

# CUPHEA

## MENÜ

### İKRAMLIK ILIK ÇORBA COMPLIMENTARY WARM SOUP

"Şefin ikramıdır siparişe gerek yoktur"  
"No need to order, compliments of the chef"

Karadeniz Lahanası, peynir köpüğü, ktır kuzu yağı, yarma buğday, mısır tanesi  
Black Sea cabbage, cheese foam, crispy lamb fat, cracked wheat, corn kernels



### SOĞUK TADIMLIKLAR COLD TASTES

#### IZGARA KARPUZ VE MAĞARA PEYNİRİ (AR-GE MUTFAĞIMIZDAN) GRILLED WATERMELON AND CAVE CHEESE (OUR AR-GE GASTRONOMY)

"Mağara peynirimiz Toros dağlarının eteklerinde yerin 300 metre derinliğinde, 5000 yıllık mağaralarda ve Oğlak derilerinde korunarak yaşlandırılmıştır"

"Our cave cheese has been preserved and aged in 5000-year-old caves and goat skins, 300 meters deep in the foothills of the Taurus Mountains"

Nerdek ekşisi, yıldız anason ve taze vanilya dalları ile marine edilerek ızgarada pişirilmiş Karpuz dilimleri, Konya Mağaralarından elde ettiğimiz Divle obruk peyniri, Erzurum küf peyniri ve Rakı aromalı ekme dilimleri ile

Grilled watermelon slices marinated with sour pomegranate, star anise, and fresh vanilla pods, served with aged cave cheese from Toros Mountains, Divle Obruk cheese, Erzurum blue cheese, and raki-flavored bread slices



#### ŞAMPANYA SOSLU SÖĞÜŞ KARİDES MARINATED SHRIMP WITH CHAMPAGNE BEURRE BLANCH

Haşlanmış ve aromatik baharatlar ile marine edilmiş Karidesler, Köpürtülmüş tereyağı ile kombine edilmiş şampanya sosu, taze tarhun otu ve çin soğanı ile

Boiled shrimp marinated with aromatic spices, served with champagne sauce combined with frothed butter, fresh tarragon, and spring onions



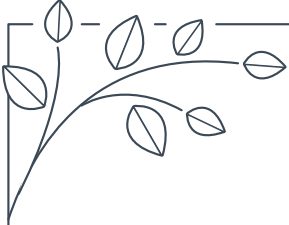
### YÖRESEL ÇORBALAR LOCAL SOUPS

#### TARMER ÇORBASI TRADITIONAL CHICKEN SOUP OF MERSIN REGIONAL

Sebzeler ile özleştirilmiş Tavuk suyu içinde ince tiftiklenmiş tavuk etleri, mercimek, nohut, sarımsak, 6 çeşit baharat ve limonlu tahin sosu eşliğinde Mersin bölgemizin yöresel çorbası

The traditional soup from the Mersin region is made with chicken broth infused with vegetables, tender shredded chicken, lentils, chickpeas, garlic, 6 spices, and tahini sauce with lemon





## MUĞLA KEBAP ÇORBASI TRADITIONAL MUĞLA KEBAP SOUP

*"Mevsimine göre Oğlak, Kuzu veya Dana eti ile hazırlanır"  
"Prepared with goat, Lamb or Veal meat depending on the season"*

Muğla yöresinin geleneksel olarak köy evlerinde kıymet gören kebab çorbası  
Yöre sebzeleri ile özleştirilmiş kemik suyu, fırında pişirilmiş etler ile birleştirilir ve patates,  
taze dağ kekiği, yeşil biber, sarımsaklı ekmek ile lezzetlendirilerek servis edilir

Kebab Soup, traditionally cherished in village houses in the Muğla region, is made by combining bone  
broth infused with local vegetables and oven-roasted meats, it's then seasoned and served with potatoes,  
fresh wild thyme, green peppers, and garlic bread



## SALATALAR SALADS

### FIRIN PANCARLI STRACCIATELLA PEYNİRİ BAKED BEETROOT WITH STRACCIATELLA CHEESE

Beyaz şarap sirkesi ile fırınlanmış kırmızı pancar kreması, Stracciatella Peyniri ve Erzurum küflü tel peyniri,  
kabak çekirdeği krokant, reyhan otu ve portakal kabuğu reçeli

