

CUPHEA DINNER MENU

C U P H E A A K Ş A M M E N Ü

COLD TASTES SOĞUK TADIMLIKLAR

GRILLED WATERMELON AND CAVE CHEESE (FROM OUR R&D KITCHEN) IZGARA KARPUZ VE MAĞARA PEYNİRİ (AR- GE MUTFAĞIMIZDAN)

Our cave cheese has been preserved and aged in 5,000-year-old caves and goat skins, 300 meters deep underground, at the foothills of the Taurus Mountains. Watermelon slices marinated with Nerdek sour, star anise, and fresh vanilla branches, are then grilled. It is served with Divle Obruk cheese from Konya caves, Erzurum 'çiftlik' cheese, and anise-flavored bread slices.

Mağara peynirimiz, Toros Dağları'nın eteklerinde, yerin 300 metre derinliğinde, 5.000 yıllık mağaralarda ve oğlak derilerinde korunarak olgunlaştırılmıştır. Nerdek ekşisi, yıldız anason ve taze vanilya dallarıyla marine edilerek ızgarada pişirilmiş karpuz dilimleri; Konya mağaralarından elde ettiğimiz Divle Obruk peyniri, Erzurum çiftlik peyniri ve anason aromalı ekmek dilimleriyle servis edilir.



MARINATED SHRIMP WITH CHAMPAGNE BEURRE BLANC ŞAMPANYA SOSLU SOĞUK KARİDES

Shrimps boiled and marinated with aromatic spices, served with Champagne sauce combined with foamed butter, fresh tarragon, and spring onion.

Haşlanmış ve aromatik baharatlarla marine edilmiş karidesler; köpürtülmüş tereyağı ile harmanlanmış şampanya sosu, taze tarhun otu ve taze soğan eşliğinde servis edilir.



LOCAL SOUPS YÖRESEL ÇORBALAR

TRADITIONAL CHICKEN SOUP OF MERSIN REGIONAL MERSİN YÖRESEL TAVUK ÇORBASI

A traditional soup from the Mersin region, made with finely chopped chicken meat, lentils, chickpeas, garlic, six types of spices, and a lemon-tahini sauce in a rich chicken broth, combined with vegetables.

Sebzelerle harmanlanmış tavuk suyu içinde ince didiklenmiş tavuk eti, mercimek, nohut, sarımsak, altı çeşit baharat ve limonlu tahin sosu eşliğinde servis edilen Mersin yöresine ait geleneksel çorba.

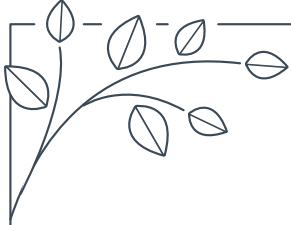


TRADITIONAL AYRAN AŞI SOUP GELENEKSEL AYRAN AŞI ÇORBASI

Wheat, chickpeas, strained yogurt, dried mint, butter

Buğday, nohut, süzme yoğurt, kuru nane, tereyağ





SALADS SALATALAR

BAKED BEETROOT WITH STRACCIATELLA CHEESE FIRIN PANCARLI STRACCIATELLA PEYNİRİ

Red beetroot cream baked with white wine vinegar, Stracciatella cheese, Erzurum string cheese, pumpkin seed croquant, basil, and orange peel jam

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



AVOCADO TUNA SALAD AVOKADOLU TON BALIĞI SALATASI

Mediterranean salad with avocado, olives, cherry tomatoes, tuna and lemon sauce
Akdeniz salatası üzerinde avokado, zeytin, kiraz domates, ton balığı ve limon sosu



CHERRY TOMATO SALAD KIRAZ DOMATES SALATASI

Cherry tomatoes, endive, aragula, curd cheese, tomato juice, croutons, apple vinegar
Kiraz domates, endiviyen, roka, lor peyniri, domates suyu, kruton, elma sirkesi



SPINACH ROOT WITH OLIVE OIL, WARM YOGHURT MEATBALL ZEYTİN YAĞLI ILIK ISPANAK KÖKÜ, YOĞURT KÖFTESİ İLE

Warm spinach root with olive oil and yogurt meatballs
Zeytinyağlı ılık ıspanak kökü ve yoğurt köftesi

