

GÜN BOYUNCA / ALL DAY DINING

Servis 11.00 – 23.00 saatleri arasındadır / Served from 11:00 am untill 23:00 pm.

BAŞLANGIÇLAR / STARTER

1. Türk Usülü Mini Meze Tabağı, Çerkez Tavuğu,
Patlıcan Salata, Beyaz Peynir, Ezme ve İmam Bayıldı
Gratine Edilmiş Lavaş Esliginde
Alaturca mini appetizer plate, chicken with walnut, aubergine salad, feta cheese,
tomato dip with pepper&onions, aubergine cooked in olive oil with onions, garlic&tomato 18,00 TL
2. Türk Peynirleri Tabağı, Meyve,Grisini ve Ceviz Esliginde
Turkish Cheese Plate served with Dried Fruits Walnut and Stick bread 18,00 TL
3. Mevsim Zeytinyağları Tabağı
A La Turca Seasonal vegetables plate cooked in olive oil 16,00 TL
4. Ahtapot "Carpaccio" Zeytinli Balzamik Sos, Roka ve Parmesan ile
Octopus "Carpaccio" served with olive and balsamic sauce, rocket and parmesan 24,00 TL
5. Deniz Ürünleri ile Doldurulmuş Kalamar Dolma, Salgam Salatası Esliginde
Calamari Stuffed with Seaf ood Served with Radish Salad 27,00 TL
6. İstiridye Mantarlı Sebze Buketi ve Izgara Hellim Peyniri, Balzamik Sos İle
Oyster mushroom veggie bouquet with halloumi cheese, dressed with balsamic sauce 16,00 TL
7. 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 pasta&mint 25,00 TL

ÇORBALAR / SOUPS

8. Yoğurtlu Buğday Çorbası, Mini Köf teler Esliginde Yoghurt Soup, with wheat & mini meatballs	8,50 TL
9. Tavuklu Arpa Şehriye Çorbası Chicken Vermicelli Soup	7,50 TL
10. Borç Çorbası Borch Soup	8,50 TL
11. Mercimek çorbası Red Lentil Soup	7,50 TL

SALATALAR / SALADS

12. Izgara Tavuk Salata, Mevsim Yeşillikleri ve Susam ile Grill Chicken Salad served with seasonal greens and sesame	16,00 TL –XL 23,00 TL
13. Mevsim Salatası, Beyaz Peynir Rendesı ile Mediterranean Salad served with spicy feta cheese cubes	14,00 TL –XL 21,00 TL
14. Tulum Peynirli Roka Salata, Nar Eksisi Sos ile Rocket salad with Goat Cheese dressed with pomegranate sauce	14,00 TL –XL 21,00 TL
15. Stroganof Salata, Aysberg 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
16. Midi Salata, Karides Ahtapot Somon Fıme ve Kokteyl Sos Esliginde Midi Salad, Prawn, Octopus, Smoked Salmon Dressed with Cocktail Sauce	27,00 TL –XL 35,00 TL

HAFİF YİYECEKLER / SNACKS

17. Omlet Çeşitleri Terahinize göre Sade, Dana Jambon, Sucuk, Mantar, Domates veya Peynirli Omelette of your Choice Plain or with Veal Ham, Turkish Pastrami, Mushroom, Tomato or Cheese	12,00 TL
18. Menemen "Menemen" Scrambled Egg with Tomato and Green Peppers	12,00 TL
19. Elma Dilimi Kızarmış Patates American Patato	12,00 TL
20. Club Sandwich Tavuk, Dana Jambon, Yumurta, Domates ve Patates Cipsi ile Club Sandwich Chicken, Veal Ham, Egg, Tomato and Potato Chips	14,00 TL
21. İspanyol Tost Tost Ekmeđi üzerinde Gratine edilmiş Taze Kaşar Peyniri ve Yeşil Biber Spanish Toast Gratinated Yellow Cheese with Green Peppers on Toasted Bread	12,00 TL
22. Ankara Köfte, Kızarmış Patates ve Közlenmiş Domates Yeşil Biber Eşliğinde Traditional Ankara Meatballs, French Fries and Grilled Tomato And Green Pepper	25,00 TL
23. Hamburger ve Kızarmış Patates Hamburger and French Fries	30,00 TL
24. Cheeseburger ve Kızarmış Patates Cheeseburger and French Fries	32,00 TL