Baked red beetroot cream with white wine vinegar, stracciatella cheese, Erzurum blue string cheese, pumpkin  
seed praline, basil, and orange-peel jam



### AVKADOLU TON BALIĞI SALATASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ" AVOCADO TUNA SALAD "YOU CAN REQUEST AS A VEGAN"

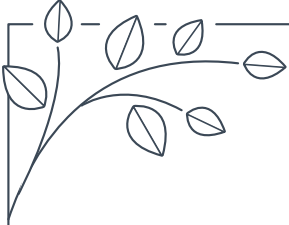
Akdeniz salatası üzerinde avokado, zeytin, kiraz domates, ton balığı ve limon sosu  
Mediterranean greens, avocado, olive, cherry tomato, tuna fish served with lemon sauce



### ÇOBAN SALATASI SHEPHERDS SALAD

Domates, salatalık, kuru soğan, zeytin, maydanoz, sivri biber ve zeytinyağlı limon sos  
Tomato, cucumber, onion, olives, parsley, green pepper and lemon sauce with olive oil





## ZENGİN İÇERİKLİ SICAK APERATİFLER HOT APPETIZERS OPTIONS WITH RICH CONTENT

### KIZARMIŞ BURRATA PEYNİRİ FRIED BURRATA CHEESE

Çıtır kaplanarak kızartılmış Burrata, köz biber kreması, kavrulmuş cibes otu, fıstık, taze fesleğen ve kurutulmuş ekme dilimleri

Crispy fried burrata, roasted pepper cream, roasted sage, pistachio, fresh basil, and dried bread slices



### TAVUK KÖFTELİ SPAGHETTI SPAGHETTI WITH CHICKEN

Tereyağında kavrulmuş yeşil jülyen kabaklar, sarımsak, soğan, taze fesleğen ve tavada kızartılmış mini tavuk köfteleri ile  
Julienne zucchini sautéed in butter, garlic, onions, fresh basil, and mini chicken meatballs



### KARİDESLİ BURGU MAKARNASI "VEJETERYAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ" PESTO SHRIMP MUSHROOM FUSULLI "YOU CAN REQUEST AS A VEJETERYAN "

Hafif acı biberlerle kavurulmuş karides ve Fethiye mantarları eşliğinde hazırlanmış Burgu makarnası  
"Fusulli", taze fesleğenli pesto sosu ve eskitilmiş kaşar peyniri rendesi ile

Fusilli pasta prepared with shrimp and Fethiye mushrooms sautéed with mild chili peppers,  
served with basil pesto sauce and grated aged Kashar cheese



### ÇANAKKALE KÖRFEZ AHTAPOT ÇANAKKALE GULF OCTOPUS

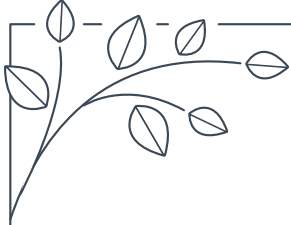
Sous vide yönteminde 12 saat pişirilmiş Çanakkale körfez Ahtapot dilimi,  
Hindistan cevizi sütü ile hazırlanmış su teresi sosu, elma sirkesi ile pişirilmiş kereviz ve ekşi elma püresi  
Çanakkale Gulf Octopus slices cooked sous vide for 12 hours, served with a watercress sauce prepared with  
coconut milk, and celery and sour apple puree cooked with apple vinegar



### ERZURUM HENGEL MANTI ERZURUM HENGEL MANTI (DUMPLINGS)

Konya küflü peyniri, ayçekirdeği, ceviz, Fethiye gelincik otu ve rezene ile doldurulmuş  
"Erzurum yöresel Hengel Mantısı", havuç kreması, isli manda yoğurdu ve ktır çerezler eşliğinde  
Traditional Erzurum Hengel Manti filled with Konya blue cheese, sunflower seeds, walnuts, Fethiye poppy  
flowers, and fennel, served with carrot cream, smoked buffalo yogurt, and crunchy snacks





