





BREAKFAST

KAHVALTİ (07:00 - 12:00)

Late Open Breakfast service and A'la Carte Breakfast menu are available only on Sundays until 12:30 a.m.
Pazar günleri geç kahvaltı büfemiz ve A'la Carte kahvaltı menümüz ile 12:30'a kadar hizmet vermekteyiz.



FRIED EGGS

SAHANDA YUMURTA SEÇENEKLERİ

Butter fried egg  

Tereyağlı sade yumurta

Fried egg with local corned beef 

Kavurmalı yumurta

Fried egg with Turkish pastrami     

Pastırmalı yumurta

Fried egg with soujouk     

Sucuklu yumurta

Fried egg with cheese  

Peynirli yumurta

Fried egg with potato  

Patatesli yumurta

Menemen    

Egg with tomato, green pepper, onion and mildly spicy red pepper paste

Tereyağı, domates, yeşil biber, kuru soğan ve hafif acılı biber, salçalı menement



BOILED EGGS

HAŞLANMIŞ YUMURTA SEÇENEKLERİ

3 min boiled egg 

3 dakika haşlanmış yumurta

5 min boiled egg 

5 dakika haşlanmış yumurta



OMELETTE

OMLET SEÇENEKLERİ

All choices included 2 eggs

Tüm seçeneklerde 2 yumurta ile omlet hazırlanır

Kassari Cheese

Kaşar Peyniri

Ezine White Cheese

Beyaz Peynir

Ham

Jambon

Soujouk

Sucuk

Local Corned Beef

Kavurma

Pastrami

Pastırma

Smoked Salmon

Somon Füme

   



VEGAN & VEGETARIAN OMELETTE

VEGAN - VEJETARYEN İÇERİKLİ OMLETLER

Tofu Cheese

Tofu Peyniri

Asparagus

Kuşkonmaz

Mushroom

Mantar

Patato

Patates

Tomato

Domates

Parsley

Maydanoz

Onion

Kuru Soğan

Green Pepper Sweet

Tatlı Yeşil Biber

Green Pepper Hot

Acı Yeşil Biber

Baby Artichoke

Mini Enginar Kalbi

Agean Greens

Ege otları

Avocado

Avokado



WAFFLES and PANCAKES

WAFFLE ve PANKEKLER

Waffle with Banana



Muzlu Waffle

Banana, honey, pistachio powder and maple syrup

Bal, muz, toz antep fıstık ve akçaağaç şurubu

Chocolate Waffle



Çikolatalı Waffle

Special waffle with chocolate dough, chocolate sauce and walnut pieces

Çikolatalı esmer waffle, çikolata sos ve ceviz parçaları

Peanut Pancake



Yerfistıklı Pankek

Peanut butter, peanut pieces and raspberry sauce

Fıstık ezmesi, yerfistiği parçaları ve ahududu sos

Chocolate Pancake



Çikolatalı Pankek

Pistachio pieces and chocolate sauce

Antep fıstığı parçaları ve çikolata sos



XXL SWEET CROISSANTS

XXL TATLI KURUVASANLAR

Blueberry



Yaban Mersinli

Blueberry cream, chocolate sauce and vanilla sauce

Yaban mersini kreması, çikolata sos ve vanilya sos

Caramel



Karamelli

Forest fruits, cream patisserie and milk jam sauce

Orman meyveleri, krem patisserie ve süt reçeli sos

Date Cream



Hurma Kremalı

Cream patisserie flavored with date cream and season fresh fruits

Hurma kreması ile tatlandırılmış pasta kreması ve sezon meyveleri



XXL SALTY CROISSANTS

XXL TUZLU KURUVASANLAR

Salmon



Somonlu

Poached eggs, smoked Norwegian salmon, avocado, Mornay sauce

Çilbir yumurta, Norveç somon füme, avokado, Mornay sos

Hummus and Pastrami



Humus ve Pastırmalı

Poached eggs, chickpea hummus, roasted Kayseri pastrami, Mornay sauce

Çilbir yumurta, nohut humus, kavrulmuş kayseri pastırması, Mornay sos



GOURMET COMBINATION

GURME SEÇENEKLER

Gourmet Egg Benedict



Gurmelerin Benedict'i

Roasted bread topped with crispy bacon, medium-boiled egg, togarashi, Hollandaise sauce and Fethiye Truffle mushroom

