

BAFA

BAFA KITCHEN

PAYLAŞIMLIK BAŞLANGIÇLAR SHARING STARTERS

Enginar Zeytinyağı Artichoke with Olive Oil

Urla Çanak enginarı narenciyeliler biyeli
Urla Çanak artichoke with citrus marinade

Ege Otları Zeytinyağı Aegean Herbs with Olive Oil

Bafa zeytinyağı ile Ege Bölgesi'nden özenle toplanmış mevsim otları, koruk ekşisi ile
Seasonal herbs carefully collected from the Aegean, with Bafa olive oil and unripe grape molasses



Çıtır Sakız Kabak Crispy Chios Zucchini

Limon ekşisinde marine edilmiş taze sakız kabağı, dereotu ve fesleğen tarator ile
Fresh chios zucchini marinated in lemon juice, served with dill and basil tarator



Kara Kabak Çiçeği Dolması Stuffed Black Zucchini Flowers

Çanakkale pirinci ve kuş üzümü, boz fıstıklı iç pilav ile
Filled with Çanakkale rice and currants with pistachio pilaf



Kefal Tarama Mullet Roe Spread

Limon kabuğu ile lezzetlendirilmiş kefal yumurtası, Ege kırmısı zeytini ile
Mullet eggs flavored with lemon zest and Ege black olives



Yoğurtlu Acılı Ktır Denizli Biberi

Spicy Yogurt Crispy Denizli Peppers

Sarımsaklı süzme yoğurt, kurutulmuş Denizli biberi, kırmızı zeytinyağı ile
With garlic yogurt, dried Denizli peppers, and red olive oil



Acılı Yılan Balığı Ezmesi

Spicy Eel Spread

Közlenmiş isot biberi, maydanoz, taze soğan, nar suyu, sarımsaklı zeytinyağı ile
Roasted isot pepper, parsley, fresh onion, pomegranate juice, garlic olive oil

Taze Levrek Turşusu

Pickled Fresh Sea Bass

Kızarmış kapari, satsuma mandalinası ve Yediveren limonu çeşnisi ile
With fried capers, satsuma mandarin, and Yediveren lemon seasoning



Ahtapot Kellesi Arap Saçı ile

Octopus Head with Arap Saçı

Narenciye ekşisi ve taze rezene ile marine edilmiş kelle ahtapot, kapari çiçeği, körpe roka
Octopus head marinated with citrus, fresh fennel, caper flowers, and baby arugula



Domatesli Patlıcan Zeytinyağı

Eggplant with Tomatoes in Olive Oil

Ağır ateşte pişirilmiş fesleğen ve tarla domatesli kök patlıcan, zeytinyağı ile
Slow-cooked eggplant with basil and field tomatoes with olive oil

Mayhoş Yaprak Sarma Zeytinyağı

Sour Vine Leaf Stuffed with Rice (Olive Oil)

Ege'nin ekşi beyaz üzüm yaprağına sarılı İpsala pirinçli iç pilav ve soğuk sıkım zeytinyağı ile
Rice pilaf filling wrapped in sour white grape leaves from the Aegean, with cold-pressed olive oil

Bombay Fasulyesi Pilaki

Bombay Bean Pilaki

Bombay fasulyesi, pembe domates zeytinyağı ile
Bombay beans with pink tomato and olive oil

SALATALAR

SALAD

Yannis Salatası

Yannis Salad

Mor soğan, kaya kuruğu, Ege çıtlatma zeytini, köy domatesi, silor salatalık, yeşil biber, Ege Tulum Peyniri, zeytinyağı ve limon ile
Red onion, rock purslane, Ege cracked olives, village tomato, silor cucumber, green pepper, Ege Tulum Cheese, olive oil, and lemon



Semizotu Domates Salatası

Purslane and Tomato Salad

Tarla domatesi, semizotu, ekşi maya ekmek kırı, Ege ekşisi ile
Field tomatoes, purslane, sourdough croutons, Aegean vinegar



Kuru İncirli Salata

Dried Fig Salad

Kuzu kulağı, roka, zeytinyağı ve taze kekik ile marine edilmiş Germencik inciri
Germencik figs marinated with sorrel, arugula, olive oil, and fresh thyme



