

## AMBER ALACARTE MENU

### REGIONAL FLAVOURS • YÖREDEN TADIMLAR

#### EGGPLANT FEYRUZ

Fresh cream with crushed smoked eggplant, garlic and roasted sesame seeds, dough crowns and fresh mint leaves

#### PATLICANLI FEYRUZ

Taze kaymak ile havanda ezilmiş tüksütlü patlican, sarımsak ve domates üzerinde kavrulmuş susam, hamur kıtırları ve taze nane yaprakları



#### AEGEAN STYLE ŞAKŞUKA

Manda yogurt and tahini blended with delicious seasonal vegetables and Aegean herbs blend with "Şakşuka" with cold - pressed olive oil and cumin flavor

#### EGELİ ŞAKSUKA

Manda yoğurdu ve tahin ile harmanlanmış Ege'nin lezzetli mevsim sebzeleri ve Ege otları harmanı ile "Şakşuka" soğuk sıkım zeytinyağı ve kimyon lezzeti eşliğinde



#### HUMMUS PAÇA

Thined chickpeas accompanied by flushed potatoes, armor beef roasting, peanut, cornish pickle, apple cider vinegar, extra virgin olive oil and fried garlic grains

#### HUMUS PAÇA

İnceltmiş nohut humus eşliğinde kızarmış patatesler, zırhlanmış dana eti kavurması, fıstık, kornişon turşu, elma sirkesi, sızma zeytinyağı ve kızarmış sarımsak taneleri



#### FUMIGATION

Fethiye village cheese, walnut, roasted peanuts, fresh thyme branches, basil, plum sour and olive oil accompanied by cherry tomatoes, hood pepper, green gin pepper, garlic

#### TÜTSÜLÜ

Tütsü ile tatlandırılmış kiraz domates, kapyra biber, yeşil cin biber, sarımsak eşliğinde Fethiye köy peyniri, ceviz, kavrulmuş fıstık, taze kekik dalları, fesleğen, erik ekşisi ve zeytinyağı



#### BOSTANA SALAD

Seasonal vegetables, sumac, pomegranate seeds, walnuts, cherry sour, cool and sour spring salad we serve with cold - pressed natural oil and ice of Aegean olives

#### BOSTANA SALATASI

Mevsim sebzeleri, sumak, nar taneleri, ceviz, vişne ekşisi, Ege zeytinlerinin soğuk sıkım doğal yağı ve buz ile servis ettiğimiz serin ve ekşi bahar salatası







## SOUP • ÇORBA

### OKRA FLOWER SOUP

"Appetifying soup specific to Konya region of the Central Anatolia"  
with finely chopped lamb meats, pepper paste, bone broth, lemon and dried mini okra sprouts

### BAMYA ÇİÇEĞİ ÇORBASI

"İç Anadolu'nun Konya yöresine özgü iştah açıcı çorbası"  
İnce doğranmış kuzu etleri, biber salçası, kemik suyu, limon ve kurutulmuş mini bamya filizleri ile



## SELECTED HOT APPETIZERS FROM THE REGIONS BÖLGELERDEN SEÇME APERATİF SICAKLAR

### ANTAKYA ORUK MEATBALLS (GEOGRAPHY OF MESOPOTAMIA)

Lamb minced meat, pepper paste, walnut and pistachio filled with meatballs, accompanied by acuka sauce flavored with pomegranate sour

### ANTAKYA ORUK KÖFTESİ (MEZAPOTAMYA COĞRAFYASI)

Zırhlanmış kuzu eti, biber salçası, ceviz içi ve Antep fıstığı ile doldurulmuş Antakya usulü içli köfte, nar ekşisi ile tatlandırılmış acuka sosu eşliğinde



### LEAF LIVER (İZMİR, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ - AEGEAN REGION)

Roasted lamb liver in Trabzon Vakfikebir butter, chili gin pepper, caramelized red onion and parsley

### YAPRAK CİĞER (İZMİR, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ - EGE BÖLGESİ)

Trabzon Vakfikebir tereyağında kavrulmuş kuzu ciğerleri, acılı cin biber, karamelize kırmızı soğan ve maydanoz