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

25. Izgara Bonfile, Gretine Edilmiş Bademli Brokoli ve Porcini Mantar Sos ile Grilled Steak, gratinated with almond broccoli & porcini mushroom sauce	41,00 TL
26. Dağ Kekijü 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
27. Bonfile Sote, Pirinç Makarnası Eşliğinde Sauted Sirloin served with rice noodle	39,00 TL
28. Köri ve Krema ile Tatlandırılmış Hindi Parçaları, Sebzele Yaşemin Pilavı ile Turkey pieces seasoned with curry & creme served with vegetable jasmine rice	28,00 TL
29. Dana Gulaş, Ceviz ile Sotelenmiş Ev Yapımı Köy Erişte ile Veal Gulaş served with walnut and homemade A La Turca Pasta	35,00 TL

TÜRK MUTFAĞINDAN / TURKISH FAVOURITES

30Izgara Köfte, Patates Tava ve Domates Biber ile Grilled meatball, french fries served with tomato & pepper	30,00 TL
31Kısık Ateşte Pişmiş Kuzu İncik, Patates Ezmesi ile Lamb Leg cooked under low heat served with potato puree	38,00 TL
32Kuzu Şiş Kebap, Baharatlı Bulgur Pilavı ve Piyaz Salatası Eşliğinde Lamb Shish Kebab, served with spicy cracked wheat pilaf & white bean onion salad	35,00 TL
33Etlü Pazı Dolması, Yoğurt ile Rice and Mince Meat Wrapped in Swiss Chard Leaves Dressed with Yoghurt	25,00 TL
34. Günün Tencere Yemeği Day of the meal	20,00 TL

TAVUK SPESİYALLERİ / CHICKEN SPECIALTIES

35. 'Cajun', Baharatlı Izgara Piliç Pirzola, Mantarlı Yaşemin Pilavı ve Mısırlı Sıcak Salsa ile 26,00 TL
"Cajun" spicy grilled chicken chops, served with mushroom jasmine rice & hot corn salsa
36. Zeytin ve Kuru Domatesle Harmanlanmış Tavuk Filetoları, Amerikan Patates ile 26,00 TL
Chicken filets sautéed with olive & dry tomato served with American potato
37. Tereyağlı Tavuk Filetoları, Pilav, Domates ve Biber ile 26,00 TL
Buttered Chicken Fillet, served with Rice, Grilled Tomato and Green Pepper
38. Kaşarlı Tavuk Sinitzel, Harçlı Patates Salatası ile 26,00 TL
Shredded Dough Schnitzel, served with mustard potato salad

BALIKÇININ SEPETİNDEN / FISHERMAN'S BASKET

39. Levrek Fileto, Arzunuza Göre Izgara, Buğulama veya Tava 38,00 TL
Sea bass Fillet can be cooked up on your request as a Fried, Steamed or Grilled
40. Sotelenmiş Sebze Yatağında Izgara Norveç Somonu, Bahçe 38,00 TL
Yeşillikleri İle
Grilled Norwegian Salmon over a bed of Sautéed Veggie served with Garden Greens

TATLILAR / DESSERTS

41. Kırmızı Şarapla Poşedilmiş Çikolata Soslu Armut, Krem Şanti ile Poshed with red wine pear served chocolate sauce and creme shanty	12,00 TL
42. Kabak Tatlısı Oven Baked Pumpkin in Syrup	9,50 TL
43. Fırınlanmış Ayva Tatlısı Baked quince	9,50 TL
44. Dondurmalı Krep, Meyve Dilimleri ile Ice Cream Crepe served with Seasonal Fruits	8,50 TL
45. Bademli Keskül Ottoman Style Pudding with Almond	8,50 TL
46. Fırın Sütlaç Baked Rice Custard	8,50 TL
47. A.O.Ç Dondurma (1 Top) Ice cream 1 scoop	3,00 TL
48. Mevsim Meyveleri Seasonal Fresh Fruit Plate	14,00 TL

GECE MENÜSÜ / AFTER MIDNIGHT

Servis 23.00 – 06.30 saatleri arasındadır / Served from 11:00 p.m until 06:30 a.m.