Bafa Yılan Balıklı Salata

Bafa Eel Salad

Kıvırcık, roka, dereotu, fındık turp, fırınlanmış ceviz, tütsülenmiş yılan balığı, zeytinyağı, limon, üzüm sirkesi ile
Curly lettuce, arugula, dill, radish, roasted walnuts, smoked eel, olive oil, lemon, grape vinegar



SICAK ATIŞTIRMALIKLAR

HOT SNACK

Saganaki

Saganaki

Ekşi mayalı ktır ekmek, bal, tereyağı, taze kekik, susam, çörekotu
Sourdough toast, honey, butter, fresh thyme, sesame, black cumin



Kalamar Kızartma

Fried Calamari

Acılı tarator, ızgara limon, topak cin biberi
With spicy tarator, grilled lemon, and “topak cin” pepper



Ispanaklı Peynirli Tropita

Spinach and Cheese Tropita

Körpe ıspanak, taze soğan, maydanoz, dereotu ile hazırlanmış
İzmir tulumlu muska böreği, yogurt sosu ile
Phyllo triangles filled with baby spinach, spring onion, parsley, dill,
İzmir tulum cheese, served with yogurt sauce



Karides Kaçerol

Shrimp Casserole

Acı biber, limon, kişniş, maydanoz, acuka sos
With hot pepper, lemon, coriander, parsley, and acuka sauce



Deniz Mahsulleri Köfte

Seafood Meatballs

Levrek, çupra, kefal, mini karides, cevizli incirli tarator sos eşliğinde
Sea bass, gilt-head bream, mullet, mini shrimp, served with walnut-fig tarator sauce



Öcce Mücveri

Öcce Fritters

Ege otları, İzmir Bergama tulumu, yogurt eşliğinde
Aegean herbs, İzmir Bergama tulum cheese, served with yogurt



Günün Çıtır Balığı

Crispy Fish of the Day



ANA YEMEKLER

MAIN COURSES

Izgara Levrek

Grilled Sea Bass

Kelebek açılmış taze levrek fileto, deniz fasulyesi sote, pesto verde
Butterflied fresh sea bass fillet, sautéed sea beans, pesto verde



Lagos Buğulama

Steamed Lagos

Lagos balığı, domates, sarımsak, üç burun yeşil biber, tereyağı, manda kreması ile
Lagos fish with tomato, garlic, three-nosed green pepper, butter, and buffalo cream



Sakız Kuzusu

Chios Lamb

Kuzu pirzola, incirli yarma pilavı ve kuzu suyu ile
Lamb chops with fig wheat pilaf and lamb jus)



Soutzoukakia

Soutzoukakia

Kuzu ve dana kıymasından hazırlanmış köfteler, baharatlı domates sos, Söke yoğurdu, maydanoz
Meatballs made from lamb and beef, with spiced tomato sauce, Söke yogurt, parsley



Limonlu Piliç Ege Tava

Lemon Chicken Aegean Style

Piliç göğüs, Ege atma makarnası, limon ve Obruk peyniri, fırınlanmış patates parçaları, ceviz, badem, tavuk suyu ile
Chicken breast, Aegean "atma" pasta, lemon, Obruk cheese, roasted potato cubes, walnuts, almonds, chicken jus

TATLI DESSERT

Lor Tatlısı

Lor Cheese Dessert

Çıtır yufka, karamelize ceviz ve kekikli dondurma
Crispy phyllo, caramelized walnuts, thyme ice cream



Tahinli Tart

Tahini Tart

Kavrulmuş susam kreması, vanilyalı kek ile vanilyalı dondurma eşliğinde
Roasted sesame cream with vanilla cake, served with vanilla ice cream



Kabak Tatlısı

Pumpkin Dessert

Tahin kreması, kavrulmuş ceviz, karamelize susam, kabak cipsi, manda kaymağı ile
With tahini cream, roasted walnuts, caramelized sesame, pumpkin chips, and buffalo clotted cream



Trigona Tatlısı

Trigona Dessert

Baklava çıtırında pastacı kreması, üzüm şerbeti, Antep fıstığı ile
Baklava crisp filled with pastry cream, grape syrup, and Antep pistachios



Glüten
Gluten



Süt
Milk



Yumurta
Egg



Balık
ve Ürünleri
Sea Products



Sert Kabuklu
Meyveler ve
Ürünleri
Nuts



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Kereviz
Celery



Kükürtdioksit
ve Süfitler
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Yumuşakçalar
ve Ürünleri
Molluscs