

# Safran



İLKBAHARIN GELİŞİYLE BİRLİKTE, KADIN ÜRETİCİLER VE YERLİ ÜRETİCİLERDEN TEMİN EDİLEN YÖRESEL VE MEVSİMİNDE ÜRÜNLERLE HAZIRLANAN MENÜMÜZ

С ПРИХОДОМ ВЕСНЫ НАШЕ МЕНЮ ГОТОВИТСЯ ИЗ МЕСТНЫХ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ ОТ МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.

## ÇORBALAR / СУПЫ

### SAFRANLI DÜĞÜN ÇORBASI / СВАДЕБНЫЙ СУП С ШАФРАНОМ

Terbiyeli et suyu ile geleneksel pişirme yöntemiyle hazırlanır.  
Готовится на заправленном мясном бульоне традиционным способом



### REYHANLI KUZU KULAĞI ÇORBASI / СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ С ФИОЛЕТОВЫМ БАЗИЛИКОМ

Mor reyhan ve taze kuzu kulağı ile hazırlanır.  
Приготовлен из свежего щавеля и фиолетового базилика.



### KAVILCA BULGURLU VE ÇAĞLALI SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI / ХОЛОДНЫЙ АЙРАН АШИ С БУЛГУРОМ КАВЫЛДЖА И ЗЕЛЁНЫМ МИНДАЛЁМ

Ata tohumu kavılca bulguru ve taze çağla ile hazırlanan naneli ferah soğuk çorba.  
Освежающий холодный суп с мятой, булгуром из древнего зерна и свежим зелёным миндалём



## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ARDIÇ DUMANINDA İSLENMİŞ DANA NUAR / ГОВЯЖИЙ НУАР, КОПЧЁНЫЙ НА ДЫМЕ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Kuzu kulağı otu, kale biberi marmelatı ve biberiyeli zeytinyağı ile.  
С щавелем, мармеладом из перца кале и оливковым маслом с розмарином



### URLA SAKIZ ENGİNAR SIYIRTMA / СЫЙЫРТМА ИЗ САКЫЗСКОГО АРТИШОКА ИЗ УРЛЫ

Dereotu, yeşil elma küpleri, kaya kuruğu, Finike limon, zeytinyağı.  
С приходом весны наше меню готовится из региональных и сезонных продуктов, закупаемых у женщин производителей и местных фермеров.



### ALABALIK TUZLAMA / ФОРЕЛЬ СУХОГО ПОСОЛА

Rezene kökü çıtırları, çam balı, safran sos ve kırmızı soğan turşusu.  
С хрустящим фенхелем, шафрановым соусом с сосновым мёдом и маринованным красным луком



## MERSİN BATIRIK / БАТЫРЫК ИЗ МЕРСИНА

Durum buğdayı ince bulgur, Manavgat tahini, taze Alaşehir asma yaprağı, marul ve Kaman cevizi.  
Тонкий булгур из твёрдой пшеницы, тахини Манавгат, виноградные листья, салат и орехи Каман



## ELMALI SÖĞLE PEYNİRİ EZMESİ / ПАСТА ИЗ СЫРА SÖĞLE С ЯБЛОКОМ

Erken hasat zeytinyağı, fırınlanmış yayla domates ve fesleğen yağı.  
С оливковым маслом раннего сбора, запечёнными деревенскими томатами и базиликовым маслом



## ASMA FİLİZİ YOĞURTLAMASI / ЙОГУРТ С ПОБЕГАМИ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Denizli yanık yoğurt, fırınlanmış Taşkesiği sarımsak ve erken hasat zeytinyağı.  
С подкопчённым йогуртом из Денизли, запечённым чесноком Ташкесиği и оливковым маслом раннего сбора



## ZEYTİNYAĞLI DOLMALAR / ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

Side zeytinyağı ve Edirne İpsala pirinci ile hazırlanır.  
Приготовлены с оливковым маслом из Сиде и рисом Ипсала (Эдирне)



