

## AMBER ALACARTE DINNER MENU

### BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

#### PATLICAN FEYRUZ

Tütsülenmiş Patlıcan, Közlenmiş Biber, Domates, Sarımsak, Zeytinyağı, Nar Ekşisi

#### EGGPLANT FEYRUZ

Smoked Eggplant, Roasted Peppers, Tomatoes, Garlic, Olive Oil, Pomegranate Molasses



#### HUMUS ANTAKYA

Nohut, Tahin, Limon, Sızma Zeytinyağı, Krispi Dana Pastırma

#### HUMMUS FROM ANTAKYA

Chickpeas, Tahini, Lemon, Extra Virgin Olive Oil, Crispy Beef Pastrami



#### KARİDES PİLAKİ

Karides, Havuç, Patates, Soğan, Zeytinyağı, Maydanoz

#### SHRIMP PILAKI

Shrimp, Carrots, Potatoes, Onions, Olive Oil, Parsley



#### GAVURDAÇ SALATASI

Domates, Salatalık, Kıpça Biber, Maydanoz, Ceviz, Zeytinyağı, Nar Ekşisi Sos

#### "GAVURDAÇ" SALAD

Tomatoes, Cucumbers, Bell Peppers, Parsley, Walnuts, Olive Oil, Pomegranate Molasses Sauce



#### KURU CACIK

Salatalık, Sarımsak, Süzme Yoğurt, Kuru Nane, Taze Nane, Zeytinyağı

#### DRY CACIK

Cucumber, Garlic, Strained Yogurt, Dried Mint, Fresh Mint, Olive Oil





## APERATİF SICAKLAR HOT APPETIZERS

### EL YAPIMI ANTAKYA ORUK KÖFTESİ

Zırhlanmış Kuzu Eti, Biber, Domates Salçası, Ceviz, Antep Fıstığı ile Doldurulmuş Antakya Usulu İçli Köfte, Nar Ekşisiyle Tatlandırılmış Acuka Sos Eşliğinde

### HANDMADE ANTAKYA ORUK MEATBALLS

Antakya-Style Stuffed Meatballs Filled with Minced Lamb Meat, Pepper and Tomato Paste Walnuts and Pistachios, Served with Acuka Sauce Flavored with Pomegranate Molasses



### KUZU YAPRAK CİĞER

Tereyağında Kavrulmuş Kuzu Ciğeri, Kıpya Biber Karamelize Kırmızı Soğan, Maydanoz

### LAMB LEAF LIVER

Butter, Lamb Liver Sautéed in Bell Pepper, Caramelized Red Onion, Parsley



### TAHİNLİ PATATES

Çıtır Kızartılmış Taze Patates Dilimleri, Üzerine Kavrulmuş Kuzu Kıyması, Tahin ile Tatlandırılmış Yoğurt Sosu ve Kimyon Baharatıyla Servis Edilir.

### TAHINI POTATOES

Crispy Fried Fresh Potato Slices, Served with Roasted Lamb Mince, Tahini-Flavored Yogurt Sauce, and Cumin Spice



### FIRINDAN MİNİ PİDE MINI PIDE FROM THE OVEN

#### Sebzeli Kaşarlı Pide

Vegetable and Cheese Pide

#### Kuzu Kuşbaşı Pide

Lamb Diced Meat Pide

#### Antep Lahmacun

Kuzu, Biber, Soğan, Domates

Lamb, Pepper, Onion, Tomato



**ANA YEMEKLER**  
**MAIN DISHES**

**BEYTİ KEBAB**

Lavaş Ekmeğine Sarılmış Sarımsak ve Maydanoz ile Tatlandırılmış Beyti Kebab,  
Antep Fıstığı, Domates Sos ve Süzme Yoğurt Sosu Eşliğinde

**BEYTİ KEBAB**

Beyti Kebab, Prepared with Seasoned Minced Lamb Flavored with Garlic Parsley Wrapped in Lavas Bread  
Served with Pistachios, Roasted Tomato Sauce and Strained Yoghurt Sauce



