

B A Ş L A N G I Ç L A R • S T A R T E R S

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

Topik • ‘Topik’

Ağır Ateşte Pişmiş Kırmızı Soğan, Kuş Üzümlü, Dolmalık Fıstık
Slow Cooked Red Onion, Black Currant, Pine Nut



Acılı Bademli Yoğurt

Spicy Yoghurt with Almond

Közlenmiş Acı Samadağ Biberi, Kavrulmuş Badem, Yanık Tereyağı, Soka
Grilled Hot Pepper, Roasted Almond, Burnt Butter



Siyez Bulgurlu Açık Dolma

“Siyez” Cracked Wheat Open ‘Dolma’

Asma Yapağı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt
Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yogurt with Sumac



İç Bakla Kavurma

Sauteed Broad Beans

Çifte Kavrulmuş Tahinli Yoğurt, Kimyon, Yufka Kırırları
Double-Roasted Tahini Yogurt, Cumin, And Phyllo Pastry Crisps



Günün Zeytinyağlısı
Olive Oil Dishes of Day

Çiğ Tıraşlanmış Enginar Salatası

Shaved Raw Artichoke Körpe Roka, Şeftali Püresi, Beyaz Trüf Yağı,
‘Kapadokya’ Mağara Peyniri
Arugula, Peach Puree, White Truffle Oil, ‘Kapadokya’ Cave Cheese



Çoban Salata • Çoban Salad

Sumaklı Vişne Sos, Avokado, Renkli Bahçe Domates, Kırmızı Soğan
Sumac Cherry Sauce, Avocado, Colorful Garden Tomatoes, Red Onion



Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter

Fermente Sarımsaklı Yoğurt, Kabak Tartar
Fermented Garlic Yoghurt, Kabak Tartare



Lorlu Pazı Sarma

Whey Cheese Stuffed Chard Leaves

Taze Baharatlar, Dereotu Yağı, Simit Bulgur
Fresh Herbs, Dill Oil, Simit Bulgur



Siron • ‘Siron’

Çıtır Yufkalar, Taze Baharatlı Kıyma Kavurma, Acı Yağ, Yoğurt
Crispy Dough, Sauteed Ground Meat with Fresh Herbs,
Hot Spicy Oil, Yoghurt



Ciğer Tava • Liver Tempura

Taze Soğan, Çıtır Patates, Kimyon Tohumu
Fresh Spring Onions, Crispy Potatoes, Cumin Seed



Ahtapot Kokoreç • Octopus ‘Kokorec’

Karamelize Soğanlı Tatlı Patates Püresi, Frenk Soğan Yağı
Sweet Potato Puree With Caramelized Red Onion, Chives Oil



Ballı Susamlı Sıcak Peynir

Warm Cheese with Honey & Sesame

‘Arnavut’ Biberi Kuruşu, Biberiye, Bal, Taze Kekik, Kuru Domates
Dried ‘Albanian’ Pepper, Rosemary, Honey, Thyme, Dried Tomato



Orman Mantarları Güveç

Forest Mushrooms Casserole

Yumurta Sarısı, Taze Kekik, İşlenmiş Deniz Tuzu
Egg Yolk, Fresh Thyme, Smoked Sea Salt



Fellah Köfte

Fellah Köfte – Spiced Bulgur Dumplings

‘Hatay’ Tuzlu Yoğurt, Izgara Kıpça Biber, Pazı Yaprakları
Salty Yoghurt from Hatay, Grilled Capia Pepper, Swiss Chard Leaves



İçli Köfte • ‘İçli Köfte’

Sumaklı Yoğurt, Yanık Tereyağı
‘Yoghurt with Sumac, Brown Butter



Bonfile Salata • Tenderloin Salad

Kale Yapağı, Fırınlanmış Armut, Karamelize Keçi Peyniri
Kale, Roasted Pears, Caramelized Goat Cheese

(110 gr)



