

CUPHEA AKŞAM MENÜ

CUPHEA DINNER MENU

COLD TASTES / SOĞUK TADIMLIKLAR

Marinated Shrimp with Champagne Beurre Blanch Şampanya Soslu Söğüş Karides

Haşlanmış ve aromatik baharatlar ile marine edilmiş Karidesler,
Köpürtülmüş tereyağı ile kombine edilmiş şampanya sosu, taze tarhun otu ve çin soğanı ile



BEEF CROSTINI

BAGET KRUTONLARI VE DANA NUAR

Served with caramelized onion, melted cheese, horseradish Aioli sauce and French baget croutons
Kıtır kızartılmış baget ekmek dilimleri üzerinde ince dilimlenmiş Dana nuar etleri,
yabanturbu sosu, eritilmiş peynir ve karamelize soğan



CURED TROUD FROM SAMSUN OR SINOP (FROM OUR R&D KITCHEN) TÜTSÜLENMİŞ KARADENİZ SOMONU "İRİ ALABALIK" (AR- GE MUTFAĞIMIZDAN)

Served with Kasundi mustard sauce, chili oil and red basil
Samsun ve Sinop bölgelerinde yetişen iri alabalıkların filetosu ile hazırladığımız soğuk tütsüleme, taneli hardal sos,
acı biber yağı, rezene dalları, yeşil kereviz ve kırmızı fesleğen ile



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

"Cave cheese has been preserved and aged in 5000-year-old caves and Capricorn skins at a depth of
300 meters in the foothills of the Taurus Mountains"

Grilled Watermelon slices marinated with Nerdek syrup, star anise and fresh vanilla branches,
Divle obruk cheese obtained from Konya Caves, Erzurum mold cheese and Raki flavored bread slices

"Mağara peynirimiz Toros dağlarının eteklerinde yerin 300 metre derinliğinde, 5000 yıllık mağaralarda
ve Oğlak derilerinde korunarak yaşlandırılmıştır"

Nerdek ekşisi, yıldız anason ve taze vanilya dalları ile marine edilerek ızgarada pişirilmiş Karpuz dilimleri,
Konya Mağaralarından elde ettiğimiz Divle obruk peyniri, Erzurum küf peyniri ve Raki aromalı ekmek dilimleri ile



LOCAL SOUPS / YÖRESEL ÇORBALAR

TRADITIONAL CHICKEN SOUP OF MERSIN REGIONAL TARMER ÇORBASI

The local soup of our Mersin region, accompanied by finely bristled chicken meat in chicken broth, lentils,
chickpeas, garlic, 6 kinds of spices and lemon tahini sauce.

Sebzeler ile özleştirilmiş Tavuk suyu içinde ince tiftiklenmiş tavuk etleri, mercimek, nohut, sarımsak,
6 çeşit baharat ve limonlu tahin sosu eşliğinde Mersin bölgemizin yöresel çorbası





KHEDIVE PALACE SOUP "YOU CAN CHOOSE AS VEGAN" HİDİV KASRI ÇORBASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ"

"Well-known soup of the Ottoman period, the year 1982"
Soup prepared with refrigerated vegetable broth, potatoes, yams, green zucchini, taro and sour yoghurt seasoning, braised beef, roasted red peppers and dill

"Osmanlı konak ve köşklerimizde beğenilmiş olan Ata çorbamızdır" (Yıl 1892)
Özleştirilmiş sebze suyu, patates, yer elması, yeşil kabak, göleveze ve ekşili yoğurt terbiyesi ile hazırlanmış çorba, tiftiklenmiş dana etleri, açılı kırmızı biber kavurması ve dereotu



SALADS / SALATALAR

AVOCADO TUNA SALAD "YOU CAN CHOOSE AS VEGAN" AVOKADOLU TON BALIĞI SALATASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ"

Mediterranean greens, avocado, olive, cherry tomato, tuna fish served with lemon sauce
Akdeniz salatası üzerinde avokado, zeytin, kiraz domates, ton balığı ve limon sosu



SHEPHERDS SALAD ÇOBAN SALATASI

Tomato, cucumber, onion, olives, parsley, green pepper and lemon sauce with olive oil
Domates, salatalık, kuru soğan, zeytin, maydanoz, sivri biber ve zeytinyağlı limon sos



STEAK SALAD WITH SPINACH AND APPLE "YOU CAN CHOOSE AS VEGAN" DANA ETİ SALATASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ"

Thinly slice beef meat grill, fresh spinach leaves, green and red apple slices, raisins, roasted almonds and caramelised apple sauce
Izgarada pişirilmiş ince Dana eti külbastı dilimleri, taze ıspanak yaprakları, yeşil ve kırmızı elma dilimleri, kuru üzüm, kavrulmuş badem ve karamelize elma sosu



