

BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

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



Siyez Bulgurlu Açık Dolma

“Siyez” Cracked Wheat Open ‘Dolma’

Asma Yaprığı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt  
Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yoghurt with Sumac



Çifte Kavrulmuş Susamlı Patlıcan

Eggplant with Sesame

Tereyağlı Yoğurt, Acı Biber Reçeli, Badem, Kavrulmuş Kıyma  
Yoghurt, Hot Pepper Jam, Almond, Sauteed Minced Meat



Günün Zeytinyağlısı  
Olive Oil Dishes of Day

Çiğ Tıraşlanmış Enginar

Shaved Raw Artichoke

Körpe Roka, Mandalina Püresi, Beyaz Trüf Yağı, ‘Kapadokya’ Mağara Peyniri  
Arugula, Mandarin Puree, White Truffle Oil, ‘Kapadokya’ Cave Cheese



Yeşil Salata • Green Salad

Keçi Peynirli Taze Baharat Püresi, Siyah Kabak, Beluga Mercimeği, Dereotu  
Fresh Herb Puree With Goat Cheese, Zucchini, Beluga Lentill, Dill



Çoban Salata • Çoban Salad

Avokado Püresi, Renkli Bahçe Domates, ‘Datça İncir Sirkesi, ‘Bodrum’ Kıyma Zeytin  
Avocado Puree, Fresh Garden Tomato, ‘Datça’ Fig Vinegar, ‘Bodrum’ Black Olive



Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter

Çifte Kavrulmuş Tahinli Humus, Kabak Tartar  
Hummus, Kabak Tartare



Kırmızı Kanal Karides • Red Shrimps

Buttermilk Sos, Yanık Portakal, Hardal Tohumu  
Buttermilk Dressing, Burnt Orange Segment, Mustard Seed



Lorlu Pazı Sarma

Whey Cheese Stuffed Chard Leaves

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



Denizden Tempura • Sea Food Tempura

Mersin Karides, Taze Soğan, İstiridye Mantarı  
Prawn, Spring Onion, Oyster Mushroom



Güveçte Fener Balığı Yahni

Monkfish Stew in a Clay Pot

İstiridye Mantarı, Köy Biberi, Arpacık Soğan  
Oyster Mushrooms, Sweet Green Pepper, Shallots



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

Kırmızı Soğan Reçeli, Kimyon Tohumu  
Red Onion Jam, 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 Kuru, 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



### Yerel Peynir Tabağı

#### Local Cheese Platter

‘Kapadokya’ Mağara Peyniri, Kargı Tulum Peyniri,  
‘Kars’ Gravyeri, Niğde Mavisi, Taze Kirli Hanım Peyniri  
\*Otlu tereyağı ve mısır ekmeği kıtırı 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,  
Somon Füme, Akya Pastırma

\*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeği kıtırı ve otlu tereyağ ile servis edilir.  
Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillete, Salted Bonito,  
Salmon Fume, 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)



### Orman Mantarlı Şehriye

#### Wild Mushroom Orzo

Morel Mantarı, Kestane Mantar, Mağara Peyniri  
Morel Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Cave Cheese



### Izgara Bonfile

#### Grilled Tenderloin

Avokado Püre, Otlu Tereyağı  
Avocado Puree, Butter with Fresh Herbs  
(200 gr)



### Otlu Kuskus

#### Couscous with Aegean Herbs

Hardal Otu, Turp Otu, Ezine Peyniri  
Leaf Mustard, Wild Radish, ‘Ezine’ Cheese



### Dana İncik

#### Beef Shank

Dana Öz Suyunda Demlenmiş Kış Sebzeleri, Limonlu Tatlı Patates  
Seasonel Vegetables with Beef Jus, Sweet Potato with Lemon  
(240 gr)



### Mutancana • ‘Mutancana’

Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Eti, Badem, Kayısı Kurusu, Siyah Erik Kurusu  
Slow Cooked Lamb Meat, Almond, Dried Apricot, Black Prune  
(150 gr)



### Domates Soslu ‘Mersin’ Karides

#### ‘Mersin’ Prawn with Tomato Sauce

‘Urfa’ Biberi, Lime, Bahçe Domatesi  
Urfa’ Pepper, Lime, Fresh Tomato  
(240 gr)



### Mısır Pürelı Sebze Kavurma

#### Seasonal Vegetables Sauteed

#### with Corn Puree

Kestane Mantarı, İstiridye Mantarı, Kereviz,  
Izgara Kırmızı Soğan, Siyah Kabak  
Chestnut Mushrooms, Oyster Mushrooms, Grilled Red Onion, Zucchini



### Ahtapotlu Çekme Makarna

#### Pasta with Octopus

Kabak Çiçeği, Aromatik Balık Suyu, Kapari Çiçeği  
Zucchini Blossoms, Aromatic Fish Broth, Capers



### Sebzeli Kuzu Karski

#### Lamb Karsky with Vegetables

Çıtır Asma Yaprağı, ‘Denizli’ Kale Biberi, Tablacı Salatası  
Crispy Wine Leaves, ‘Denizli’ Pepper, ‘Tablacı’ Salad



### Kilis Tava • ‘Kilis’ Tava

Zırhla Çekilmiş Kuzu Eti, Közlenmiş Patlıcan Salatası,  
Kırmızı Soğan Kıtırı

Lamb Minced with a Cleaver, Grilled Eggplant, Crispy Red Onion  
(160 gr)



### Patatesli Hingel • Potato Hingel

Sotelenmiş Orman Mantarları, Izgaranmış Pırasa Sos, Ada Çayı  
Sautéed Forest Mushrooms, Grilled Leek Sauce, Fresh Sage

