



ŞEF'İN İKRAMI / THE CHEF'S TREAT

Mantarlı Bruschetta, Domatesli Bruschetta, Somonlu Bruschetta, Kıрма permesan peyniri ve Mevsim sebzeleri söğüş
Bruschetta with mushrooms, Bruschetta with Tomatoes, Bruschetta with Salmon, Crushed permesan cheese and cold cut seasonal vegetables



BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

KUŞKONMAZ ROLL | ASPARAGUS ROLL

Bacon ve Mozzarella peyniri ile sarılarak ızgarada kızartılmış Kuşkonmazlar, Dijon hardalı ile hazırlanmış Aioli sos eşliğinde
Grilled Asparagus wrapped with Bacon and Mozzarella cheese with Aioli sauce prepared with Dijon mustard



MÜHÜRLENMİŞ SIĞIR ETİ | SEALED BEEF

Hafif mühürlenerek ince dilimlenmiş Siğir eti, limon, soya sos, zenfencil, ponzu sos, taze soğan ve kızartılmış sarımsaklar ile
Lightly sealed and thinly sliced beef with lemon, soy sauce, ginger, ponzu sauce, spring onions and fried garlic



SOMON GRAWLAX | SALMON GRAWLAX

5 gün tuzda bekletilmiş Somon filetosu dilimleri, miso, soya sos, kuru soğan, limon ve avokado eşliğinde
Salmon fillet slices soaked in salt for 5 days, accompanied by miso, soy sauce, onion, lemon and avocado



ÜÇLÜ CROSTİNİ | TRIPLE CROSTINI

Mini Hamur Takoları içinde
Dana eti; Krem peynir ve karamelize soğan
Somonlu; Kapari, kırmızı soğan, wasabi krem
Tuna Balıklı; Fesleğen, Soya sos, Yabanturbu sos
Inside Mini Dough Tacos
Beef with cream cheese and caramelized onion
Salmon; Capers, red onion, wasabi cream
Tuna Fish; Basil, Soy sauce, Horseradish sauce



ÇORBALAR / SOUPS

FETHİYE MANTARLARI ÇORBASI | FETHIYE MUSHROOM SOUP

Krema, sebze suyu ve kızarmış hellim peyniri eşliğinde Mevsimin Fethiye mantarları çorbası
Fethiye seasonal mushroom soup with cream, vegetable broth and fried halloumi cheese



KÖY TAVUĞU ÇORBASI | FREE RANGE CHICKEN SOUP

Ağır ateşte pişirilmiş Köy tavuğu etleri, Tavuk suyu çektirmesi, pirinç, kereviz ve Kavrulmuş domates ile
Braised Chicken meat, Chicken broth, rice, celery and with roasted tomatoes



SALATALAR / SALADS

AVOKADOLU TUNA SALATASI | TUNA SALAD WITH AVOCADO

Quinoa yatağında yarım Avokado, Bal, lime limon ve wasabi kreması ile tatlandırılmış Tuna balığı, Kırmızı soğan ve mini filizler
Half Avocado on a quinoa, Tuna fish flavored with honey, lime lemon and wasabi cream, Red onions and mini sprouts



MEYVELİ KIRMA SALATA | CRUSHED SALAD WITH FRUIT

Karışık Akdeniz yeşillikleri, domates, mini turp, portakal, greyfurt, dereotu, nane, kuru soğan ve zeytinyağı limon sos
Mixed Mediterranean greens, tomatoes, mini radishes, oranges, grapefruit, dill, mint, onion and olive oil lemon sauce



ILIK ENGİNAR SALATASI | WARM ARTICHOKE SALAD

Iceberg marul göbeği üzerinde Kavrulmuş mini Enginar dilimleri, Misket mozzarella, kiraz domates, yeşil zeytin,
taze kişniş ve balsamik vinaigrette sos

Mini Artichoke slices roasted on Iceberg lettuce, mozzarella marbles, cherry tomatoes, green olives, fresh
coriander and balsamic vinaigrette sauce.



