



APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Beef Tataki Sarılımış Dana Bonfile



Pan Seared Beef Loin Slices, Japanese Radish, Chinese Onion and Oriental Sauce

Mühürleşmiş Dana Bonfile Dilimleri, Japon Turbu, Çin Soğanı ve Oriental Sos

Shrimp with Vegetables Wrapped in Rice Pastry Pirinç Yufkasına Sarılımış Sebzeli Karides



Carrot, Zucchini, Cucumber, Coriander, Sriracha Sauce

Havuç, Kabak, Salatalık, Kişniş, Sriracha Sos

SOUPS ÇORBALAR

Coconut Soup Hindistan Cevizi Çorbası



Coconut Milk Soup with Seasonal Greens Lemongrass, Thai Spices and Shrips

Mevsim Sebzeleri, Limon Otu Thai Baharatları, Hindistan Cevizi Sütü ve Karides

Hot and Sour Soup Acılı ve Ekşili Çin Çorbası



Soup Made of Shitaki Mushroom Vegetables, Soy Sports, Egg, Soy Sauce and Wine Vinegar

Şitaki Mantarı Sebzeler, Soya Filizi, Yumurta, Soya Sos ve Kırmızı Şarap Sirkeli Çorba

HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Spring Rolls Çin Böreği



Spring Rolls Stuffed with Seasonal Vegetables, Soy Sauce, Sweet Chilli Sauce

Mevsim Sebzeler ile Doldurulmuş Çin Böreği, Tatlı Ekşi Sos

Fried Shrimps Wrapped in Kataifi Pastry Çıtır Kadayıfa Sarılı Karides Kızartması



Fried Rice Vinegar, Soya, Hoisin Sauce

Pirinç Sirkesi, Soya, Hoisin Sos eşliğinde

Egg Noodle Yumurtalı Çin Eriştesi



Egg Noodle Seasonal Vegetable, Soy Sauce

Mevsim Sebzeli Yumurtalı Çin Eriştesi ve Soya Sos

SALADS SALATALAR

Vegetables Noodle Salad Sebze Noodle Salatı



Carrots, Zucchini, Radish, Cucumber, Soybean Sprouts, Soy, Sesame, Vinegar Sauce

Havuç, Kabak, Turp, Salatalık, Soya Filizi, Soya, Susam, Vinegar Sos

Vermicelli Seafood Salad Vermicelli Deniz Ürünleri Salatısı



Seafood, Vermicelli, Rice Vinegar, Tomato Juice, Soy Sauce, Ginger, Fresh Spice Dressing

Deniz Mahsülleri, Vermicelli, Pirinç Sirkesi, Domates Suyu, Soya Sos, Zencefil Taze Baharat Sos

Duck Meat Salad Ördek Salata



Duck Mixed Vegetables and Orange Sauce

Ördek Karışık Taze Yeşillikler ve Portakal Sos

MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Peking Duck Pekin Ördeği



Roasted Duck, Vegetables Rice, Tortilla, Cucumber, Spring Onion Served with Oyster and Hoisen Sauce

Fırınlanmış Ördek, Sebzeli Pilav, Çin Pankek, Salatalık, Yeşil Soğan, İstiridye Sos ve Hoisin Sos

Sweet and Sour Chicken Tatlı Ekşi Soslu Tavuk



Tempura Style Fried Chicken with Green and Red Pepper, Onion, Pineapple with Sweet and Sour Sauce

Tempura Usulü Kızarmış Tavuk, Yeşil ve Kırmızı Biber, Soğan Taze Ananas ve Tatlı Ekşi Sos

Hot Beef with Mushrooms Acılı ve Mantarlı Dana Eti



Chopped Beef Sesame Oil, Mushroom, Zucchini, Hot Pepper Served with Oyster and Hot Sauce

Doğranmış Dana Eti, Susam Yağı, Mantar, Kabak, Arnavut Biberi, Oyster Sos ve Acı Sos

DESSERTS TATLILAR

Fried Ice Cream Kızarmış Dondurma



Fried Ice Cream and Miso Caramel Sauce

Kızarmış Dondurma ve Miso Karamel Sosu

Saikora Saikora



Burnt White Chocolate Cream, Coconut Cake, Nutmeg Hazelnut Paste

Yanık Beyaz Çikolata Kreması, Hindistan Cevizli Kek ve Muskatlı Fındık Ezmesi ile

Anmitsu Anmitsu



Chopped Fruits, Green Tea Matcha Ice Cream, Anmitsu Jelly

Doğranmış Meyveler, Yeşil Çaylı Matcha Dondurması, Anmitsu Jeli



Spicy
Acı



Extra Spicy
Fazla Acı



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan
Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sarımsak İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Glüten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Peanuts
Yerfıstığı İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Acıbadem İçerir



