

OCEAN SNACK MENU

EN

SOUPS

SOUP of THE DAY

SALADS

SHEPHERD'S SALAD

Served with Olive Oil & Lemon Sauce

TUNA SALAD

Served with Mediterranean Greens, Corn, Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Black Olives and Mayonnaise Sauce

SANDWICHES and TOASTS

BAGEL SANDWICH with POPPY SEEDS

with Smoked Salmon, Avocado, Iceberg Lettuce, Cucumber, Caper Sauce with Dill, French Fries and Onion Rings

CIABATTA SANDWICH

with Smoked Turkey, Chicken Ham, Beef Mortadella, Provolone Cheese, Iceberg Lettuce, Mustard Sauce, French Fries and Onion Rings

CLASSIC TOAST

with Yellow Cheese, Beef Ham, French Fries and Onion Ring

OMELET

CREATE YOUR OWN OMELET

Mushroom, Cheese, Ham, Vegetables, Mixed, Plain

BURGERS

HOMEMADE HAMBURGER

Served with French Fries and Onion Rings

HOMEMADE CHEESEBURGER

Served with French Fries and Onion Rings

CRISPY CHICKEN BURGER

Served with Cabbage Salad with Mustard, French Fries and Onion Rings

COWBOY BURGER

Served with Pan-Fried Onion Slices, Yellow Cheese, Iceberg Lettuce, Pickled Cucumber, Barbecue Burger Sauce and Potato Wedges

FRENCH FRIES

ONION RINGS

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, Please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal.

PASTAS

CREAMY LINGUINE with CAJUN CHICKEN

Served with Fresh Basil and Parmesan Cheese

CREAMY TOMATO PENNE

Served with Oven-Baked Cherry Tomatoes and Grated Mozzarella Cheese

RIGATONI PESTO

Served with Spicy Garlic Breadcrumbs and Parmesan Cheese

MAIN COURSES

TURKEY with TIKKA MASALA SAUCE

Served with Pasta with Pesto Sauce and Green Salad

SIDE KEBAB

Served with Pita Bread, Tomato Sauce, Yogurt, Beef, Finger-Shaped Meatballs and Grilled Tomato and Pepper

GRILLED MEATBALLS

Served with Moist Pita with Hummus, Hummus with Basil, Pistachio and Cumin

CHICKEN KULBASTI

Served with Cajun-Spiced Fries and Vegetables Sautéed with Butter

SALMON STEAK (broodstock)

Served with Vegetables Sautéed with Butter, Potato Puree, Maple Syrup and Garlic

BEEF OYSTER

Served with Garlic, Onions, Celery Stalk, Red Capia Pepper, Sesame and Jasmine Rice

SINGAPORE CURRY NOODLES

Served with Shrimp, Chicken Fillet, Colorful Bell Peppers, Broccoli, Carrots, Soybean Sprouts, Eggs and Soy Sauce

OVEN-BAKED VEGETABLES of The SEASON (VEGETARIAN)

With Broccoli, Cauliflower, Brussels Sprouts, Carrot, Red Beetroot and Dip Sauce with Tahini

SPINACH with CHICKPEAS (VEGAN)

Served with Bulgur, Grated Carrot, Onion, Pepper Paste and Olive Oil

DE

SUPPEN

TAGESSUPPE

SALATE

SCHLÄFER-SALAT

mit Olivenöl-Zitronensauce

THUNFISCH-SALAT

mit mediterranem Blattgemüse, Maiskörnern, Ge-kochtem Ei, Cherrytomaten, Schwarzen Oliven und Mayonnaise Sauce

SANDWICHES und TOASTS

MOHN-BAGEL-SANDWICH

Geräucherter Lachs, Avocado, Eisbergsalat, Gurke, Dill-Kapern-Sauce und mit Pommes Frites und Zwiebelringen

CIABATTA-SANDWICH

mit geräuchertem Truthahn, Geflügelschinken, Kalbsmortadella-Salami, Provolone-Käse, Eisbergsalat, Senfsoße, Pommes Frites und Zwiebelringen

TOST KLASSISCH

mit Cheddar-Käse, Rinderschinken, Pommes Frites und Zwiebelringen

OMELETTES

KREIEREN SIE IHR OMELETT

Pilze, Käse, Schinken, Gemüse, Gemischt, Einfach

BURGER

HAUSGEMACHTER HAMBURGER

mit Pommes Frites und Zwiebelringen

HAUSGEMACHTER CHESEBURGER

mit Pommes Frites und Zwiebelringen

KNUSPRIGER HÄHNCHEN-BURGER

Krautsalat mit Senf, Pommes Frites und Zwiebelringen

COWBOY BURGER

mit Gebratenen Zwiebelscheiben, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Essiggurke, Barbecue-Burger Sauce und Kartoffelecken

POMMES FRITES

ZWIEBELRINGE

Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.

