

ÇORBALAR

Mercimek Çorbası

Kızarmış ekmek parçaları eşliğinde

Safranlı Balık Çorbası

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

Etli Alaca Çorbası

Haşlama kuzu eti, nohut, yeşil mercimek ve kuru tarhun

SOĞUK MEZELER

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

Çimçim Karides; baharatlar ile marine edilmiş çimçim karides ve dereotu turşusu

Çiğ Köfte; marul, maydanoz, nar ekşisi ve limon

Tahinli Mercimek Fava

Zeytinyağlı Yaprak Sarma

Taze Fasulye; zeytin yağında pişirilmiş taze fasulye

Sürk Salatası; ceviz, nar ekşisi ve biberli çökelek salatası

Topik; nohut, tahin, fıstık, tarçın ve sızma zeytinyağ

Fileyfle Mitkuka, kuru domates ve kırmızı biber, sumak, nar ekşisi, taze soğan

Yanık Yoğurt ve Cibes; süzme yanık yoğurt, cibes otu, kırmızı toz biber, sarımsak, tereyağ

Mekdos; mini patlıcan, sarımsak, ceviz, biber salçası ve zeytin yağlı turşu

Zeytin Piyazı; karışık ege zeytinleri, badem, fırınlanmış sarımsak, arpacık soğanı ve taze otlar

Atom; közlenmiş patlıcan, süzme yogurt ve acı kuru biber

Lakerda; soğan turşusu, dereotu, sumac, mercimek fava, limon

Gavurdağı Salatası; köz patlıcan, domates, maydanoz, biber, sumak nar ekşisi

Ege Otları; radika, turp otu veya arapsacı

Belirli bir yiyeceğe karşı alerjiniz var ise lütfen servis personelini bilgilendiriniz.

SICAK MEZELER

Soğan Dolması; kuzu satır kıyması, soğan, bulgur, kuru baharatlar

Kibbeh Haşlama İçli Köfte; ceviz, kuzu satır kıyması, soğan, kuru baharatlar, biberli yogurt

Izgara Kalamar;levrek, karides, dereotu, taze soğan ve safran sos eşliğinde

Sıcak Humus;lavaş, zahter, kuru domates, kornişon

Ahtapot Kavurma; kıyılmış ahtapot, kuru baharatlar domates, yeşil biber, kızarmış ekmek

Bademli Kadınbudu; badem ile panelenmiş pirinçli köfte ve patates püresi

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

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

Zeytinyağlı Kereviz

Geleneksel garnitürü ile

Karides Salatası

Avokado, mini marul, rakula, susam ve limon sos

Peynir Tabağı

Sakarya fume peyniri, Bergama Tulumu, Kars gravyeri, kuru meyveler, yaban mersinli sos

Eğın Piyazı

Renkli domates, tahin, salatalık, lor, biber, yogurt, kuru reyhan

Dil Söğüş

Zeytinyağı, hardal, balsamik ve pancar ile marine edilmiş dana dili. kurutulmuş portakal, greylfurt ve taze elma salatası ile servis edilir

Beyaz Peynir ve Kavun

Belirli bir yiyeceğe karşı alerjiniz var ise lütfen servis personelinı bilgilendiriniz.

ANA YEMEKLER

Saray Mantısı

Taze ev yapım imantı, süzme yoğurt, tereyağı ve nane ile

Kuzu İncik

Siyez pilavı, sakızlı beğendi, kişniş, havuç

Gerdanlı Sarma

Etlı yaprak sarma, kuzu gerdanı, sumaklı yoğurt

Hurma Kebabı

Kuzu satır kıyması, ktır pide, alinazik, tereyağ

Zerdeçalı Karides

Domates, maydonoz, taze soğan ve ktır ekmek ile servis edilir

Piruhi

İspanak, küflü peynir, kırmızı soğan, yoğurt, sumak, tereyağ

Karnı Çırık

Ev yapımı hamur, tereyağ, toz biber, küflü peynir

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

Tavuk Şiş

Pilav ve ıspanak kavurması ile

Ördek

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

Sebzeli Külbastı

Dana filetoları, ince kıyım sebzeler, kemik suyu ve kimyon

Çipura

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

Izgara Levrek

Haşlanmış mevsim sebzeleri ve roka ile

Körili Sebze Yahnisi (Vegan)

Belirli bir yiyeceğe karşı alerjiniz var ise lütfen servis personelini bilgilendiriniz.

TATLILAR

Hayrabolu Tatlısı

Tahin, kaymak ve kavrulmuş ceviz ile

'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

Ekmek Kadayıfı

Taze kaymak ve vişne sosu ile

Harire

Pekmezli tarçınlı su muhallebisi, kuru meyve kompostosu ve ceviz ile

Süt Helvası

Ahududu sosu ve fındık ile

Baklava

Fıstıklı baklava, manda kaymağı eşliğinde

Meyve Tabağı

Dilimlenmiş mevsim meyveleri

Dondurma (1 Top)

Limon sorbe, yoğurtlu, çilekli, vanilyalı, çikolatalı