Kızarmış ekme dilimi üzerinde çıtır domuz bacon, kayısı kıvamı haşlanmış yumurta, Fethiye trüf mantarı ve Hollandez sos

Scrambled Eggs



Sütlü Yumurta

Toasted sourdough bread topped with scrambled egg flavored with Truffle mushroom oil and braised beef cubes

Ekşi mayalı ekme üzerinde Trüf yağı ile tatlandırılmış sütlü yumurta ve dana kavurma eti parçaları

Mushroom Omelette



Mantarlı Omlet

Mushroom omelette on roasted Aegean herbs

Ege otları kavurması üzerinde kuzugöbeği mantarlı omlet

Sweet French Toast



Tatlı Fransız Tostu

Slices of fried bread dipped in egg, served with maple syrup, milk jam, strawberry slices and Creamy Ramos sauce flavored with Amaretto

Yumurtaya bulanarak kızartılmış ekme dilimleri, akağaç şurubu, süt reçeli, çilek dilimleri ve

Amaretto ile tatlandırılmış Kremalı Ramos sos ile

Croque Monsieur



Croque Mösyö

Beef bacon, mozzarella, cheddar cheese, sourdough bread and Mornay sauce

Dana kaburga, mozzarella peyniri, cheddar peyniri, ekşi mayalı ekme ve Mornay sos

Croque Madame



Croque Madam

Fried egg, beef bacon, mozzarella, cheddar cheese, sourdough bread and Mornay sauce

Kızarmış yumurta, dana kaburga, mozzarella peyniri, cheddar peyniri, ekşi mayalı ekme ve Mornay sos

Smoked salmon Tartare



Somon Füme Tartar

Sourdough bread slices topped with avocado cream, avocado slices, smoked salmon, sour cream and homemade salsa criolla

Ekşi mayalı ekme dilimleri üzerinde avokado kreması, avokado dilimleri, somon füme, ekşi krema ve ev yapımı kahvaltılık turşulu sos

Pastrami Tartine



Pastırma Tartin

Smoked beef rib slices, sauerkraut, pickled gherkins, mustard, sourdough bread slices and melted cheddar cheese

Dana kaburga füme dilimleri, beyaz lahana turşusu, kornişon turşu, hardal, ekşi mayalı ekme dilimi, eritilmiş cheddar peyniri

ALL DAY DINING

(12:00 - 22:00)



STARTERS

APERATİFLER

Avocado and Zucchini Hummus

Avokado ve Yeşil Kabaklı Humus

Hummus made with cream cheese, tahini, zucchini, lime and avocado, served with marinated smoked tomato pickles, fresh coriander leaves, extra virgin olive oil and Melba toast slices

Krem peynir, tahin, yeşil kabak, lime limon ve avokado ile hazırlanmış humus, marine edilmiş tütsülü domates turşuları, taze kişniş yaprakları, sızma zeytin yağı ve tostmelba ekmek dilimleri eşliğinde



Salmon Carpaccio

Somon Carpaccio

Orange, grapefruit, lime, soy sauce, beetroot slices, radish, apple cider vinegar, extra virgin olive oil and sour cream sauce

Portakal, greyfurt, yeşil limon, soya sos, pancar dilimleri, turp, elma sirkesi, sızma zeytinyağı ve ekşi krem sos

Triple Flavor

Üçlü Lezzet

Crispy bread slice topped with Roquefort cream and boiled shrimp

Ktır ekmek diliminde Rokfor kreması ve karides söğüş



Tuna Tartare with Hot Japanese mayonnaise

Acılı Japon mayonezi ile Orkinos Tartar



Scallops on mango foam

Mango köpüğünde Deniz Tarağı



SOUPS

ÇORBALAR

Cajun Sweet Potato Seafood Chowder

Tatlı Patates Çorbası

Sweet Potato soup flavored with cajun spice and seafood

Cajun baharatı ve deniz ürünleri ile zenginleştirilmiş tatlı patates çorbası



Hungarian Mushroom Soup

Macar Usulü Mantar Çorbası

Soup with morel, oyster and portobello mushrooms roasted with white wine, served with sour cream