Contains Molluscs
Mollusk İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfites
Kükürt Dioksit ve Sülfidler İçerir



APPETISERS BAŞLANGIÇLAR

Grilled Aubergine with Cream Cheese Krem Peyirli Patlıcan Söğürtme

Served with Red Hot Pepper and Hammered Pistachio
Kırmızı Biber Yağı ve Antep Fıstığı Parçaları eşliğinde



Circassian Chicken Çerkez Tavuğu

Circassian Style Mashed Chicken with Walnut, Served with Red Onion and Pistachio
Çerkez Usulu Cevizli Tavuk Ezmesi, Kırmızı Soğan ve Antep Fıstığı



SOUPS ÇORBALAR

Ottoman Style Lentil Soup with Milk Çeşmi Nigar Çorbası

Ottoman soup with milk, red lentil, fresh mint and paprika seeds
Süt, kırmızı mercimek, taze nane ve pul biber ile hazırlanmış Osmanlı saray mutfağı çorbası



Beyran Soup Beyran Çorbası

Lamb with butter, garlic, pepper paste, rice, dried sweet red pepper served with corn bread
Kuzu eti, tereyağ, sarımsak, biber salçası, pirinç, kurutulmuş kapyra biber ile mısır ekmeği



HOT APPETISERS ARA SICAKLAR

Turkish Beef Pastrami in Papper Kâğıtta Dana Pastırma

Papper Braised Turkish Beef Pastrami, Bell Peppers, Onion, Tomato and Butter
Renkli Biberler, Soğan, Domates, Tereyağ, Kağıtta Dana Pastırma



Kibbeh Stuffed with Beef Meat İçli Köfte

Beef and Walnut Kibbeh Served with Basil Tomato Sauce
Dana Eti ve Ceviz Dolgulu İçli Köfte ve Fesleğenli Domates Sos



Edirne Beef Liver Fried Leaves Edirne Dana Yaprak Ciğer Kızartması

Onion, Tomato, Mint, Parsley, Sumac, Olive Oil
Soğan, Domates, Nane, Maydonoz, Sumak, Zeytinyağ



SALADS SALATALAR

Green Pluck Salad Yeşil Koparma Salatası

Yedikule Lettuce, Aragula, Mint, Dill, Parsley, Tomato, Pomegranate Molasses and Virgin Olive Oil
Yedikule Marul, Roka, Nane, Dereotu, Maydonoz, Domates, Nar Pekmezi ve Sızma Zeytinyağı



Avukma Red, Green Tomato Salad Avukma Kırmızı, Yeşil Domates Salatası

Tomato, Red, Green, Red Onion, Fresh Mint and Cottage Served with Sour Sumac Dressinng
İri Doğranmış Salkım Kırmızı, Yeşil Domates, Kırmızı Soğan, Taze Nane, Çökelek Peyniri ve Sumak Ekşisi Sos



Tabule Salad Tabule Salatası

Bulgur, Maydonoz, Nane, Taze Soğan, Domates, Limon Suyu, Zeytinyağ Sos
Bulgur, Parsley, Mint, Fresh Onion, Tomato, Lemon Juice, Olive Oil Sauce



MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Keşkek Ovean Lamb Shank Keşkekli Fırında Kuzu İncik

Ovean Lamb Shank Served with Keşkek Thyme Lamb Sauce
Fırınlanmış Kuzu İncik, Keşkekli Kekikli Kuzu Sos



Çökertme Kebab Çökertme Kebabı

Sauteed Beef, Straw Potatoes Served with Garlic Yoghurt and Tomato Sauce
Saman Patatesler Üzerinde Jülyen Dilimlenmiş Dana Etleri, Sarımsaklı Yoğurt, Domates Sos



Slow-Cooked Beef Ribs Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kaburga

Baked Fresh Herb Baby Potatoes, Sautéed Seasonal Vegetables, Beef Ribs with Sauce
Fırınlanmış Taze Baharatlı Bebek Patates, Sotelenmiş Mevsim Sebzeler, Dana Kaburga Sos ile



DESSERTS TATLILAR

Pistachio Baklava Fıstıklı Baklava

Baklava Served with Clotted Cream and Vanilla Ice Cream
Kaymak ve Vanilyalı Dondurma eşliğinde