HOT APPETIZERS OPTIONS WITH RICH CONTENT ZENGIN İÇERİKLİ SICAK APERATİFLER

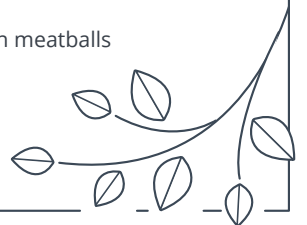
PENNE PASTA WITH MELTED CHEESE "YOU CAN CHOOSE AS VEGAN" PEYNİR ERİTMELİ PENNE MAKARNASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ"

Garlic cream sauce, roasted bacon slices, cherry tomatoes, mini spinach leaves and melted cheese gratin
Sarımsaklı krem sos, kavrulmuş bacon dilimleri, kiraz domates, mini ıspanak yaprakları ve eritilmiş peynir gratine ile



SPAGHETTI WITH CHICKEN TAVUK KÖFTELİ SPAGHETTİ

Julienne zucchini roasted in butter with garlic, onion, fresh basil and pan-fried mini chicken meatballs
Tereyağında kavrulmuş yeşil jülyen kabaklar, sarımsak, soğan, taze fesleğen ve tavada kızartılmış mini tavuk köfteleri ile





PESTO SHRIMP MUSHROOM FUSULLI "YOU CAN CHOOSE AS VEGAN" KARİDESLİ BURGU MAKARNASI "VEGAN OLARAK TALEP EDEBİLİRSİNİZ"

Pasta "Fusulli", prepared with shrimp and Fethiye mushrooms roasted with mild hot peppers, with fresh basil pesto sauce and aged cheddar cheese
Hafif acı biberlerle kavrulmuş karides ve Fethiye mantarları eşliğinde hazırlanmış Burgu makarnası "Fusulli", taze fesleğenli pesto sosu ve eskitilmiş kaşar peyniri rendesi ile



FRIED BURRATA CHEESE KIZARMIŞ BURRATA PEYNİRİ

Deep fried Burrata cheese topped with panko, fresh honey tarragon sauce and mini vegetables
Panko ekme kırıntıları ile kaplanarak derin yağda kızartılmış Burrata peyniri, ballı taze tarhun sosu ve mini sebzeler



MAIN COURSES / ANA YEMEKLER

DRY AGED DALLAS STEAK SLICES YAŞLANDIRILMIŞ DANA PİRZOLASI DİLİMLERİ

Thinly sliced veal cutlet meat, aged for an average of 45 days, cooked on a charcoal grill, with Fethiye truffle sauce and wasabi foam.
Ortalama 45 gün yaşlandırılarak kömür ızgarada pişirilip ince dilimlenmiş dana pirzola eti, Fethiye Trüf mantarı sosu ve wasabi köpüğü eşliğinde



BALSAMIC SIRLION STEAK BALSAMİK SİRKELİ DANA BONFİLE

Slices of beef tenderloin cooked with balsamic vinegar, green leaves flavored with roquefort cheese, with cherry tomatoes and corn kernels
Balsamik sirkesi ile pişirilmiş dana bonfile dilimleri, rokfor peyniri ile tatlandırılmış yeşil yapraklar, kiraz domates ve tane mısırlar ile



LAMB WITH JUNIPER SAUCE ARDIÇ SOSLU KUZU ETİ

Lamb meat marinated with fresh spices and cooked in a pan, Juniper herb sauce extracted with bone broth, and Mediterranean greens blended with sour citrus
Taze baharatlar ile marine edilerek tavada pişirilmiş Kuzu eti, Kemik suyu ile özleştirilmiş ardıç bitkisi sosu ve turunc ekşisi ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri



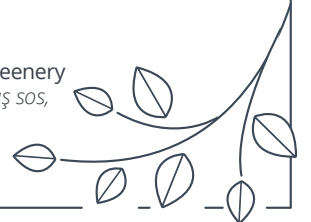
SKIRT STEAK WITH AVOKADO CHIMICHURRI HIZLI PİŞİRİLMİŞ DANA PANCETTA

Because of hard structure, pancetta meat is recommended to be eaten as rare or medium-cooked"
Beef pancetta slices prepared by cooking in a cast iron pan and on rapid fire, "Chimichurri" sauce prepared with avocado, fresh coriander, cumin, hot pepper, garlic, red wine vinegar and olive oil
"Pancetta eti sert yapısı nedeni ile az pişmiş veya orta pişmiş olarak yenmesi tavsiye edilmektedir"
Döküm tavada ve hızlı ateşte pişirilerek hazırlanan Dana pañçetta eti dilimleri, Avokado, taze kişniş, kimyon, acı biber, sarımsak, kırmızı şarap sirkesi ve zeytinyağı ile hazırlanmış "Chimichurri" sosu



SEA BASS FILLET WITH GINGER AND COCONUT CURRY LEVREK FİLETO VE KÖRİLİ HİNDİSTAN CEVİZİ SOS

Grilled Sea Bass fillet Coconut milk, curry and ginger sauce, serve with Mediterranean greenery
Izgarada pişirilmiş Kaya Levreği filetosu Hindistan cevizi sütü, köri ve zencefilli ile hazırlanmış sos,
Akdeniz yeşillikleri eşliğinde



