

BAŞLANGIÇLAR & SALATAR

STARTERS & SALADS

Günün Meze Seçenekleri [çeşit başı] 10.00 TL
Tepsimizden günlük taze meze seçeneklerimiz

Selection of Turkish Daily Mezzes [per item]
Tepsimizden günlük taze meze seçeneklerimiz

Osmanlı Meze Tabağı 35.00 TL
Salatalık yuvasında humus, vişneli yaprak sarma, patates salatası üzerinde lakerda, eski kaşar üzerinde baharatlı tulum, kayısı ve ceviz ile Ezine beyaz peyniri, narlı zahter salatası

The Ottoman Mezze Platter

Humus on a bed of cucumber relish, grape leaves stuffed with cranberries, pickled fish on a bed of potato salad, spiced "tulum" cheese on aged "kaşar" cheese, dried apricot and walnut with "Ezine" cheese, wild "zahter" thyme salad with pomegranate dressing.

Akdeniz Salatası 32.00 TL
Fesleğen sos ile harmanlanmış domates, avokado, marul göbeği, pesto sos ile ½ 18.00 TL

Mediterranean Salad

Medley of tomato, lettuce, avocado drizzled with Chef's special pesto dressing

Ege Otları Salatası 29.00 TL
Kuzukulağı, hardal otu, reyhan, semizotu, pancar yaprağı, kruton ekmeği ile harmanlanmış, isteğinize göre limon-zeytinyağı ya da doğal nar ekşisi ve sumak eşliğinde ½ 16.00 TL

Aegean Greens

Garden greens with your choice of olive oil-lemon dressing or pomegranate dressing with sumac

Çoban Salata 29.00 TL
Domates, salatalık, biber, kırmızı soğan, beyaz peynir parçacıkları, isteğinize göre zeytinyağı-limon sos veya nar ekşisi eşliğinde ½ 16.00 TL

Shepherd Salad

Tomato, cucumber, green pepper, red onion, white cheese cubes with your choice of olive oil-lemon dressing or pomegranate dressing

Garden Terrace Salatası 29.00 TL
Maskolin yeşillikleri, kiraz domates, taze soğan, kızarmış tulum peyniri, balsamik sos veya zeytinyağı - limon sos ile ½ 16.00 TL

Garden Terrace Salad

Mediterranean greens, cherry tomato, green onion, grilled "tulum" cheese with your choice of balsamic or olive oil-lemon dressing

Eğer bir gıda maddesine alerjiniz var ise, lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you are allergic to any food item, please inform us.

ARA SICAKLAR

HOT APPETIZERS

Güveçte Karides 45.00 TL
Mantar, kuru soğan, yeşil biber, sarmsak ve domates sos ile

Shrimp Casserole
Mushroom, onion, green pepper, garlic with tomato sauce

Sıcak Meze Sepeti 32.00 TL
İçli köfte, paçanga böreği, mini kuzu ve tavuk şişler

Hot Appetizer Basket
Boiled bulghur balls stuffed with minced meat, rolled pastry with Turkish pastrami, mini lamb and chicken skewers

Ev Yapımı Tereyağlı Erişte 32.00 TL
Güneşte kurutulmuş yoğurt sos ile

Home Made Turkish Pasta
With sun dried yoghurt sauce and butter

Sebzeli ve Mantarlı Ev Yapımı Makarna 33.00 TL
Patlıcanlı taze domates sos ile

Home Made Pasta with Vegetable and Mushroom
With eggplant and fresh tomato sauce

Mengen Böreği 33.00 TL
Yaban mantarı ve Mengen peyniri ile doldurulmuş börek, kuzu kulağı ve acılı domates sos ile

Rolled "Mengen" Pastry
Stuffed with wild mushroom and "Mengen" cheese, served with sorrel and spicy tomato sauce

Izgara Mevsim Sebzeleri ve Hellim Peyniri 32.00 TL
Taze baharatlı balsamik sos ile

Grilled Seasonal Vegetables and Halloumi Cheese
Balsamic sauce with fresh spices

İçli Köfte 32.00 TL
Bulgur ile hazırlanmış kıyma içli haşlama köfteler, yeşillik ve limon sos ile