### TAHINI POTATOES (BALIKESİR, BURDUR, ISPARTA - MEDITERRANEAN AND MARMARA)

Roasted Lamb minced meat on freshly fried fresh potato slices, yogurt sauce flavored with tahini and cumin spices

### TAHİNLİ PATATES (BALIKESİR, BURDUR, ISPARTA - AKDENİZ VE MARMARA)

Çıtır kızartılmış taze patates dilimleri üzerinde kavrulmuş kuzu kıyması, tahin ile tatlandırılmış yoğurt sosu ve kimyon baharatı ile



### ROASTED HERBS (AEGEAN REGION)

Freshly collected organic Aegean herbs varieties from the Aegean region, with garlic yogurt and tomato sauce

### OT KAVURMASI (EGE BÖLGESİ)

Ege bölgesinden taze toplanmış organik Ege ot çeşitleri kavurması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile







## MAIN DISHES FROM ANATOLIA ANADOLU'DAN SEÇME ANA YEMEKLER

### GELELİ KEBAB (MALATYA)

Roasting finely chopped beef meat on baked eggplant, pepper paste, pistachio and with spicy butter

### GELELİ KEBABI (MALATYA)

Patlıcan söğürtmesi üzerinde ince doğranmış dana antrikot etleri kavurması, biber salçası, Antep fıstığı ve baharatlı tereyağı ile



### LAMB FILLET IN OVEN (GAZİANTEP)

Wheat, pepper paste, celery, roasted eggplant, and chickpeas cooked in casserole with tahini and garlic buffalo yogurt

### FİRINDA KUZU NUAZET (GAZİANTEP)

Yarma buğday, biber salçası, kereviz sapları, közleme patlıcan ve nohut ile toprak güveçte pişirilmiş kuzu Nuazet etleri üzerinde tahin ve sarımsaklı manda yoğurdu



### LAMB SHANK TANDOORI (ERZURUM, ÜZBEKİSTAN)

Lamb shank meats cooked in a stone oven by marinated with thyme and cumin, with traditional Uzbek rice.

### İNCİK TANDIR (ERZURUM, ÜZBEKİSTAN)

Kekik ve kimyon ile marine edilerek taş fırında ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik etleri, geleneksel Özbek pilavı eşliğinde



### LAMB RIB (MUĞLA YURUKS)

Fresh and natural lamb ribs of the Muğla region cooked over heavy heat in the pot and oven with two different methods, with sour sauce and potatoes flavored with bay leaf

### OĞLAK KABURGASI (MUĞLA YÖRÜKLERİ)

Tencerede ve fırında iki farklı yöntemle ağır ateşte pişirilmiş Muğla bölgesi yörüklerinin taze ve doğal oğlak kaburgaları, defne ile tatlandırılmış ekşili et sosu ve patates ile



### TİRE KEBAB (İZMİR)

Prepared with lamb meat and capricorn meat and cooked on the grill with Tire meatballs, tomato sauce, grilled pepper and parsley

### TİRE KEBABI (İZMİR)

Kuzu eti ve oğlak eti ile hazırlanan ve Tire ızgarasında pişirilmiş Tire köftesi, domates sosu, ızgara biber ve maydanoz ile



(Traditional Uzbek rice alongside our main dishes selected from Anatolia is being served)

(Anadolu'dan seçme ana yemeklerimizin yanında geleneksel Özbek pilavı servis edilmektedir)







## MAIN DISHES FROM KEBAB CULTURE KEBAP KÜLTÜRÜNDEN ANA YEMEKLER

### BEYTI KEBAB

Wrapped in lavash bread wrapped with garlic and parsley, prepared with a mixture of lamb, veal and capricorn meat "Beyti Kebab" pistachio, butter, tomato sauce and strained yogurt sauce

### BEYTİ KEBABI

Lavaş ekmeğine sarılmış sarımsak ve maydanoz ile tatlandırılarak zırhlanmış kuzu, dana ve oğlak eti karışımı ile hazırlanmış "Beyti Kebabi" Antep fıstığı, tereyağı, domates sosu ve süzme yoğurt sosu eşliğinde