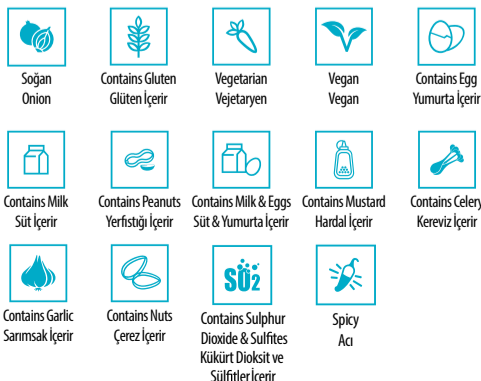
Warm Semolina Halva Ilık İrmik Helvası

Semolina Halva Served with Höşmerim Cheese and Clotted Cream
Höşmerim Peyniri ve Kaymak ile Servis Edilen İrmik Helvası



Baked Rice Pudding Fırınlanmış Sütlaç

Baked Rice Pudding Served with Roasted Hazelnut and Hazelnut Ice Cream
Kavrulmuş Fındık ve Fındıklı Dondurma ile





APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Murg Chatpata Chicken Murg Chatpata Tavuk



Julienne of Tandoori Chicken Tossed with Pepper Tomato, Garlic, Onion, Gran Masala in Tangy Tomato Sauce

Julyen Tavuk, Mix Taze Biber, Domates, Kişniş, Sarımsak, Soğan Masala, Ekşi Domates Sos

Potato Salad in Papadum Bread Papadum Ekmeğinde Patates Salatası



Served in Fried Dough with Tamarind Paste, Patato Salad with Red Powdered Pepper, Strained Yoghurt and Chutney Dressing

Kızarmış Hamur İçinde; Demirhindi Püresi, Kırmızı Toz Biber ve Süzme Yoğurt ile Hazırlanmış Patates Salatası ve Chutney

SOUPS ÇORBALAR

Channa Masala Soup Körili Nohut Çorbası



Boiled chickpea, turmeric, curry paste, carrot

Haşlanmış nohut, zerdeçal, köri macunu havuç

Toor Dal Soup Bakla Çorbası



Dried horse bean, cardamom, coriander, onion, dried tomato and green pepper

Kuru bakla, kakule, kişniş, zencefil, soğan, kuru domates ve yeşilbiber

HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Pakora Trio Pakora Üçlüsü



Cauliflower, Zucchini Bahji and Mushroom Pacora trio Served with Mango Chutney, Yoghurt Dip and Onion Sauce

Karnabahar Pakora, Kabak Bahji ve Mantar Pakora Üçlemesi, Mango Chutney, Yoğurt Dip ve Soğan Sos

Samosa Samsa Böreği



Fried Pastry Stuffed with Turmeric, Peas, Cumin, Ginger, Garam Masala and Potato Served with Hot Cheese Dip Sauce

Zerdeçal, Bezelye, Kimyon, Zencefil, Garam Masala ve Patates ile Doldurulmuş Muska Böreği Kızartması ile Acılı Peynir Dip Sos

SALADS SALATALAR

Mung Bean and Avocado Salad Maş Fasulyeli Avokado Salatası



Special Indian Spices with Mung Bean, Avocado, Onion, Red Pepper and Lime-Lemon Dressing

Hint Baharatları ile Tatlandırılmış Maş Fasulyesi, Avokado, Soğan, Kırmızı Biber ve Misket Limonu

Indian Chickpea Salad Nohut Salatası



Boiled Chickpeas, Cucumber, Tomato, Red Onion, Potato, Green Bell Pepper, Cilantro, Mint, Cumin, Chaat Masala, Chili Flakes, Lime

Nohut, Salatalık, Domates, Kırmızı Soğan, Patates, Yeşil Biber, Kişniş, Nane, Kimyon, Chaat Masala, Pul Biber, Misket Limon

Bombay Carrot Salad Havuç Bombay Salatası



Carrot, Fresh Coriander, Parsley, Garlic, Orange, Cajun Nuts Served with Honey-Curry Dressing

Havuç, Taze Kişniş, Maydanoz, Sarımsak, Portakal, Kajun Fıstık ve Ballı Köri Sos

MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Goan Fish Curry Paste Goan Balık Köri Ezmesi



Fish, Fresh Cilantro, Cumin, Turmeric, Cloves, Onion, Garlic, Fresh Ginger, Coconut Milk

Balık, Taze Kişniş, Kimyon, Zerdeçal, Karanfil, Soğan, Sarımsak, Taze Zencefil, Hindistan Cevizi Sütü

Chicken Tikka Masala Tavuk Tikka



Grilled Chicken Tikka Steak Served with Naan Bread and Indian Curry Rice

Tikka Masala Sosu ile Terbiyelenmiş Izgara Tavuk, Naan Ekmeği ve Körili Hint Pilavı

Lamb Shank Madras Madras Soslu Kuzu İncik



Oven Baked Lamb Shank with Madras Sauce Served with Naan Bread and Indian Curry Rice