NUDELGERICHTE

SAHNIGE CAJUN-HÜHNCHEN-LINGUINE

mit getrocknetem Basilikum und Parmesankäse

PENNE mit CREMIGEN TOMATEN SAUCE

mit Cherrytomaten aus dem Ofen und Geriebenem Mozzarella-Käse

RIGATONI mit PESTO

mit Chili-Knoblauch-CROUTONS und Parmesankäse

WEITERE GERICHTE

HÄHNCHEN mit TIKKA-MASALA-SAUCE

Nudeln mit Pesto Sauce und Grünem Salat

SIDE KEBAP

Fladenbrot, Tomatensoße, Joghurt, Rindfleisch, Frikadellen, Gegrillte Tomaten und Paprika

GEGRILLTE FLEISCHBÄLLCHEN

Fladenbrot mit in Humus Getunkt mit Pistazien-Hummus mit Basilikum und Kreuzkümmel

HÜHNERGEFLÜGEL

mit Cajun gewürzten Pommes Frites und Sautiertem Buttergemüse

LACHS STEAK (Zuchttier)

Sautiertes Buttergemüse, Kartoffelpüree, Ahornsirup und Knoblauch

BEEF OYSTER

mit Knoblauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Roter Paprika, Sesam und Jasmin Reis

CURRY-SINGAPUR-NOODLE

Garnelen, Hühnerfilet, Bunte Paprika, Brokkoli, Karotten, Sojasprossen, Ei und Sojasauce

OFENGEMÜSE DER SAISON (VEGETARISCH)

Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Karotten, Rote Bete und Tahini-Dip

SPINATGERICHT mit KICHERERBSEN (VEGAN)

Bulgur, Geriebene Karotte, Zwiebel, Chilipaste und Olivenöl

SOFT DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (inkl.)

Coca Cola

Coca Cola Zero

Diet Coke

Fanta

Sprite

Club Soda / Sodawasser

Chilled Yoghurt Shake / Ayran (Chilled Yoghurt Shake)

Bitter Lemon / Bittere Zitrone

Tonic Water

Spring Water / Natürliches Mineralwasser

Fruit Juices / Fruchtsaft

Home Made Iced Coffee / Hausgemachter Eiskaffee

Home Made Iced Tea / Eistee

Home Made Lemonade / Limonade

Selection of Coffee Drinks

Auswahl an Kaffeegetränke Auswahl an feinen

Selection of Fine Herbal Teas / Kräutertees

SELECTION of SENSATORI

CLASSIC COCKTAILS

AUSWAHL von SENSATORI

KLASSISCHE COCKTAILS

PURPLE RAIN

Vodka, Blue Curacao, Grenadine & Lemonade

Vodka, Blue Curacao, Grenadine & Sprite

APEROL SPRITZ

Aperol, Sparkling Wine, Club Soda & Sliced

Orange

Aperol, Sekt, Sodawasser, Geschnittene

Orange

MOJITO

White Rum, Fresh Lemon, Fresh Mint

Sugar Syrup, Club Soda

Weisser rum, Frische Minze, Zuckersirup und

Sodawasser

BEERS

Price / Preis

Efes Draft

Beck's Draft

Heineken (Bottle / Flasche)

Miller (Bottle / Flasche)



Sulfur Dioxide
Schwefeldioxid Und Sulfitt



Soy
Soja



Crustacean
Krustase



Fish
Fische



Gluten
Gluten



Celery
Sellerie



Milk
Milch



Molluscs
Weichtiere



Mustard
Senf



Nuts
Nüsse



Peanuts
Erdnüsse



Sesame
Sesam



Veggie
Vegetarisch



Vegan
Vegane



Spicy
Gewürzig



Very spicy
Extra Würzig



Garlic
Knoblauch



Onion
Zwiebel



Alcohol
Alkohol



Pork
Schweinefleisch

OCEAN SNACK MENU

TR

ÇORBA

GÜNÜN ÇORBASI

SALATALAR

ÇOBAN SALATA
Zeytinyağı Limon Sos ile

TON BALIĞI SALATASI
Akdeniz Yeşillikleri, Mısır Tane, Haşlanmış Yumurta, Çeri Domates, Siyah Zeytin ve Mayonez Sos ve ile,

