

Ö Ğ L E N • L U N C H

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

Zencefilli Mercimek Çorbası**Lentil Soup with Ginger**fırınlanmış kale yaprağı, limon yağı
baked kale leaves, lemon oil**Lorlu Pazı Sarma****Whey Cheese Stuffed Chard Leaves**taze baharatlar, dereotu yağı, simit bulgur
fresh herbs, dill oil, simit bulghur**Çiğ Traşlanmış Enginar • Shaved Artichoke**körpe roka, mandalina püresi, beyaz trüf yağı, parmesan peyniri
arugula, mandarin puree, white truffle oil, parmigiano reggiano**Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter**fermente sarımsaklı yoğurt, kabak tartar
fermented garlic yoghurt, zucchini tartare**Çıtır Balık Köftesi, Otlı Lavaş****Crispy Fish Meatball & Herby Lavash**taze baharat tozu, tarator sos, körpe roka, közlenmiş biber sos
fresh herbs powder, tarator sauce, arugula, capia pepper sauce**İmam Bayıldı • 'İmam Bayıldı'**tahinli peynir kreması
tahini cheese cream**Fellah Köfte • Fellaah Meatball**köz patlıcanlı yoğurt, zeytinyağlı pazı
yoghurt with roasted eggplant, chard with olive oil**Yağlama • 'Yağlama'**Urfa isotlu yoğurt, kavrulmuş kıyma
yoghurt with 'Urfa' pepper, spicy minced meat**Pırasalı Börek • Beurek with Leek**avokado püresi, kuru domates, trüflü bal
avocado puree, dried tomato, honey with truffle**Yerel Peynir Tabağı • Local Cheese Platter**Tangala Çifliğinden 'Tangazola' peyniri, Küllü 'Amber' peyniri,
'Mera' Peyniri, 'Kars' Gravyeri, 'Kargı Tulum' peyniri
*kızılıklık sos ve ktır mısır ekmeği ile servis edilir.'Tangazola cheese, smoked 'Amber' cheese, Mera cheese,
'Kars' Gruyere, goat 'Kargı Tulum' cheese
*served with cranberry paste and crispy corn bread.**Balık Pazarı Tabağı • Fish Market Platter**mumlu balık yumurtası, tarama, isli uskumru rilette,
lakerda, Akya pastırma, Somon pastırma*kırmızı soğan reçeli ve ktır mısır ekmeği ile servis edilir.
bottarga, tarama, smoked mackerel rilette, salted bonito,
leer pastrami, Salmon pastrami
*served with red onion marmalade and crispy corn bread.**Mevsim Zeytinyağlısı****2li Zeytinyağlı veya Salata Tabağı 4lü****Zeytinyağlı veya Salata Tabağı**

12.00 - 16.00 arası servis edilmektedir.

Günün zeytinyağlı ve salata ürünlerini
servis ekibine danışabilirsiniz.**Seasonal Vegetables with Olive Oil****2 kind Olive Oil or Salad Plate****4 kind Olive Oil or Salad Plate**

It is served between 12.00 and 16.00.

You may consult olive oil dishes and salad alternatives
of the day with the service team.

Yumurta • Egg Süt/Süt ürünü • Dairy Balık • Fish Yumuşakçalar • Mollusca Gluten Soya • Soy Fıstık • Peanut Kereviz • Celery Kabuklular • Shellfish

Vegan/Vejeteryan • Vegan/ Vegetarian Acı • Spicy Kabuklu Yemişler • Nut Hardal • Mustard Acı Bakla • Lupine Alkol • Alcohol Susam • Sesame Mısır • Corn

Sülfitletler • Sulfur dioxide Sarımsak • Garlic Kişniş • Coriander Roka • Arugula Rezene • Fennel Turp • Radish Mantar • Mushroom Şeker • Sugar

Fiyatlar TL olup, K.D.V dahildir. • All prices are in TL, including V.A.T %10 servis ücreti eklenmektedir. • 10% service charge will be added. Alerjiniz varsa lütfen bilgilendirin. • Please inform us if you have any allergies

SALATALAR • SALADS

Ege Otları Salatası

Aegean Herbs Salad

körpe ıspanak, 'Amasya' elması, 'Ezine' peynir sosu, kuru domates
fresh spinach, 'Amasya' apple, 'Ezine' feta cheese sauce, dried tomato



Tavuklu Yedikule Salata • Chicken Lettuce Salad

buğday, avokado, badem, kuru dut, tarhunlu mayonez
wheat, avocado, almond, dried mulberry, tarragon mayonnaise



Izgara Sebze Salatası • Grilled Vegetables Salad

'Ezine' peyniri, fırınlanmış kış sebzeleri, 'Datça' incir sirkesi
'Ezine' feta cheese, grilled winter vegetables, 'Datça' fig vinegar



Çıtır Rezene Salatası • Crispy Fennel Salad

semizotu, siyah kabak, pancar, yanık portakal, tane hardallı sos
purslane, beetroot, burnt orange segment, grain mustard dressing



Bonfile Salata • Tenderloin Salad

kale yaprağı, fırınlanmış armut, karamelize keçi peyniri, karnabahar
kale leaves, caramelized goat cheese, cauliflower



ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

Patlıcanlı Erişte

Eggplant with Hand Cut Local Pasta

'Erzincan' tulum peyniri, kavrulmuş ceviz, ıspanak
'Erzincan' tulum cheese, roasted walnut, spinach



Kuzu Pirzola • Lamb Chops

Müceddere pilavı, kişnişli havuç
'Müceddere' pilaf, carrots with coriander seed



Izgara Dana Antrikot

Grilled Beef Entrecote

horoz fasulye, 'Kanlıca' mantarı
small white beans, milkcap mushroom



Birecik Patlıcan Dolgulu Köfte

'Birecik' Eggplant Stuffed Meatballs

domates sos, fesleğen yaprağı, dil peyniri
tomato sauce, basil, string cheese



Çekme Manti • 'Girniş' Manti

biberli yanık tereyağı, aromatik tavuk suyu
burnt butter with pepper, aromatic chicken broth



Izgara Levrek • Grilled Sea Bass

zeytinyağlı kuru bamya, çeri domates, kapari
dried okra with olive oil, cherry tomatoes, capers



Kaburgalı Yassı Taze Makarna

Slow Cooked Short Ribs with

Hand Cut Local Pasta

domates sos, limon kabuğu
tomato sauce, lemon zest



Bonfile Parçalı Açık Sandviç

Tenderloin Open Sandwich

peynir kreması, domates, çıtır kırmızı lahana
cheese cream, tomato, crispy red cabbage



Yumurta • Egg Süt/Süt ürünü • Dairy Balık • Fish Yumuşakçalar • Mollusca Gluten Soya • Soy Fıstık • Peanut Kereviz • Celery Kabuklular • Shellfish

Vegan/Vejeteryan • Vegan/ Vegetarian Acı • Spicy Kabuklu Yemişler • Nut Hardal • Mustard Acı Bakla • Lupine Alkol • Alcohol Susam • Sesame Mısır • Corn

Sülfidler • Sulfur dioxide Sarımsak • Garlic Kişniş • Coriander Roka • Arugula Rezene • Fennel Turp • Radish Mantar • Mushroom Şeker • Sugar