



AMBER ALACARTE MENU

REGIONAL FLAVOURS • YÖREDEN TADIMLAR

EGGPLANT FEYRUZ

Smoked eggplant, garlic and roasted sesame seeds, dough crowns and fresh mint leaves

PATLICANLI FEYRUZ

Tütsülü patlıcan, sarımsak ve domates üzerinde kavrulmuş susam, hamur kıtırları ve taze nane yaprakları



AEGEAN STYLE ŞAKŞUKA

Manda yogurt and tahini blended with delicious seasonal vegetables and Aegean herbs blend with "Şakşuka" with cold - pressed olive oil and cumin flavor

EGELİ ŞAKSUKA

Manda yoğurdu ve tahin ile harmanlanmış Ege'nin lezzetli mevsim sebzeleri ve Ege otları harmanı ile "Şakşuka" soğuk sıkım zeytinyağı ve kimyon lezzeti eşliğinde



HUMMUS FROM ANTAKYA

Pastırma, cips and Extra Virgin Olive Oil

HUMUS, ANTAKYA

Pastırma, cips ve sızma zeytinyağı



MUSHROOM SALAD

Capia pepper, garlic, spring onion, parsley, fresh mint, gherkin pickle, "nerdek" (pomegranate syrup), Olive oil, orange juice, spices

MANTAR SALATASI

Kapya biber, sarımsak, taze soğan, maydanoz, taze nane, kornişon turşu, nerdek(nar ekşisi), Zeytinyağı, portakal suyu, baharat



BOSTANA SALAD

Seasonal vegetables, sumac, pepper paste, pomegranate seeds, walnuts, cherry sour, cool and sour spring salad we serve with cold - pressed natural oil and ice of Aegean olives

BOSTANA SALATASI

Mevsim sebzeleri, sumak, biber salçası, nar taneleri, ceviz, vişne ekşisi, Ege zeytinlerinin soğuk sıkım doğal yağı ve buz ile servis ettiğimiz serin ve ekşi bahar salatası





SELECTED HOT APPETIZERS FROM THE REGIONS BÖLGELERDEN SEÇME APERATİF SICA KLAR

EL YAPIMI ANTAKYA ORUK MEATBALLS (GEOGRAPHY OF MESOPOTAMIA)

Lamb minced meat, pepper paste, tomato paste, walnut and pistachio filled with meatballs, accompanied by acuka sauce flavored with pomegranate sour

HANDMADE ANTAKYA ORUK KÖFTESİ (MEZAPOTAMYA COĞRAFYASI)

Zırhlanmış kuzu eti, biber salçası, domates salçası, ceviz içi ve Antep fıstığı ile doldurulmuş Antakya usulü içli köfte, nar ekşisi ile tatlandırılmış acuka sosu eşliğinde



LEAF LIVER (İZMİR)

Roasted lamb liver in Trabzon Vakfikebir butter, pepper, caramelized red onion and parsley

YAPRAK CİÖER (İZMİR)

Trabzon Vakfikebir tereyağında kavrulmuş kuzu ciğerleri, kapy biber, karamelize kırmızı soğan ve maydanoz



TAHINI POTATOES (MEDITERRANEAN)

Roasted Lamb minced meat on freshly fried fresh potato slices, yogurt sauce flavored with tahini and cumin spices

TAHİNLİ PATATES (AKDENİZ)

Çıtır kızartılmış taze patates dilimleri üzerinde kavrulmuş kuzu kıyması, tahin ile tatlandırılmış yoğurt sosu ve kimyon baharatı ile



MINI VEGETABLE PITA FROM THE OVEN

Root vegetables, white cheese

FIRINDAN MİNİ SEBZELİ PİDE

Kök sebzeler, beyaz peynir





MAIN DISHES FROM ANATOLIA ANADOLU'DAN SEÇME ANA YEMEKLER

GELELI BEEF KEBAB (MALATYA)

Roasting finely chopped beef meat on baked eggplant, pepper paste, pistachio and with spicy butter

GELELİ BONFİLE KEBABI (MALATYA)

Patlıcan söğürtmesi üzerinde ince doğranmış dana bonfile etleri kavurması, biber salçası, Antep fıstığı ve baharatlı tereyağı ile



