

BAŞLANGIÇLAR - APPETIZERS

Bresaola 44,-TL

Körpe ıspanak yaprakları yatağında, parmesan ve balzamik zeytinyağı sos ile
Served with baby spinach, parmesan, balsamic olive oil sauce

Izgara Enginar Kulesi - Grilled Artichoke Tower 34,-TL

Izgara marine enginar, yöresel peynir topları, tane hardal ve zeytinyağı sos ile
Marinated grilled artichokes, local cheese balls, mustard seeds and olive oil sauce

Baharatlı Izgara Kalamar - Grilled Spicy Calamari 29,-TL

Taze baharatlarla marine edilmiş ızgara kalamar, yeşillik buketi, tatlı ekşi sos ile
Marinated in fresh herbs served with sweet and sour sauce

Levrek Kek - Fish Cake 31,-TL

Japon usulü kaplama ile kızartılmış levrek, taze ıspanak yatağında, sarı biber ve tarhun ile tatlandırılmış sos eşliğinde
Fried seabass coated in Japanese breadcrumbs on a bed of baby spinach, served with tarragon and yellow pepper sauce

Zeytinyağı Tabacağı - Traditional Vegetarian Platter 29,-TL

Yaprak sarma, zeytinyağlı enginar, mini imam bayıldı, beyaz soğan dolması, akdeniz yeşillikleri
Stuffed wine leaves and white onion, eggplants and artichokes cooked in olive oil

Anadolu Peynir Tabacağı - Anatolian Cheese Platter 30,-TL

Ezine peyniri, Erzincan tulumu, isli çerkez peyniri, otlu Van peyniri, dil peyniri, ceviz, badem, incir eşliğinde
Selection of five local cheese served with walnuts, almonds and dried fig

ÇORBALAR - SOUPS

Safranlı Enginar Çorbası - Saffron Artichoke Soup 19,-TL

Mevsim sebzeleri ile zenginleştirilmiş Enginar, ekşi krema ile
Enriched with seasonal vegetables and sour cream

Günün Çorbası - Soup of the Day 17,-TL

SALATALAR - SALADS

Bahçe Salatası - Garden Salad 24,-TL

Izgara Enginar, kiraz bahçe domates, kuşkonmaz, taze nane yaprakları, soya filizi, keçi peyniri ile
Grilled artichoke, cherry tomatoes, asparagus, mint leaves, bean sprouts, goat cheese

Ton Balıklı Salata - Tuna Salad 29,-TL

Organik bahçemizden yeşillikler, soya filizi, domates, salatalık, mısır, limon ve zeytinyağı ile
Organic garden greens, bean sprouts, tomatoes, cucumbers, sweetcorns, lemon & olive oil sauce

Somon Salatası - Salmon Salad 34,-TL

Füme Somon parçaları, roka, marul, kapari meyvesi, salatalık, kiraz domates, yabanturbu sosu ile
Smoked salmon, rocket salad leaves, lettuce, capers, cucumbers, cherry tomatoes, horse radish

Ege Salatası - Aegean Salad 27,-TL

Tarla domatesi, tatlı yeşil biber, salatalık, kırma zeytin, kırmızı soğan, beyaz peynir, kapari ve taze kekik ile
Garden Tomatoes, sweet green peppers, cucumbers, cracked olives, red onions, feta cheese, capers and fresh thyme

Izgara Tavuklu Sezar Salatası - Caesar Salad 33,-TL

Izgara beyaz tavuk eti, marul, parmesan dilimleri, sezar sos ile
Grilled chicken breast, lettuce, parmesan and caesar sauce

Kinoa ve Marine Tavuk Salatası - Quinoa Chicken Salad 28,-TL

Çıtır kaplı piliç göğüs, marul, kinoa, file badem, portakal, çilek dilimleri ile
Crispy chicken breast, lettuce, quinoa, almonds, orange and strawberry slices

MAKARNALAR - PASTAS

Canelloni 26,-TL

Taze bahar sebzeleri ile harçlanmış dana kıyma, domates sos, fesleğen ve parmesanlı gretin kaplaması ile
Fresh spring vegetables with ground beef, tomato sauce, basil and parmesan gratin

Penne Arrabiatta 31,-TL

Acılı domates sos , zeytin dilimleri, parmesan peynir ve fesleğen ile
Spicy tomato sauce, olives, parmesan and basil

Linguine con Gamberi 44,-TL

Taze İskenderun karidesi, tarla domates sosu ve fesleğen ile
Fresh Iskenderun prawns, garden tomato sauce and basil

Risotto Kuşkonmaz - Risotto Asparagus 29,-TL

Arborio pirinci, taze kuşkonmaz, rendelenmiş parmesan peyniri ile (Şarap ihtiva eder.)
Arborio rice, fresh asparagus, grated parmesan cheese (The dish contains wine.)