SANDVİÇ VE TOSTLAR

HAŞHAŞLI AÇMA SANDVİÇ
Füme Somon, Avokado, Aysberg, Salatalık, Dereotlu Kapari Sos Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

CİABATTA SANDVİÇ
Hindi Füme, Tavuk Jambon, Dana Mortadella Salam, Provolon Peyniri, Aysberg, Hardal Sos, Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

KLASİK TOST
Kaşar Peyniri, Dana Jambon, Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

OMLETLER

OMLETİNİZİ OLUŞTURUN
Mantar, Peynir, Jambon, Sebze, Karışık, Sade

BURGERLER

EV YAPIMI HAMBURGER
Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

EV YAPIMI CHESEBURGER
Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

ÇITIR TAVUK BURGER
Hardallı Lahana Salatası, Patates Kızartması ve Soğan Halkası ile

COWBOY BURGER
Kızarmış Soğan Dilimleri, Kaşar Peyniri, Aysberg, Hıyar Turşu, Barbekü Burger Sos ve Elma Dilim Patates ile

PATATES KIZARTMASI

SOĞAN HALKASI

MAKARNALAR

KREMALI KAJU TAVUK LİNGUİNE
Kuru Fesleğen ve Parmesan Peyniri ile

KREMALI DOMATESLİ PENNE
Fırınlanmış Çeri Domatesler ve Rende Monzarella Peyniri ile

PESTO SOSLU RİGATONİ
Acılı Sarımsaklı Ekmek Kırıntıları ve Parmesan Peyniri ile

DİĞER YEMEKLER

TİKKA MASALA SOSLU TAVUK
Pesto Soslu Makarna ve Yeşil Salata ile

SİDE KEBAP
Pide Ekmeği, Domates Sos, Yoğurt, Dana Eti, Parmak Köfteler ve Izgara Domates Biber ile

IZGARA KÖFTE
Humuslu Islak Pide, Fesleğenli Fıstıklı Humus ve Kimyon ile

PİLİÇ KÜLBASTI
Kaju Baharatlı Patates Kızartması ve Tereyağlı Sebze Sote ile

SOMON STEAK (Anaç)
Tereyağlı Sebze Sote, Patates Püre, Akçaağaç Şurubu ve Sarımsak ile

OYSTER SOSLU DANA BİFTEK
Sarımsak, Kuru Soğan, Dal Kereviz, Kırmızı Kapya Biber, Susam ve Jasmin Rice ile

KÖRİLİ SINGAPUR NOODLE
Karides, Piliç Fileto, Renkli Biberler, Brokoli, Havuç, Soya Filizi, Yumurta ve Soya Sos ile

FIRINLANMIŞ MEVSİM SEBZELERİ (VEJETARYEN)
Brokoli, Karnabahar, Büküsel Lahana, Havuç, Kırmızı Pancar ve Tahinli Dip Sos ile

NOHUTLU İSPANAK YEMEĞİ (VEGAN)
Bulgur, Rende Havuç, Kuru Soğan, Biber Salçası ve Zeytinyağı ile

РУ

СУПЫ

СУП ДНЯ

САЛАТЫ

ЧОБАН САЛАТ
Оливковое масло с лимонным соусом

САЛАТ С ТУНЦОМ
Средиземноморская зелень, кукурузные зёрна, вареное яйцо, помидоры черри, маслины и майонезный соус

СЭНДВИЧИ И ТОСТЫ

БУТЕРБРОД С МАКОМ
Копченый лосось, авокадо, айсберг, огурец, соус из каперсов с укропом Бонфирит и кольцами лука

БУТЕРБРОД С ЧИАБАТТОЙ
с копченой индейкой, куриной ветчиной, салями мортаделла из телятины, сыром проволононе, айсбергом, горчичным соусом, бонфиритом и луковыми кольцами

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОСТ
С сыром Чеддер, говяжьей ветчиной, бонфиритом и луковыми кольцами

