

SOĞUK MEZELER

ÇİĞ KÖFTE

Bulgur, taze baharatlar, kornişon salatalık turşu, Mardin nar ekşisi

VIŞNELİ YAPRAK SARMA

Manisa vişnesi, Konya pirinci

YUNAN CACIĞI

Süzme yoğurt, Çengelköy salatalığı

AHTAPOT SALATASI

Ahtapot, kapyra biber, sarı Kaliforniya biberi, kornişon salatalık turşu

BEYRUT HUMUSU

Mardin nohutu, Antakya tahini

TULUM PATE

Erzincan tulum peyniri, biber reçeli

DEMET SALATA

Göbek dilimleri, mısır, parmesan peyniri, hardallı limon sos

ELMALI KABAK SIZMA

Yeşil elma, kabak, Taşköprü sarımsağı, süzme yoğurt

ZERDEÇALLI FAVA

Karamelize kayısı, soğan yahni

İSLİ BİBER BORANI

Acı yeşil biber, kırmızı toz biber, labne, islenmiş süzme yoğurt

KURU BÖRÜLCE PİYAZI

Avakado, Mardin nar ekşisi, zeytinyağı ve limon sos ile

SICAK MEZELER

IZGARA YONGA CİĞER

Dana ciğeri, sumaklı kırmızı soğan ve hellim şeritleri

TEREYAĞLI KARİDES

Trabzon tereyağı, Jumbo karides

"VEYA"

GÜVEÇTE AHTAPOT

Ahtapot, Trabzon tereyağı, Taşköprü sarımsağı, soya sosu

ANA YEMEKLER

LOKUM BONFİLE

Süt danası, taze kekik

GÜNÜN BALIĞI

Mevsim balığı

TATLILAR

ÇİKOLATALI SUFLE

+ LİMİTLİ YERLİ İÇKİ (RAKİ, BİRA VE ŞARAP)

2 Kişiye 7 Çeşit Soğuk Meze, 1 adet 50 cl Rakı veya 1,5 şişe Şarap ya da kişi başı 4 şişe Bira servis edilir.

4 Kişiye 1 şişe 100 cl Rakı veya 3 şişe Şarap ya da kişi başı 4 şişe Bira servis edilir.

HAFTANIN

HER GÜNÜ

1600 TL

COLD MEZES

BULGUR WHEAT TARTAR A LA TURCA

Bulgur wheat, fresh spices, gherkin cucumber pickles, pomagranate syrup from Mardin

CHERRY STUFFED "DOLMA"

Manisa cherry, Konya rice

GREEK TZATZIKI

Condensed yoghurt, Çengelköy cucumber

OCTOPUS SALAD

Octopus, capia pepper, yellow California pepper, gherkin cucumber pickles

BEIRUT STYLE HUMMUS

Mardin chickpea, Antakya tahini

TULUM CHEESE PATE

Erzincan tulum cheese, pepper jam

GREEN CLUSTER SALAD

Finely chopped lettuce, corn, parmesan cheese, lemon juice with mustard

EXTRA VIRGIN ZUCCHINI WITH OLIVE OIL AND GREEN APPLE

Green apple, courgette, Taşköprü garlic, condensed yoghurt

TUMERIC INFUSED FAVE

Caramelized apricot, onion stew

SMOKED PEPPER BORANI

Green pepper, spices, labne cheese, smoked condensed yoghurt

BLACK-EYED PEA SALAD

Avocado, pomagranate syrup from Mardin, olive oil with lemon juice

WARM MEZES**GRILLED LIVER**

Beef liver, red onion with sumac and halloumi crisps

BUTTER SHRIMP

Trabzon butter, Jumbo shrimp

"OR"

STEWED OCTOPUS

Octopus, Trabzon butter, Taşköprü garlic, soy sauce

MAIN DISHES**TENDERLOIN SLICES**

Veal, fresh thyme

CATCH OF THE DAY

Seasonal fish of the day

DESSERTS**SOUFFLE WITH CHOCOLATE****+ LIMITED LOCAL ALCOHOL DRINK (RAKI, BEER AND WINE)**

7 types of Cold Mezses, 1 piece of 50 cl Raki or 1,5 bottle of Wine or 4 bottles of Beer for per person is served for **2 people**.

1 bottle of 100 cl Raki or 3 bottles of Wine or 4 bottles of Beer for per person is served to **4 people**.

**EVERY DAY
OF THE WEEK**
1600 TL