IZGARAMIZDAN – FROM OUR GRILL

Dana Bonfile - Beef Fillet “225gr / 8oz”	76,-TL
Antrikot - Rib Eye Steak “280gr / 10oz”	70,-TL
Tarak Kuzu Pirzola - Rack of Lamb “280gr / 10oz”	78,-TL
Piliç Tikka - Chicken Tikka Shish “225gr / 8oz”	39,-TL
Fıstıklı Kebab - Grilled Pistachio Shish Kebab “225gr / 8oz”	58,-TL
Acılı Şiş Kebab - Grilled Spicy Shish Kebab “225gr / 8oz”	57,-TL
Kuzu Şiş Kebab - Lamb Shish “225gr / 8oz”	64,-TL
Şefin Karışık Izgara Tabağı – Chef’s Mix Grill Platter “280gr / 10oz”	85,-TL

Izgara Ürünlerimiz Taze Baharat Ve Parmesan Peyniri ile Lezzetlendirilmiş Ev Yapımı Patates Cips, Arzunuzaya Göre Seçtiğiniz Bir Garnitür ve Sos ile Servis Edilir.
Our Grilled Items Are Served With Home-Made Potato Chips Flavored With Parmesan Cheese And Herbs, Your Choice Of Garnish and Sauce.

GARNİTÜRLER - GARNISHES

Sote Mevsim Sebzeleri – Sauted Seasonal Vegetables
Körili Basmati Pilav – Curry Basmati Rice
Pane Soğan Halkası – Crispy Onion Rings
İstiridye mantar – Grilled Oyster Mushroom
Permasan Brokoli – Permasan Broccoli

SOSLAR - SAUCES

BBQ sos – BBQ sauce
Hardal sos- Mustard sauce
Biberli demi glace sos - Peppercorn demi glace sauce
Acı baharatlı domates sos – Spicy tomato sauce
Café de Paris sos – Café de Paris sauce

ANADOLU LEZZETLERİ – TASTE OF ANATOLIA

Geleneksel Kayseri Mantısı – Traditional Turkish Ravioli	31,-TL
Köy tereyağı, kanlıca yoğurdu, sumak ve dağ kekiği ile <i>Ground beef stuffed ravioli served with Kanlıca yoghurt, sumac, oregano and butter</i>	
Çeltik Kebabı – Celtik Kebab	59,-TL
Izgara Bonfile dilimleri, kibrit patates kızartması, süzme yoğurt, özel sosu ile <i>Grilled sliced steak served with french fries, thick yoghurt and spicy sauce</i>	
Beğendili Organik Piliç – Grilled Chicken Kebab	40,-TL
Izgara köy tavuğu, patlıcan beğendi, domates, biber ile <i>Grilled free range chicken served on a bed of creamy roasted eggplant puree, tomatoes and green peppers</i>	
Kiremitte Alabalık – Clay Baked Trout	39,-TL
Domates, mantar, biber, arpacık soğan, patates dilimleri, kaşar ve defne yaprağı ile fırınlanmış alabalık <i>Trout fish oven baked with tomatoes, mushroom, onion, potatoes, kashkaval cheese and bay leaves</i>	

DENİZDEN – FROM THE SEA

Izgara Somon Filetosu – Grilled Smoked Salmon Fillet	43,-TL
Izgara Levrek Filetosu – Grilled Seabass Fillet	54,-TL
Izgara Jumbo Karides – Grilled King Prawns	69,-TL

TATLILAR

Rococo Tutti Frutti Frambuaz sos ile <i>Served with raspberry sauce</i>	22,-TL
Çikolatalı Sufle – Chocolate Souffle Taze krema, pudra şekeri ile <i>Fresh Cream and powdered sugar</i>	25,-TL
Elmalı Turta – Apple Pie Vanilyalı dondurma ile <i>Served with vanilla ice-cream</i>	21,-TL
Tiramisu Cup Orman meyvalı <i>With black forest fruits</i>	24,-TL
Mevsim Meyveleri Tabacağı – Seasonal Fruit Platter	23,-TL
Mövenpick Dondurma Çeşitleri - Mövenpick Ice Cream Selection Tercihinize göre 3 top dondurma <i>3 scoops of ice cream of your choice</i>	20,-TL