Fırında Madras Soslu Kuzu İncik, Naan Ekmeği ve Körili Hint Pilavı

DESSERTS TATLILAR

Gulab Jamun Gulab Jamun



Warm Gulab Jamun Served with Rose Ice Cream

Ilk Gulab Jamun, Güllü Dondurma eşliğinde

Pistazen Barfi Fıstıklı Barfi



Pistazen Barfi Served with Cardamom and Coconut Sauce

Kakule ve Hindistan Cevizi Sos eşliğinde

Carrot Halva Havuç Helvası



Carrot Halva Served with Saffron, Turmeric and Cashew Ice Cream

Safran, Zerdeçal ve Kajulu Dondurma ile



Spicy
Aci



Extra Spicy
Fazla Aci



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan
Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sarımsak İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Glütten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Peanuts
Yerfıstığı İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Acbakla İçerir



Contains Molluscs
Molisk İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfites
Kükürt Dioksit ve Sülfidler İçerir



APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Bruschetta Trio Bruschetta Üçlüsü



Smoked Beef Ham, Smoked Salmon and Horseradish Cream, Cream Cheese, Dried Tomato, Parmesan Cheese, Basil and Tomato
İslenmiş Dana Eti, Kurutulmuş Domates, Krem Peyniri ve Fesleğen, İslenmiş Somon, Krem Peynir ve Taze Soğan, Fesleğen, Taze Domates ve Parmesan Peyniri

Beef Carpaccio Dana Karpaçyo



Beef Tenderloin, Olive Oil, Black Pepper, Parmesan Cheese, Arugula, Capers, Balsamic Glaze
Dana Bonfile, Zeytinyağı, Karabiber, Parmesan Peyniri, Roka, Kapari, Balzamik Glaze

SOUPS ÇORBALAR

Italian Minestrone Vegetable Soup İtalyan Sebze Çorbası



Traditional Italian soup served with seasonal vegetables and croutons
Mevsim sebzeleri ile hazırlanmış geleneksel italyan çorbası ve kruton ekme

Seafood Soup Deniz Mahsulleri Çorbası



Sea bass, salmon, calamari shrimp in a pepper hot soup
Levrek, somon, kalamar, karides ile hazırlanmış deniz mahsulleri çorbası

HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Baked Lasagna Fırın Lazanya



Bolognese Sauce, Mozzarella, Parmesan Cheese Served with Basil Tomato Sauce
Bolonez Sos, Mozzarella Peyniri, Parmesan Peyniri ve Fesleğenli Domates Sos

Chicken Fettuccine Alfredo Pasta Tavuklu Fettuccine Alfredo Makarna



Fettuccine Pasta, Chicken, Cream, Parmesan Cheese, Garlic, Parsley
Fettuccine Makarna, Tavuk, Krema, Parmesan Peyniri, Sarımsak, Maydanoz

Baby Spinach and Pea Risotto Bebek Ispanaklı ve Bezelyeli Risotto



Risotto with Spinach and Pea, Cream, Truffle Oil, and Parmesan Cheese
Ispanaklı ve Bezelyeli Risotto, Krema, Trüffel Yağı ve Parmesan Peyniri ile

SALADS SALATALAR

Panzanella with Mozzarella Salad Panzanella Mozzarella Salatası



Mesclun, Cherry Tomato, Mozzarella, Avocado
Served with Crouton and Pesto Dressing
Maskolin Yeşillikler, Kiraz Domates, Küçük Mozzarella Topları, Avokado, Kruton Ekmek ve Pesto Sos ile

Rocket Salad Roka Salatası



Tomato Carpaccio, Rocket, Roasted Pine Nuts Served with Olive Oil-Lemon Dressing and Parmesan Cheese
Domates Yongaları Üzerinde Taze Roka, Kavrulmuş Çam Fıstık, Zeytinyağlı Limon Sosu ve Parmesan Peyniri

Artichoke Salad Enginar Salatası



Artichoke, Orange Segment, Arugula, Apple, Cherry Tomato, Mint, Vinaigrette Sauce
Enginar, Portakal Segment, Roka, Elma, Kiraz Domates, Nane, Vinegret Sos

MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Sea Bass Fillet Levrek Fileto



Pan-Fried Sea Bass, Morel Mushrooms, Celery and Carrot Puree, Dill Caper Salsa Sauce
Tavada Levrek, Kuzugöbeği Mantarı, Kerevizli Havuç Püresi, Dereotlu Kapari Salsa Sos

Lemon Butter Chicken Limon Soslu Tavuk Göğüsü



Grilled Chicken, Fried Mushroom, Lemon, Parmesan Cheese and Creamy Potato, Vegetables
Izgarada Tavuk, Kavrulmuş Mantar, Limon, Parmesan Peyniri ve Kremalı Patates, Sebzeler

