

SOĞUK MEZELER

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

Çimçim karides; baharatlarla marine edilmiş çimçim karides ve dereotu turşusu

Levrek marin; tane hardalla marine edilmiş levrek, kapari, zeytin, dereotu

Kılıçbalığı pastırması; evyapımı çemen sos ile tatlandırılmış kılıçbalığı

Mastave; pazı, süzme yoğurt ve çörekotu

Maş fasulyesi piyazı; taze baharatlar, tahin ve limon ile

Çiğ köfte; marul, maydanoz, nar ekşisi ve limon

Tahinli mercimek fava

Köpoğlu; közlenmiş biber püresi, yoğurt ve patlıcan

Zeytinyağlı yaprak sarma

SICAK MEZELER

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

Ispanak kavurma; kızarmış Obruk peyniri ile

Kitel; kuzu kıyma, ceviz ve baharatlarla doldurulmuş haşlama bulgur köftesi

Pırasa mücveri; süzme yoğurt ile

Bademli kadınbudu; bademle panelenmiş pirinçli köfte ve patates püresi

Kızarmış bamya; biberli cacık ile

Kuzu ciğer; tereyağ ve dereotu ile kızartılmış kuzu ciğer, dövme salata ile

Sucuklu Mıhlama; tereyağ, sucuk, kolot peyniri ve mısır ekmeği

Kokoreç; kavrulmuş turşu ve acı biber kızartması ile

Paçanga; pastırmalı ve dil peynirli börek

Etlı pazı dolması; taze pazı yaprağına sarılmış kuzu etli dolma

ÇORBALAR

Tavuk Çorbası

Organik tavuk suyuna çorba, el kesmesi eriştelere ve reyhan

Mercimek Çorbası

Kızarmış ekmeğin parçaları eşliğinde

Safranlı Balık Çorbası

Karides, kalamar, levrek, somon, dereotu 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

Pancar Salatası

Fırınlanmış pancar, zahter turşusu, ktır kroton, tuzlu yoğurt, ceviz, Yedikule marulu ve alıç sirkesi

Zeytinyağlı Enginar

Geleneksel garnitürü ile

Karides Salatası

Avokado, mini marul, rakula, susam ve limon sos

HAMUR İŞİ VE PİLAVLAR

Saray Mantısı

Taze ev yapımı mantı, süzme yoğurt, tereyağı ve nane ile

Paşa Böreği

Yabani mantarlı kızarmış hamur, yoğurt ve tereyağ sos

Kavurmalı Haluçka

Et suyunda haşlanmış el açması erişte ve kuzu kavurma

ANA YEMEKLER

Erikli Kuzu Kebab

Kuzu kuşbaşı, arpacık soğan, badem, erik, nohut, kereviz ve ekşi mayalı ktır ekmekler

Kuzu Kuşgözü

Soğan suyunda marine edilmiş kuzu bonfilesi, Siyez bulguru ve susam

Adana Kebab

Bulgur pilavı, ızgara biber ve domates, baharat salatası, lavaş ve cacık

Kuzu Taraklık Kebab

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

Alâ Nazik

Közlenmiş patlıcan püresi ve süzme yoğurt üzerinde kuzu kuşbaşı

Izgara Dana Bonfile

Sucuklu domatesli firik pilavı, bezelye ve ilik sosu

Kuru Dinlendirilmiş Antrikot

Baby havuç, kabak, ızgara mini marul, maş fasulyesi ve baharatlı tereyağ

Dana Kaburga

Patlıcan püresi, yaban mersini sos ve taze kekik

Tavuk Şiş

Pilav ve ıspanak kavurması ile

Ördek

Kereviz ve zeytin ile fırında pişirilmiş ördek budu, şehriyeli buğday, pancar ve taze kekikli limon

Çipura

Tavada kızartılmış çupra, Beluga mercimeği, sote taze soğan ve kapari

Izgara Levrek

Haşlanmış mevsim sebzeleri ve roka ile

Izgara Akdeniz Karidesleri

Sebzeli pilav ve sarımsak sos ile

Körili Sebze Yahnisi (Vegan)

TATLILAR

Fırınlanmış Taze İncir

Kavrulmuş ceviz, crumble ve kaymaklı dondurma

'Revani'

Biberiyeli ve fıstıklı revani, tahin ve yogurt sos ile

'Keşkül'

Çilek taneleri ve püre hurmalı bademli puding

'Katmer'

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

Türk Tatlı Tabağı

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

Künefe

Sahanda kızartılmış tuzsuz Antakya peynirli tel kadayıfı; manda kaymağı ile

Meyve Tabağı

Dilimlenmiş mevsim meyveleri

Dondurma (1 Top)

Limon sorbe, yoğurtlu, çilekli, vanilyalı, çikolatalı

Peynir Tabağı

Obruk peyniri, eski kaşar, Van otlı peyniri, isli Çerkez peyniri, çörekotlu sepet peyniri, grisini, Antep fıstığı ve kayısı marmelatı