

TADIMLIK SICAK VE SOĞUK MEZELER

Arzu ettiğiniz tadımlık sıcak ve soğuk mezelerden

4 çeşit

6 çeşit

SOĞUK MEZELER

Terbiyelenmiş karidesler; taze baharatlarla marine edilmiş balzamik sirkeli karides

Ahtapot; zeytinyağlı ahtapot, domates, zeytin ve taze soğan

Pastırma turşusu; sirke, zeytinyağı, sarımsak ve defne yaprağı ile dinlendirilmiş pastırma

Çerkez tavuğu; haşlanmış tavuk, süt ve ceviz içi

Vartabit; tahinli fasulye piyazı

Pazı sarma; taze pazı yaprağına sarılmış zeytinyağlı dolma

Taze fasulye; zeytinyağında pişirilmiş taze fasulye

Babaganuş; ızgarada közlenmiş patlıcan, biber, limon ve zeytinyağı

Girit mezesi; kırma yeşil zeytin, ceviz, keçi peyniri, kekik ve zeytinyağı

Mürdüm eriği dolması; baharatlı dolma içi ile doldurulmuş nar ekşili mürdüm eriği

SICAK MEZELER

Paçanga; pastırmalı ve dil peynirli börek

Patlıcanlı köfte; közlenmiş patlıcanlı dana köfte ve domates sos

İçli köfte; yağda kızartılmış etli bulgur dolması

Kuru patlıcan dolması; baharatlı ve pirinçli kuzu kıyması ile doldurulmuş güneşte kurutulmuş patlıcan

Keşli kurze; kıymalı ve soğanlı mantı

Kavurmalı humus; kuzu kavurmalı nohut ezmesi

Edirne tava ciğeri; derin yağda kızartılmış yaprak ciğer, kızarmış soğan ve acı biber ile

Peynir kavurma; domates ve biber ile sotelenmiş Hellim peyniri

Etli pazı dolması; taze pazı yaprağına sarılmış kuzu etli dolma

Izgara kalamar dolması; iç midye, karides, levrek ve sebzeler ile doldurulmuş mini kalamar

ÇORBALAR

Tarhana Çorbası

Dövme Maraş tarhanası, kuzu gerdanı ve taze naneli tereyağı

Mercimek Çorbası

Kızarmış ekme  parçaları eşliğinde

Safranlı Balık Çorbası

Karides, kalamar, levrek, somon, kişniş ve peynirli krotonlar

BAŞLANGIÇLAR

Obruk Peyniri Salatası

Domates, maydanoz, Akdeniz otları, dereotu turşusu ve nar ekşili sos

Akdeniz Salatası

Akdeniz yeşillikleri, bıldırcın yumurtası, avokado, salatalık, zeytin, kiraz domates, yeşil biber ve narenciye sos

Ispanak & Semizotu Salatası

Domates, ceviz, kinoa, Kars gravyeri ve yeşil elma, nar ekşisi ve alıç sirkesi sos ile

Zeytinyağlı Enginar

Geleneksel garnitürü ile

Yengeç Salatası

Alaska kral yengeci, avokado ve limon sos

HAMUR İŞİ VE PİLAVLAR

Saray Mantısı

Taze ev yapımı mantı, manda yoğurdu, tereyağı ve nane ile

Katmer Böreği

Baklava yufkasında fıstıklı dana kıyması, nar ekşili kaşık salatası ile

Reştiye

Ev yapımı erişte; kurutulmuş domates, tulum peyniri, ceviz ve maydanoz eşliğinde

ANA YEMEKLER

Tava Kebabı

Kızartılmış yufka arasında arpacık soğan, domates ve biber ile pişirilmiş dana eti

Kuzu Kuşgözü

Soğan suyunda marine edilmiş kuzu bonfile, Siyez bulguru ve susam

Tirit Kebabı

Çemenli yoğurt ve et suyunda ıslatılmış yufka ekmeği üzerinde dana köfteleri, baharatlı tereyağ ile

Kuzu Taraklık Kebap

Sarımsak ve domates ile marine edilmiş kuzu kaburgası, bademli ve reyhanlı pilav ve közlenmiş biber cacığı

Tarhunlu Dana Külbastı

Tarhun otu ile marine edilmiş dana bonfile yaprakları, sebzeli kuskus, kızarmış sarımsak ve sotelenmiş kestane mantarı

Alâ Nazik

Közlenmiş patlıcan püresi ve süzme yoğurt üzerinde kuzu kuşbaşı

Izgara Dana Bonfile

Sucuklu domatesli firik pilavı, bezelye ve ilik sosu

Dana İncik

Ağır ateşte pişirilmiş kemiksiz dana incik, damla sakızlı patlıcan beğendi ve kendi sosu eşliğinde

Hünkar Kebabı

Sütte dinlendirilmiş dana bonfile, mantarlı firik pilavı, kimyon, patlıcanlı börek, gavurdağ salatası ve yoğurt

Tavuk Şiş

Pilav ve ıspanak kavurması ile

Sütte Dinlendirilmiş Tavuk

Kekik ve süt ile terbiyelenmiş kızarmış tavuk göğsü; sebze, baharatlı taze patates ve tereyağ sos ile

Kalamar

Tavada pişirilmiş kalamar, körili patates ezmesi ve rokalı mango sos ile

Izgara Levrek

Haşlanmış mevsim sebzeleri ve roka ile

Izgara Akdeniz Karidesleri

Sebzeli pilav ve sarımsak sos ile

Körili Sebze Yahnisi (Vegan)

TATLILAR

Erikli Muhallebi

Erikli bademli muhallebi, çikolata sos, fıstıklı kallavi kirintileri ile

Alaçatı Sütlaı

Sakız ve fıstıklı fırın sütlaç

'Katmer'

Sıcak baklava yufkası arasında Antep fıstığı ve taze kaymak; kaymaklı dondurma ile

Türk Tatlı Tabağı

Fıstıklı baklava, cevizli kadayıf, fıstıklı dürüm ve kazandibi; taze kaymak ile

Badem Helvası

Ağır ateşte kavrulmuş ve beyaz çikolata ile kaplanmış frambuazlı badem helvası

ikolatalı Trilee

Çikolata ile kaplanmış Trilee, tatlı ayva parçaları ile

Künefe

Sahanda kızartılmış tuzsuz Antakya peynirli tel kadayıfı; manda kaymağı ile

Hatay Kabak Tatlısı

Kirete bekletilmiş çıtır kabak tatlısı

Meyve Tabağı

Dilimlenmiş mevsim meyveleri

Dondurma (1 Top)

Güllü-kaymaklı, limon sorbe, akide şekerli, kızılıcıklı, rakı-kavunlu

Belirli bir yiyee karşı alerjiniz var ise lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
Fiyatlarımız Türk Lirası olup KDV dahildir.