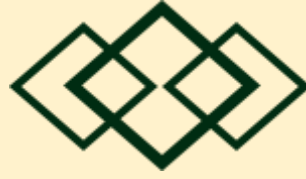




ÇORBALAR / SOUPS

Domates Çorbası (Köz Patlıcanlı) / <i>Tomato Soup</i>	40 TL
Ayran Aşı Çorbası (Soğuk) / <i>Buttermilk Soup (Cold)</i>	40 TL
Deniz Mahsülleri Çorbası / <i>Sea Food Soup</i>	55 TL



SOĞUK APERATİFLER / COLD APPETIZERS

Humus / <i>Hummus</i>	35 TL
Pancarlı Fava / <i>Mashed Broad With Red Beet</i>	35 TL
Kuru Domates Tartar / <i>Sun Dried Tomato Tartare</i>	35 TL
Ultim-atom / <i>Garlic Yoghurt With Fried Chili Peppers</i>	35 TL
Köz Patlıcan Salatası / <i>Aubergine Mezze</i>	35 TL
Deniz Börülcesi Salatası / <i>Sea Beans Salad</i>	40 TL
Avakado Tartar / <i>Avocado Tartare</i>	45 TL
Levrek Cheviche / <i>Sea Bass Cheviche</i>	70 TL
Somon Füme / <i>Smoked Salmon</i>	80 TL
Torik Lakerda / <i>Salted Bonito</i>	70 TL
Ahtapot Söğüş / <i>Octopus Cuts</i>	100 TL
Dana Carpaccio / <i>Beef Carpaccio</i>	80 TL
Meze Tadım Tabağı / <i>Mezze Tasting Platter</i> Sececeğiniz 5 Soğuk Meze / <i>Choice Of 5 Cold Appetizers</i>	190 TL
Yıllanmış Anadolu Peynirleri Tabağı / <i>Aged Anatolian Cheese Platter</i>	190 TL



SICAK APERATİFLER / WARM APPETIZERS

Kızarmış Top Mucverler / <i>Fried Vegetable Patties</i>	45 TL
Eritilmiş Trüf Yağlı Peynir / <i>Melted Cheese With Truffle Oil</i>	90 TL
Kuzu Göbeği Mantar Sote / <i>Sauteed Local Moral Mushroom</i>	110 TL
Tereyağında Sotelenmiş Karidesler / <i>Sauteed Syrimps With Butter</i>	100 TL
Acı Karidesli Humus / <i>Hummus With Hot Shrimps</i>	90 TL
Tütsülenmiş Izgara Jumbo Karides / <i>Grilled & Smoked Jumbo Shrimp</i>	110 TL
Kalamar Tava / <i>Fried Calamari</i>	100 TL
Dinamit Karidesler / <i>Hot & Crispy Shrimp Dynamite</i>	110 TL
Uykuluk ile Sarılmış Kuzu Kokoreç / <i>Grilled Lamb Intestines</i>	75 TL
Dana İlik / <i>Beef Marrow</i>	60 TL
Izgara Ahtapot / <i>Grilled Octopus</i>	110 TL
Tütsülenmiş Bildircin / <i>Smoked Quail</i>	75 TL
Deniz Tarağı / <i>Scallops</i>	160 TL

MAKARNALAR / PASTAS

Lazanya / <i>Lasagne</i>	80 TL
Yabani Mantar & Gorgonzola Ravioli	
Wild Mushrooms & Gorgonzola Ravioli	100 TL
Kremalı Yabani Mantar Sos Ve Gorgonzola Peynirli Wiht Creamy Wild Mushroom and Gorgonzola Cheese	
Deniz Mahsüllü Fettucini / <i>Sea Food Fettuccine</i>	
Domates veya Kremalı Sos Tercihi ile Yourchoise of Tomato or Cream Sauce	100 TL