DOMATES, NAR VE BURRATA SALATASI | TOMATO, POMEGRANATE AND BURRATA SALAD

Mevsimin karışık domatesleri, nar taneleri, taze kereviz dalları ve İtalyan burrata peyniri salatası,
kabak çekirdeği, cajun fıstığı ve hardallı akağaç şurubu sos ile

Mixed seasonal tomatoes, pomegranate seeds, fresh celery sprigs and Italian burrata cheese salad with pumpkin
seeds, cajun nuts and mustard maple syrup sauce



ARA SICAKLAR / HOT APPETIZERS

TOFU KIZARTMASI | TOFU FRIES

Teriyaki sos ile glaze edilerek kızartılmış Tofu dilimleri, susam, taze soğan ve Asya marulu ile
Tofu slices glazed and fried with teriyaki sauce, sesame seeds, spring onions and Asian lettuce



TORTELLİNİ ALFREDO | TORTELLINI ALFREDO

Kavrulmuş mantar, Bacon ve krema ile hazırlanmış Alfredo sos ve Parmesan peynirli ile fırında gratine edilmiş
Peynir dolgululu Tortellini

Tortellini with roasted mushrooms, Bacon and cream with Alfredo sauce and Parmesan cheese filled with
grilled cheese in the oven



KIZARMIŞ RİSOTTO KEKLERİ | FRIED RISOTTO CAKES

Panco ekmeği ile kaplanarak kızartılmış Karides ve safranlı Risotto Kekleri,
krema ve dereotlu wasabi sosu, ince dilimlenmiş Japon turpları ile

Fried Shrimp and saffron Risotto Cakes covered with panko bread, wasabi sauce with cream and
dill, thinly sliced Japanese radishes



KARİDES THERMİDOR | SHRIMP THERMIDOR

Şampanya, tereyağı, dijon hardal, permesan peyniri ve limon ile tatlandırılmış Jumbo Karidesler
Jumbo Shrimp flavored with champagne, butter, dijon mustard, parmesan cheese and lemon



NOHUT "FALAFEL" | CHICKPEA "FALAFEL"

Nohut ile hazırlanmış falafel köftesi, limon, sarımsak, taze kişnişli tahin sos ve lavaş ekmeği
Falafel patties made with chickpeas, lemon, garlic, tahini sauce with fresh coriander and lavash bread



DÖKÜM GÜVEÇTE SUCUK | SAUSAGE-CASSEROLE IN CAST IRON

Tereyağı, domates, taze yeşil biber, kuru soğanlı sucuk güveci ve "tulum" peyniri
Sausage casserole with butter, tomatoes, fresh green peppers, onions and "tulum" cheese



MAKARNALAR / PASTAS

LINGUINE

Limon ile tatlandırılmış Karides, yeşil kabak, sarımsak, tereyağı, fesleğen
Shrimp flavored with lemon, green zucchini, garlic, butter, basil



RAMEN

Asya Noodle, soya soslu dana eti parçaları, tereyağı, sarımsak, taze kişniş
Asian Noodles, beef pieces with soy sauce, butter, garlic, fresh coriander



PENNE

Fesleğen Pesto, yeşil kuşkonmaz, bezelye, yeşil kabak, brokoli, ceviz
Basil Pesto, green asparagus, peas, green zucchini, broccoli, walnuts



ANA YEMEKLER / MAIN DISHES

PEYNİRLİ BONFİLE | CHEESE TENDERLOIN

Gouda ve Mozzarella peynirleri ile rulo sarılarak ızgarada pişirilmiş Bonfile dilimleri, Taze baharatlı Gremolata sos
Grilled tenderloin slices wrapped in rolls with Gouda and Mozzarella cheeses, Freshly spiced Gremolata sauce



LOKUM BONFİLE | LOKUM TENDERLOIN

ızgarada pişirilmiş Dana bonfile kuyruk kısmı, Rokfor sos
Grilled beef tenderloin tail part, Roquefort sauce



