

ÇORBALAR / SOUPS

SOĞAN ÇORBASI / ONION SOUP 24 TL

ZENCEFİLLİ BAL KABAĞI ÇORBASI / PUMPKIN SOUP 24 TL

SOĞUK APERATİFLER / COLD APPETIZERS

HUMUS / HUMMUS 20 TL

FAVA / MASHED BROAD BEANS 20 TL

– Dere otlu ve kırmızı soğan opsiyonu ile / with dill and red onion option –

ULTIM-ATOM / GARLIC YOGURT WITH FRIED CHILI PEPPERS 20 TL

KİŞNİŞ TOHURLU PANCAR TURŞUSU / PICKLED BEETROOT WITH CORIANDER SEEDS 18 TL

NARENCİYE SOSLU ENGİNAR / ARTICHOKE WITH CITRUS SAUCE 32 TL

KÖZ PATLICAN SALATASI / AUBERGINE MEZZE 20 TL

AVAKADO TARTAR / AVOCADO TARTARE 25

– isteğe göre somonlu / with salmon option –

LEVREK CHEVICHE / SEA BASS CHEVICHE 34 TL

SOMON FÜME / SMOKED SALMON 38 TL

DANA CARPACCIO / BEEF CARPACCIO 48 TL

SIRLANMIŞ TON BALIĞI / SEARED TUNA 48 TL

YILLANMIŞ ANADOLU PEYNİR TABAĞI / AGED ANADOLIAN CHEESE PLATTER 78 TL

– Lokal gorgonzola peynir / obruk peynir / kars gravyer / isli çerkez peynir / mürdüm eriği püresi ile / with local gorgonzola cheese / obruk cheese / kars gruyere cheese / circassian sooty cheese / with damsen puree –

SICAK APERATİFLER / WARM APPETIZERS

KIZARMIŞ TOP MÜCVERLER / FRIED VEGETABLE PATTIES 28 TL

FIRINDA İLİK / OVEN BAKED MARROW 38 TL

PASTIRMALI HUMUS / HUMMUS WITH PASTRAMI 40 TL

KUZU GÖBEĞİ MANTARI SOTE / SAUTÉED MOREL MUSHROOM 50 TL

– tereyağ, arpacık soğan ve dağ kekiği / butter, shallots and wild thyme –

TEREYAĞINDA SOTELENMİŞ KARİDESLER / SHRIMPS SAUTÉ WITH BUTTER 50 TL

DİNAMİT KARİDESLER / SHRIMP DYNAMITE 50 TL

– acı soslu kızarmış çitir karidesler / fried crispy shrimps with chili mayo sauce –

IZGARA JUMBO KARİDES / GRILLED JUMBO SHRIMP 45 TL / PCS

IZGARA AHTAPOT / GRILLED OCTOPUS 54 TL

KALAMAR (TAVA VEYA IZGARA) / CALAMARI (FRIED OR GRILLED) 50 TL

TÜTSÜLENMİŞ BILDIRCIN / SMOKED QUAIL 54 TL

– Mürdüm eriği püresi ile / with damsen puree –

DENİZ TARAĞI / SCALLOPS 78 TL

– bademli karnabahar püresi ile / cauliflower puree with almonds –

SALATALAR / SALADS

ÇOBAN SALATA / MINCED MIXED SALAD 30 TL

– tomato, cucumber, green pepper, onion, parsley –

YUNAN SALATASI / GREEK SALAD 30 TL

– domates, beyaz peynir, kırmızı soğan & zeytin / tomato, feta cheese, red onion & olives –

AKDENİZ SALATASI / MEDITERRANEAN SALAD 34 TL

– mevsim yeşillikleri, ceviz, tulum peynir & kuru meyveler / seasonal greens, wallnut, goat cheese & dried fruits –

IZGARA TAVUK ŞİŞ SALATASI / GRILLED CHICKEN SHISH SALAD 44 TL

MAKARNALAR / PASTAS

LAZANYA / LASAGNE 48 TL

RISOTTO 48 TL

– kuzugöbeği mantarı ve lokal gorgonzola peyniri ile / with morel mushrooms and local gorgonzola cheese –

NOODLE 32 / 38 / 48 TL

– (sebzeli / etli / karidesli - vegetables / beef / shrimp) –

DENİZ MAHSÜLLÜ FETTUCINI / SEAFOOD FETTUCCINE 54 TL

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

FIRINLANMIŞ KÖY TAVUĞU / ROASTED FREE-RANGE CHICKEN 65 TL

– sotelenmiş kök sebzeler ve gravy sos / sautéed seasonal vegetables and gravy sauce –

FIRINDA KUZU GÜVEÇ / LAMB CASSEROLE 80 TL

FIRINDA KUZU İNCİK / LAMB SHANK 90 TL

– sote kök sebzeler, bademli firik bulguru ile / sautéed seasonal vegetables and wheat grain rice with almonds –

IZGARA KUZU KÜLBASTI / GRILLED LAMB CUTLET 90 TL

– sote kök sebzeler, bademli firik bulguru ile / sautéed seasonal vegetables and wheat grain rice with almonds –

KUZU TARAK PİRZOLA / LAMB CHOPS 110 TL

– sote kök sebzeler, bademli firik bulguru ile / sautéed seasonal vegetables and wheat grain rice with almonds –

PEPPER STEAK 110 TL

– Mantarlı karabiber sos ve sote sebzeler ile / pepper sause with mushrooms and sauted vegetables –

CITRUS STEAK 140 - TL

– Madalyon bonfile üzeri jumbo karides ve sotelenmiş ıspanak / beef madallion with jumbo shrimp and spinach

FIRINLANMIŞ DANA KABURGA / SLOW COOKED BEEF RIBS IN OVEN 190 TL (2 PAX)

– ızgara ananas ve sote sebzeler ile / with grilled pineapple and sautéed vegetables –

IZGARA ÇIPURA / GRILLED SEA BREAM (400 - 600 GR) 90 TL

– sote kök sebzeler / sautéed seasonal vegetables –

LEVREK FILETO / SEA BASS FILLET 90 TL

– sotelenmiş kök sebzeler ve kaparili roka salatası ile / sautéed seasonal vegetables and rocket salad –

PORTAKAL GLAZELİ SOMON / ORANGE GLAZED SALMON 90 TL

– sotelenmiş kök sebzeler ve kaparili roka salatası ile / sautéed seasonal vegetables and rocket salad –

TATLILAR / DESSERT

KİREÇTE BAL KABAĞI TATLISI 30 TL

– Kedi dili bisküvi üzerinde kıtırlaştırılmış bal kabağı mascarpone peyniri afyon kaymağı ile –

KESTANELİ ARMUT TATLISI 30 TL

– Kestane şekeri, ceviz ve fırınlanmış poşe armut pişmaniye ile –

BİTTER ÇİKOLATALI SUFLE / BITTER CHOCOLATE SOUFLE 30 TL

– Krema ve meyve ile –