

## Pazartesi – Öğlen Menü

### Monday – Lunch Menu

#### Mantar Çorbası

##### Mushroom Soup

Badem sütü, sebze suyu, kuzugöbeği mantarı Porcini mantarı ve istiridye mantarı çorbası  
*Almond milk, vegetable broth, morel, Porcini mushroom and oyster mushroom soup*



#### Roka ve Yeşil Elma Salatası

##### Arugula and Green Apple Salad

Roka, yeşil elma, ceviz, sızma zeytinyağı ve balsamik sos  
*Arugula, green apple, walnuts, extra virgin olive oil and balsamic dressing*



#### Gyoza Mantı

##### Gyoza

Mevsim sebzeleri ile doldurulmuş ve Buharda pişirilmiş Japon mantısı, soya sos, acı biber sos ve kavrulmuş susam  
*Steam-cooked Japanese ravioli, stuffed with seasonal vegetables, soy sauce, hot pepper sauce and roasted sesame*



#### Kabak Tatlısı

##### Pumpkin Dessert

Tahin ve ceviz ile  
*Served with tahini and walnut*



## Pazartesi – Akşam Menü

### Monday – Dinner Menu

#### Mercimek Çorbası

##### Lentil Soup

Kıtır lavaş dilimleri ile  
*Served with crispy lavash slices*



#### Kinoa Salatası

##### Quinoa Salad

Kuzukulağı, avokado, kinoa, kiraz domates, mısır, kırmızı soğan ve yaban turbu sos  
*Sorrel, avocado, quinoa, cherry tomatoes, corn, red onion and horseradish sauce*



#### Acılı Kimchi & Tofu Peyniri

##### Hot Kimchi and Tofu

Acılı kimchi sosu, miso, zencefil, sarımsak, pakçoy, mantar ve Kızartılmış Tofu peyniri  
*Hot kimchi sauce, miso, ginger, garlic, pakchoy, mushroom and fried tofu*



#### Çilek Sorbe

##### Strawberry Sorbet





## Salı – Öğlen Menü

### Tuesday– Lunch Menu

#### Kabak Çorbası

#### Zucchini Soup

Kuru soğan, sebze suyu ve soya sütü ile hazırlanmış Yeşil kabak çorbası  
*Green zucchini soup with onion, vegetable broth and soy milk*



#### Göbek Salatası

#### Iceberg Salad

Iceberg marul, Meksika fasulyesi, avokado, domates, meyve parçaları ve yeşil elma sosu  
*Iceberg, Mexican beans, avocado, tomato, fruit pieces and green apple sauce*



#### Mantarlı Risotto

#### Mushroom Risotto

Kuzugöbeği, porcini mantarı, matsutake mantarı, mantar suyu, sebze suyu, Badem sütü ve kuşkonmaz  
*Morel, porcini mushroom, matsutake mushroom, mushroom broth, vegetable broth, Almond milk and asparagus*



#### Soya Sütü Fırın Sütlaç

#### Oven-Baked Sutlac With Soy Milk

Yeşil toz fıstık ile  
*Served with pistachio*



## Salı – Akşam Menü

### Tuesday– Dinner Menu

#### Avokado Salatası

#### Avocado Salad

Dilimlenmiş avokado, kiraz domates, kırmızı soğan, taze kişniş, haşlanmış nohut ve fesleğen sos  
*Sliced avocado, cherry tomatoes, red onion, fresh coriander, boiled chickpeas and basil sauce*



#### Vegan & Gluten Free Spaghetti

#### Vegan & Gluten-Free Spaghetti

Yeşil kabak, Vegan pesto sos, kavrulmuş susam, kiraz domates ve ızgarada pişmiş patlıcan madalyonları  
*Zucchini, Vegan pesto sauce, roasted sesame, cherry tomatoes and grilled eggplant medallions*



#### Thai Badem Köri

#### Thai Almond Curry

Hindistan cevizi sütü, buharda pirinç haşlaması, brokoli, zencefil, karnıbahar, soya sos, tofu peyniri, köri baharatı ve kavrulmuş bademler  
*Coconut milk, steamed rice, broccoli, ginger, cauliflower, soy sauce, tofu, curry and roasted almonds*



#### Badem Sütü Dondurma

#### Almond Milk Ice Cream



## Çarşamba – Öğlen Menü

### Wednesday - Lunch Menu

#### Ekmek üstü Hummus

##### Hummus on Bread

Kızarmış ekşi mayalı vegan ekmek dilimleri, nohut hummus kreması, guacamole kreması, avokado dilimleri  
*Toasted vegan sourdough bread slices, creamy chickpea hummus, guacamole cream, avocado slices*



#### Ratatouille

Klasik Fransız sebze Ratatouille  
*Classic French vegetable ratatouille*



#### Fit – Fab – Fun Pizza

Vegan pizza hamuru, domates sos, yeşil kabak, avokado, kuru soğan, mantar çeşitleri, kiraz domatesler, renkli biber ve taze fesleğen

*Vegan pizza dough, tomato sauce, zucchini, avocado, onion, mushroom, cherry tomatoes, colored peppers and fresh basil*