GRILLED VIETNAMESE CHICKEN IZGARADA VIETNAM USULÜ TAVUK BUTLARI

Boneless grilled chicken thighs marinated with soy, garlic, ginger, coriander, lemon and hot pepper and with saffron rice
Soya, sarımsak, zencefil, kişniş, limon ve acı biber ile marine edilerek ızgarada pişirilmiş tavuk but etleri ve safranlı pilav eşliğinde



R&D KITCHEN "MAIN COURSES" AR-GE MUTFAĞIMIZDAN "ANA YEMEKLER"

BURBON - ONION CHUTNEY – TURKISH RICE MEATBALL BURBON - SOĞAN CHUTNEY - KADIN BUDU KÖFTE

Traditional Turkish cuisine rice meatballs
Onion chutney sauce of Indian cuisine prepared hot with American Bourbon whiskey
Geleneksel Türk mutfağına özgü hazırlanmış Kadın Budu köfteleri yanında Amerikan Burbon viskisi ile sıcak olarak hazırlanmış Hint mutfağının Soğan Chutney sosu



DRY AGED T-BONE STEAK WITH CHILI CHOCOLATE ACI BİBER VE ÇİKOLATALI YAŞLANDIRILMIŞ DANA SIRTI

Beef T-Bone Meat" cooked on a charcoal grill, aged for an average of 45 days, baked potatoes, Red chili pepper and %100 Arabica coffee from "Ethiopia Yirgacheffe" combined with Chocolate sauce
Ortalama 45 gün yaşlandırılarak kömür ızgarada pişirilmiş "Dana T-Bone", fırınlanmış patatesler, Kırmızı Chili biber ve "Ethiopia Yirgacheffe" bölgesinden %100 Arabica kahvesi ile kombine edilmiş çikolata sosu eşliğinde



VEGAN OPTIONS / VEGAN SEÇENEKLER

TOFU CHEESE İSKENDER KEBAB TOFU PEYNİRLİ İSKENDER KEBABI

Vegan bread slices in tomato sauce, thinly sliced tofu cheese kebab served with grilled vegetables and steamed rice
Domates sos ile ıslatılmış Vegan ekmeğ dilimleri, ince dilimlenmiş Tofu peynir kebabı, ızgara sebze ve buharda pişirilmiş pilav



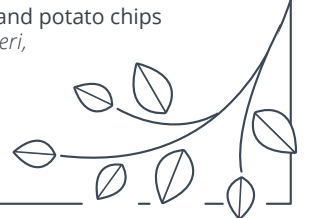
GRILLED VEGAN MEATBALLS IZGARA VEGAN KÖFTE

Vegan meatballs prepared with wheat, soybeans and pea protein served with Mediterranean greens and potato chips
Buğday, soya fasulyesi ve bezelye proteini ile hazırlanmış Vegan Köfte, Akdeniz yeşillikleri ve patates cips ile



SMOKED VEGAN TOFU CHEESE TÜTSÜLENMİŞ VEGAN TOFU PEYNİRİ

Smoked and grilled tofu cheese, spicy mexican sauce, mediterranean greens, vegan bread and potato chips
Tütsülenmiş ve ızgarada pişirilmiş tofu peyniri, acılı mexika sosu, akdeniz yeşillikleri, vegan ekmeği ve patates cips ile



DESSERTS / TATLILAR

ŞEHRAZAT

Traditional Ottoman Cuisine dessert with homemade milk cream, cookies and sour cherry
Geleneksel Osmanlı saray tatlısı ev yapımı süt kreması, çerez ve vişne ekşisi



CHOCOLATE POMEGRANATE TART ÇİKOLATALI VE NARLI TART

with roasted peanuts and vanilla ice cream
Kavrulmuş fıstık parçaları ve vanilyalı dondurma ile



THAI MILKY CREAM CARAMEL SÜT ÇAYLI KREM KARAMEL

Cream caramel dessert prepared with Thai milk tea and coconut milk,
serving with green powdered pistachio and rose petals
*Tayland süt çayı ve Hindistan cevizi sütü ile hazırlanmış Krem karamel tatlısı,
yeşil toz fıstık ve gül yaprakları eşliğinde*



HOMEMADE SPIRILUNA ICE CREAM (OUR AR-GE GASTRONOMY) EV YAPIMI SPİRİLUNA'LI DONDURMALAR (AR-GE MUTFAĞIMIZDAN)

"Spiriluna is produced in 4 different country in the world and one of them is being produced in Ören town of Fethiye"
*"Spiriluna'nın saf ve gerçek olanı dünyada 4 farklı ülkede üretilirken bunlardan 1 tanesi Fethiye'nin Ören beldesinde üretilmektedir.
Bizim kullandığımız Spiriluna yerli ve Milli olan aynı zamanda yöremize ait olmaktadır"*

Blu Majik Sipiriluna, Green Sipiriluna
Mavi Spiriluna ve Yeşil Spiriluna dondurma



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



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