**DANA ŞAŞLIK ŞİŞ KEBABI**

Domates Ezmesi, Yoğurt ve Zeytinyağı ile Marine Edilerek Kömür Izgarada Pişirilmiş Dana Şaşlık, Meyhane Pilavı

**BEEF SHASHLIK SKEWER KEBAB**

Marinated Beef Shashlik Skewers with Tomato Paste, Yoghurt and Olive Oil, Grilled over Charcoal, Tavern Rice



**TAVUK ŞİŞ KEBAB**

Domates Ezmesi, Yoğurt ve Zeytinyağı ile Marine Edilerek Kömür Izgarada Pişirilmiş Tavuk, Meyhane Pilavı

**CHICKEN SKEWER KEBAB**

Charcoal grilled chicken skewer marinated with tomato paste, yoghurt and olive oil, Tavern Rice



**ADANA KEBAB**

Kömür Izgarada Pişirilmiş Domates, Biber, Adana Kebabı, Meyhane Pilavı

**ADANA KEBAB**

Adana Kebab with Tomatoes and Peppers, Grilled on Charcoal, Tavern Rice



**ALA NAZİK**

Kuzu Eti, Közde Patlıcan, Yoğurt, Sarımsak, Taze Kıpça Biber, Tereyağ, Domates Sos

**ALA NAZİK**

Lamb Meat, Roasted Eggplant, Yoghurt, Garlic, Fresh Bell Peppers, Butter, Tomato Sauce



**İNCİK TANDIR**

Kekik ve Kimyon ile Marine Edilerek Taş Fırında Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu İncik, Meyhane Pilavı

**LAMB SHANK TANDOORI**

Lamb Shank Meats Cooked in a Stone Oven by Marinated with Thyme and Cumin, Tavern Rice



**SEBZELİ KUZU GÜVEÇ**

Kuzu Eti, Arpacık Soğan, Patates, Patlıcan, Domates, Tatlı Kıpça Biber, Tereyağı

**LAMB STEW WITH VEGETABLES**

Lamb, Shallots, Potatoes, Eggplant, Tomatoes, Sweet Bell Peppers, Butter.



TATLILAR • DESSERTS

**LAZ BÖREĞİ**

Çıtır Baklava Yufkası, Sütlü Muhallebi, Karanfil Şurubu, Ceviz ve Vanilyalı Dondurma

**LAZ BÖREĞİ**

Crispy Baklava Pastry, Milk Pudding, Clove Syrup, Walnuts and Vanilla Ice Cream



**CENNET ÇAMURU**

Yeşil Antep Fıstığı, Kadayıf, Tereyağı ve Şerbet ile Hazırlanmış Tarçın ve Manda Kaymağı Eşliğinde.

**PARADİSE MUD**

Prepared with Green Pistachios, Kadayıf (shredded phyllo dough dessert), Butter and Syrup, Served with Cinnamon and Buffalo Cream.



**FIRINDA SÜTLAÇ**

Süt, Şeker, Pirinç, Kavrulmuş Fındık ve Vanilyalı Dondurma Eşliğinde

**BAKED RICE PUDDING**

Milk, Sugar, Rice with Roasted Hazelnuts and Vanilla Ice Cream



**Kükürtdioksit ve Sülfidler**  
Sulphur Dioxide & Sulphites



**Soya**  
Soy



**Kabuklular ve Ürünleri**  
Crustaceans



**Sarımsak**  
Garlic



**Yumurta**  
Egg



**Balık ve Ürünleri**  
Sea Products



**Glüten**  
Gluten



**Kereviz**  
Celery



**Süt Ürünleri**  
Milk



**Yumuşakçalar ve Ürünleri**  
Molluscs



**Acı Bakla**  
Lupins



**Hardal**  
Mustard



**Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri**  
Nuts



**Soğan**  
Onion



**Yer Fıstığı**  
Peanut



**Susam ve Ürünleri**  
Sesame



**Vegan**



**Vejeteryan**  
Vegetarian



**Yöresel**  
Regional



**Baharatlı**  
Spicy



**Ekstra Baharatlı**  
Very Spicy