

CUPHEA DINNER MENU

CUPHEA AKŞAM MENÜ

COLD STARTER SOĞUK BAŞLANGIÇ

GRILLED WATERMELON AND CAVE CHEESE IZGARA KARPUZ VE MAĞARA PEYNİRİ

Watermelon slices marinated with Nerdek sour syrup, star anise, and fresh vanilla sprigs, then grilled, served with Konya Divle cave-aged cheese, Erzurum Tiftik cheese, and anise-flavored bread slices.
Nerdek ekşisi, yıldız anason ve taze vanilya dalları ile marine edilerek ızgarada pişirilmiş Karpuz dilimleri, Konya Divle obruk peyniri, Erzurum Tiftik peyniri ve anason aromalı ekmek dilimleri ile



MARINATED SHRIMP WITH CHAMPAGNE BEURRE BLANCH ŞAMPANYA SOSLU SÖĞÜŞ KARİDES

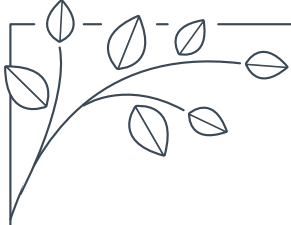
Shrimps boiled and marinated with aromatic spices
Champagne sauce combined with foamed butter
With fresh tarragon and spring onion
Haşlanmış ve aromatik baharatlar ile marine edilmiş karidesler
Köpürtülmüş tereyağı ile kombine edilmiş şampanya sosu
Taze tarhun otu ve taze soğan ile



BAKED BEETROOT STRACCIATELLA CHEESE FIRIN PANCARLI STRACCIATELLA PEYNİRİ

Red beetroot cream baked with white wine vinegar, Stracciatella Cheese and Erzurum string cheese, pumpkin seed croquant, basil herb and orange peel jam
Beyaz şarap sirkesi ile fırınlanmış kırmızı pancar kreması, Stracciatella Peyniri ve Erzurum tel peyniri, kabak çekirdeği krokant, fesleğen ve portakal kabuğu reçeli





CUPHEA DINNER MENU

C U P H E A A K Ő A M M E N Ü

COLD STARTER SOĞUK BAŐLANGIĐ



AVOCADO TUNA SALAD AVOKADOLU TON BALIĐI SALATASI

Mediterranean salad with avocado, olives, cherry tomatoes, tuna and lemon sauce
Akdeniz salatası üzerinde avokado, zeytin, kiraz domates, ton balığı ve limon sosu



PINK AND GREEN TOMATOES SALAD PEMBE VE YEŐIL DOMATES SALATASI

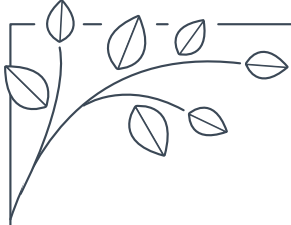
Pink and green tomatoes, pickled onions, fresh basil and cottage cheese with extra virgin olive oil
Pembe ve yeşil domates, soğan turŐusu, taze fesleğen ve lor peyniri, extra sızma zeytinyağı ile



MEDITERRANEAN SALAD AKDENİZ SALATASI

Greens asparagus, avocado, root vegetables, dried tomatoes, olive oil dressing
YeŐillikler, kuşkonmaz, avokado, kök sebzeler, kurutulmuŐ domates, zeytinyağı sosu





HOT APPETIZERS

S I C A K A P E R A T İ F L E R

TRADITIONAL MERSİN-STYLE CHICKEN SOUP TARMER ÇORBASI

The local soup of our Mersin region, with finely chopped chicken meat, lentils, chickpeas, garlic, 6 types of spices and lemon tahini sauce in chicken broth combined with vegetables
Sebzeler ile özleştirilmiş tavuk suyu içinde ince tiftiklenmiş tavuk etleri, mercimek, nohut, sarımsak, 6 çeşit baharat ve limonlu tahin sosu eşliğinde Mersin bölgemizin yöresel çorbası



TIROPITA

Baklava pastry with Ezine cheese, nigella seeds, fresh thyme, strained honey, olive oil, and green salad.
Baklava yufkası, ezine peyniri, çörek otu, taze kekik, süzme bal, zeytinyağı ve yeşil salata ile



ÇANAKKALE GULF OCTOPUS ÇANAKKALE KÖRFEZ AHTAPOTU

Çanakkale Gulf Octopus slices cooked for 12 hours in sous vide method,
Watercress sauce prepared with coconut milk, celery cooked with apple cider vinegar and sour apple puree
Sous vide yönteminde 12 saat pişirilmiş Çanakkale Körfez Ahtapot dilimi,
hindistan cevizi sütü ile hazırlanmış su teresi sosu,
elma sirkesi ile pişirilmiş kereviz ve ekşi elma püresi