#### Chia tohumlu ve Badem sütlü Puding

##### Pudding with Chia Seed and Almond Milk



## Çarşamba – Akşam Menü

### Wednesday – Dinner Menu

#### Nohut Çorbası

##### Chickpea Soup

Badem sütü ve sebze suyu ile hazırlanmış nohut kreması, kızarmış ktır sarımsaklar, mini brokoli ve karnabahar çiçekleri, sarımsaklı vegan lavaş ile  
*Chickpea cream made with almond milk and vegetable broth and fried crispy garlic, mini broccoli and cauliflower florets with vegan lavash with garlic*



#### Tofu Satay

Şişte Kızarmış Tofu peynirleri, akağaç şurubu ve fıstık ile hazırlanmış satay sos ve sriracha sos ile  
*Skewered tofu with satay sauce made with maple syrup and peanuts and sriracha sauce*



#### Mantar Burger

##### Mushroom Burger

Çıtır İstiridye mantar paneleri, Marul, domates, kuru soğan, kornişon turşu ve Guacamole sos  
*Crispy breaded oyster mushroom, lettuce, tomato, onion, pickled gherkins and Guacamole sauce*



#### Böğürtlən Sorbe

##### Blackberry Sorbet



## Perşembe – Öğlen Menü

### Thursday - Lunch Menu

#### Domates Çorbası

##### Tomato Soup

Taze mevsim domatesleri ve soya sütü ile  
*With fresh seasonal tomatoes and soy milk*



#### Tofu & Avokado Sashimi

##### Tofu & Avocado Sashimi

İnce dilimlenmiş Tofu ve Avokado, kızarmış çıtır sarımsak yaprakları, zencefil, susam yağı ve Soya sos ile  
*Thinly sliced Tofu and Avocado with fried crispy garlic slices, ginger, sesame oil and soy sauce*



#### Miso Marineli Fırın Patlıcan

##### Miso-Marinated, Oven-Baked Eggplant

Miso ve vegan teriyaki ile marine edilerek fırında pişirilmiş patlıcan dilimleri, fırınlanmış kiraz domatesler, avokado ezmesi, taze fesleğen yaprakları ve zeytinyağı

*Oven-baked eggplant slices marinated with miso and vegan teriyaki, oven-baked cherry tomatoes, avocado paste, fresh basil leaves and olive oil*



#### Cevizli İncir Dolması

##### Walnut-Stuffed Figs



## Perşembe – Akşam Menü

### Thursday - Dinner Menu

#### Pancar Çorbası

##### Beet Soup

Badem sütü kreması, kavrulmuş nohut taneleri, taze kişniş yaprakları ile  
*With almond cream, roasted chickpeas, fresh coriander leaves*



#### Pat Thai Makarna

##### Pad Thai

Haşlanmış Cam makarna, soya filizi, kabak, havuç, soya sosu, acılı Asya sosu ve sarımsak

*Boiled Glass noodles, soybean sprouts, zucchini, carrot, soy sauce, hot Asian sauce and garlic*



#### Vegan Köfte

##### Vegan Meatballs

Izgarada Pişirilmiş Vegan köfteler, kavrulmuş bulgur ve mevsim sebzeleri

*Grilled vegan meatballs served with roasted bulgur and seasonal vegetables*



#### Ananas Sorbe

##### Pineapple Sorbet



## Cuma – Öğlen Menü

### Friday - Lunch Menu

#### Tatlı Patates Çorbası

##### Sweet Potato Soup

Hindistan cevizi sütü ve Hint baharatları ile lezzetlendirilmiş havuçlu Tatlı patates çorbası

*Sweet potato soup with carrots, flavored with coconut milk and Indian spices*



#### Avokado Söğüş

##### Avocado Slices

Slice dilimlenmiş Avokado, greyfurt, Sızma zeytin yağı, limon, ponzu sos, kırılmış tane biberler ve kuzu kulağı otu

*Sliced avocado, grapefruit, extra virgin olive oil, lemon, ponzu sauce, ground pepper corn and sorrel*



#### Tofu Pizza

Vegan pizza hamuru, domates sosu, sarımsak, taze baharatlar, tütsülenmiş tofu dilimleri ve Roka yaprakları

*Vegan pizza dough, tomato sauce, garlic, fresh herbs, smoked tofu slices and arugula leaves*



#### Badem Sütü Kahve Dondurması

##### Almond Milk Coffee Ice Cream



## Cuma – Akşam Menü

### Friday - Dinner Menu

#### Pancarlı Tost

##### Beet Toast

Kızarmış Ekşi mayalı ekmek dilimi üstünde Pancar hummus, taze baharatlar ile fırınlanmış kiraz domates dilimleri, kızarmış ktır zencefil

*Toasted sourdough bread slice topped with beet hummus, baked cherry tomato slices with fresh spices, fried crispy ginger*



#### Karnabahar Pakora

##### Cauliflower Pakora

Hint usulü hazırlanmış Pacora karnabahar çiçekleri, buharda haşlanmış pirinç ve Chutney sos

*Indian Cauliflower Pakora, steamed rice and chutney sos*



#### Mantar Kavurma

##### Roasted Mushroom

Tavada Şampiyon Mantar Kavurması, badem sütü, taze fesleğen yaprakları ve pesto yağı