Mini Stuffed Bulghur Balls
Boiled bulghur balls stuffed with minced meat with greens and lemon sauce

ÇORBALAR SOUPS

Mercimek Çorbası 17.00 TL
Kızarmış ev yapımı tereyağ ve kroton ekmele ile

Lentil Soup
With fried home made butter and croutons

Tutmaç Çorbası 17.00 TL
Kızartılmış köy tereyağı ile

“Tutmaç” Soup
Yoghurt soup with noodles and legumes
served with fried village made butter

KAVURMALAR STIR FRY

Geleneksel Kuzu Kavurma 55.00 TL
Arpacık soğan, mantar, bahçe biberi,
kiraz domates ve bulgur pilavı eşliğinde

Traditional Stir Fried Lamb
Shallots, mushrooms, green pepper, cherry tomato
with bulghur rice

Deniz Ürünleri Kavurma 63.00 TL
Fener balığı, karides ve kalamar üçlemesi,
mantar, arpacık soğan, domates ve yeşil biber ilavesi ile

Stir Fried Seafood
Monk fish, shrimp and calamari trio
tossed with mushroom, shallots , tomato and green pepper

BALIKÇININ AĞINDAN FISHERMAN'S BOAT

Mevsimin En Taze Deniz Ürünleri GÜNLÜK
Günün balıklarını balıkçı tezgahından seçebilirsiniz... FİYAT
Tercihinize göre; ızgara, kızartma veya poşe...
Patates, mevsim yeşillikleri ve limon ile servis edilir

The Freshest Sea Foods MARKET
Visit our fisherman's boat... PRICE
Prepared to your taste... grilled, fried or poached...
Served with potato, seasonal green leaves and lemon

Eğer bir gıda maddesine alerjiniz var ise, lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you are allergic to any food item, please inform us.

ŞEFİN SEÇİMİ: 21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ ETLER

CHEF'S CHOICE: 21 DAYS DRY AGED BEEF

Dana Pirzola 75.00 TL
"Gravy" sos ile

Veal Chops
With gravy sauce

Antrikot 70.00 TL
Kırmızı şarap sosu eşliğinde

Entrecôte
With red wine sauce

Dana Bonfile 75.00 TL
Çıtır soğan dilimleri ve kremalı parmesan sos ile

Veal Tenderloin
Served with crispy onion slices and creamy parmesan sauce

Dinlendirilmiş etler, günlük değişen patates ve mevsim sebzeleri ile servis edilir
Dry aged beefs are served with daily potatoes and seasonal vegetables

OCAKBAŞINDAN

FROM THE GRILL

Adana Kebab 45.00 TL
Zırh ile çekilmiş hafif acılı kıyma,
közlenmiş domates, biber ve sumaklı soğan ile

"Adana Kebab"
Spicy hand ground meat served with
grilled tomato, pepper, onion and sumac

Ali Nazik Kebab 49.00 TL
Mini kuzu çöp şişler, közlenmiş patlıcan söğürme,
ızgara domates ve biber ile

"Ali Nazik Kebab"
Mini lamb skewers served with grilled tomato,
pepper and eggplant purée

Yoğurtlu Sarma Beyti 49.00 TL
Zırh ile çekilmiş, lavaşa sarılı kıyma,
süzme yoğurt ve acılı tereyağ sos ile

Lavash Rolled "Beyti" Kebab
Hand ground meat kebab; rolled with thin pastry "lavash"
served with strained yoghurt and spicy butter sauce

Tüm fiyatlara %18 KDV dahildir. İthal içecekler temine bağlıdır.
All prices are 18% VAT included. Imported beverages are subjected to availability.

