

Safran



WITH THE ARRIVAL OF SPRING, OUR MENU IS PREPARED WITH LOCALLY SOURCED AND SEASONAL PRODUCTS FROM FEMALE PRODUCERS AND LOCAL PRODUCERS.

MIT DER ANKUNFT DES FRÜHLINGS WIRD UNSERE SPEISEKARTE MIT REGIONALEN UND SAISONALEN PRODUKTEN VON WEIBLICHEN PRODUZENTEN UND LOKALEN PRODUZENTEN ZUBEREITET.

SOUPS / SUPPEN

SAFFRON WEDDING SOUP / SAFRAN HOCHZEITSSUPPE

Prepared with tempered meat broth using traditional cooking techniques.
Traditionell zubereitet mit gebundener Fleischbrühe.



SORREL SOUP WITH PURPLE BASIL / SAUERKLEESUPPE MIT VIOLETTEM BASILIKUM

Prepared with fresh sorrel leaves and purple basil.
Zubereitet aus frischem Sauerampfer und violetter Basilikum



COLD AYRAN AŞI SOUP WITH KAVILCA BULGUR & GREEN ALMOND / KALTE AYRAN AŞI SUPPE MIT KAVILCA BULGUR UND GRÜNEM MANDEL

A refreshing cold soup with ancient grain Kavilca bulgur, fresh green almonds, and mint.
Erfrischende kalte Suppe mit Minze und traditionellem Urgetreide.



COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

JUNIPER SMOKED BEEF NUAR / IM WACHOLDERRAUCH GERÄUCHERTER RINDERNUAR

Served with sorrel, kale pepper marmalade, and rosemary olive oil.
Mit Sauerampfer, Paprikamarmelade und Rosmarin Olivenöl.



URLA ARTICHOKE WITH MASTIC AROMA / URLA ARTISCHOCKE MIT MASTIXAROMA

Dill, green apple cubes, rock samphire, Finike lemon, and olive oil.
Mit Dill, grünem Apfel, Meerfenchel, Finike Zitrone und Olivenöl.



SALT CURED TROUT / GEBEIZTE FORELLE

Fennel root crisps, saffron sauce with pine honey, and pickled red onion.
Mit Fenchelchips, Safransauce mit Pinienhonig und eingelegten roten Zwiebeln.



MERSIN BATIRIK / BATIRIK AUS MERSIN

Fine durum wheat bulgur, Manavgat tahini, fresh vine leaves, lettuce, and Kaman walnuts.
Feiner Bulgur aus Hartweizen, Manavgat Tahin, Weinblätter, Salat und Kaman Walnüsse.



APPLE SÖĞLE CHEESE SPREAD / APFEL SÖĞLE KÄSECREME

Served with early harvest olive oil, oven roasted countryside tomatoes, and basil oil.
Mit Olivenöl aus früher Ernte, ofengerösteten Landtomaten und Basilikumöl



VINE SHOOT YOGURT / JOGHURT MIT WEINTRIEBEN

Prepared with Denizli burnt yogurt, oven roasted Taşkesiği garlic, and early harvest olive oil.
Zubereitet mit Denizli Joghurt, ofengeröstetem Taşkesiği Knoblauch und Olivenöl aus früher Ernte



OLIVE OIL-BRAISED STUFFED VEGETABLES / GEFÜLLTE GEMÜSE

Prepared with Side olive oil and Edirne İpsala rice.
Zubereitet mit Olivenöl aus Side und İpsala Reis aus Edirne



HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

QUAIL PASTRY IN BAKLAVA PHYLLO / WACHTEL BÖREK IM BAKLAVA FILOTEIG

Served with herb yogurt sauce and apricot purslane salad
Serviert mit Kräuterjoghurtsauce und Portulaksalat mit Aprikosen



PAN FRIED LAMB LIVER / GEBRATENE LAMMLEBER

Served with sourdough bread, Albanian peppers, garlic, whole cumin seeds, and sumac seasoned red pepper
Serviert mit Sauerteigbrot, albanischen Paprikaschoten, Knoblauch, ganzen Kreuzkümmelsamen und Paprika mit Sumach



YÖRÜK WRAP "ÇOMAÇ" / YÖRÜK WRAP „ÇOMAÇ“

Flatbread cooked on a griddle, oak smoked lamb, spring onion, fresh herbs, and tulum cheese
gebackenes Fladenbrot, über Eichenholz geräuchertes Lammfleisch, Frühlingszwiebeln, frische Kräuter und Tulum Käse



MANTI FILLED WITH TAURUS MOUNTAIN HERBS / MANTI MIT KRÄUTERN AUS DEM TAURUSGEBIRGE

Served with strained yogurt, green pepper oil, chili oil, and onion crisps
Serviert mit Sahnejoghurt, grünem Paprikaöl, Chiliöl und Zwiebelchips



MARDIN STYLE STUFFED KÖFTE / GEFÜLLTE KÖFTE NACH MARDINER ART

Filled with beef and lamb mince with walnuts, served with salted yogurt and churned butter.
Gefüllt mit Rind- und Lammhackfleisch mit Walnüssen, serviert mit gesalzenem Joghurt und Butter aus dem Butterfass



SOUR WILD MUSTARD GREENS / SAURE WILDSENFKRÄUTER

Prepared with verjuice (unripe grape juice) and olive oil
Zubereitet mit Verjus (Saft unreifer Trauben) und Olivenöl



SALADS / SALATE

BROAD BEAN LEAVES SALAD / SAUBOHNNENBLÄTTER SALAT

Walnut Alanya style talatur, broad bean leaves, sorrel, and olive oil lemon dressing
Alanya Talatur mit Walnüssen, Saubohnenblättern, Sauerampfer und Olivenöl Zitronen Dressing