*Pan-roasted champion mushroom, almond milk, fresh basil leaves and pesto oil*

#### Kavun Sorbe

##### Melon Sorbet



## Cumartesi – Öğlen Menü

### Saturday - Lunch Menu

#### Sebze Çorbası

#### Vegetable Soup



#### Tahıl Salatası

#### Cereal Salad

Quinoa, bulgur, meyve parçaları, meysim yeşillikleri ve zeytinyağlı limon sos  
*Quinoa, bulgur, fruit pieces, seasonal greens and lemon sauce with olive oil*



#### Acılı ve Susamlı Tofu

#### Spicy Sesame Tofu

Kızarmış Tofu dilimleri, haşlanmış brokoli, kavrulmuş susam ve tatlı acı sos  
*Fried tofu slices, boiled broccoli, roasted sesame and sweet&spicy sauce*



#### Soya Sütü Fıstıklı Dondurma

#### Pistachio Ice Cream with Soy Milk



## Cumartesi – Akşam Menü

### Saturday - Dinner Menu

#### Mantarlı Açık Tost

#### Open Toast with Mushroom

Kızarmış Ekşi mayalı ekmek dilimi üstünde avokado kreması, tofu peyniri ve kavrulmuş mantarlar  
*Toasted sourdough bread slice topped with avocado cream, tofu and roasted mushroom*



#### Domates Salatası

#### Tomato Salad

Kızarmış Ekşi mayalı ekmek dilimi üstünde avokado kreması, tofu peyniri ve kavrulmuş mantarlar  
*Toasted sourdough bread slice topped with avocado cream, tofu and roasted mushroom*



#### Safranlı Risotto

#### Saffron Risotto

Safranlı Sebze suyu, kavrulmuş mantar ve kızarmış zencefil yaprakları  
*Vegetable broth with saffron, roasted mushroom and fried ginger leaves*



#### Fırında Armut Tatlısı

#### Oven-Baked Pear Dessert



## Pazar – Öğlen Menü

### Sunday- Lunch Menu

#### Körili Kabak Çorbası

#### Curried Zucchini Soup

Kırmızı köri macunu, Hindistan cevizi sütü ve Taze ıspanak yaprakları  
*Red curry paste, coconut milk and fresh spinach leaves*



#### Mısır Mücver

#### Corn Fritter

Tane mısırlar, soya sütü ve renkli biber ile hazırlanmış Vegan mısır mücverleri, yaban turbu sosu eşliğinde  
*Vegan corn mucver made with corn kernels, soy milk and colored peppers, served with horseradish sauce*



#### Nohut Casserole

#### Chickpea Casserole

Ev tadında hazırlanmış Nohut yemeği, buharda pişirilmiş Jasmin pilavı ve kavrulmuş susam  
*Homemade Chickpea meal served with steamed pilaf with Jasmin rice and roasted sesame*



#### Badem Sütlü Krem Şokola

#### Crème au Chocolat with Almond Milk



## Pazar – Akşam Menü

### Sunday- Dinner Menu

#### Borsch Çorbası

#### Borscht

Mevsimin taze sebzeleri ile hazırlanmış pancarlı çorba  
*Beet soup made with fresh seasonal vegetables*



#### Domates Carpaccio

#### Tomato Carpaccio

İnce dilimlenmiş domatesler üzerinde mevsim yeşillikleri ve mini ıspanak yaprakları, kavrulmuş Kajun fıstık ve zeytinyağlı limon sosu  
*Thinly sliced tomatoes topped with seasonal greens and mini spinach leaves, roasted cashew nuts and lemon sauce with olive oil*



#### Vegan Burger

Özel hazırlanmış Vegan burger köftesi, burger ekmeği, avokado kreması, marul, domates, turşu, kuru soğan  
*Specially made vegan patty, burger bun, avocado cream, lettuce, tomato, pickle, onion*



#### Kızarmış Ballı Ananas Dilimleri

#### Fried Pineapple Slices with Honey

Fıstıklı dondurma ile  
*Served with pistachio ice-cream*





**Kükürtdioksit  
ve Sülfidler**  
Sulphur Dioxide  
& Sulfites



**Soya**  
Soy



**Kabuklular ve Ürünleri**  
Crustaceans



**Yumurta**  
Egg



**Balık  
ve Ürünleri**  
Sea Products



**Glüten**  
Gluten



**Kereviz**  
Celery



**Yumurta & Süt**  
Egg & Milk



**Süt Ürünleri**  
Milk



**Yumuşakçalar  
ve Ürünleri**  
Molluscs



**Acı Bakla**  
Lupins



**Hardal**  
Mustard



**Sert Kabuklu Meyveler  
ve Ürünleri**  
Nuts



**Yer Fıstığı**  
Peanut



**Susam ve Ürünleri**  
Sesame



**Vejetaryen**  
Vegetarian



**Vegan**



**Baharatlı**  
Spicy



**Ekstra Baharatlı**  
Very Spicy



**Sarımsak**



**Soğan**



**Alkol**



**Domuz**