



BASILICO AKŞAM MENÜ ВЕЧЕРНЕЕ МЕНЮ БАЗИЛИКО

APERATİFLER ЗАКУСКИ

ÖRDEK FİLETO

İnce dilimlenmiş ördek göğüs etleri, portakal dilimleri, akdeniz yeşillikleri, fencel, gajun fıstığı, portakallı ve ballı balsamik glzaze

ФИЛЕ УТКИ

Тонко нарезанное мясо утиной грудки, дольки апельсина, средиземноморская зелень, фенхель, орехи кешью, бальзамическая глазурь с апельсином и медом



BURRATA PEYNİRİ

Kızarmış ekmek dilimi üzerinde çıtır soğan, muscolin yeşillikleri, kavrulmuş fıstık, zeytinyağı, fesleğen ve burrata peyniri

СЫР БУРРАТА

Хрустящий лук на тосте, зелень, жареный арахис, оливковое масло, базилик и сыр буррата



DANA CARPACCIO

Dana "carpaccio", roka, parmesan, kiraz domates, yeşil elma ile tatlandırılmış balsamik sos

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина "карпаччо", руккола, пармезан, помидоры черри, бальзамический соус со вкусом зеленых яблок



SOMON FÜME

Somon füme dilimleri üzerinde çaparı çiçekleri, kırmızı soğan, sarımsak, zeytinyağı, limon rendesi, dereotu ve yaban turbu sosu

КОПЧЕНЬЙ ЛОСОСЬ

Цветы чамари, красный лук, чеснок, оливковое масло, лимонная цедра, укроп и соус из хрена на ломтиках копченого лосося





ÇORBALAR СУПЫ

KUŞKONMAZ ÇORBASI

Yeşil taze kuşkonmaz, taze ispanak yaprakları, sebze suyu, krema, permesan peyniri ve kuruton ekmekler ile

СУП ИЗ СПАРЖИ

Свежая зеленая спаржа, свежие листья шпината, сок из овощей, сливки, сыр пармезан и сухарики



KARİDESLİ BAL KABAĞI ÇORBASI

Kavrulmuş mini karidesler, taze kişniş, yeşil limon ve bal kabağı kreması ile

ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Жареные мини-креветки со свежим кориандром, лаймом и сливками



DOĞAL KÖY TAVUĞU ÇORBASI

Doğal tavuk suyu, pirinç, taze fesleğen yağı, limon ve sarımsak ile kavrulmuş domates

НАТУРАЛЬНЫЙ КУРИНЫЙ СУП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Натуральный куриный бульон, рис, масло со свежим базиликом, жареные помидоры с лимоном и чесноком



SALATALAR САЛАТЫ

SEZAR SALATASI

Marul, tavuk parçaları, sezar sos(hardal, mayonez, sarımsak, parmesan peyniri) ve ktır ekmekler

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Салат латук, кусочки курицы, соус Цезарь (горчица, майонез, чеснок, сыр пармезан) и хрустящие хлебцы



FIRINLANMIŞ RICOTTA PEYNİRİ

Taze baharatlar ve zeytinyağı ile fırında kızartılmış ricotta peyniri, tütsülenmiş kiraz domatesler, sherry ile tatlandırılmış nar sosu ve taze ispanak yaprakları

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР РИКОТТА

Сыр рикотта, обжаренный в духовке со свежими специями и оливковым маслом, копченые помидоры черри, гранатовый соус и свежие листья шпината





CAPRESE SALATASI

Suda mozzarella peyniri, taze fesleğen ile hazırlanmış pesto sos ve kiraz domates

САЛАТ КАПРЕЗЕ

Сыр моцарелла в рассоле, свежий базилик, соус песто и помидоры черри



REZENE SALATASI

Portakal dilimleri üzerinde taze rezene ve taze roka yaprakları, kavrulmuş gajun fıstığı, sızma zeytinyağlı limon sosu ve rendelenmiş parmesan peyniri

САЛАТ С ФЕНХЕЛЕМ

Свежий фенхель и свежие листья рукколы на ломтиках апельсина, жареный кешью, оливковое масло первого отжима, лимонный соус и тертый сыр пармезан