SMOKED FREEKEH WHEAT / GERÄUCHERTER FREEKEH WEIZEN

Naturally smoky green wheat, fire roasted to develop its aroma, served with seasonal herbs, citrus notes, crushed olives, and olive oil
Über offenem Feuer gerösteter grüner Weizen mit natürlichem Raucharoma, saisonalen Kräutern, Zitrusnoten, gehackten Oliven und Olivenöl



PINK TOMATO SALAD / ROSA TOMATEN SALAT

Pink tomatoes, crushed olives, cucumber, red onion, green pepper, and olive oil lemon dressing
Rosa Tomaten, zerstoßene Oliven, Gurke, rote Zwiebeln, grüne Paprika und Olivenöl Zitronen Dressing



MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

SLOW COOKED KID GOAT NECK WITH DAMSON PLUM / LANGSAM GESCHMORTE ZICKLEIN HALS

Slow braised kid goat neck served with damson plum sauce made from its own jus, sautéed blessed thistle (şevket i bostan), and oyster mushroom purée
Langsam gegarter Zicklein Hals mit Zwetschgen (Mürdüm) Sauce aus eigenem Jus, sautiertem Benediktenkraut und Austernpilz Püree



LAMB KAPAMA / LAMM KAPAMA

Slow cooked lamb shank wrapped in chard leaves, served with spring onion, a bone broth based sauce, parsnip, and watercress
Langsam gegarte Lammhaxe, in Mangoldblätter gewickelt, serviert mit Frühlingszwiebeln, Sauce auf Knochenbrühebasis, Pastinake und Brunnenkresse



GRILLED LAMB CUTLETS (KÜLBASTI) / GRILLTE LAMM (KÜLBASTI)

Served with isot pepper oil, Başbaşı bulgur keşkek, potato fritters, and ezme salad.
Serviert mit Isot-Pfefferöl, Keşkek aus Başbaşı Bulgur, Kartoffelpuffern und Ezme Salat



BEEF TOPALAK DUMPLINGS / TOPALAK KLÖSSE MIT RINDFLEISCH

Bulgur dumplings (topalak) with beef, flavored with sumac sourness and fresh mint
Bulgurklöße (Topalak) mit Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sumach und Minze



OAK CHARCOAL GRILLED ANTALYA KID GOAT SHISH KÖFTE / ANTALYA ZICKLEIN SCHISCHKÖFTE VOM EICHENHOLZKOHLEGRILL

Served with Manavgat tahini bean piyaz, grilled vegetables, and sourdough pide
Serviert mit Bohnen Piyaz mit Manavgat Tahin, gegrilltem Gemüse und Sauerteig Pide



ADANA KEBAB / ADANA KEBAB

Served with apple and onion infused Üveyik wheat, tomatoes, peppers, and Kapıdağ red onion
Serviert mit Üveyik Weizen mit Apfel und Zwiebel, Tomaten, Paprika und Kapıdağ Roter Zwiebel



ROCK SEA BASS GENTLY COOKED IN ITS OWN JUICE / STEINBARSCH IM EIGENEN SAFT GEGART

Served with Çandır beans, garlic and onion purée, artichoke heart, and green plum
Serviert mit Çandır Bohnen, Knoblauch Zwiebel Püree, Artischockenherz und grüner Pflaume



SLOW COOKED TARRAGON CHICKEN / LANGSAM GEGARTES HÄHNCHEN MIT ESTRAGON

Served with fava purée of broad beans (Bodrum gambilya fava), fresh peas, and homemade pickled lemon peel
Serviert mit Favapüree aus dicken Bohnen (Bodrum Gambilya Fava), frischen Erbsen und hausgemachter eingelegter Zitronenschale



TOROS STYLE VEGETABLE STEW / GEMÜSE Eintopf NACH TOROS ART

Prepared with seasonal herbs, artichoke, fresh broad beans, and peas
Zubereitet mit saisonalen Kräutern, Artischocke, frischen dicken Bohnen und Erbsen



DESSERTS / DESSERTS

ANTALYA SARI BURMA BAKLAVA / ANTALYA SARI BURMA BAKLAVA

Homemade baklava, hand rolled phyllo dough, and walnuts
Hausgemachte Baklavazubereitet, mit handgezogenem Yufkateig und Walnüssen



TAHINI MILK PUDDING / TAHINI MILCHPUDDING

Served with fresh seasonal fruits and brown sugar
Serviert mit frischen saisonalen Früchten und braunem Zucker



RICE PUDDING WITH AFYON CLOTTED CREAM AND SEASONAL FRUITS / REISBREI MIT AFYON KAYMAK UND SAISONALEN FRÜCHTEN

Served with seasonal fruits and strawberry sauce
Serviert mit saisonalen Früchten und Erdbeersauce



HATAY-STYLE FRIED DESSERT / FRITTIERTES DESSERT NACH HATAY-ART

Sugar syrup, toasted sesame, crispy dough
Zuckersirup, gerösteter Sesam, knuspriger Teig



SEASONAL FRUIT PLATTER / SAISONALE FRÜCHTE

Mixed fruit plate consisting of seasonal fruits
Gemischter Obstteller bestehend aus saisonalen Früchten



Yumurta
Egg



Balık
ve Ürünleri
Sea Products



Glüten
Gluten



Süt Ürünleri
Milk



Acı Bakla
Lupins



Susam ve Ürünleri
Sesame



Alkol
Alcohol



Vejetaryen
Vegetarian



Acı Biber
Chili pepper



Sert Kabuklu Meyveler
ve Ürünleri
Nuts