Sicily Marsala Beef Tenderloin Sicilya Marsala Dana Bonfile



Beef Tenderloin, Brown Bella Mushrooms, Cream, Shallots, Garlic, Red Wine, Served with Bone Sauce, Mashed Potatoes with Peas
Dana Bonfile, Kahverengi Bella Mantarı, Krema, Arpacık Soğan Sarımsak, Kırmızı Şarap Kemik Sos eşliğinde Bezelyeli Patates Püresi

DESSERTS TATLILAR

Tiramisu Tiramisu



Mascarpone Cream, Coffee Crumble, Affogato Syrup with Kahlua Ice Cream
Maskarpone Kreması, Kahveli Kırıntı, Affogato Şurubu, Kahlua Dondurması ile

Cannoli Cannoli



Cannoli Served with Ricotta Cheese Cream and Caramel Sauce
Ricotta Peynir Kreması ve Karamel Sos eşliğinde

Baba au Rhum Baba au Rhum



Citrus & Pineapple Syrup, Italian Cream with Forest Berry
Narenciye & Ananas Şurubu, İtalyan Kreması, Orman Meyveleri ile



Spicy
Acı



Extra Spicy
Fazla Acı



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sanımsak İçerir



Contains Peanuts
Yerfiştigi İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Aabakla İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Glütten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Molluscs
Molüsk İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfites
Kükürt Dioksit ve Sülfittler İçerir





FRENCH



APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Cheese Platter Peynir Tabagı

Cheese Varieties
Peynir Çeşitleri



Salmon Rilette Somon Rilette

Salmon Fillet, Smoked Salmon, Storage, Cream, Lemon Juice, Dill, Capers
Somon Fileto, Fume Somon, Tereyağı, Krema, Limon Suyu, Dereotu, Kapari



SOUPS ÇORBALAR

Bouillabaisse Soup Fransız Deniz Ürünleri Çorbası

Fish broth with vegetables, shrimp, crayfish, red seabream, seabass and mussels
Sebze ve balık suyu ile hazırlanmış konsome, karides, kerevit, midye, mercan ve levrek balıklı



Morel Mushroom Soup Kuzu Göbeği Mantar Çorbası

Morel mushroom, carrot, bay leaf, butter, cream and thyme oil
Kuzugöbeği mantarı, havuç, defne yaprağı, tereyağ, krema ve kekik yağı



HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Puff Pastry with Mushrooms, Spinach and Cheese Mantarlı Ispanak Peynirli Milföy

Mushroom and Spinach Puff Pastry with Beetroot and Blueberry Cream Sauce
Mantar ve Ispanaklı Milföy, Pancar Yaban Mersini Krem Sos



Ratatouille Sebze Ratatuy

Oven Baked Vegetables, Mozzarella, Parmesan Cheese
Served with Pesto Sauce
Fırınlanmış Mevsim Sebzeleri, Mozzarella Peyniri, Parmesan Peyniri ve Fesleğen Pesto Sos



Grilled Octopus with Caramelized Onion Mashed Potatoes Karamelize Soğanlı Patates Püresi ile Ahtapot Izgara

Octopus, Onions, Garlic, Olive Oil, Fresh Thyme, Potatoes, Balsamic Vinegar, Butter
Ahtapot, Soğan, Sarımsak, Zeytinyağı, Taze Kekik, Patates, Balsamik Sirke, Tereyağı



SALADS SALATALAR

Smoked Duck, Fava Bean Mousse, Lentil Salad Tütsülenmiş Ördek Fava Muss Mercimek Salatası

Fava Beans, Green Lentils, Root Vegetables Green Salad from the Garden and Balsamic Olive Oil Dressing

Fava, Yeşil Mercimek, Kök Sebzeler



Lyonnais Salad Lyonez Salatası

Poached Egg, Crispy Bacon, Lettuce, Crispy Bread, Dijon Mustard and Vinaigrette Dressing
Çilbir Usulü Haşlanmış Yumurta, Çıtır Domuz Bacon, Ktır Ekmek, Dijon Hardal ve Vinegret Sos



French Beetroot Salad Fransız Pancar Salatası

Asparagus, Goat Cheese, Beetroot Carpaccio, Rocket, Mascolins, Walnut, Served with Dijon Mustard and Balsamic Vinaigrette Dressing
Kuşkonmaz, Keçi Peyniri, Pancar Yongaları, Roka, Maskolin Yaprakları, Ceviz, Dijon Hardal ve Balsamikli Vinegret Sos, Bahçeden Yeşil Salata ve Balsamikli Zeytinyağ Sos



MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Grilled Beef Fillet Izgara Dana Bonfile