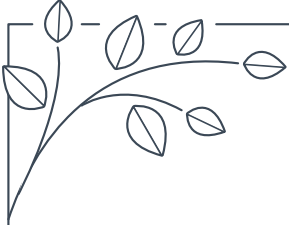


HOT APPETIZER OPTIONS WITH RICH INGREDIENTS ZENGİN İÇERİKLİ SICAK APERATİFLER

FRIED BURRATA CHEESE KIZARMIŞ BURRATA PEYNİRİ

Fried Burrata, roasted pepper cream, roasted cibes herb, pistachios and dried bread slices
Çıtır kaplanarak kızartılmış Burrata, köz biber kreması, kavrulmuş cibes otu, fıstık ve kurutulmuş ekmek dilimleri





ÇANAKKALE GULF OCTOPUS ÇANAKKALE KÖRFEZ AHTAPOTU

Çanakkale Gulf octopus slices cooked for 12 hours using the sous vide method, watercress sauce prepared with coconut milk, celery cooked with apple vinegar, and sour apple purée
Sous vide yöntemiyle 12 saat pişirilmiş Çanakkale Körfezi ahtapot dilimleri, Hindistan cevizi sütüyle hazırlanmış su teresi sosu, elma sirkesiyle pişirilmiş kereviz ve ekşi elma püresi



ERZURUM HENGEL BEEF RAVIOLI ERZURUM HENGEL MANTI

Traditional "Erzurum minced beef Hengel ravioli" stuffed with onion, garlic, parsley, and fennel, served with poppy herb, carrot cream, smoked buffalo yogurt, and crispy crackers
Soğan, sarımsak, maydanoz ve rezene ile doldurulmuş "Erzurum yöresel dana kıymalı Hengel mantısı", gelincik otu, havuç kreması, ıslı manda yoğurdu ve ktır çerezler eşliğinde



HOMEMADE SPINACH & RICOTTA CHEESE TORTELLINI EL YAPIMI İSPANAKLI VE RICOTTA PEYNİRLİ TORTELLİNİ

Served with a creamy sage sauce
Kremalı adaçayı sosu eşliğinde



MAIN DISHES FROM THE SEA DENİZDEN ANA YEMEKLER

SHRIMP CASSEROLE KARİDES KASAROL

Aegean shrimp casserole cooked with spicy tomato sauce, walnuts, fresh basil, obruk cheese, and crispy bread
Baharatlı domates sosu ile güveçte pişirilmiş Ege karidesleri, ceviz içi, taze fesleğen, obruk peyniri ve ktır ekmekler eşliğinde



PAN-FRIED SEA BASS FILLET TAVADA LEVREK FİLETOSU

Served with peas, red curry, and a sauce made with colorful peppers
Bezelye, kırmızı köri ve renkli biberlerle hazırlanmış sos eşliğinde



AMBERJACK FILLET AKYA FİLETO

Grilled Amberjack fillet with sautéed mixed Aegean herbs and lemon curry sauce
Izgarada pişirilmiş Akya balığı filetosu, karışık Ege otları kavurması ve limonlu köri sosu ile



BLACK SEA SALMON KARADENİZ SOMONU

Roasted chestnut mushrooms, spinach, cibes herb, butter, and creamy fish broth
Kavrulmuş kestane mantarları, ıspanak, cibes otu, tereyağı ve kremalı balık suyu



CHICKEN MAIN DISHES TAVUKLU ANA YEMEKLER

KOREAN STYLE CRISPY CHICKEN BREAST KORE USULÜ ÇITIR TAVUK GÖĞSÜ

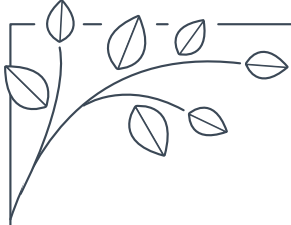
Breaded, crispy-fried chicken breast flavored with hot, sweet-spicy Asian sauce,
served with steamed jasmine rice, spring onion and sesame seeds
Panelenmiş, çıtır kızartılmış ve acı, tatlı-acı Asya sosu ile lezzetlendirilmiş tavuk göğsü,
buharda yasemin pirinci, taze soğan ve susam eşliğinde