TÜTSÜLENMİŞ PATLICAN SALATASI

Köz ateşinde pişirilip mascarpone peyniri ile püre yapılmış patlıcan ezmesi, balsamik ve pesto ile marine edilmiş kiraz domatesler, kavrulmuş fıstık ile

САЛАТ С КОПЧЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Баклажанная паста, приготовленная на углях и протертая с сыром Маскарпоне, помидоры черри, маринованные с бальзамиком и соусом песто с жареным арахисом



MAKARNALAR VE İTALYAN PİLAVI ПАСТА

TAGLIATELLE MAKARNASI

Pirasa kreması, kavrulmuş bacon, parmesan peyniri ve balsamik glaze

ПАСТА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ

Крем из лука-порея, жареный бекон, сыр пармезан и бальзамическая глазурь



MINİ KARİDESLİ SİYAH SPAGHETTI

Subye mürekkebi ile hazırlanmış siyah spaghetti makarnası, kavrulmuş mini karides taneleri, Kaliforniya biberleri, parmesan peyniri, taze fesleğen ve balsamik şarabı sosu ile

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С МИНИ-КРЕВЕТКАМИ

Черные макароны спагетти, приготовленные с помощью чернил «Subye», жареные зерна мини креветок с калифорнийским перцем, сыром пармезан, свежим базиликом и бальзамическим винным соусом





KABAK KREMALI LINGUİNE MAKARNASI

Yeşil kabak ile tatlandırılmış krema, permesan peyniri, mascarpone peyniri ve kızarmış kabaklar

ПАСТА ЛИНГВИНИ С ЦУККИНИ И СОУСОМ ПЕСТО

Сливки, сыр пармезан, сыр маскарпоне и жареные кабачки



KIYMALI LAZANYA

Bologna usulü dana kıymalı lazanya, mozzarella peyniri, parmesan peyniri ve domates sos

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ

Лазанья с говядиной по-болонски, сыр моцарелла, сыр пармезан и томатный соус



EV YAPIMI TAZE MANTILAR

СВЕЖИЕ ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

RICOTTA PEYNİRLİ FAGOTTINI MANTI

Radiccio, ricotta peyniri, ceviz içi ve adaçayı ile doldurulmuş İtalyan mantısı, kremalı taleggio peyniri sosu ile

ФАГОТТИНИ РАВИОЛИ С СЫРОМ РИКОТТА

Радиккьо, сыр рикотта, равиоли с начинкой из грецких орехов и шалфея, со сливочным соусом и сыром Таледжио



KARİDESLİ TORTELLINI

Mantar ve karides ile doldurulmuş Tortellini mantı, kiraz domates ve Bisque sos eşliğinde

ТОРТЕЛЛИНИ С КРЕВЕТКАМИ

Равиоли тортеллини, фаршированные грибами и креветками, с томатами черри и соусом Биск



LEVREK BALIKLI SİYAH RAVIOLI

Taze deniz levreği ile doldurularak hazırlanmış subye mürekkepli siyah İtalyan mantısı "Ravioli", yaban turbu sosu, çapari, tane mısır ve konkassea domatesler

ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С СИБАСОМ

"Равиоли", черные итальянские равиоли с чернилами «Subye» и начинкой из свежего морского сибаса, соус из хрена, каперсы, кукурузные зёрна и помидоры конкассе





ZENGİN İÇERİKLİ İTALYAN PİLAVLARI

НАСЫЩЕННЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЛОВ

DENİZ MAHSULLÜ RISOTTO

Karışık deniz mahsulleri, domates sos ve hafif acılı İtalyan pilavı

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Микс из морепродуктов, томатный соус и мягкий острый итальянский рис



MANTARLI RISOTTO

Risotto prepared with mix mushrooms, cream and parmesan cheese

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

Итальянский плов с грибным миксом, сливками и сыром пармезан



MISIRLI İTALYAN KEŞKEĞİ "POLENTA"

Dereotu-Fıstıklı Polenta, taze yeşil kuşkonmaz, acı biber, mısır taneleri ve burrata peyniri

İTALYAN KİŞİK «ПІЛЕНТА» С КУКУРУЗОЙ

Полента с укропом и фисташками, свежая зеленая спаржа, перец чили, кукурузные зёрна и сыр буррата