Pan Sauteed Beef Tenderloin with Butter, Roasted Blackberry Goat Cheese Bullets, Creamed Potatoes Served with Red Wine, Truff Oil Beef Sauce
Tereyağında Tavalanmış Dana Bonfilesi Baton Dilimleri, Kızarmış Böğürtlenli Keçi Peyniri Misketleri, Kremalı Patates ve Kırmızı Şaraplı Trüf Esanslı Beef Sos



Coq au Vin Coq au Vin

Chicken, Pancetta, Carrots, Onions, Garlic, Mushrooms, Red Wine, Fresh Thyme, Olive Oil and Butter
Tavuk, Pancetta, Havuç, Soğan, Sarımsak, Mantar, Kırmızı Şarap, Taze Kekik, Zeytinyağı ve Tereyağı



Beef Bourguignon Dana Burgunyon

Beef Bourguignon with Red Wine, Carrot, Potato, Shallot and Garlic Served with Mashed Potato
Kırmızı Şarap, Havuç, Patates, Arpacık Soğan ve Sarımsak ile Pişirilmiş Dana Kuşbaşı ve Patates Püresi



DESSERTS TATLILAR

Mango Crem Brulle Mango Krem Brulle

Milk, Cream, Mango and Caramelized Sugar
Süt, Krema, Mango ve Karamelize Şeker



Choux au Craquelin Krakerli Profiterol

Craquelin, French Cream and Chocolate Sauce
Kraker, Fransız Kreması ve Çikolata Sos



Pate Feuilletée Milföy

Crispy Puff Pastry, Craem Patisserie and Caramel Sauce
Çıtır Milföy Hamuru, Pastacı Kreması ve Karamel Sos



Spicy
Acı



Extra Spicy
Fazla Acı



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sarımsak İçerir



Contains Peanuts
Yerfıstığı İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Acabklla İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Glütten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Molluscs
Molüsk İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfitler
İçerir



Süt





APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Tuna Avokado Mango Tuna Avokado Mango



Tortilla Chips, Tuna Cubes, Avocado Mousse,
Pomegranate and Mango Salad

Tortilla Cips, Tuna Küp, Avokado Mus, Narlı Mango Salatası

Grilled Octopus with Romesco Sauce Izgara Ahtapot Romesko Soslu



Roasted Bell Pepper, Tomato, Garlic, Walnut, Olive Oil,
Bread and Crispy Mini Salad

Köz Kapyra Biber, Domates, Sarımsak, Ceviz, Zeytinyağ, Ekmek ve Çıtır Mini Salata ile

SOUPS ÇORBALAR

Chicken Tortilla Soup Tavuklu Tortilla Çorbası



Sliced Chicken and Broth, Fresh Coriander, Avocado, White Cheese
Served with Tortilla and Lime - Lime Sauce

Tavuk Suyu, Tavuk Eti Parçaları, Meksika Fasulyesi, Taze Kişniş, Avokado, Beyaz Peynir, Tortilla Dilimleri ve Lime-Limon eşliğinde

Albondigas Soup Meksika Köfte Çorbası



Beef, Coriander, Garlic and Cumin Meatballs Served with
Seasonal Greens

Dana eti, Kişniş, Sarımsak ve Kimyon ile Hazırlanmış Köfte Eşliğinde Mevsim Sebzeli Meksika Çorbası

HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Chili Con Carne Taco Chili Con Carne Taco



Ground Beef, Dried Onions, Garlic, Red Bell Pepper, Mexican Beans,
Tomato Paste, Corn, Vegetable Oil

Dana Kıyma, Kuru Soğan, Sarımsak, Kırmızı Biber, Meksika Fasulyesi, Domates Salçası, Mısır, Sıvı Yağ

Quesadilla With Chicken Tavuklu Quesadilla



Tortilla, Chicken, Onions, Various Colored Peppers, Tomatoes, Corn,
Cheese, Sour Cream Sauce

Tortilla, Tavuk, Soğan, Renkli Biber Çeşitleri, Domates, Mısır, Peynir Ekşi Krema Sos

Seafood Paella Deniz Mahsülleri Paella



Shrimp, Mussels and Saffron Risotto Rice

Karides, Midye ve Safran ile Hazırlanmış Risotto Pirinç Pilavı

SALADS SALATALAR

Mexican Bean Salad Meksika Fasulyesi Salatası



Mexican Bean, Carrot, Onion, Iceberg, Corn, Gherkins Pickle Served
with Virgin Olive Oil-Lemon Dressing

Meksika fasulyesi, havuç, soğan, göbek salata, mısır, salatalık turşusu ve sızma zeytinyağı limon sos

Crispy Coated Taco Salad Panellenmiş Tavuklu Tako Salatası



Chicken, Lettuce, Coriander, Red Onion, Corn, Cherry Tomato,
Chili Pepper with Cheddar Cheese Sauce

Tavuk, Marul, Kişniş, Kırmızı Soğan, Mısır, Çeri Domates, Acı Biber, Çedar Peyniri Sos ile.