CHICKEN BREAST WITH SPICY MAYONNAISE ACI MAYONEZLİ TAVUK GÖĞSÜ

Japanese mayonnaise, BBQ sauce, roasted sesame, and honey-flavored crispy-coated
chicken breast slices, served with spring onion and spicy fries
Japon mayonezi, BBQ sos, kavulmuş susam ve bal ile tatlandırılmış çıtır kaplamalı
tavuk göğsü dilimleri, taze soğan ve baharatlı patates kızartması eşliğinde





MAIN DISHES WITH RED MEAT

KIRMIZI ETLİ ANA YEMEKLER

VEAL MEDALLION WITH MUSHROOM RISOTTO

MANTARLI RISOTTO EŞLİĞİNDE DANA MADALYON

Risotto prepared with Fethiye mushrooms, veal medallion, and demi-glace sauce
Fethiye mantarları ile hazırlanmış risotto, dana madalyon, demi-glace sos ile



LAMB MEAT WITH SUMAC MARINADE

SUMAK MARINELİ KUZU ETİ

Lamb marinated in sumac and cooked in a pan, served with eggplant
"Baba Ganoush" and Mediterranean greens blended with orange syrup
Sumak ekşisi ile marine edilerek tavada pişirilmiş kuzu eti, patlıcan
"Baba Ganoush" ve turunc ekşisi ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri



48-HOURS SOUS VIDE COOKING BEEF BRISKET

48 SAAT SOUS VIDE PIŞIRILMIŞ DANA BRISKET

Beef brisket slices cooked sous vide for 48 hours, served with chimichurri,
carrot puree, garlic crisps, and demi-glace sauce
48 saatte sous vide pişirilmiş dana incik dilimleri, çimiçuri ve havuç püresi,
sarımsak kütürü ve dömi glas sos eşliğinde

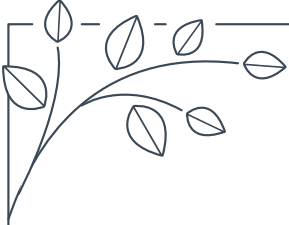


BEEF BOURGUIGNON

DANA BURGINYON

Beef cubes and mashed potatoes cooked with red wine, carrots, potatoes, pearl onions, and garlic
Kırmızı şarap, havuç, patates, arpacık soğanı, sarımsak ile pişirilmiş dana kuşbaşı ve patates püresi





DESSERT OPTIONS

TATLI SEÇENEKLER

GIANDUIA CITRON CAKE

GIANDUIA CITRON KEK

Lemon cream, hazelnut mousse, Linzer tart
Limon kreması, fındıklı mus, Linzer tart



AŞURE ICE CREAM

AŞURE DONDURMASI

Homemade ice cream prepared with traditional Aşure, wild fruits, meringue granules, and rosehip sauce
Geleneksel aşure ile hazırlanmış ev yapımı dondurma, yaban meyveleri, mereng granülleri ve kuşburnu meyvesi sosu



LOTUS FLOWER

LOTUS ÇİÇEĞİ

Lotus biscuit cream prepared with milk chocolate, white chocolate beetroot granules, lotus ice cream, and cherry sauce
Sütlü çikolata ile hazırlanmış lotus bisküvi kreması, beyaz çikolatalı pancar granülleri, lotus dondurması ve vişne sosu



SERİN SEFA

"Options according to your preference"
Salted caramel, black mulberry, vanilla, chocolate, and strawberry ice cream, accompanied by pistachio croquants
"Tercihinize göre seçenekler"
Tuzlu karamel, karadut, vanilyalı, çikolatalı ve çilekli dondurma, Antep fıstıklı krokant eşliğinde



Kükürdilik ve Sülfürler
Sulphur Dioxide & Sulfites



Glütin
Gluten



Yumurta & Süt
Egg/Milk



Sarımsak
Garlic



Domuz
Pork



Soğan
Onion



Susam
Sesame



Baharat
Spicy



Kereviz
Celery



Vegan



Alkol
Alcohol



Hardal
Mustard



Çerez
Nuts



Süt
Milk



Balık
Fish



Kabuklu Deniz Ürünü
Crustacean



Yumurta
Eggs



Yıresel
Regional



Yer Fıstığı
Peanut



Vegetarian



Ekstra Baharat
Extra Spicy



Yumşakçalar
Molluscs

