

BAŞLANGIÇLAR / STARTER

Türk Usulü Mini Meze Tabacağı, Çerkez Tavuğu, Patlıcan Salata,
Beyaz Peynir, Ezme ve Zeytin Dolma
A la turca mini appetizer plate, chicken with walnut, aubergine salad, feta cheese,
tomato dip with pepper & A la turca green pepper plate cooked in olive oil
18,00 TL

Deniz Ürünleri ile Dolandırılmış Kalamar Dolma, Salgām Salatası Eşliğinde
Calamari Stuffed with Seafood Served with Radish Salad
27,00 TL

Mevsim Zeytinyağlıları Tabacağı
A la Turca seasonal vegetables plate cooked in olive oil
16,00 TL

İstiridye Mantarlı Sebze Buketi ve Izgara Hellim Peyniri, Balzamik sos ile
Oyster mushroom veggie bouquet with halloumi cheese, dressed with balsamic sauce
16,00 TL

Ankara Köfte, Kızarmış Patates ve Közlenmiş Domates Yeşil Biber Eşliğinde
Traditional Ankara Meatballs, French Fries and Grilled Tomato And Green Pepper
25,00 TL

SALATALAR / SALADS

Izgara Tavuk Salata, Mevsim Yeşillikleri ve Susam ile
Grill Chicken Salad served with Seasonal Greens and Sesame
16,00 TL - XL 23,00 TL

Tulum Peynirli Roka Salata, Nar Eksisi Sos ile
Rocket Salad with Goat Cheese dressed with Pomegranate Sauce
14,00 TL - XL 21,00 TL

Mevsim Salatası, Beyaz Peynir Rendesı ile
Seasonal Salad dressed with feta cheese
14,00 TL - XL 21,00 TL

Stroganof Salata, Aysberg Yaprakları Üzerinde Mantar ve Krema ile Sotelenmiş
Bonfile Dilimleri
Beef Stroganoff Salad, with Iceberg Leaves mushroom & creme served
with sauted beef slices
24,00 TL - XL 34,00 TL

Midi Salata, Karides Ahtapot Somon Fume ve Kokteyl Sos Eşliğinde
Midi Salad, Prawn, Octopus, Smoked Salmon Dressed with Cocktail Sauce
27,00 TL - XL 35,00 TL

ÇORBALAR / SOUPS

Yoğurtlu Buğday Çorbası, Mini Köf teler Eşliğinde
Yoghurt Soup with wheat & mini meatballs
8,50 TL

Tavuklu Arpa Şehriye Çorbası
Chicken Vermicelli Soup
7,50 TL

Borç Çorbası, Krema ile
Borch Soup, with creme
8,50 TL

Mercimek Çorbası, Kroton ve biberli tereyağı ile
Red Lentil Soup with croton & peppered butter
7,50 TL

HAMUR İŞLERİ /BURGER PASTRY/BURGER

Hamburger, Ev Yapımı Hamburger, Turşu, Domates, Soğan ve Patates Tava
Hamburger, Homemade Burger, Pickle, Tomato, Onion and French Fries
30,00 TL

Cheeseburger, Ev Yapımı Cheese Burger, Turşu, Domates, Soğan ve Patates Tava
Cheeseburger, Homemade Cheese burger, Pickle, Tomato, Onion and French Fries
32,00 TL

Taze Ev Yapımı Manti, Yoğurt, Biberli Tereyağı, Salça sos ve Nane ile
Fresh home made a la turca ravioli dressed with yoghurt, peppered butter, tomato
paste & mint
25,00 TL

Spagetti, Arzuunuza Göre Bolonez veya Napoliten
Spagetti, can be served up on your request with Bolognese or Napolitaine Sauce
20,00 TL

Deniz Ürünleri ile Harmanlanmış Noodle, Soya Sos ile Lezzetlendirilmiş
Seafood noodle served with soya sauce
24,00 TL

Rigatoni, Sotelenmiş Dana Eti ve Parmesan Rendesi ile
Rigatoni with Sautéed veal and Grated Parmesan
24,00 TL

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Izgara Bonfile, Gretine Edilmiş Bademli Brokoli ve Porcini Mantar Sos ile
Grilled Steak, gratinated with almond broccoli & porcini mushroom sauce
41,00 TL