49. Türk Peynir Tabağı Turkish Cheese Plate	18,00 TL
50. Tavuklu Arpa Şehriye Çorbası Chicken Vermicelli Soup	7,50 TL
51. Mercimek çorbası Red Lentil Soup	7,50 TL
52. Baget Sandviç Tercihinize göre Jambonlu, Kaşar Peynir ve Domatesli veya Tavuklu Baget Sandwich Veal Ham, Yellow Cheese & Tomato or with Chicken breast of your choice	12,00 TL
53. Izgara Tavuk Salata Grilled Chicken Salad served with Seasonal Greens and Sesame Seeds	16,00 TL –XL 23,00 TL
54. Hamburger ve Kızarmış Patates Hamburger and French Fries	30,00 TL
55. Cheeseburger ve Kızarmış Patates Cheeseburger and French Fries	32,00 TL
56. Bademli Keskül Ottoman Style Pudding Almond	8,50 TL
57. Mevsim Meyveleri Selection of Seasonal Fruits	12,00 TL

KAHV ALTI SEÇENEKLERİ – BREAKFAST SELECTIONS

Kahvaltı servisi 10.00–12.00 saatleri arasındadır./Served from 10:00am until 12:00pm.

Kontinental 25,00 TL

Sıcak İçecekler

Tercihinize göre Filtre Kahve, Nescafe Classic, Çay çeşitleri veya Süt

Soğuk İçecekler

Tercihinize göre Portakal Suyu, Greyfurt Suyu, Vişne Suyu veya Süt

Kahvaltı Tepsiniz

Peynir çeşitleri, Siyah ve Yeşil Zeytin, Domates-Salatalık, Reçel çeşitleri, Bal,

Tereyağ, Taze ekmeç çeşitleri, Kruasan, Poğaça çeşitleri

Amerikan Kahvaltı 28,00 TL

Kontinental Kahvaltı çeşitlerine ek olarak aşağıdaki seçeneklerden arzu ettiğiniz bir çeşidi ekleyebilirsiniz;

Rafadan, Haslanmış, Sahanada veya Çirplims İki yumurta; Dana Jambon, Sucuk veya Sosis ile Omlet; Tercihinize göre Sađe, Dana Jambon, Sucuk, Mantar, Domates veya Peynirli

Continental Breakfast 25,00 TL

Hot Beverages

Filter Coffee, Instant Coffee, Tea Varieties or Milk of your choice

Cold Drinks, Orange Juice, Grapefruit Juice, Sour Cherry Juice or Milk of your choice

Breakfast Tray, Cheese varieties, Green and Black Olives, Tomato and Cucumber, Fruit Jams, Honey Butter, Fresh Bread, Croissant and Turkish Pastries.

American Breakfast 28,00 TL

In addition to the Continental Breakfast, please select one item from the list below

Boiled (3 minor 5 min.), Fried or Scrambled two Eggs with Veal Ham or Sausage Omelette; Plain or with Veal Ham, Turkish Pastrami, Mushroom, Tomato or Cheese

ALKOLSÜZ İÇECEKLER – SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite
Ice Tea
Taze Sıkılmış Portakal Suyu / Freshly Squeezed Orange Juice
11,00 TL

Ayran / Yoghurt Drink
6,00 TL

Soda / Sparkling Mineral Water
5,00 TL

Su / Spring Water 15 lt.
Su / Spring Water 0,5 lt.

SICAK İÇECEKLER/ HOT DRINKS

Irish Coffee (Irish Whiskey, Espresso , Créam)
Café Royal (Tia Maria, Espresso , Créam)
Mexican Coffee (Tequila, Espresso , Créam)
Canadian Coffee (Canadian Whiskey, Espresso , Créam)

Espresso

Cappuccino

Instant Coffee, Filter Coffee, Decaffeinated Coffee

Türk Kahvesi, Turkish Coffee

Süt / Milk

Çay / Tea