

GÖZLEME / PASTRY

Saat 11:30 - 15:30 saatleri arasında servis edilir.
It is served between 11:30 and 15:30

Patatesli Gözleme / Potato Pastry (G) (V)

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık ile / With seasonal greens, tomatoes, and cucumbers

Peynirli Gözleme / Cheese Pastry (G) (D)

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık ile / With seasonal greens, tomatoes, and cucumbers

SANDVIÇ & BURGER / SANDWICHES & BURGERS

Saat 11:30 - 15:30 saatleri arasında servis edilir.
It is served between 11:30 and 15:30

Hamburger (G)

Hamburger ekmeği, ızgara burger köftesi, marul, domates, kornişon turşu, baharatlı patates kızartması ile / Hamburger bread, grilled burger patty, lettuce, tomato, gherkin pickles, served with spicy french fries

Cheeseburger (G) (D)

Hamburger ekmeği, ızgara burger köftesi, cheddar peyniri, marul, domates, kornişon turşu, baharatlı patates kızartması ile / Hamburger bread, grilled burger patty, cheddar cheese, lettuce, tomato, gherkin pickles, served with spicy french fries

Tavuklu Sandviç / Chicken Sandwich (G) (E)

Izgara tavuk göğsü, yeşillik, domates, kornişon turşu, haşlanmış yumurta, baharatlı patates kızartması ile / Grilled chicken breast with greens, tomatoes, pickled gherkins, boiled egg, served with spicy french fries.

Sosisli Sandviç / Hotdog (G) (E)

Sandviç ekmeği, frankfurter sosis, kornişon turşu, özel sos, baharatlı patates kızartması ile / Sandwich bread, frankfurter sausage, pickled gherkins, special sauce, served with spicy french fries

Karışık Tost / Mixed Toast (G) (D)

Sucuk, domates, kaşar peyniri, patates kızartması ile / Sausage, tomato, cheddar cheese, served with french fries.

Kaşarlı Tost / Cheddar Toast (G) (D)

Domates, kaşar peyniri, patates kızartması ile / Tomato, cheddar cheese, served with french fries

BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

Günün Çorbası / Soup of the Day

Anadolu Peynir Tabağı / Anatolia Cheese Platter (D) (N)

Kuru meyveler eşliğinde gurme peynir çeşitleri / Selection of gourmet cheeses with dried fruits

Mevsim Zeytinyağlısı (G) (V)

Seasonal Vegetable Dish
Natural sızma zeytinyağı ile hazırlanan mevsim sebzeleri / Seasonal vegetables prepared with natural extra virgin olive oil

Zeytinyağlı Yaprak Sarma (G) (V)

Stuffed Vine Leaves
Asma yaprağına sarılmış iç pilavı çırpılmış süzme yoğurt ile / Stuffed pilaf wrapped in vine leaves with whipped strained yoghurt

Muammara (H) (CR)

Ceviz ve nar ekşisi ile kırmızı biber ezmesi / Mashed red peppers with walnut and pomegranate syrup

Haydari (D)

Süzme yoğurt, zeytinyağı ile kavrulmuş taze nane eşliğinde / Strained yoghurt, fresh mint roasted with olive oil

Patlıcan Salata / Eggplant Salad (V) (G)

Kırmızı biberli közlenmiş taze patlıcan salatası / Roasted fresh eggplant salad with red peppers

Atom (D) (N)

Süzme yoğurt üzerine tereyağı ile hazırlanmış acı kırmızı köz biber, ceviz eşliğinde / Dried hot chili peppers made with butter on strained yoghurt, served with walnut

Meze Tabağı / Appetizer Plate (D) (N) (G) (SE)

Muammara, humus, yaprak sarma, patlıcan salata, haydari / Muammara, hummus, stuffed leaves, eggplant salad, haydari

Ev yapımı turşu / Homemade pickles (V) (G)

Ev yapımı kırmızı havuç ve pancar turşusu / Homemade red carrot and beet pickles

ARA SICAKLAR / HOT APPETIZERS

İçli Köfte (N) (G) (E) (D)

Ev yapımı süzme yoğurt ile / Stuffed meatballs with homemade strained yoğurt

Sebzeli Avcı Böreği / Pastry with Vegetables (D) (G)

Haydari yatağında taze kaşar peyniri ve renkli biberli börek / Fresh cheddar cheese and pepper pastry on a bed of Haydari

Fesleğenli Patates / Potato with Basil (D) (G)

Dilimlenmiş yöresel patates, sarımsak ve fesleğen ile / Sliced local potatoes with garlic and basil

Patates Cipsi / Potato Chips (G) (D)

Yöresel patates, ev yapımı domates sos ve süzme yoğurt ile / With local potatoes, homemade tomato sauce and strained yoghurt

Pastrımalı Humus / Turkish Pastrami Hummus (G) (SE) (N)

Humus yatağında kızartılmış dana pastrıma, file fındık ile / Roasted Turkish pastrami and hummus with hazelnut

Tereyağlı Karides / Fried Shrimp in Butter (D) (MO)

Güveçte sarımsak ve tereyağında kızartılmış karides / Shrimp fried in garlic and butter, served in casserole

SALATALAR / SALADS

Tulum Peynirli Çoban Salatası / Shepherd Salad with Tulum Cheese (D) (N) (G)

Domates, salatalık, maydanoz, ev yapımı çömlük peynir / Tomato, cucumber, parsley, homemade cottage cheese

Tavuklu Sezar Salata / Chicken Caesar Salad (G) (D) (M)