ОМЛЕТЫ

ПРИГОТОВЬТЕ СВОЙ ОМЛЕТ
Грибы, сыр, ветчина, овощи, смешанный, обычный

БУРГЕРЫ

ДОМАШНИЙ ГАМБУРГЕР
с бонфиритом и луковыми кольцами

ЧИЗБУРГЕР
С бонфиритом и луковыми кольцами

ХРУСТЯЩИЙ КУРИНЫЙ БУРГЕР
Салат из капусты с горчицей, вырезкой и луковыми кольцами

КОВБОЙ БУРГЕР
с жареными ломтиками лука, сыром чеддер, айсбергом, маринованным огурцом, соусом для бургеров барбекю и дольками картофеля

БОНФРИТ-В

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

МАКАРОНЫ

СЛИВОЧНАЯ КАДЖУНСКАЯ ПАСТА ЛИНГВИНИ С КУРИЦЕЙ
с сушеным базиликом и сыром пармезан

КРЕМ ПЕННЕ С ПОМИДОРАМИ
С запеченными помидорами черри и тертым сыром моцарелла

РИГАТОНИ С СОУСОМ ПЕСТО
С пряными чесночными панировочными сухарями и сыром пармезан

ДРУГИЕ БЛЮДА

ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ТИККА МАСАЛА
Паста с соусом песто и зеленым салатом

ШАШЛЫК СИДЕ
С лавашом, томатным соусом, йогуртом, говядиной, фрикадельками и жареными помидорами и перцем

ФРИКАДЕЛЬКИ НА ГРИЛЕ
Влажный лаваш с хумусом, фисташковым хумусом из базилика и тмином

КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ
С картофелем фри со специями по-каджунски и обжаренным на растительном масле

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ (подвой)
Обжаренные овощи со сливочным маслом, картофельным пюре, кленовым сиропом и чесноком

ОТРУБ ГОВЯДИНЫ БЕЗ КОСТИ
С чесноком, луком, веточкой сельдерея, красным перцем капия, кунжутом и рисом жасмин

ЛАПША КАРРИ ПО-СИНГАПУРСКИ
Креветки, куриное филе, разноцветный перец, брокколи, морковь, ростки сои, яйцо и соевый соус

ЗАПЕЧЕННЫЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ (Вегетарианские)
с брокколи, цветной капустой, брюссельской капустой, морковью, красной свеклой и соусом из тахини

ШПИНАТ С НУТОМ-(Веганский)
С булгуром, тертой морковью, луком, перечной пастой и оливковым маслом

ALKOLSÜZ İÇECEKLER
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (Вкл.)

- Coca Cola / кока-кола
- Coca Cola Zero / Coca Cola Zero
- Diet Coke / Диетическая кола
- Fanta / фанта
- Sprite / спрайт
- Club Soda / содовая вода
- Ayran / Айран
- (Охлажденный Йогуртовый Коктейль)
- Bitter Limon / Биттер Лемон
- Tonik / Тоник
- Su / Родниковая вода
- Meyve Suyu Çeşitleri / Фруктовые соки
- Ev Yapımı Soğuk Kahve / Домашний Кофе со Льдом
- Ev Yapımı Soğuk Çay / Чай со льдом
- Ev Yapımı Limonata / Лимонад
- Kahve Seçenekleri / Выбор кофейных напитков
- Bitki Çayları / Выбор травяного чая

SENSATORİ KOKTEYLLERİ
ВЫБОР ИЗЫСКАННЫХ ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ

PURPLE RAIN / ФИОЛЕТОВЫЙ ДОЖДЬ
Votka, Blue Curacao, Grenadin & Sprite

APEROL SPRITZ / АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ
Aperol, Köpüklü Şarap, Soda & Portakal Dilimi

MOJITO / МОХИТО
Beyaz Rum, Taze Limon, Taze Nane, Şeker Şurubu, Soda / Белый Ром, Свежая Мята, Сахарный Сироп и Содовая

BİRALAR / ЦЕНА ПИВА
Fiyat / Цена

Efes Draft / Efes Draft	INC
Beck's Draft	INC
Heineken (Şişe) / Heineken (Бутылка)	4 €
Miller (Şişe) / Миллер (Бутылка)	4 €

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

Если у вас есть пищевая аллергия или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.

