

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

Mevsim Zeytinyağlısı

2'li Zeytinyağlı Tabağı
4'lü Zeytinyağlı Tabağı

Günün zeytinyağlı ve salata ürünlerini
servis ekibine danışabilirsiniz.

Seasonal Vegetables with Olive Oil

2 types Olive Oil Plate
4 types Olive Oil Plate

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

Safranlı Badem Çorbası

Almond Soup with Saffron

Tereyağında Kavrulmuş File Badem
Butter-Roasted Sliced Almonds



Lorlu Pazı Sarma

Whey Cheese Stuffed Chard Leaves

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



Ege Otlı Mücver

Aegean Herbs Fritter

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



Çıtır Balık Ekmek

Crispy Fish with Bread

Taze Baharat Tozu, Közlenmiş Biber Sos, Körpe Roka
Fresh Herbs Powder, Grilled Capia Pepper Sauce, Arugula



Denizden Tempura • Sea Food Tempura

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



‘Datça’ İncir Sirkeli Köz Patlıcan

Roasted Eggplant with ‘Datça’ Fig Vinegar

Fırınlanmış Pancar, Nar, Sotelenmiş Badem
Grilled Beetroot, Pomegranate, Sauteed Almond



Fellah Köfte • ‘Fellah Kofte’

Hatay Tuzlu Yoğurt, Izgaralanmış Kapya Biber
Salty Yoghurt from Hatay, Sauteed Capia Pepper



Biberli Ekmek • Spicy Cheese Pita

Taze Zahter Yaprakları, Halhali Zeytin, Taze Soğan
Fresh Thyme, ‘Halhali’ Olive, Spring Onions



İçli Köfte • ‘İçli Köfte’

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



Yerel Peynir Tabağı

Local Cheese Platter

“Kapadokya” Mağara Peyniri, ‘Kargı Tulum’ Peyniri

“Kars” Gravyeri, Niğde Mavis, Taze Kirli Hanım Peyniri

*Otlı tereyağı ve mısır ekmeği kütürü ile servis edilir.

“Kapadokya” Cave Cheese, Goat ‘Kargı’ Tulum Cheese, ‘Kars’ Gruyere,

‘Niğde’ Blue Cheese, ‘Taze Kirli Hanım’ Cheese

*Served with herbed butter and crispy cornbread.



Balık Pazarı Tabağı

Fish Market Platter

Mumlu Balık Yumurtası, Tarama, İslı Uskumru Rilette, Lakerda,

Karabiberli Somon Fume, Akya Pastırması

*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeği kütürü ve otlı tereyağı ile servis edilir.

Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rilette, Salted Bonito,

Salmon Fume, Leer Pastrami

*Served with red onion jam, crispy cornbread, and herbed butter.



SALATALAR • SALADS

Çiğ Tıraşlanmış Enginar

Shaved Raw Artichoke

Körpe Roka, Şeftali Püresi, Beyaz Trüf Yağı, 'Kapadokya' Mağara Peyniri
Arugula, Peach Puree, White Truffle Oil, 'Kapadokya' Cave Cheese



Tavuklu Yedikule Salata

Chicken Lettuce Salad

Tarhunlu Mayonez, Badem, Yeşil Elma, Kuru Dut,
Tarragon Mayonnaise, Almond, Green Apple, Dried Mullberry
(110 gr)



Çıtır Rezene Salatası

Crispy Fennel Salad

Semizotu, Çilek Vinegret, Yanık Portakal Segment
Purslane, Strawberry Vinaigrette, Burnt Orange Segment



Bonfile Salata • Tenderloin Salad

Kale Yapağı, Fırınlanmış Armut, Karamelize Keçi Peyniri
Kale, Roasted Pears, Caramelized Goat Cheese
(110 gr)



ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

Otlı Kuskus

Couscous with Aegean Herbs

Hardal Otu, Turp Otu, Ezine Peyniri
Leaf Mustard, Wild Radish, 'Ezine' Cheese



Izgara Levrek • Grilled Sea Bass

Zeytinyağlı Ayvalı Pırasa, Hardal Tohumu
Leek&Quince with Olive Oil, Mustard Seed
(200 gr)



Izgara Bonfile • Grilled Tenderloin

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



Birecik Patlıcan Dolgulu Köfte

'Birecik' Eggplant Stuffed Meatballs

Domates Sos, Fesleğen Yapağı, Tırnak Pide
Tomato Sauce, Basil, Pitta Bread
(150 gr)



Sebzeli Kuzu Karski

Lamb Karsky with Vegetables

Çıtır Asma Yapağı, 'Denizli' Kale Biberi, Tablacı Salatası
Crispy Wine Leaves, 'Denizli' Pepper, 'Tablacı' Salad
(195 gr)



Mısır Pürelı Sebze Kavurma

Seasonal Vegetables Sauteed with Corn Puree

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



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