HOMEMADE ERZURUM - HENGEL BEEF RAVIOLI EL YAPIMI ERZURUM HENGEL MANTI

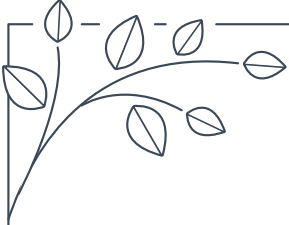
"Erzurum Local Minced Beef Hengel Ravioli" stuffed with onion, garlic, parsley and fennel, served with poppy herb,
carrot cream, smoky buffalo yoghurt and crunchy cookies
Soğan, sarımsak maydanoz ve rezene ile doldurulmuş "Erzurum Yöresel Dana Kıymalı Hengel Mantısı",
gelincik otu, havuç kreması, isli manda yoğurdu ve ktır çerezler eşliğinde



HOMEMADE SPINACH RICOTTA CHEESE TORTELLINI EL YAPIMI İSPANAKLI, RICOTTA PEYNİRLİ TORTELLINI

Served with creamy sage sauce
Kremalı Adaçaylı sos eşliğinde





ANA YEMEKLER

MAIN DISHES

VEAL MEDALLION WITH MUSHROOM RISOTTO MANTARLI RISOTTO EŞLİĞİNDE DANA MADALYON

Risotto prepared with Fethiye mushrooms, beef tenderloin medallion, with demi-glace sauce
Fethiye mantarları ile hazırlanmış risotto, dana bonfile madalyon, demi-glace sos ile



GRILLED LAMB LOIN IZGARA KUZU FİLETO

Warm green lentil hummus with shallots, carrots, asparagus, and bone broth infused with fresh thyme
Ilık yeşil mercimek, humus, arpacık soğan, havuç, kuşkonmaz, taze kekikli kemik sos



BEEF BOURGUIGNON DANA BURGINYON

Beef cubes and mashed potatoes cooked with red wine, carrots, potatoes, shallots, garlic
Kırmızı şarap, havuç, patates, arpacık soğan, sarımsak ile pişirilmiş dana kuşbaşı ve patates püresi



PAN-FRIED SEA BASS FILLET TAVADA LEVREK FİLETOSU

Polenta with sun-dried tomatoes, black olives, asparagus, carrots, and creamy sage sauce
Kuru domates, siyah zeytinli polenta, kuşkonmaz, havuç, kremalı adaçayı sos



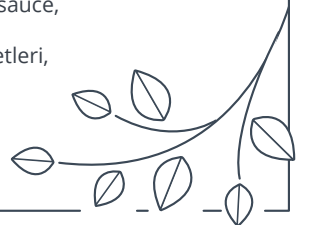
GRILLED BLACK SEA SALMON IZGARA KARADENİZ SOMON

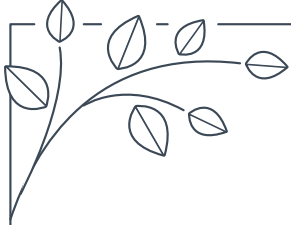
Aegean forest mushrooms, Aegean herb stir-fry with butter and lemon sauce
Ege orman mantarlı, Ege ot kavurması eşliğinde tereyağlı limon sos



KOREAN STYLE CRISPY CHICKEN BREAST KORE USULÜ ÇITIR TAVUK GÖĐÜS

Chicken breast meat, breaded, crispy fried and flavored with hot, sweet-spicy Asian sauce,
steamed jasmine rice, spring onion and sesame seeds
Panelenmiş, çitir kızarmış ve acı, tatlı-acı Asya sosu ile lezzetlendirilmiş tavuk göğüs etleri,
buharda yasemin pirinç, taze soğan ve susam





TATLI SEÇENEKLER

DESSERT OPTIONS

STICKY TOFFEE PUDDING

YAPIŞKAN KARAMELLİ PUDİNG

Warm date cake, caramel sauce with vanillia ice cream
Ilık hurmalı kek, karamel sos, vanilyalı dondurma eşliğinde



SAN SEBASTIAN

SAN SEBASTIAN

With forest berry sauce.
Orman meyveli sos ile



BAILEY'S IRISH BLANCO

BAILEY'S İRLANDA BEYAZI

Irish cream, vanilla sauce with Bailey's ice cream
İrlanda kreması, vanilya sos, Bailey's dondurma eşliğinde



YOGHURT & RED FOREST BERRY ICE CREAM

SÜZME YOĞURT & KIRMIZI ORMAN MEYVELİ DONDURMA

Yoghurt, raspberrry, strawberry, cherry
Süzme yoğurt, ahududu, çilek, vişne