## YUZU SOSLU İSTİRİDYE MANTARI YUZU GLAZED OYSTER MUSHROOM

Izgarada pişirilmiş istiridyeye mantarı, truff yağı, yuzu ve ponzu ile hazırlanmış teriyaki sos, sarımsak cipsi, çtır bulgur ve taze soğan ile

Grilled oyster mushrooms glazed with a teriyaki sauce prepared with yuzu and ponzu, served with truffle oil, garlic chips, crispy bulgur, and fresh spring onions



## KARİDESLİ ANA YEMEKLER MAIN COURSES WITH SHRIMP

### KARİDES KASAROL SHRIMP CASSEROLE

Baharatlı domates sosu ile Kasarol de pişirilmiş Ege karidesleri, ceviz içi, taze fesleğen ve obruk peyniri ve ktır ekmekler eşliğinde

Ege shrimp cooked in Kasarol with spicy tomato sauce, walnuts, fresh basil, and obruk cheese, served with crispy bread



### KARİDES TEMPURA SHRIMP TEMPURA

Tütsülenmiş kokteyl domates, portakal ile tatlandırılmış sarı havuç sosu ve hoisen sos eşliğinde  
Smoked cocktail tomatoes, served with orange-infused carrot sauce and hoisin sauce



### KREMALİ KARİDES KAVURMA CREAMY SHRIMP SAUTÉ

Mini ispanak yaprakları, enginar kalbi, kuru domates ve krema ile  
Mini spinach leaves, artichoke hearts, sun-dried tomatoes, and cream

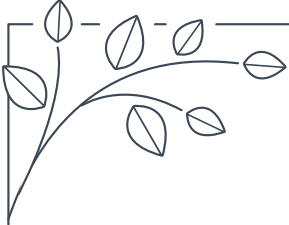


## BALIKLI ANA YEMEKLER FISH MAIN COURSES

### TAVADA LEVREK FİLETOSU PAN-SEARED SEA BASS FILLET

Kırmızı köri, bezelye, renkli biber, Hindistan cevizi sütü, acı biber yağı ile hazırlanmış sos eşliğinde  
Served with a sauce prepared with red curry, peas, colorful peppers, coconut milk, chili oil





## AKYA FİLETO AKYA FILLET

Izgarada pişirilmiş Akya balığı filetosu, karışık ege otları kavurması ve limonlu köri sosu ile

Grilled Akya fish fillet, mixed Aegean greens sauté, and lemon curry sauce



## KARADENİZ SOMONU BLACK SEA SALMON

Kavrulmuş Kestane Mantarları, Trabzon tereyağı, sütlü balık suyu ve cibes otu  
Roasted chestnut mushrooms, Trabzon butter, creamy fish broth, and cabbage sprouts



## TAVUKLU ANA YEMEKLER CHICKEN MAIN COURSES

### KÖMÜR IZGARADA TAVUK BUT CHARCOAL-GRILLED CHICKEN LEG

Teriyaki sos ile marine edilmiş tavuk butları, ılık karnibahar humus, mısır unu ile hazırlanmış lavaş ekmeği, ballı hardal sos ve patates kızartması  
Teriyaki-marinated chicken legs, warm cauliflower hummus, flatbread made with corn flour, honey mustard sauce, and French fries



### KORE USULÜ ÇITIR TAVUK GÖĞÜS KOREAN-STYLE CRISPY CHICKEN BREAST

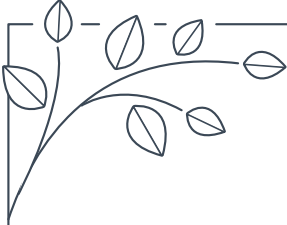
Çıtır kızarmış ve acı, tatlı,acı Asya sosu ile lezzetlendirilmiş Tavuk göğüs etleri, Buharda Jasmin piriç, taze soğan ve susam  
Crispy fried chicken breasts seasoned with sweet, spicy Asian sauce, served with steamed jasmine rice, spring onions, and sesame