PİZZALAR

ПИЦЦЫ

MARGARİTA

Mozzarella peyniri, ev yapımı domates sos, parmesan peyniri, taze fesleğen

МАРГАРИТА

Сыр моцарелла, домашний томатный соус, сыр пармезан, свежий базилик



MANTARLI

Karışık mantarlar, mozzarella peyniri ve domates sos

ГРИБНАЯ

Микс грибов, сыр моцарелла и томатный соус





DÖRT PEYNİRLİ

Rokfor peyniri, suda mozzarella, parmesan peyniri, mozzarella peyniri, taze fesleğen, domates sos

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сыр рокфор, моцарелла в рассоле, сыр пармезан, сыр моцарелла, свежий базилик, томатный соус



KARIŞIK

Sosis, siyah zeytin, mısır, mantar, yeşil biber, soğan, çedar peyniri, mozzarella peyniri, domates sos

МИКС

Колбаса, черные оливки, сладкая кукуруза, грибы, зеленый перец, лук, сыр чеддар, сыр моцарелла, томатный соус



SUCUKLU

Sucuk, mantar, yeşil biber, mozzarella peyniri, domates sos

ПЕППЕРОНИ

Колбаса, грибы, зеленый перец, сыр моцарелла, томатный соус



DENİZ MAHSULLÜ

Karides, ton balığı, islenmiş somon, taze somon, mozzarella peyniri, domates sos

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, тунец, жареный лосось, свежий лосось, сыр моцарелла, томатный соус



PASTIRMALI

Pastırma, roka, kars kaşarı, mozzarella peyniri, hafif acılı biber sosu

С БАСТУРМОЙ

Бекон, руккола, сыр чеддер, сыр моцарелла, мягкий соус чили





KIRMIZI ET SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ КРАСНОГО МЯСА

DANA BONFİLE

Sarımsak ve biberiye ile lezzetlendirilmiş ızgara dana bonfilesi dilimleri ve mantar sos

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА "ТАЛЪЯТА"

Кусочки говяжьей вырезки на гриле, приправленные чесночно-грибным соусом с розмарином



KUZU KABURGA

Fırında pişirilmiş kuzu kaburga dilimleri, porto şarabı sosu ve taze kişniş

РЕБРА ЯГНЕНКА

Запеченные ломтики бараньих ребрышек, винный соус и свежий кориандр



İNCE DİLİMLENMIŞ DANA BONFİLESİ

Tereyağında tavalanmış dana madalyonları, parmesan peyniri ve roka

ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «РОБЕСПЬЕР»

Медальоны из телятины, обжаренные на сливочном масле с сыром пармезан, рукколой и бальзамическим соусом



IZGARA DANA BONFİLE

Izgarada pişirilmiş dana bonfilesi, tarhun otlu bearnaise sos ve eritilmiş taleggio peyniri

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ

Говяжья вырезка на гриле, соус Беарнез с плавленым сыром Таледжо



KUZU PİRZOLA

Kinoa, beyaz peynir, taze nane, portakal salatası ve erik sos ile

ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Киноа с сыром фета, свежей мятой, апельсиновым салатом и сливовым соусом



(Kırmızı et seçenekleri patates püresi, balsamikli arpacık soğan, kıtır sarımsak ve brüksel lahanası ile servis edilir)

(Мясные блюда подаются с картофельным пюре, луком-шалотом с бальзамическим соусом, хрустящим чесноком и брюссельской капустой)





DENİZ ÜRÜNLERİ SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА С МОРЕПРОДУКТАМИ

TAZE LEVREK FİLETO

Confit yöntemi ile yarı fırın yarı tavada çıtır pişirilmiş Levrek filetosu, baharat yağlı zeytin tapenada sosu ile

СВЕЖЕЕ ФИЛЕ СИБАСА

Хрустящее филе сибаса, приготовленное в духовке и томленое на сковороде с соусом тапенада из оливок и пряным маслом



TAVADA ÇİPURA FİLETOSU

Limon ve taze rezeneli tereyağı sosu ile

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ ДОРАДА

Сливочный соус с лимоном и свежим фенхелем



DENİZ ÜRÜNLERİ BUĞULAMA

Tavada buğulama yöntemi ile pişirilmiş Levrek, çipura, karides, kabuklu midye ve limonlu bal kabağı sosu

МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ

Морской окунь, морской лещ, креветки, мидии в панцире и лимонно-тыквенный соус, приготовленные на пару



AKYA BALIĞI FİLETOSU

Izgarada pişirilmiş Akya filetosu, tereyağında sotelenmiş Fethiye mantarları, limon ve yeşil kuşkonmazlar ile

ФИЛЕ ЛИХИЯ

Филе лихия (семейство ставридовых), приготовленное на гриле, грибы, обжаренные в сливочном масле с лимоном и зеленой спаржей



(Deniz ürünleri meyveli muscolin yeşillikleri ve kereviz kreması ile servis edilir)
(Морепродукты подаются с фруктовой зеленью мусколина и кремом из сельдерея)





TAVUK VE ÖRDEK SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ И УТКИ

FIRINDA TAVUK BUT

Fırında ağır ısıda pişirilmiş tavuk but eti, yedikule marul yaprakları, kuru domates, kiraz domates ve taze adaçayı ile tatlandırılmış limon sosu

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИНАЯ НОЖКА

Мясо куриного бедра, приготовленное в духовке на сильном огне, листья салата, сушеный помидор, лимонный соус с помидорами черри и свежим шалфеем



TAVADA TAVUK GÖĞSÜ

Yeşil elma rendesi ve ricotta peyniri ile doldurularak tavada kızartılmış tavuk göğüs eti, porcini mantarı sosu ile

ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Жареная куриная грудка, фаршированная тертым зеленым яблоком и сыром рикотта с соусом из белых грибов



İKİ FARKLI YÖNTEMDE PİŞİRİLMİŞ ÖRDEK

"Fırında Confit" pişirilmiş ördek but, "Sous vide" yöntemi ile pişirilmiş ve kakao yağında kızartılmış ördek göğüs - Baileys ile hazırlanmış vişne sosu eşliğinde

УТКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ДВУМЯ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ

Утиная ножка, приготовленная в духовке томлением "Конфи",
Утиная грудка, приготовленная методом "су вид" в вакууме и обжаренная в масле какао в сопровождении вишневого соуса с Бейлисом



(Tavuk ve ördek seçenekleri mısır polentası ve çıtır patlıcan ile servis edilir)
(Блюда с курицей и уткой, подаются с кукурузной полентой и хрустящими баклажанами)





TATLILAR ДЕСЕРТЫ

KESTANELİ VE ÇİKOLATALI KREM KEK

Kestane kırıkları ve Bitter çikolata kreması dolgusu ile

ТОРТ С КАШТАНАМИ И ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Крекеры с каштанами и начинкой из темного шоколада



SAN SEBASTIAN PEYNİRLİ KEK

Klasik San Sebastian peynir kek ve tarçınlı karamel sosu

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН

Классический чизкейк Сан-Себастьян и карамельный соус с корицей



KLASİK OPERA KEK

Bitter çikolata kreması, tereyağı kreması ve kahve likörü

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОРТ «ОПЕРА»

Крем из темного шоколада, масляный крем и кофейный ликер



TİRAMİSU

Kalıpta hazırlanmış tiramisu üzerinde vanilya sos

ТИРАМИСУ

Тирамису, приготовленный в форме с ванильным соусом



ELODİ KEK

Mousse prepared with 3 different chocolates

ТОРТ «ЭЛОДИ»

Мусс из 3-х видов шоколада



BASILICO



Yumurta
Egg



Yer Fıstığı
Peanut



Glüten
Gluten



**Sert Kabuklu Meyveler
ve Ürünleri**
Nuts



Süt Ürünleri
Milk



Kereviz
Celery



Hardal
Mustard



**Balık
ve Ürünleri**
Sea Products



Susam ve Ürünleri
Sesame



**Kükürtdioksit
ve Sülfidler**
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Vegan



Sarımsak
Garlic



Vejetaryen
Vegetarian



Soğan
Onion



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



**Yumuşakçalar
ve Ürünleri**
Molluscs



Baharatlı
Spicy



Çok Baharatlı
Very Spicy



Alkol
Alcohol



Domuz
Pork