Dağ Kekigi ile Marine Edilip Fırınlanmış Kuzu Pirzola, Domates ve
Sarımsakla Sotelenmiş Çalı Fasülyesi ile
Baked lamb chops marinated with thyme served with, string beans sauted
with tomato & garlic
38,00 TL

Bonfile Sote, Pirinç Makarnası Eşliğinde
Sauted Sirloin served with rice noodle
39,00 TL

Dana Gulaş, Ceviz ile Sotelenmiş Ev Yapımı Köy Erişte ile
Veal Gulash served with walnut and homemade A La Turca Pasta
35,00 TL

Köri ve Krema ile Tatlandırılmış Hindi Parçaları,Sebzeli Yaşemin Pilavı ile
Cubes of Turkey seasoned with curry & creme served with vegetable jasmine rice
28,00 TL

TÜRK MUTFAĞINDAN / TURKISH FAVOURITES

Kısık Ateşte Pişmiş Kuzu İncik, Patates Ezmesi ile
Lamb Leg cooked under low heat served with potato puree
38,00 TL

Izgara Köfte, Patates Tava ve Domates Biber ile
Grilled meatball, french fries served with tomato & pepper
30,00 TL

Kuzu Şiş Kebab,Baharatlı Bulgur Pilavı ve Piyaz Salatası Eşliğinde
Lamb Shish Kebab,served with spicy cracked wheat pilaf & white bean onion salad
35,00 TL

Etlı Paızı Dolması,Yoğurt ile
Rice and Mince Meat Wrapped in Swiss Chard Leaves Dressed with Yoghurt
25,00 TL

Günün Tencere Yemeği
Day of the meal
20,00 TL

Fiyatlara KDV Dahildir.
Prices Included VAT.

TAVUK SPESİYALLERİ / CHICKEN SPECIALTIES

'Cajun', Baharatlı Izgara Piliç Pirzola, Mantarlı Yaşemin Pilavı ve Mısırlı Sıcak Salsa ile
"Cajun" spicy grilled chicken chops,served with mushroom jasmine rice & warm corn
salsa
26,00 TL

Zeytin ve Kuru Domatesle Harmanlanmış Tavuk Filetoları,Amerikan Patates ile
Chicken fillets sauted with olive & dry tomato served with American potato
26,00 TL

Tereyağlı Tavuk Filetoları, Pilav, Domates ve Biber ile
Buttered Chicken Fillet served with rice ,tomato and green pepper
26,00 TL

Kadayıflı Tavuk Şinitzel,Hardallı Patates Salatası ile
Shredded Dough Chicken Schnitzel,served with mustard potato salad
26,00 TL

BALIKÇININ SEPETİNDEN / FISHERMAN'S BASKET

Levrek Fileto, Arzuunuza Göre Izgara, Buğulama veya Tava
Sea Bass Fillet can be cooked up on you request as;fried,steamed or grilled
38,00 TL

Sotelenmiş Sebze Yatağında Izgara Norveç Somonu, Bahçe Yeşillikleri ile
Grilled Norway Salmon over a bed of sauted veggie served with garden greens
38,00 TL

Günün Balığı
Fish of the day
G.F TL

PEYNİR - TATLILAR / DESSERTS

Türk Peynirleri Tabagi, Meyve, Grisini ve Ceviz Esliginde
Turkish Cheese Plate served with Dried Fruits, Walnut and Stick Bread
18,00 TL

Kirmizi Sarapla Pose Edilmis Cokolata Soslu Armut, Krem Santi ile
Poshed with red wine pear served chocolate sauce and crme shanty
12,00 TL

Firinlanmis Ayva Tatlisi
Baked quince
10,50 TL

Kabak Tatlisi
Oven Baked Pumpkin in Syrup
9,50 TL

Bademli Keskul
Ottoman Style Pudding With Almond
8,50 TL

Firin Sultac
Baked Rice Custard
8,50 TL

Cokolatali Sufle, Krema ve Cokolata Sos ile (30 dakika)
Chocolate Souf fle served with Custard and Chocolate Sauce (30 minute)
15,00 TL

A.O.Ç Dondurma (1 Top)
Ice Cream 1 Scoop
3,00 TL

Mevsim Meyveleri
Seasonal Fresh Fruit Plate
14,00 TL