Beyaz şarap ile kavrulmuş morel, istiridye ve kestane mantarı çorbası, ekşitilmiş krema eşliğinde



Thai Coconut Soup

Tayland Usulü Hindistan Cevizi Çorbası

Shrimp, ginger, lemongrass, curry paste, shiitake mushroom and coconut milk

Karides, zencefil, limon çubuğu, köri macunu, shitake mantarı ve hindistan cevizi sütü



SALADS

SALATALAR

Chicken Caesar Salad

Tavuklu Sezar Salatası

Breaded chicken, romaine lettuce, colored peppers, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

Panelenmiş tavuk, marul, renkli biberler, parmesan peyniri, kruton ekmek ve sezar sos



Smoked Salmon Salad

Füme Somon Salatası

Smoked salmon, avocado, quinoa, mesclun, cherry tomato and horseradish dressing

İslenmiş somon, avokado, kinoa, maskolin yaprakları, kiraz domates ve yaban turpu sos



Avocado and Shrimp Bowl

Avokado ve Karides Kase

Avocado slices, jumbo shrimp, lettuce leaves, fresh coriander, and vinaigrette sauce

Avokado dilimleri, jumbo karidesler, marul yaprakları, taze kişniş ve vinaigrette sos



Fried Burrata

Kızarmış Burrata Peyniri

Tomatoes marinated with balsamic vinegar, crisp celery stalks, fresh basil and spinach

Balsamik sirkesi ile marine edilmiş domatesler, ktır kereviz sapları, taze fesleğen ve ıspanak



Shepherd's Salad with Hummus

Humuslu Çoban Salata

Chickpea hummus, tomatoes, cucumber, black olives, green olives, onion, Ezine cheese, colored peppers, and olive oil

Nohut humus, domates, salatalık, siyah zeytin, yeşil zeytin, kuru soğan, ezine peyniri, renkli biber ve zeytinyağıt





PASTAS MAKARNALAR

Farfalle with Salmon

Somonlu Kelebek Makarna

Smoked and fresh salmon, onion, garlic, tomatoes, and cream

İslenmiş somon, taze somon, soğan, sarımsak, domates ve krema



Penne with Cream and Tomato

Kremalı ve Domatesli Kalem Makarna

Cherry tomato, onion, Parmesan cheese, cream and parsley

Kiraz domates, soğan, parmesan peyniri, krema ve maydanoz



Spaghetti Carbonara

Karbonara Soslu Spaghetti Makarna

Sauteed bacon, cream, garlic, egg yolk and white wine

Kavrulmuş domuz bacon, krema, sarımsak, yumurta sarısı ve beyaz şarap



Gluten Free Pasta

Glütensiz Makarna

“Penne or spaghetti”

“Kalem makarna veya spaghetti makarna ile”

Tomato sauce, Parmesan cheese and fresh basil

Domates sos, Parmesan peyniri ve taze fesleğen



RISOTTO RİSOTTOLAR

Mushroom Risotto

Mantarlı Risotto

Morel, porcini, matsutake mushrooms, cream, Parmesan cheese and Truffle mushroom oil

Kuzugöbeği, ayuca ve matsutake mantarı, krema, parmesan peyniri ve trüf mantarı yağı



Asparagus Risotto

Kuşkonmazlı Risotto

Green asparagus, spinach pesto, roasted pistachio, lime zest and cream

Yeşil kuşkonmaz, ıspanak pestosu, kavrulmuş fıstık, lime limon rendesi ve krema



Vegetable Risotto

Sebzeli Risotto

Fresh seasonal vegetables, vegetable broth and cream

Taze mevsim sebzeleri, sebze suyu ve krema



Shrimp Risotto

Karidesli Risotto

Sauteed shrimp topped on risotto with cream, peas, and Parmesan cheese

Kremalı ve bezelyeli risotto üzerinde karides ve parmesan peyniri



HOT APPETIZERS ARA SICAKLAR

Spicy Korean Tofu

Acılı Tofu Peyniri

Served with breaded tofu slices marinated with kimchi sauce, roasted sesame seeds, cashew nuts, pickled Napa cabbage, pickled onions and hot green tabasco pepper