### ACI MAYONEZLİ TAVUK GÖĞÜS SPICY MAYONNAISE CHICKEN BREAST

Japon mayonezi, bbq sos, kavrulmuş susam ve bal ile tatlandırılmış Çıtır kaplama tavuk göğüs dilimleri, taze soğan, baharatlı patates kızartması  
Crispy breaded chicken breast slices flavored with Japanese mayonnaise, BBQ sauce, roasted sesame, and honey, served with spring onions and spicy potato fries





## KIRMIZI ETLİ ANA YEMEKLER BEEF MAIN COURSES

### MANTARLI DANA BONFİLE MUSHROOM BEEF FILLET

Fethiye kuzu göbeği mantarları ile hazırlanmış yahni üzerinde ince dilimlenmiş Dana bonfile dilimleri, truffle mantarı yağı, pilav, taze rezene otu ve kavrulmuş susam eşliğinde

Thinly sliced beef fillet cooked in a yahni prepared with Fethiye button mushrooms, truffle mushroom oil, rice, fresh dill, and roasted sesame



### SUMAK MARİNELİ KUZU ETİ SUMAC LAMB WITH BABA GANOUSH

Sumak ekşisi ile marine edilerek tavada pişirilmiş kuzu eti, patlıcan ezmesi "Baba Ganoush" ve turunc ekşisi ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri

Lamb marinated with sumac and cooked in a pan, served with Baba Ganoush and Mediterranean greens blended with orange vinegar



### DANA BURGİNYON BEEF BOURGIGNON

Kırmızı şarap, havuç, patates, arpacık soğan ve sarımsak ile pişirilmiş dana kuşbaşı ve patates püresi  
Beef bourguignon cooked with red wine, carrots, potatoes, shallots, and garlic, served with mashed potatoes

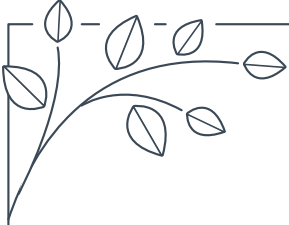


### DANA KABURGA FIRIN RIB ROAST

Fırında ağır ateşte pişirilmiş tütsülenmiş Dana ribs "kaburga", karamelize edilmiş havuç püresi, chimi churri sos ve ktır sarımsaklar eşliğinde

Slow-cooked and smoked rib roast, caramelized carrot puree, chimichurri sauce, and crispy garlic





## TATLI SEÇENEKLER DESSERTS

### GERMENCİK İNCİRİ GERMENCİK FIG

Üzüm suyu ile kaynatılmış Aydın Bölgesi'nin Germencik İncirleri, Keçi sütlü Maraş dondurması, tahin sosu, ceviz içi ve yeşil fıstık

Aydın Germencik figs boiled in grape juice, served with Maraş goat milk ice cream, tahini sauce, walnuts, and green pistachios



### TATLI ACI ANANAS SWEET AND SPICY PINEAPPLE

Meksika biberi ile marine edilmiş Ananas dilimleri, süzme yoğurt, lime suyu, çıtır krep kırıkları ve biberli çikolata

Pineapple slices marinated with Mexican chili, strained yogurt, lime juice, crispy crepe shards and chili chocolate



### AŞURE DONDURMASI ASHURE ICE CREAM

Geleneksel aşure ile hazırlanmış ev yapımı dondurma, yaban meyveleri, mereng granülleri ve kuşburnu meyvesi sosu

Homemade ice cream prepared with traditional ashure, wild berries, meringue granules and rosehip fruit sauce



### LOTUS ÇİÇEĞİ LOTUS FLOWER

Sütlü çikolata ile hazırlanmış Lotus biskivisi kreması, beyaz çikolatalı pancar granülleri, Lotus dondurması ve vişne sosu

Lotus biscuit cream with milk chocolate, white chocolate beet granules, Lotus ice cream and cherry sauce



### SERİN SEFA COOL DELIGHT

Tuzlu karamel, karadut, vanilyalı, çikolatalı ve çilekli dondurma, Antep fıstıklı krokant eşliğinde

Salted caramel, blackberry, vanilla, chocolate, and strawberry ice cream, served with Antep pistachio praline