## SICAK BAŞLANGIÇLAR / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### BAKLAVA YUFKASINDA BILDİRCİN ETLİ BÖREK / ПЕРЕПЕЛИНЫЙ ПИРОГ В ТЕСТЕ ФИЛО

Otlı yoğurt sos, kayısıli semizotu salatası ile.  
Подаётся с йогуртовым соусом с травами и салатом из портулака с курагой



### KUZU YAPRAK CİĞER / ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ

Ekşi maya ekmek, Arnavut biber, sarımsak, tane kimyon, sumaklı kırmızı biber.  
Подаётся с хлебом на закваске, албанским перцем, чесноком, цельным кумином и красным перцем с сумахом



### YÖRÜK DÜRÜMÜ “ÇOMAÇ” / ЙОРЮК ДЮРЮМ «ЧОМАЧ»

Akıtma saç ekmeği, meşe odununda islenmiş kuzu eye, taze soğan, taze otlar, tulum peyniri  
Лепёшка сача, баранина, копчённая на дубовых дровах, зелёный лук, свежие травы и сыр тулум



### TOROS DAĞLARI OTLARIYLA DOLDURULMUŞ MANTI / МАНТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТРАВАМИ ТАВРСКИХ ГОР

Kese yoğurt, yeşil biber yağı, biber yağı, soğan cipsleri.  
Подаются с процеженным йогуртом, маслом из зелёного перца, перечным маслом и луковыми чипсами



### MARDİN İÇLİ KÖFTE / МАРДИНСКИЕ ИЧЛИ КЁФТЕ

Ceviz dana ve kuzu kıyma, tuzlu yoğurt, yayık tereyağı.  
С начинкой из говядины и баранины с грецким орехом, подаются с солёным йогуртом и взбитым сливочным маслом



### TURPOTU EKŞİLEMESİ / ТУРП ОТУ В КИСЛОМ СОУСЕ

Koruk ekşisi, zeytinyağı.  
С соусом из незрелого винограда (корук) и оливковым маслом



## SALATALAR / САЛАТЫ

### BAKLA YAPRAĞI / ЛИСТЬЯ БОБОВ

Cevizli Alanya talatur, bakla yaprağı, kuzu kulağı, zeytinyağlı limon sos.  
С талатуром из Аланы с грецким орехом, листьями бобов, щавелем и лимонной заправкой на оливковом масле



### İSLİ FIRİK BUĞDAYI / КОПЧЁНАЯ ПШЕНИЦА ФИРИК

Yeşil buğdayın ateşle kavrulmasıyla oluşan doğal is aroması, mevsim otları, narenciye, kırma zeytin, zeytinyağı.  
Натуральный аромат копчения, полученный при обжарке зелёной пшеницы на огне, сезонные травы, цитрусовые, дроблёные оливки и оливковое масло



### PEMBE DOMATES SALATASI / САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ

Pembe domates, taş kırma zeytin, salatalık, kırmızı soğan, yeşil biber, zeytinyağlı limon sosu.  
Розовые томаты, дроблёные оливки, огурец, красный лук, зелёный перец и лимонная заправка на оливковом масле



## ANA YEMEKLER / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### MÜRDÜMLÜ OĞLAK GERDAN / ОГЛАЧЬЯ ШЕЯ С СОУСОМ ИЗ ТЕРНА

Ağır ateşte pişmiş oğlak gerdan, kendi suyunda mürdüm eriği sosu, şevketi bostan kavurması, ıstiridyе mantarı ezmesi.  
Медленно томлёная шея молодого козлёнка в соусе из сливы терн, с обжаренным шевкет и бостан и пюре из вешенок



### KUZU KAPAMA / КАПАМА ИЗ ЯГНЁНКА

Mancar yaprağına sarılı kuzu incik kapama, taze soğan, kemik suyuna terbiye, kum havucu, su teresi.  
Томлёная баранья голень, завернутая в листья мангольда, с зелёным луком, соусом на костном бульоне, пастернаком и кресс салатом