Kimchi sos ile marine edilerek panelenmiş tofu, kavrulmuş susam, gajun fıstığı,

Çin marulu turşusu, soğan turşusu ve acı yeşil cin biberler ile



Garlic Baby Shrimps

Sarımsaklı Mini Karides

Sauteed baby shrimps with butter, basil and garlic served with spicy toasted baguette bread

Tereyağında fesleğen ve sarımsak ile tavalanmış karidesler ve acılı baget ekmek



Baked Lasagna

Fırın Lazanya

Bolognese sauce, mozzarella, Parmesan cheese and tomato basil sauce

Bolonez sos, mozzarella peyniri, parmesan peyniri ve fesleğenli domates sos



Spring Rolls

Çin Böreği

Pan-fried Chines pastry stuffed with seasonal vegetables served with soy and chili sauce

Mevsim sebzeleri dolgulu Asya usulü sigara böreği, soya sos ve tatlı acı sost



MAIN COURSES

ANA YEMEKLER

Fethiye Truffle Mushroom Beef Tenderloin

Fethiye Trüff Mantarlı Dana Bonfile

Grilled Beef Tenderloin, Fethiye Truffle mushroom sauce made with Port wine, and Hot Chickpea hummus

Izgarada pişirilmiş dana bonfilesi, Porto şarabı ile hazırlanmış Fethiye yöresinin Trüff mantarı sosu ve sıcak nohut humus



Beef Tenderloin

Dana Bonfile

Grilled beef tenderloin with madagascar pepper sauce made with beef bone marrow and potato puree,asparagous

Izgarada pişirilmiş dana bonfilesi, dana kemik ilikleri ile hazırlanmış Madagaskar biberleri sosu ve Patates püresi,kuşkonmaz



Lamb Loin

Kuzu Fileto

Grilled Lamb loin, buckwheat pilaf, avocado cream, caramelized shallots, mushroom, fresh coriander, Parmesan and Demi-Glace sauce

Izgarada pişirilmiş kuzu filetosu, karabuğday pilavı, avokado kreması, karamelize arpacık soğan, mantar, taze kişniş, Parmesan ve Demi-Glace sosu



Lamb Chops

Kuzu Pirzola

Grilled lamb chops, beef bacon slices, Aegean herbs, potato puree, parmesan gratin and boiled-down bone sauce with curry paste

Izgara kuzu pirzola, bacon dilimleri, ege otları, patates püresi, parmesan gratine ve köri macunlu kemik çektirmesi sos



Chicken Kievsky with Parmesan

Parmesan Peynirli Tavuk Kievsky

Chicken breast fillet stuffed, fresh spices and maitre d’hotel butter, and panko breadcrumbs, Parmesan cheese, sweet potato chips and lemon, spicy pickle sauce

Taze baharatlar ve Maitre-D hotel tereyağı ile doldurulmuş tavuk göğüs filetosu,

panco ekmek kırıntıları ve Parmesan peyniri, tatlı patates cipsi ve limon, acılı turşu sos



Chicken Leg Gratin

Tavuk But Graten

With mushroom thyme sauce, mustard, and crispy potatoes

Mantarlı kekik sos, hardal ve ktır patatesler



Wild Sea Bass Fillet

Kaya Levreği Fileto

Pan-fried confit sea bass fillet, celery cream, green celery stalks, Teriyaki sauce and raw spinach leaves flavored with Vinaigrette sauce

Tavada konfit pişirilmiş kaya levreği filetosu, kereviz kreması, yeşil kereviz sapları, teriyaki sos ve Vinaigrette sos ile tatlandırılmış çiğ ıspanak yaprakları



Norwegian Salmon Fillet

Norveç Somon Fileto

Wasabi-Jalapeno sauce, caramelized shallots and garlic, peas, smoked roast beef and fresh coriander oil

Wasabi jalepeno sos, karamelize arpacık soğan ve sarımsak, bezelye, ktır dana füme ve taze kişniş yağı





DESSERTS TATLILAR

Crème Brûlée

Made with blueberry and orange
Yaban mersini ve portakal lezzeti ile



San Sebastian Cheesecake

With seasonal fruits
Meysim meyveleri ile



Chocolate Repertory

Çikolata Repertuar
On Sponge Cake with Mixed Nuts
“Bailleys Chocolate” with hazelnut / “Dark Chocolate” with pistachio / “Ivory Chocolate” with sesame