Mexican Salad with Quinoa Kinoalı Meksika Salatası



Quinoa, Red Onion, Bell Pepper, Jalapeño Pepper, Avocado
Corn, Black Beans, Lettuce, Cilantro, Lemon Juice

Kinoa, Kırmızı Soğan, Kapyra Biber, Jalapeno Biber, Avakado, Mısır, Siyah Fasulye, Marul, Kişniş, Limon Suyu

MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Chile Colorado Beef Stew Colorado Dana Yahni



Colorado Style Hot Beef Stew, Arroz Rice and Tortilla Bread
Colorado Usulü Acılı Dana Yahni, Arroz Pilavı ve Tortilla Ekmeği

Beef Burritos Dana Etli Burritos



Ground Beef, Cheddar Cheese, Mexican Beans, Wrapped in
Tortilla Bread and Baked Burritos

Dana Kıyması, Çedar Peyniri, Meksika Fasulyesi ile Tortilla Ekmeğine Sarılmış ve Kızartılmış Burritos

Chicken With Pipian Sauce Pipian Soslu Tavuk



Chicken, Celery, Onion, Garlic, Almond, Sesame Seeds,
Jalapeño Pepper, Black Olives, Capers, Olive Oil.

Tavuk, Kereviz, Soğan, Sarımsak, Badem, Susam, Jelapeno Biber, Siyah Zeytin, Kapari Zeytinyağı

DESSERTS TATLILAR

Churros Churros



Fried Churros, Brown Sugar & Cinnamon and Vanillia Sauce
Kızarmış Churros, Esmer Şeker & Tarçın ve Vanilya Sos

Coconut Bar Tarçınlı Hindistan Cevizi



Coconut Mousse, Fresh Cream, Milk Chocolate and Chocolate Crumble
Hindistan Cevizli Mus, Taze Mango, Sütlü Çikolata ve Çikolatalı Kırıntı

Flan Cheesecake Peynirli Flan Kek



Caramelized Cheesecake, Salted Caramel Sauce, Crispy Tuile
and Clotted Cream

Karamelize Cheesecake, Tuzlu Karamel Sos, Çıtır Tuil ve Kaymak Kreması



Spicy
Acı



Extra Spicy
Fazla Acı



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan
Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sarımsak İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Glüten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Peanuts
Yerfıstığı İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Acıbadem İçerir



Contains Molluscs
Mollusk İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfites
Kükürt Dioksit ve Sülfidler İçerir



CHEF
Night

APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

Salmon, Beet and Avocado Tartar Somon ve Avokado Tartar



Fresh and Smoked Salmon Tartar, Served with Avocado and Lemon Vinaigrette

Taze Somon ve Fıme Somon ile Hazırlanmış Tartar, Avokado ve Limon Vinigret Sos

Seared Tenderloin Slices



Mühürlenmiş Yaprak Bonfile

Olive Oil, Soy Sauce and Cardamom Marinated Tenderloin Served with Parmesan Cheese, Rocket and Balsamic Dressing
Zeytinyağı, Soya Sosu ve Kakule ile Marine Edilerek Kızgın Tavada Mühürlenmiş İnce Bonfile Dilimleri, Parmesan Peyniri, Roka Yaprakları ve Balsamik Sos ile

SOUPS ÇORBALAR

Roasted Eggplant Soup



Köz Patlıcan Çorbası

Eggplant, Onion, Garlic, Milk, Flour, Butter
Patlıcan, Soğan, Sarımsak, Süt, Un, Tereyağ

Comfit – Jus



Comfitjus

“Goose Soup” Prepared with Fresh Spinach, Carrot, Celery, Goose Meat and Goose Broth, Fried Ravioli
Kars Peyniri, Taze Ispanak, Havuç, Kereviz, Ördek Eti ve Ördek Eti Suyu ile Hazırlanmış Çorba, Kızarmış Manti

HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Homemade Ravioli



Ev Yapımı Ravioli

Baby spinach, Onion, Garlic, Cream and Parmesan Cheese
Bebek Ispanak, Soğan, Sarımsak Krema ve Parmesan

Asparagus White Truffle Risotto



Kuşkonmaz Beyaz Trüflü Risotto

Asparagus, White Truffle Parmesan and Cream
Kuşkonmaz, Beyaz Trüf Parmesan ve Krema

