

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 ve Salata Tabağı  
4'lü Zeytinyağlı ve Salata Tabağı

Günün zeytinyağlı ve salata ürünlerini  
servis ekibine danışabilirsiniz.

Seasonal Vegetables with Olive Oil

2 types Olive Oil and Salad Plate  
4 types Olive Oil and Salad Plate

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

Soğuk Yoğurt Çorbası

Cold Yoghurt Soup

Hatay Usulü Tuzlu Yoğurt, Buğday, Yeşil Mercimek, Kesme Erişte  
Hatay-Style Salty Yoghurt, Wheat, Green Lentils, Handmade Noodles



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

Çifte Kavrulmuş Tahinli Humus, Kabak Tartar  
Hummus, Zucchini Tartare



Çıtır Balık Dürüm

Crispy Fish Wrap

Taze Baharat Tozu, Tartar Sos, Körpe Roka  
Fresh Herbs Powder, Tartare Sauce, Arugula



Denizden Tempura • Sea Food Tempura

Çakı Midye, Levrek, Şevketi Bostan

Razor Clam, Sea Bass, Cnicus Benedictus



‘Datça’ İncir Sirkeli Köz Patlıcan

Roasted Eggplant with ‘Datça’ Fig Vinegar

Kırmızı Çeri Domates, Tereyağlı Yoğurt, Kişniş Tohumu  
Red Cherry Tomato, Yoghurt, Coriander Seed



Fellah Köfte • Spiced Bulgur Ball

Tuzlu Yoğurt, Kavrulmuş Pazı Yaprakları  
Salty Yoghurt from Hatay, Sauteed Chard Leaves



Biberli Ekmek • Spicy Cheese Pita

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



Şeker Mantı • ‘Mantı’

İsot Biber Salçası, Tereyağlı Yoğurt, Taze Soğan  
‘İsot’ Pepper Paste, Yoghurt with Butter, Spring Onion



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 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 Rillette, Lakerda,  
Karabiberli Somon Fume, Akya Pastırması

\*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeğ kütürü ve otlu tereyağı ile servis edilir.

Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillete, 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



### Çıtır Rezene Salatası

#### Crispy Fennel Salad

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



### Bonfile Salata • Tenderloin Salad

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

(110 gr)



### İsli Levrek Salata • Smoked Sea Bass Salad

Bebek Ispanak, Kabak Çekirdeği, Fırınlanmış Çörekotlu Soğan  
Baby Spinach, Pumpkin Seed, Roasted Onion With Black Sesame



## ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

### Domates Soslu Kuskus

#### Couscous with Tomato Sauce

Renkli Domatesler, Kestane Mantarı, Bebek Ispanak  
Cherry Tomato, Chestnut Mushroom, Baby Spinach



### Izgara Levrek • Grilled Sea Bass

Zeytinyağlı Rezene, Kumkuat, Limon Sos  
Fennel with Olive Oil, Kumquat, Lemon Sauce

(200 gr)



### Izgara Bonfile • Grilled Tenderloin

Kuşkonmaz & Enginar Püresi, Siyah Trüf Mantarlı Kemik Suyu  
Asparagus & Artichoke Puree, Bone Broth with Black Truffle

(200 gr)



### Birecik Patlıcan Dolgulu Köfte

#### 'Birecik' Eggplant Stuffed Meatballs

Domates Sos, Fesleğen Yaprağı, Tırnak Pide  
Tomato Sauce, Basil, Pitta Bread

(150 gr)



### İçli Köfte

#### Anatolian Minced Meat Filled

#### Bulgur Dumpling

Sumaklı Yoğurt, Yanık Tereyağı  
Yoghurt with Sumac, Brown Butter



### Sebzeli Kuzu Karski

#### Lamb Karsky with Vegetables

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

(195 gr)



### Mısır Pürelİ Sebze Kavurma

#### Seasonal Vegetables Sauteed

#### with Corn Puree

Kestane Mantarı, İstiridye Mantarı, Kuşkonmaz,  
Bezelye, Siyah Kabak  
Chestnut Mushrooms, Oyster Mushrooms, Asparagus,  
Peas, Zucchini



### Çökertme Kebabı

#### Sliced Tenderloin

#### with Crispy Potatoes

Sotelenmiş Dana Bonfile Dilimleri, Kibrit 'Ödemiş' Patatesi,

Köy Torba Yoğurdu, Yanık Tereyağlı Domates Sos  
Sauteed Tenderloin, Matchstick 'Ödemiş' Potatoes,  
Yogurt, Spicy Butter with Tomato Sauce

(160 gr)

