

BAŞLANGIÇ MEZELERİ

MEVSİM MEZELERİ

Taze Ürünlerden Yapılmış Yerel Mezeler

SICAK LAVAŞ EKMEĞİ

Zeytinyağlı Tereyağı ile



ÇORBALAR

TARHANA ÇORBASI

Batı Karadeniz Ev Yapımı Biberli Tarhana



MERCİMEK ÇORBASI

Biberli Tereyağı ile



ARA SICAKLAR

YABAN OTLU VE MANTARLI MÜCVER

Tahinli Yoğurt Sos ile



PERUHİ MANTISI

Kavrulmuş Ceviz ve Keş Peyniri ile



BOMBAY FASULYE PİLAKİ

Kök Ispanak ve Yeşil Kuşkonmaz ile



AVCI BÖREĞİ PANE

Akdeniz Yeşillikleri ve Muammara Sos ile



SALATALAR

YEDİKULE IZGARA MARUL SALATASI

Marul, Kuzu Kulağı, Roka, Havuç, Kuru İncir, Fındık ve Zeytinyağlı Sirke Sos ile



AKDENİZ FETUŞ SALATASI

Kızarmış Lavaş ve Nar Pekmezi ile



ANA YEMEKLER

PATLICAN SARMA ZIRH KEBABI

Izgara Domates, Izgara Dolmalık Biber ve Dal Maydanozlu Piyaz Soğan ile



KUZU PAÇIK

Patatesli Köy Ekmeği, Kızarmış Yeşil Soğan ve Ezme Sos ile



YABAN MANTARLI VE TAZE OTLU PİLİÇ SARMA

Arpa Şehriyeli Semiz Otu Kavurması ile



ADANA KEBAP

Biberli Soğan Sote, Dal Maydanoz, Közde Domates Biber ve Açık Ekmek ile



DANA KÜLBASTI IZGARA

Firik Pilavı ve Izgara Kabak ile



PİLİÇ ŞİŞ

Firik Pilavı, Biberli Soğan Sote ve Közde Domates Biber ile



ANTALYA KEBAP TABAĞI

Fasulye Piyazı, Lavaş Dilimleri ve Közde Domates Biber ile



MEVSİM BALIĞI BUĞULAMA

Yöresel Taze Otlar ve Balık Patatesi ile



SICAK ŞAKŞUKA (VEGAN)

Patlıcan, Kabak, Patates, Havuç, Yeşil Biber, Kırmızı Kapyra Biber, Domates, Sarımsak, Kuru Soğan, Maydanoz



FALAFEL TOPLARI (VEJETARYEN)

Dal Maydanoz, Çeri Domatesler, Limon ve Tahin Yoğurt Dip Sos ile



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