### KUZU KÜLBASTI / БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ

İsot yağı, başbaşı bulgur keşkeği, patates mücver, ezme salata.  
Подаётся с маслом исот, кёшкеком из булгура башбаши, картофельными оладьями и салатом эзме



### DANA ETLİ TOPALAK / ТОПАЛАК С ГОВЯДИНОЙ

Sumak ekşisi, bulgurlu topalak köftesi, dana eti, nane.  
Булгурные клёцки (топалак) с говядиной, с сумаховой кислинкой и мятой



### MEŞE KÖMÜRÜNDE ANTALYA OĞLAK ŞİŞ KÖFTE / АНТАЛИЙСКИЕ КОЗЛЯЧЬИ ШАШ КЁФТЕ НА ДУБОВОМ УГЛЕ

Manavgat tahinli şeker fasulye piyazı, sebze ızgara, ekşi maya pide.  
Подаются с фасолевым пиязом с тахини Манавгат, овощами гриль и хлебом пиде на закваске



### ADANA KEBAP / АДАНА КЕБАБ

Elmalı ve soğanlı 'Üveyik' buğdayı, domates, biber, kapıdağ mor soğanı.  
Подаётся с пшеницей «Üveyik» с яблоками и луком, томатами, перцем и фиолетовым луком Капыдаг



## KENDİ SUYUNDA DEMLENMİŞ KAYA LEVREĞİ / МОРСКОЙ ОКУНЬ, ТОМЛЁНЫЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Çandır fasulyesi, sarımsak ve soğan ezmesi, enginar kalbi, can eriği.  
Подаётся с фасолью Чандыр, пюре из чеснока и лука, сердцем артишока и зелёной сливой (джан эриги)



## AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ TARHUNLU PİLİÇ / ПЕТУХ, ТОМЛЁНЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

İç bakla favası (Bodrum gambilya fava), taze bezelye, ev yapımı limon kabuğu turşu.  
Подаётся с фавой из бобов (бодрумская гамбия), свежим зелёным горошком и домашним маринованным лимонным цедром

## TOROS USULÜ SEBZE YAHNİSİ / ОВОЩНОЕ РАГУ ПО ТОРОССКИ

Mevsim otları, enginar, taze bakla, bezelye.  
Сезонные травы, артишок, свежие бобы и зелёный горошек



## TATLILAR / ДЕСЕРТЫ

### ANTALYA SARI BURMA BAKLAVA / АНТАЛИЙСКАЯ ПАХЛАВА «САРЫ БУРМА»

Toroslar'da geleneksel yöntemle, el açması yufka ve cevizle hazırlanan ev yapımı baklava.  
Домашняя пахлава, приготовленная традиционным способом в горах Тавр, из тонко раскатанного теста и грецких орехов



### TAHİNLİ MUHALLEBİ / ТАХИННАЯ МУХАЛЛЕБИ

Taze mevsim meyveleri, esmer şeker.  
Подаётся со свежими сезонными фруктами и коричневым сахаром



### AFYON KAYMAĞIYLA MEVSİM MEYVELİ PİRİNÇ LAPASI / РИСОВАЯ КАША С КАЙМАКОМ ИЗ АФЬОНА

Mevsim meyveleri, çilek sos.  
Подаётся с сезонными фруктами и клубничным соусом



### HATAY USULÜ KIZARTMA TATLISI / ЖАРЕННЫЙ ДЕСЕРТ ПО ХАТАЙСКИ

Şeker şerbeti, kavrulmuş susam, çıtır hamur.  
Подаётся с сахарным сиропом, обжаренным кунжутом и хрустящим тестом.



### MEVSİMİN MEYVELERİ TABAĞI / ФРУКТЫ СЕЗОНА

Mevsimlik meyvelerden oluşan karışık meyve tabağı.  
Ассорти из сезонных фруктов



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