BOURBON STEAK

Döküm tavada Taze baharatlar ile pişirilmiş Sığır filetosu,
Sosunda; Tereyağı, Soya, Worcestershire, Hardal, Bourbon ve Maldon tuz
Sirloin cooked with fresh spices in a cast pan,
In the sauce; Butter, Soy, Worcestershire, Mustard, Bourbon and Maldon salt



BİBERLİ BONFİLE | TENDERLOIN WITH PEPPER

ızgara dana bonfilesi, Madagaskar biberleri ile hazırlanmış Demi Glace sos
Grilled beef tenderloin, Demi Glace sauce prepared with Madagascar peppers



FIRINLANMIŞ DANA BRİSKET | BAKED BEEF BRISKET

Hint baharatları ile tatlandırılarak Fırında ağır ateşte 6 saat pişirilmiş Dana Brisket eti ve Ev yapımı tadında BBQ sos
Braised Beef Brisket meat for 6 hours in the oven, flavored with Indian spices and Homemade BBQ sauce



KUZU PİRZOLA | LAMB CHOPS

Kırmızı şarap, Hardal, taze kekik, sarımsak ve krema ile tavada pişirilmiş Kuzu pirzola dilimleri
Pan-cooked Lamb chops slices with red wine, mustard, fresh thyme, garlic and cream



KUZU KABURGASI | LAMB RIBS

Thai usulü tatlı ve acı sos ile marine edilerek ağır ateşte Fırında ve Kömürde 2 farklı tarzda pişirilmiş Kuzu kaburga dilimleri
Lamb rib slices marinated in Thai-style sweet and hot sauce and cooked in 2 different styles; Braised Oven and Charcoal



PİLİÇ BUT TİKKA | CHICKEN LEG TIKKA

Izgarada pişirilmiş piliç but Tikka ve Hint pilavı
Grilled chicken legs Tikka and Indian rice



SOMON CONFIT

Gajun fıstığı, Thai baharatları, ev yapımı acı biber sosu, ponzu sos ve Akağaç şurubu ile tatlandırılarak
Confit pişirilmiş Somon balığı filetosu

Confit-cooked Salmon fillet, flavored with Thai spices, homemade chili sauce, ponzu sauce and maple syrup



YAŞLANDIRILMIŞ ETLER / AGED MEATS

DRY AGED

60 gün dinlendirilmiş Dana Sırtı " T-Bone Steak" ızgara
Grilled Beef Back 'T-Bone Steak' rested for 60 days



DRY AGED

60 gün dinlendirilmiş Dana Pirzolası " Dallas Steak ızgara
Grilled beef Cutlets " Dallas Steak" rested for 60 days



(Ana Yemeklerimiz Balsamik glazeli karamelize soğan, Tatlı Patates ezmesi, Yorkshire puding ve Kuskonmaz ile servis edilmektedir.)
(Our Main Courses are served with caramelized onions with balsamic glaze, Sweet Potato paste, Yorkshire pudding and Asparagus.)



TATLILAR / DESSERTS

SNICKERS CHEESE CAKE

Frambuaz sosu ile
With raspberry sauce



KARAMELLİ BROWNİE | CARAMEL BROWNIE

Zencefilli beyaz çikolata sos ile
Ginger with white chocolate sauce



MANGO MOUSE | MANGO MOUSSE

Yıldız anason ile tatlandırılmış ananas dilimleri ve krokant parçaları eşliğinde
Pineapple slices flavored with star anise and croquant pieces



CREAM BRULLE

Yaban mersini meyveleri ve çilek eşliğinde
With blueberry berries and strawberries





Kükürtdioksit
ve Sülfidler
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



Yumurta & Süt
Egg & Milk



Süt Ürünleri
Milk



Yumuşakçalar
ve Ürünleri
Molluscs



Acı Bakla
Lupins



Hardal
Mustard



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Alkol
Alcohol



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Balık
ve Ürünleri
Sea Products



Glüten
Gluten



Kereviz
Celery



Sert Kabuklu Meyveler
ve Ürünleri
Nuts



Soğan
Onion



Domuz
Pork



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Ekstra Baharatlı
Very Spicy