion, Basil, “Datça” Fig Vinegar Dressing

Yeşil Salata

Körpe Roka, Taze Baharat Püresi, Siyah Kabak, Çiğ Enginar, Körpe Turp, Taze Baharat Püresi, Çörekotlu Portakal Sos

Green Salad

Arugula, Zucchini, Green Peas, Raw Artichoke, Baby Turnip, Fresh Herb Puree Orange Vinaigrette with Black Cumin

Pancarlı Balkabağı Salatası

Körpe Ispanak, “Amasya” Elması, Firik Bulguru, “Ezine” Peyniri

Beetroot with Pumpkin Salad

Fresh Spinach, “Amasya” Apple, Firik Bulghur, “Ezine” Feta Cheese

Çıtır Rezene Salatası

Semizotu, Siyah Kabak, Pancar, Yanık Portakal, Tane Hardallı Sos

Crispy Fennel Salad

Black Zucchini, Purslane, Beetroot, Burnt Orange Segment, Grain Mustard Dressing

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Kaya Levreği Buğulama

Kestane Mantarı, Yanık Arpacık Soğan, Sarımsak, Renkli Çeri Domates, Beyaz Şarap, Pirasa Kıtır, Yanık Limon

Steamed Rock Sea Bass

Chestnut Mushrooms, Burnt Shallots, Garlic, Heirloom Tomato, White Wine, Leek Crisp, Burnt Lemon

Orman Mantarlı Şehriye

Morel Mantarı, Kestane Mantarı, Taze Kekik, Keçi Peyniri, Tereyağı

Wild Mushroom Orzo

Morel Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Thyme, Goat Cheese, Butter

Izgara Bonfile

Orman Mantarı, Firik Bulguru

Grilled Beef Tenderloin

Wild Mushrooms, Firik Bulgur

Kuzu İncik

Enginar Püresi, Bezelye Taneleri, Kuzu Jus, Limon Kabuğu Rendesi

Lamb Shank

Artichoke Puree, Green Peas, Lamb Jus, Lemon Zest

Dana Kaburga

İlikli Kuskus, Rezene, Kabak, “Gemre” Üzüm, Dereotu, Maydanoz Tozu, Pirasa Kıtır

Veal Short Ribs

Couscous with Marrow, Fennel, Zucchini, “Gemre” Grape, Dill, Parsley Powder, Leek Crisp

Mutancana

Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Eti, Badem, Arpacık Soğan, Tarçın, Kuru Kayısı, Siyah Erik Kurusu, Kuru İncir, Körpe Patates

“Mutancana”

Slow Cooked Lamb Meat, Almond, Shallot, Cinnamon, Dried Apricot, Black Prune, Dried Fig, Fresh Potato

Yağlama

“Urfa” İsotlu Yoğurt, Kavrulmuş Kıyma

“Yağlama”

Yoghurt with “Urfa” Pepper, Braised Meat

Kuzu Pirzola

Müceddere Pilavı, Kişnişli Havuç

Lamb Chops

“Müceddere” Pilaf, Carot with Corriender Seeds

Acılı Karides Güveç

Domates, Sarımsak, “Urfa” Biberi, Arpacık Soğan, Lime

Spicy Prawn Casserole

Tomato, Garlic, “Urfa” Pepper, Shallots, Lime

Izgara Lüfer

Bebek Patates, Kırmızı Soğan, Roka

Grilled Bluefish

Baby Potatoes, Red Onion, Rocket

Deniz Mahsüllü Kuskus

Ahtapot, Karides, Kara Midye

Couscous with Seafood

Octopus, Shrimp, Mussels