SALATALAR / SALADS

Citrus Salata / <i>Citrus Salad</i>	
Pembe Domates, Kırmızı Soğan, Roka Pink Tomatoes, Red Onion, Arugula	45 TL
Çoban Salata / <i>Minced Mixed Salad</i>	
Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Soğan, Maydanoz Tomatoes, Cucumber, Green Pepper, Onion, Parsley	45 TL
Yunan Salatası / <i>Greek Salad</i>	
Domates, Beyaz Peynir, Kırmızı Soğan & Zeytin Tomato, Feta Cheese, Redonion & Olives	45 TL
Akdeniz Salatası / <i>Mediterranean Salad</i>	
Avokado veya Enginar Opsiyonu ile +10 With Avacado or Artichokeoption + 10	45 TL
Izgara Tavuk Şiş Salatası / <i>Grilled Chicken Shish Salad</i>	70 TL



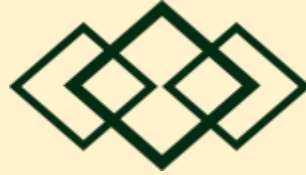
ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Fırında Kızarmış Organik Tavuk / Roasted Organic Chicken Firik Bulgur Pilavı & Gravy Sos İle With Firik Bulgur Rice And Gravy Sauce	100 TL
Dana Yanak / Beef Cheek Kendi Sosu Ve Patates Püresi İle With Its Own Sauce & Firik Bulgur Rice	150 TL
4 Saat Pişirilmiş Kuzu Kol / Slow Cooked Lamb Shoulder Kendi Sosu ve Firik Bulgur ile With Own Sauce & Firik Bulgur Rice	160 TL
Kuzu Pirzola / Lamb Chops Sote Mevsim Sebzeleri Ve Bademli Firik Bulgur Pilavı ile With Sauteed Seasonal Vegetables and Firik Bulgur Rice With Almonds	180 TL
Pepper Steak / Pepper Steak Mantarlı Karabiber Sos ve Sote Sebzeleri İle Pepper Sauce Mushroom Sand Sauteed Vegetables	190 TL
Dinlendirilmiş Dana Pirzola / Dry Aged Rib Eye Steak Sote Mevsim Sebzeleri ile Sauteed Seasonal Vegetables	210 TL
12 Saat Pişmiş Dana Kaburga / Slow Cooked Beef Ribs Firik Bulgur Pilavı & Sote Kök Sebzeler Ve Izgara Ananas (İki Kişilik) Firik Bulgur Rice With Sauteed Seasonal Vegetables and Grilled Pineapple	280 TL
Levrek Fileto / Sea Bass Fillet Sotelenmiş Mevsim Sebzeleri ve Kaparili Roka Salatası ile With Sauteed Seasonal Vegetables And Rocked Salad	130 TL
Izgara Deniz Çupra / Grilled Sea Bream Sote Mevsim Sebzeleri Ve Roka Salatası ile Sauteed Seasonal Vegetables And Arugula Salad	140 TL
Portakal Glazeli Somon / Oranged Glazed Salmon Sotelenmiş Mevsim Sebzeleri Ve Kaparili Roka Salatası ile With Sauteed Seasonal Vegetables And Rocked Salad	150 TL
Taze Olta Balığı / Daily Fresh Fish Lütfen Garsonunuza Danışınız Please Contact Your Waiter	
Taze Istakoz Veya Karavida / Fresh Lobster Or Lookel Karavida Ön Rezervasyon İle Hazırlanır It is Prepared with a pre-reservation	



TATLILAR / DESSERT

Çıtır Bal Kabağı Tatlısı / Crispy Pumpkin Dessert	55 TL
Ev Yapımı Dondurmalar / Home-made ice creams Sürpriz / Surprise	40 TL
Bitter Çikolatalı Sufle / Dark Chocolate Soufle Dondurma Seçeneği ile / With ice-cream of your choice	65 TL
Cheesecake	50 TL
Profiterol / Profiterole	50 TL



SNACK MENU

Club Sandwich	70 TL
Pideli Köfte / Meatballs Wit Pita Bread	75 TL
Hamburger	65 TL
Cheeseburger	70 TL
Kaburga Burger / Beef Ribs Burger	80 TL
Penne Pesto veya arabiatta sos ile With pesto or arabiatta sauce	55 TL
Spaghetti Napoliten veya bolonez sos ile With napolitan or bolognese sauce	65 TL
Patates Kızartması / French Fries İsteğe göre trüf ve parmesan / optionally truffle and parm	40 TL

SNACK MENÜ 13:00 İLE 18:00 ARASI SERVİS EDİLİR.

SNACK MENU SERVED BETWEEN 13:00 AND 18:00