Çerezli Sponge kek üzerinde
Fındıklı “Bailleys Çikolata” / Fıstıklı “Bitter Çikolata” / Susamlı “Fildişi Çikolata”



STONE OVEN TAŞ FIRIN (12:00 - 22:00)

Margherita Pizza

Margarita Pizza
Fresh Mozzarella, Parmesan cheese, tomato sauce and fresh basil
Taze Mozzarella peyniri, Parmesan peyniri, domates sos ve taze fesleğen



Shrimp Pizza

Karidesli Pizza
Fresh Mozzarella, tomato sauce and shrimp
Taze Mozzarella peyniri, domates sos ve karides



Mushroom and Aegean Herbs Pizza

Mantarlı ve Ege Otlı Pizza
Porcini, morchella and portobello mushroom, mozzarella, Aegean herbs and tomato sauce
Ayuca, kuzugöbeği ve kültür mantarları, mozzarella peyniri, ege otları ve domates sos



Four Cheese Pizza

Dört Peynirli Pizza
Fresh Mozzarella, Parmesan and Roquefort cheese, tomato sauce and fresh basil
Suda mozzarella peyniri, parmesan peyniri, rokfor peyniri, mozzarella peyniri, domates sos ve taze fesleğen



Mixed Pizza

Karışık Pizza
Beef ham, beef sausage, portobello mushroom, olives, corn, onion, green pepper, cheddar, mozzarella and tomato sauce
Dana jambon, sosis, kültür mantarı, zeytin, mısır, soğan, yeşil biber, çedar peyniri, mozzarella peyniri ve domates sos



Soujouk Pizza

Sucuklu Pizza
Soujouk, portobello mushroom, green pepper, mozzarella and tomato sauce
Sucuk, kültür mantarı, yeşil biber, mozzarella peyniri ve domates sos



Vegeterian Pizza

Vejeteryan Pizza
Portobello mushroom, zucchini, aubergine, paprika pepper, onion, olives, corn and tomato sauce
Kültür mantarı, kabak, patlıcan, kapyra biberi, soğan, zeytin, mısır ve domates sos



Buffalo Chicken and Pesto Pizza

Tavuklu ve Pestolu Pizza
Fresh Mozzarella, Parmesan cheese, tomato sauce, fresh basil pesto and chicken breast
Taze Mozzarella peyniri, Parmesan peyniri, domates sos ve taze fesleğen pestosu ve tavuk göğüs dilimleri



Pastrami and Arugula Pizza

Pastırmalı ve Rokalı Pizza
Fresh Mozzarella, Parmesan cheese, tomato sauce, arugula, caramelized onion and pastrami
Taze Mozzarella peyniri, Parmesan peyniri, domates sos ve roka yaprakları, karamelize soğan ve pastırma



NIGHT SNACK

(22:00 - 07:00)

SOUPS

ÇORBALAR

Natural Village Chicken Soup

Doğal Köy Tavuğu Çorbası
Roasted tomatoes with garlic sautéed, natural chicken stock, rice, fresh basil oil, and lemon.
Doğal tavuk suyu, pirinç, taze fesleğen yağı, limon ve sarımsak ile kavrulmuş domates.



Ottoman Style Lentil Soup with Milk

Çeşmi Nigar Çorbası
Ottoman soup with milk, red lentils, fresh mint, and paprika.
Süt, kırmızı mercimek, taze nane ve pul biber ile hazırlanmış Osmanlı saray mutfağı çorbası.



SALADS

SALATALAR

Caesar Salad

Sezar Salatası
Romaine lettuce, bell peppers, parmesan cheese, croutons, and Caesar dressing.
Marul, renkli biberler, parmesan peyniri, kruton ekmeğ ve Sezar sos.



Shepherd's Salad

Çoban Salatası
Tomato, cucumber, onion, green pepper, olive oil, and lemon dressing.
Domates, salatalık, kuru soğan, yeşil biber, zeytinyağı ve limon sosu.



Tuna Salad

Ton Balık Salatası
Canned tuna, iceberg lettuce, endive, rocket, pear, virgin olive oil, and balsamic dressing.
Ton balığı, iceberg marul, endiviyen, roka, armut, sızma zeytinyağı ve balsamik sos.