Marul yaprakları, kurutulmuş ekme parçaları, kızarmış tavuk, sezar sos eşliğinde / Fried chicken, lettuce leaves, dried bread pieces served with caesar sauce

Humuslu Tahıllı Salata / Grain Salad with Hummus (V) (N) (G) (SE) (CR)

Humus, Kızıl bulgur, çıtır nohut, maş fasulyesi, mısır, çekirdek içi, taze mevsim yeşillikleri, salatalık ve çeri domates ile / Hummus, Red bulgur, crispy chickpeas, mung beans, corn, sunflower seeds, fresh seasonal greens, with cucumber and cherry tomatoes

Cevizli Roka Salatası / Arugula Salad with Walnuts (D) (CR)

Taze ceviz, Taze roka yeşillikleri, çeri domates, parmesan peyniri ile / Walnuts, Fresh arugula leaves, cherry tomatoes with parmesan cheese

Petra Garden (G) (N) (V)

Domates, salatalık, soğan, mevsim yeşillikleri, kuru meyveler eşliğinde / Tomato, cucumber, onion, seasonal greens with dried fruits

Yeşil Salata / Green Salad (V)

Taze bahçe yeşillikleri ve yeşil elma / Fresh garden greens and green apples

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Testi Kebabı / Pottery Kebab (G)

8 saatte toprak kapta pişirilen dana eti, domates, sarımsak, arpacık soğanı, biber / Veal, tomato, garlic, shallot, green pepper cooked for 8 hours in a sealed clay pot

Çökertme Kebabı / Çökertme Kebab (D) (G)

Dana eti, patates kızartması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu eşliğinde / Veal served with crispy potato chips, garlic yoghurt and tomato sauce

Kuzu İncik / Lamb Shank (G) (N) (D)

Baharat ve sebzelerle ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik beğendi eşliğinde / Lamb shank slowly cooked with seasonings and vegetables served with aubergine purée

Dana Kaburga / Ribs (G) (N)

Fırınlanmış dana kaburga sebzeli bulgur pilavı eşliğinde / Oven baked ribs served with vegetable bulgur rice

Izgara Bonfile / Grilled Steak (G)

Taze baharatlar ile marine edilmiş bonfile, sebze garnitür ve patates püresi eşliğinde / Steak marinated with seasonal herbs served with vegetable garnish and potatoe purée

Izgara Köfte / Grilled Meatball (G)

Dana kaburga eti ile hazırlanmış ızgara köfte, pilav, ızgara domates ve biber eşliğinde / Grilled meatballs prepared with beef rib meat, served with rice, grilled tomato and pepper

Tavuk Külbastı / Chicken Cutlet (G) (N)

Tavuk pirzola, ızgara sebze ve piring pilavı eşliğinde / Chicken cutlet, grilled vegetables and rice

Tavuk Şinitzel / Chicken Schnitzel (G) (E)

Patates kızartması ve dip sos eşliğinde (acı, ballı hardal, barbekü) / French fries with dip sauce (spicy, honey mustard, barbecue)

Izgara Somon / Broiled Salmon (F) (G)

Izgara somon, kuşkonmaz, karışık maskolin salata, limon dilimleri ile / Broiled salmon served with asparagus, mix mesclun salad with lemon slices

Vejeteryan / Vegetarian (V)

Ağır ateşte pişmiş mevsim sebzeleri, domates sosu eşliğinde / Braised seasonal vegetables, served with tomato sauce

MAKARNA ÇEŞİTLERİ / PASTA SELECTION

Mantı / Ravioli (G) (D) (E)

Yöresel ev yapımı mantı (sarımsaklı) yoğurt ve domates sos ile / Traditional homemade Turkish ravioli pasta served with (garlic) yoghurt and tomato sauce

Spaghetti Bolognese (G) (E)

Kıyma, sebze ve baharat soslu spagetti / Spaghetti with minced meat, vegetables and spice sauce

Tavuklu Tagliatelle / Chicken Tagliatelle (G) (D) (E)

Tavuklu ve kremalı mantar soslu tagliatelle / Tagliatelle with chicken and creamy mushroom sauce

Karidesli Tagliatelle / Shrimp Tagliatelle (MO) (D) (E) (G)

Karidesli kremalı mantar soslu tagliatelle / Tagliatelle with shrimp and creamy mushroom sauce

Sebzeli Makarna / Pasta with Vegetables (E) (G) (V)

Mevsim sebzeleri ile sotelenmiş penne makarna / Penne pasta sautéed with seasonal vegetables

Erişte / Turkish Noodle (G) (D) (N) (E)

Tereyağı ile kavrulmuş yöresel el yapımı erişte ceviz ve tulum peyniri eşliğinde / Local handmade noodles roasted with butter served with walnuts and tulum cheese

TATLILAR / DESSERTS

Sufle / Soufflé (G) (E) (D)

Çömlekte pişmiş çikolata, dondurma ile / Chocolate baked in a pot with ice cream

Kaymaklı Armut Tatlısı / Pear Dessert (D) (N)

Kaymak ve pişmaniye eşliğinde / Pear dessert served with floss halva, turkish cream

Salepli İncir / Fig with Salep (D) (G) (N)

Salep ile ağır ateşte pişirilmiş karayemiş inciri, süt kaymağı ve file fındık ile / Figs cooked on slow fire with salep, cream of milk and hazelnuts

Dondurma / Ice Cream (G) (D)

Vanilya, Kakao / Vanilla, Cocoa

Meyve Tabağı / Fruit Platter (V)

Taze mevsim meyveleri / Fresh seasonal fruit

Fiyatlara %10 servis ücreti eklenecektir. / 10% service fee will be added to the prices.