Patlıcanlı Simit Kebap	54.00 TL
Yoğurt ile fırınlanmış zırh ile çekilmiş özel hamuruna sarılı kıyma, mantar sote, kaşar peyniri ve domates sos ile	
<i>“Simit Kebab” with Eggplant</i>	
<i>Hand ground meat wrapped in special dough served with eggplant purée, yogurt, sauteed mushrooms, yellow cheese and tomato sauce</i>	
A la Turca “Cız Bız”	64.00 TL
Dağ kekiği ile marine edilmiş ızgara dana külbastı, yoğurtlu közlenmiş patlıcan salatası ve baharatlı domates sos ile	
<i>A la Turca “Cız Bız”</i>	
<i>Thyme marinated grilled loin of veal, yogurt and smoked eggplant salad, spicy tomato sauce</i>	
Küşleme; Kuzu Bonfile *	75.00 TL
<i>“Küşleme”; Lamb tenderloin *</i>	
Kuzu Pirzola *	70.00 TL
Dağ kekiği sos ile	
<i>Lamb Chop *</i>	
<i>with rosemary sauce</i>	
Kuzu Şiş *	62.00 TL
Tane yeşil biber sos ile	
<i>Marinated Lamb Shish Kebab *</i>	
<i>topped with pepper corn sauce</i>	
Tavuk Şiş *	39.00 TL
<i>Chicken Skewer *</i>	
Karışık Barbekü Tabağı	65.00 TL
Adana kebab, sucuk, kuzu pirzola, dana külbastı, tavuk şiş, patlıcan beğendi, ızgara domates ve biber ile	
<i>Assorted BBQ Plate</i>	
<i>Adana kebab, Turkish spicy sujuk, lamb chop, thin slices of veal, chicken skewer with eggplant purée, grilled tomato and pepper</i>	

(*) ile işaretlenmiş ana yemekler günlük değişen patates ve mevsim sebzeleri ile servis edilir
above the main courses marked with () will be served with daily potato and seasonal vegetables*

TATLILAR

DESSERT

Karışık Türk Tatlıları Aşure, fıstıklı burma, fırında pişirilmiş orman meyveli kayısı tatlısı, kızılıklı şekerpare ve dondurma <i>Selection of Turkish Desserts</i> "Aşure", twisted dough with pistachio, oven baked apricot with wild berries, "şekerpare" with cranberry and a scoop of ice-cream	25.00 TL
Kızılıklı Şekerpare Vanilyalı dondurma ile <i>Cranberry "Şekerpare"</i> Traditional Turkish dessert with cranberry and vanilla ice-cream	22.00 TL
Vişneli Sakız Muhallebi Dondurma ile <i>Milk Pudding Flavored with Gum</i> Served with sour cherry and ice-cream	21.00 TL
Şeftali Melba Vanilyalı dondurma ve çilek sos ile <i>Peach Melba</i> Served with vanilla ice-cream and strawberry sauce	23.00 TL
Ahududulu Tiramisu <i>Raspberry Tiramisu</i>	25.00 TL
Çikolata Şelalesi Dondurma ile <i>Chocolate Waterfall</i> Served with ice-cream	25.00 TL
Yaz Meyveleri <i>Assorted Summer Fruits</i>	22.00 TL
Dondurma [1 Top] Ice-Cream [1 Scoop]	6.00 TL

ALKOLSÜZ İÇECEKLER | SOFT DRINKS

Burn	15.00 TL
Redbull	20.00 TL
Ev Yapımı Limonata <i>Home Made Lemonade</i>	16.00 TL
Meşrubatlar <i>Soft Drinks</i>	16.00 TL
Taze Meyve Suları <i>Fresh Fruit Juices</i>	20.00 TL
Şişe Su (Yerli) 33 cl <i>Bottled Water (Local) 33 cl</i>	10.00 TL
Şişe Su (Yerli) 75 cl <i>Bottled Water (Local) 75 cl</i>	18.00 TL
Evian 50cl	18.00 TL
Aqua Panna 25cl	14.00 TL
Aqua Panna 75cl	26.00 TL
Perrier 33 cl	20.00 TL
San Pellegrino 25 cl	14.00 TL
San Pellegrino 75 cl	26.00 TL
Maden Suyu <i>Sparkling Water</i>	10.00 TL
Ayran	10.00 TL
Şalgam Suyu <i>Turnip Juice</i>	10.00 TL

KAHVELER & ÇAYLAR | COFFEES & TEAS

Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	14.00 TL
Filtre Kahve <i>Brewed Coffee</i>	15.00 TL
Espresso, Ristretto, Macchiato	14.00 TL
Cappucino	16.00 TL
Demleme Türk Çayı <i>Brewed Turkish Tea</i>	10.00 TL
Meyve ve Bitki Çayları <i>Fruit and Herbal Teas</i>	16.00 TL