### LAMB SKEWER KEBAB

Lamb meats skewer cooked on a coal grill by marinated tomato paste, yogurt and olive oil

### KUZU ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş kuzu etleri



### CHICKEN SKEWER KEBAB

Marinated with tomato paste, yogurt and olive oil cooked on a coal grill chicken skewer meat

### TAVUK ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş tavuk etleri



### ADANA KEBAB IN LAHMACUN

Adana kebab cooked on a coal grill served between the crispy and spicy lahmacun in the stone oven

### LAHMACUN ARASINDA ADANA KEBAP

Taş fırında çıtır ve acılı lahmacun arasında servis edilen kömür ızgarada pişirilmiş Adana Kebabi



(Our main dishes from kebab culture are served with cooked on pebble stones zahter bread, Balıkesir seferberlik coregi and Uzbek rice)

(Kebab kültüründen ana yemeklerimiz çakıl taşları üzerinde pişirilmiş zahterli ekmeğ, Balıkesir seferberlik çöreği ve Özbek pilavı ile servis edilir)





DESSERTS • SARAY TATLILARINDAN

TAHINI DATE PALM FRUIT

Roasted date palm fruit in butter, buffalo cream, honey, roasted sesame seeds and tahini sauce

TAHİNLİ HURMA

Tereyağında kavrulmuş hurma taneleri, manda kaymağı, bal, kavrulmuş susam ve tahin sos



EDİRNE PALACE DESSERTS (EDİRNE)

Helva roasting of historical palaces prepared with butter, flour, powdered almonds with milk cream and roasted almonds next to it

EDİRNE SARAYLISI "HELVA-İ HAKANİ" (EDİRNE)

Tereyağı, un ve toz badem ile hazırlanmış tarihi sarayların helva kavurması, yanında süt kaymağı ve kavrulmuş bademler ile



MUD OF HEAVEN (GAZİANTEP)

Prepared with green pistachio, kadayif, butter and sherbet cinnamon powder and buffalo cream on it

CENNET ÇAMURU (GAZİANTEP)

Yeşil Antep fıstığı, kadayif, tereyağı ve şerbet ile hazırlanmış Kilis yöremize özgü "Cennet Çamuru" tatlısı, üzerinde tarçın tozu ve manda kaymağı



MILKY HALVA (BURSA)

Prepared with flour, sugar, butter, vanilla, roasted peanuts, kadayif and pistachios milk halva specific to Bursa region

SÜT HELVASI "SÜKKERİ" (BURSA)

Bursa'ya özgü Antep fıstıklı süt helvası un, şeker, tereyağı, vanilya, kavrulmuş fıstık, kadayif ile



GULLAC WITH CHERRY ( YEAR 1489-PALACE CUISINE ) ( KASTAMONU )

Accompanied by milk, sugar, rose water, cherry juice, green pistachio powder and dried cherry berries

VİŞNELİ GÜLLAÇ ( 1489 SENESİ SARAY MUTFAĞI ) ( KASTAMONU )

Süt, şeker, gülsuyu, vişne suyu, yeşil toz fıstık ve kurutulmuş vişne taneleri eşliğinde



Kükürtdioksit  
ve Sülfidler  
Sulphur Dioxide  
& Sulphites



Soya  
Soy



Kabuklular ve  
Ürünleri  
Crustaceans



Sarımsak  
Garlic



Yumurta  
Egg



Balık  
ve Ürünleri  
Sea Products



Glüten  
Gluten



Kereviz  
Celery



Süt Ürünleri  
Milk



Yumuşakçalar  
ve Ürünleri  
Molluscs



Acı Bakla  
Lupins



Hardal  
Mustard



Sert Kabuklu  
Meyveler  
ve Ürünleri  
Nuts



Soğan  
Onion



Yer Fıstığı  
Peanut



Susam ve Ürünleri  
Sesame



Vegan



Vejeteryan  
Vegetarian



Yöresel  
Regional



Baharatlı  
Spicy



Ekstra Baharatlı  
Very Spicy