PASTAS

MAKARNALAR

Spaghetti Bolognese

Bolonez Soslu Spagetti
Classic Italian Bolognese sauce prepared with minced beef and parmesan cheese.
Dana kıyması ile hazırlanmış klasik İtalyan Bolonez sosu ve parmesan peyniri



Pelmeni Ravioli

Pelmeni Mantı
Russian ravioli stuffed with veal, served with “pelmeni” smetana cream sauce.
Dana eti dolgulu Rus mantısı, “pelmeni” smetana kremalı sos ile.



Penne Pasta with Tomato

Domatesli Kalem Makarna
Cherry tomatoes, onion, parmesan cheese, tomato sauce, and parsley.
Kiraz domates, soğan, parmesan peyniri, domates sos ve maydanoz.



Baked Lasagna

Fırın Lazanya
Bolognese sauce, mozzarella, parmesan cheese, and tomato basil sauce.
Bolonez sos, mozzarella peyniri, parmesan peyniri ve fesleğenli domates sos.



BURGERS

BURGER

Cheese Burger

Peynirli Burger
100% beef patty, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, pickled gherkin, mayonnaise, ketchup, mustard, and French fries.
%100 dana kıyması, çedar peyniri, marul, domates, soğan, kornişon turşu, mayonez, ketçap, hardal ve patates tava.



Hamburger

Hamburger

Classic burger prepared with veal, tomatoes, pickles, lettuce, and French fries.
Dana eti ile hazırlanmış klasik burger, domates, turşu, marul ve patates kızartması.



Vegan Burger (Vegan and Vegetarian)

Vegan Burger (Vegan ve Vejetaryen)

Vegan meatballs prepared with onion, sunflower oil, pea fiber, soy, grilled tomato, onion, pepper, lettuce leaf, vegan bread, and potato chips.
Soğan, ayçiçek yağı, bezelye lifi, soya ile hazırlanmış vegan köfte, ızgarada pişirilmiş domates, soğan, biber, marul yaprağı, vegan ekme  ve patates cipsi.



MAIN COURSES ANA YEMEKLER

Chicken Leg Grill

Tavuk But Izgara

Served with mushroom cream sauce, rice, and crispy potatoes.
Kremalı mantar sos, pilav ve k tır patates ile.



Meatballs With Cheese

Ka arlı K fte Izgara

Grilled meatballs with kasseri cheese, rice, tomatoes, green pepper, and French fries.
Izgara ka arlı k fte, pirin  pilavı, domates, ye il biber ve patates tava.



Fresh Sea Bass Fillet

Taze Levrek Filetosu

Crispy sea bass fillet cooked using the “confit method” (semi-oven, semi-pan), served with olive tapenade sauce.
Confit y ntemi ile yarı fırın, yarı tavada  tır pi irilmiş levrek filetosu, baharatlı zeytin tapenada sosu ile.



Pan-Fried Fresh Sea Bream Fillet

Tavada Taze  ipura Balı ı Filetosu

Served with lemon and fresh fennel sauce.
Limon ve taze rezeneli tereya ı sosu e li inde.



Beef Tenderloin

Dana Bonfile

Beef tenderloin flavored with garlic and rosemary, served with rice, broccoli, crispy potatoes, and mushroom sauce.
Sar msak ve biberiye ile lezzetlendirilmi  ızgara dana bonfile, pilav, brokoli, patates kızartması ve mantar sos.



DESSERTS TATLILAR

“Tres Leches”

Trile e

Traditional milky and spongy dough cake served with caramel and wild berry sauce.
S tl , s ngerimsi hamur tatlısı, karamel ve yaban meyveli sos ile.



Cr me Br l e

Krem Br le

Served with blueberries.
Yaban mersini e li inde.



Medovik Russian Honey Pie

Medovik Rus Ballı Pastası

Served with vanilla ice cream.
Vanilyalı dondurma ile.





**Kükürtdioksit
ve Sülfidler**
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



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



Soğan
Onion



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Vegan



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Ekstra Baharatlı
Very Spicy



Alkol
Alcohol



Vejetaryen
Vegetarian