LAMB SHANK TANDOORI

Lamb shank meats cooked in a stone oven by marinated with thyme and cumin, with rice with vegetables

İNCİK TANDIR

Kekik ve kimyon ile marine edilerek taş fırında ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik etleri



GOAT RIB (MUĞLA YURUKS)

Fresh and natural goat ribs of the Muğla region cooked over heavy heat in the pot and oven with two different methods, with sour sauce and potatoes flavored with bay leaf

OĞLAK KABURGASI (MUĞLA YÖRÜKLERİ)

Tencerede ve fırında iki farklı yöntemle ağır ateşte pişirilmiş Muğla bölgesi yörüklerinin taze ve doğal oğlak kaburgaları, defne ile tatlandırılmış ekşili et sosu ve patates ile



TOMATO LAMB KEBAB

Garlic, fresh green pepper, lamb loin

DOMATESLİ KUZU KEBAP

Sarımsak, taze yeşil biber, kuzu loin



(Traditional "Firik" pilaf is served alongside our selected main dishes from Anatolia)

(Anadolu'dan seçme ana yemeklerimizin yanında geleneksel Firik pilavı servis edilmektedir)





MAIN DISHES FROM KEBAB CULTURE KEBAP KÜLTÜRÜNDEN ANA YEMEKLER

BEYTI KEBAB

'Beyti Kebab' prepared with preserved lamb meat flavored with garlic and parsley wrapped in lavash bread, served with pistachios, storage, tomato sauce and strained yoghurt sauce

BEYTİ KEBABI

Lavaş ekmeğine sarılmış sarımsak ve maydanoz ile tatlandırılarak zırhlanmış kuzu, dana ve oğlak eti karışımı ile hazırlanmış "Beyti Kebabi" Antep fıstığı, tereyağı, domates sosu ve süzme yoğurt sosu eşliğinde



BEEF "ŞAŞLIK" SKEWER KEBAB

Beef tenderloin "şaşlık" meat marinated with tomato paste, yoghurt and olive oil and cooked on a charcoal grill

DANA "ŞAŞLIK" ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş dana bonfile "şaşlık" eti



CHICKEN SKEWER KEBAB

Marinated with tomato paste, yoghurt and olive oil cooked on a coal grill chicken skewer meat

TAVUK ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş tavuk etleri



ADANA KEBAB

Adana kebab cooked on a coal grill served

ADANA KEBAP

Kömür ızgarada pişirilmiş Adana Kebabı



(Our main dishes from the kebab culture are served with tavern rice)
(Kebap kültüründen ana yemeklerimiz meyhane pilavı ile servis edilir)





DESSERTS • SARAY TATLILARINDAN

MUD OF HEAVEN (GAZIANTEP)

Prepared with green pistachio, kadayıf, butter and sherbet cinnamon powder and buffalo cream on it

CENNET ÇAMURU (GAZIANTEP)

Yeşil Antep fıstığı, kadayıf, tereyağı ve şerbet ile hazırlanmış Kilis yöremize özgü "Cennet Çamuru" tatlısı, üzerinde tarçın tozu ve manda kaymağı



MILKY HALVA (BURSA)

Prepared with flour, sugar, butter, vanilla, roasted peanuts, "pişmaniye" and pistachios milk halva specific to Bursa region

SÜT HELVASI "SÜKKERİ" (BURSA)

Bursa'ya özgü Antep fıstıklı süt helvası un, şeker, tereyağı, vanilya, kavrulmuş fıstık, pişmaniye ile



CARROT SLICE OF BAKLAVA WITH PISTACHIO

Served with creamy ice cream

FISTIKLI HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA

Kaymaklı dondurma ile servis edilir



Kükürtdioksit
ve Sülfidler
Sulphur Dioxide
& Sulphites



Soya
Soy



Kabuklular ve
Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



Balık
ve Ürünleri
Sea Products



Glüten
Gluten



Kereviz
Celery



Süt Ürünleri
Milk



Yumuşakçalar
ve Ürünleri
Molluscs



Acı Bakla
Lupins



Hardal
Mustard



Sert Kabuklu
Meyveler
ve Ürünleri
Nuts



Soğan
Onion



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Vegan



Vejeteryan
Vegetarian



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Ekstra Baharatlı
Very Spicy