Seafood Stew



Deniz Mahsullü Güveç

Salmon, Sea Bass, Shrimp, Squid, Onion, Garlic, Celery, Potato, White Wine, Butter
Somon, Levrek, karides, Kalamar, Soğan, Sarımsak, Kereviz, Patates, Beyaz Şarap, Tereyağ

SALADS SALATALAR

Mini Mozzarella Cheese Seasonal Salad Mini Mozzarella Peynirli Mevsim Salatası

Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Cucumber, Beetroot Honey Mustard Sauce
Karışık Yeşillikler, Kiraz Domates Salatalık, Pancar Ballı Hardal Sos



Caesar Salad With Smoked Salmon Fıme Somonlu Sezar Salatası

Roman Lettuce, Fume somon, Parmesan Cheese, Crouton Bread, Caesar Sauce
Marul, Somon Fıme, Parmesan Peyniri, Kruton Ekmek, Sezar Sos



Shirazi Salad "Persian"



Şirazi Salatası "Pers"

Mixed Tomato Varieties of the Season, Cucumber, Onion, Fresh Mint, Spring Onion, Dill, Oil Lemon Sauce
Mevsimin karışık domates çeşitleri, salatalık, kuru soğan, taze nane, taze soğan, dereotu, yağ limon sosu

Chimichurri Shrimp Salad



Chimichurri Soslu Karides Salatası

Shrimps with Chimichurri Sauce on Mediterranean Greens, Parmesan Cheese and Cherry Tomatoes
Akdeniz Yeşillikleri, Parmesan Peyniri ve Kiraz Domates Üzerinde Chimichurri Soslu Karidesler

MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Trilogy Steak Symphony Üçleme Steak Senfonisi



Beef Tenderloin, Ribeye Steak, Lamb Loin, Garlic, Fresh Thyme, Rosemary, Brussels Sprouts, Asparagus, Beetroot, Celery, Butter, Olive Oil, Demi-Glace, Mustard, Cream

Bonfile, Antrikot, Kuzu Sırtı, Sarımsak, Taze Kekik, Biberiye, Brüksel Lahana, Kuşkonmaz, Pancar, Kereviz, Tereyağı, Zeytinyağı, Demi Glace, Hardal, Krema

Grilled Rock Sea Bass Fillet Izgara Kaya Levreği Fileto



Beluga Lentils, Onion, Garlic, Zucchini, Carrot, Green Bell Pepper, Leek Chips, White Wine and Lemon Cream Sauce

Beluga Mercimeği Soğan, Sarımsak, Kabak, Havuç, Yeşil Biber, Pırasa Cips, Beyaz Şaraplı Limonlu Krema Sos

Lamb Loin and "Firik" Rice



Kuzu Filetosu ve Firik Bulguru

Pan Roasted Lamb Fillet, Caramelized Onion and Mushroom Sauce
Tavada Pişirilmiş Kuzu Filetosu, Karamelize Soğan ve Mantar Sos

DESSERTS TATLILAR

Mushroom



Mantar

White Chocolate Cream, Almond Brownie, Milk Chocolate ve Chocolate Crumble

Beyaz Çikolata Kreması, Bademli Brownie, Sütü Çikolata, Çikolata Kıvrıntısı ile

Yoghurt Mousse



Yoğurt Mus

Zero Sugar Yoghurt Mousse, Cinnamon Cherry Sauce, Raspberry Ice Cream

Sfir Şeker Yoğurt Mus, Tarçın Vişne Sos, Frambuaz Dondurma eşliğinde

Caramel Souffle



Karamelli Sufle

Caramel-Filled Soufflé with Vanilla Ice Cream.

Karamel Dolgulu Soufle Vanilya Dondurma ile



Spicy
Acı



Extra Spicy
Fazla Acı



Vegetarian
Vejetaryen



Vegan
Vegan



Contains Egg
Yumurta İçerir



Contains Garlic
Sarımsak İçerir



Contains Milk
Süt İçerir



Contains Gluten
Gluten İçerir



Contains Milk & Eggs
Süt & Yumurta İçerir



Contains Mustard
Hardal İçerir



Contains Fish
Balık İçerir



Contains Crustacean
Kabuklu İçerir



Contains Peanuts
Yerliştüğü İçerir



Contains Soy
Soya İçerir



Contains Celery
Kereviz İçerir



Contains Sesame
Susam İçerir



Contains Lupins
Acıbadem İçerir



Contains Molluscs
Molüsk İçerir



Contains Alcohol
Alkol İçerir



Contains Nuts
Çerez İçerir



Contains Pork
Domuz Ürünü İçerir



Contains Sulphur Dioxide & Sulfites
Kükürt Dioksit ve Sülfidler İçerir