Tavuklu Yedikule Salata

Chicken Lettuce Salad

Tarhunlu Mayonez, Badem, Yeşil Elma, Kuru Dut,
Tarragon Mayonnaise, Almond, Green Apple, Dried Mullberry

(110 gr)



Siyah Kabak Salata

Black Zucchini Salad

Fermente Sarımsaklı Yoğurt, İsli Nohut, Zeytinyağlı Bezelye, Taze Baharatlar
Fermented Garlic Yogurt, Smoked Chickpeas, Peas in Olive Oil, Fresh Herbs



Yerel Peynir Tabağı

Local Cheese Platter

'Kapadokya' Mağara Peyniri, Kargı Tulum Peyniri,
'Kars' Gravyeri, Niğde Mavisi, Taze Kirli Hanım Peyniri
*Otlı tereyağı ve mısır ekmeği kırı ile servis edilir.

'Kapadokya' Cave Cheese, Goat 'Kargı' Tulum Cheese, 'Kars' Gruyere,
'Niğde' Blue Cheese, 'Taze Kirli Hanım' Cheese

*It is served with herb butter and crispy cornbread.



Balık Pazarı Tabağı

Fish Market Platter

Mumlu Balık Yumurtası, Tarama, İslı Uskumru Rillette, Lakerda,
Karabiberli Somon, Akya Pastırma

*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeği kırı ve otlı tereyağ ile servis edilir.
Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillete, Salted Bonito,
Salmon with Black Pepper, Leer Pastrami

*Served with herb butter, red onion jam and cornbread crisps.



A N A Y E M E K L E R • M A I N C O U R S E S

Deniz Levreği Buğulama

Sea Bass Steamed

Kestane Mantarı, Yanık Arpacık Soğan, Renkli Çeri Domates
Chestnut Mushrooms, Burnt Shallots, Cherry Tomato

(180 gr)



Mersin Karidesli Şehriye

'Mersin' Shrimp Noodles

Confi Çeri Domates, Bebek Ispanak, Kuru Domates
Confi Cherry Tomatoes, Baby Spinach, Sun-Dried Tomatoes



Izgara Dana Bonfile

Grilled Beef Tenderloin

Orman Mantarlı Patates Püresi, Izgara Fransız Fasülye, Vişneli Dana Öz Suyu
Mushroom Mashed Potatoes, Grilled French Beans, Cherry Beef Broth

(200 gr)



Şaşıklık • Shaslik

Patlıcan Beğendi, Izgara Köy Biberi, Taze Baharat Salatası
Eggplant Puree, Grilled Green Pepper, Fresh Herb Salad



Mısır Pürelili Sebze Kavurma

Seasonal Vegetables Sauteed with Corn Puree

Kestane Mantarı, İstiridye Mantarı, Kuşkonmaz, Bezelye
Izgara Kırmızı Soğan, Siyah Kabak
Chestnut Mushrooms, Oyster Mushrooms, Asparagus, Peas,
Grilled Red Onions, Black Zucchini



Kilis Tava

'Kilis' Tava

Zırhla Çekilmiş Kuzu Eti, Közlenmiş Patlıcan Salatası,

Kırmızı Soğan Kırıtı

Lamb Minced with a Cleaver, Grilled Eggplant, Crispy Red Onion

(160 gr)



Patatesli Hingel

Potato Dumpling

Urfa İsot Salçası, Bebek Ispanak, Acı Zeytinyağı
'Urfa' Isot Tomato Paste, Baby Spinach, Spicy Olive Oil



Birecik Patlıcan Dolgulu Köfte

'Birecik' Eggplant Stuffed Meatballs

Domates Sos, Fesleğen Yapağı, Tırnak Pide, Yoğurt
Tomato Sauce, Basil, Pitta Bread, Yogurt

(150 gr)



Izgara Levrek

Grilled Sea Bass

İslenmiş Kuşkonmaz, Kavrulmuş Badem, Ezme Bebek Patates
Smoked Asparagus, Roasted Almonds, Baby Potatoes

(200 gr)

