

MEZELER

Mevsimin Taze Meze Çeşitleri ve Yeşillikleri

ÇORBALAR

KLASİK DOMATES ÇORBASI

Kruton Ekmeği ile



KİMYONLU LAGOS BALIĞI ÇORBASI

Haşhaşlı Galeta ile



SICAK VE SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

DENİZ MAHSULLERİ TORTELLİNİ

Kremalı Sarımsaklı Fesleğen Sos ve Parmesan Yaprakları ile



KALAMAR TAVA

Toz Maydanoz ve Peri Peri Yoğurt Dip Sos ile



SOMON GRAVLAX

Kızılıklı Keçi Peyniri, Çavdar Ekmeği, Kızarmış Kapari ve Dere Otu ile



SARIMSAKLI TEREYAĞLI KARİDES

Limon, Portakal Suyu ve Dal Maydanoz ile



TORİK LAKERDA

Zeytinyağında Sotelenmiş Soğuk Ege Otları ile



SALATALAR

ROKA SALATASI

Ceviz, Çeri Domates, Taze Fesleğen, Taze Nane, Yeşil Elma ve Hardal Sos ile



PANE BEYAZ PEYNİRLİ SÖĞÜŞ SALATA

Kuru Kekik ve Zeytinyağlı Limon Sos ile



ANA YEMEKLER

IZGARA DENİZ LEVREĞİ FİLETOSU



Mandolin Kabak Patates, Çıtır Soğan, Limon ve Tereyağı Sos ile

JUMBO KARİDES PESTO



Edam Peynirli Brokoli Püresi ve Sarımsaklı Çeri Domates Sotesi ile

ZENCEFİL SOSLU DENİZ ÜRÜNLERİ WOK



Mevsimin Taze Sebzeleri Krema ve Beyaz Şarap ile

KILIÇ BALIĞI ŞİŞ



Pazı Kavurması Soğanlı, Jülyen Sarı Biber Sote ve Hardallı Elma Sos ile

PORTAKALLI ZENCEFİLLİ SOMON FIRIN



Limonlu Risotto, Yeşil Kuşkonmaz ve Karamelize Antalya Portakalı ile

LİMON PARMESAN SOSLU LAGOS



Kırmızı Soğan ve Kestane Mantarları ile Sotelenmiş Taze Ispanak ile

TRANÇA BALIĞI BUĞULAMA



Tırtıklı Halka Patates, Diş Sarımsak, Taze Soğan ve İstiridye Mantarı ile

TEL ŞEHİRİYELİ MANTAR KAVURMASI (VEJETARYEN)



İstiridye Mantarı, Kültür Mantarı, Sarımsak, Kuru Soğan, Renkli Biberler, Dereotu

NOHUTLU İSPANAK YEMEĞİ (VEGAN)



Bulgur, Rende Havuç, Kuru Soğan, Biber Salçası ve Zeytinyağı ile



Eğer herhangi bir gıdaya karşı alerjiniz, intoleransınız ya da hassasiyetiniz var ise, lütfen yemek sipariş etmeden önce bizi bilgilendiriniz.