



BASILICO DINNER MENU

BASILICO AKŞAM MENÜ

APPETIZERS

APERATİFLER

DUCK FILLET

Thinly sliced duck breast meat, orange slices, Mediterranean greens, fencel, cajun nuts, balsamic glaze with orange and honey

ÖRDEK FİLETO

İnce dilimlenmiş ördek göğüs etleri, portakal dilimleri, Akdeniz yeşillikleri, fencel, kaju fıstığı, portakallı ve ballı balsamik glaze



BURRATA CHEESE

Crispy onion, muscolin greens, roasted peanuts, olive oil, basil and burrata cheese on a toasted slice

BURRATA PEYNİRİ

Kızarmış ekmek dilimi üzerinde çıtır soğan, muscolin yeşillikleri, kavrulmuş fıstık, zeytinyağı, fesleğen ve burrata peyniri



BEEF CARPACCIO

Beef "carpaccio", arugula, parmesan cheese, cherry tomatoes, green apple flavored with balsamic sauce

DANA CARPACCIO

Dana "carpaccio", roka , parmesan, kiraz domates, yeşil elma ile tatlandırılmış balsamik sos



SMOKED SALMON

Capari flowers, red onion, garlic, olive oil, lemon zest, dill and horseradish sauce on smoked salmon slices

SOMON FÜME

Somon füme dilimleri üzerinde kapari çiçekleri, kırmızı soğan, sarımsak, zeytinyağı, limon rendesi, dereotu ve yaban turbu sosu





SOUPS ÇORBALAR

ASPARAGUS SOUP

Green fresh asparagus, fresh spinach leaves, vegetable stock, cream, parmesan cheese and bread croutons

KUŞKONMAZ ÇORBASI

Yeşil taze kuşkonmaz, taze ıspanak yaprakları, sebze suyu, krema, parmesan peyniri ve kuruton ekmekler ile



SHRIMP PUMPKIN SOUP

Roasted baby prawns, fresh coriander, lime and pumpkin cream

KARİDESLİ BAL KABAĞI ÇORBASI

Kavrulmuş mini karidesler, taze kişniş, yeşil limon ve bal kabağı kreması ile



NATURAL VILLAGE CHICKEN SOUP

Roasted tomatoes with garlic sauted, natural chicken stock, rice, fresh basil oil and lemon

DOĞAL KÖY TAVUĞU ÇORBASI

Doğal tavuk suyu, pirinç, taze fesleğen yağı, limon ve sarımsak ile kavrulmuş domates



SALADS SALATALAR

CAESARE SALAD

Roman lettuce, chicken, caesar dressing (mustard, mayonnaise, garlic, parmesan cheese) crispy bread

SEZAR SALATASI

Marul, tavuk parçaları, sezar sos(hardal, mayonez, sarımsak, parmesan peyniri) ve ktır ekmekler



BAKED RICOTTA CHEESE

Oven baked ricotta cheese with fresh spices and olive oil, smoked cherry tomatoes, pomegranate sauce flavored with sherry and fresh spinach leaves

FIRINLANMIŞ RICOTTA PEYNİRİ

Taze baharatlar ve zeytinyağı ile fırında kızartılmış ricotta peyniri, tütsülenmiş kiraz domatesler, İspanyol şarabı ile tatlandırılmış nar sosu ve taze ıspanak yaprakları





CAPRESE SALAD

Fresh mozzarella, homemade pesto sauce and cherry tomatoes

CAPRESE SALATASI

Suda mozzarella peyniri, taze fesleğen ile hazırlanmış pesto sos ve kiraz domates



FENNEL SALAD

Fresh fennel, fresh aragula on orange carpaccio, roasted cajun, lemon, virgin olive oil and grated parmesan cheese

REZENE SALATASI

Portakal dilimleri üzerinde taze rezene ve taze roka yaprakları, kavrulmuş kaju fıstığı, sızma zeytinyağı limon sosu ve rendelenmiş parmesan peyniri



SMOKY EGGPLANT SALAD

Eggplant paste cooked in embers and mashed with mascarpone cheese, cherry tomatoes marinated in balsamic and pesto with roasted peanuts

TÜTSÜLENMİŞ PATLICAN SALATASI

Köz ateşinde pişirilip mascarpone peyniri ile püre yapılmış patlıcan ezmesi, balsamik ve pesto ile marine edilmiş kiraz domatesler, kavrulmuş fıstık ile



PASTAS AND RISOTTO

MAKARNALAR VE İTALYAN PİLAVI

TAGLIATELLE PASTA

Leek cream, roasted bacon, parmesan cheese and balsamic glaze

TAGLIATELLE MAKARNASI

Pırasa kreması, kavrulmuş bacon, parmesan peyniri ve balsamik glaze



BABY SHRIMPS BLACK SPAGHETTI

Black spaghetti pasta prepared with cuttlefish ink, roasted mini shrimp grains, with California peppers, parmesan cheese, fresh basil and balsamic wine sauce

MİNİ KARİDESLİ SİYAH SPAGHETTI

Subye mürekkebi ile hazırlanmış siyah spaghetti makarnası, kavrulmuş mini karides taneleri, Kaliforniya biberleri, parmesan peyniri, taze fesleğen ve balsamik şarabı sosu ile





LINGUINE WITH ZUCCHINE PESTO

Zucchini flavored cream, parmesan cheese, mascarpone cheese and fried zucchini

KABAK KREMALİ LİNGUİNE MAKARNASI

Yeşil kabak ile tatlandırılmış krema, parmesan peyniri, mascarpone peyniri ve kızarmış kabaklar



LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE

Bolognese style minced beef lasagne with mozzarella, parmesan cheese and tomato sauce

KIYMALI LAZANYA

Bologna usulü dana kıymalı lazanya, mozzarella peyniri, parmesan peyniri ve domates sos



HOMEMADE FRESH RAVIOLI EV YAPIMI TAZE MANTILAR

FAGOTTINI RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE

Radiccio, Italian ravioli stuffed with ricotta cheese, walnuts and sage, with creamy taleggio cheese sauce

RICOTTA PEYNİRLİ FAGOTTINI MANTI

Radiccio, ricotta peyniri, ceviz içi ve adaçayı ile doldurulmuş İtalyan mantısı, kremalı taleggio peyniri sosu ile



SHRIMP TORTELLINI

Tortellini ravioli stuffed with mushrooms and prawns, cherry tomatoes and bisque sauce

KARİDESLİ TORTELLINI

Mantar ve karides ile doldurulmuş Tortellini mantı, kiraz domates ve bisque sos eşliğinde



BLACK RAVIOLI WITH SEA BASS

Black Italian Ravioli with fresh sea bass, horseradish sauce, capers, corn kernels and conchassea tomatoes

LEVREK BALIKLI SİYAH RAVIOLI

Taze deniz levreği ile doldurularak hazırlanmış subye mürekkepli siyah İtalyan mantısı "Ravioli", yaban turbu sosu, kapari, tane mısır ve konkassea domatesler





RISOTTO

ZENGİN İÇERİKLİ İTALYAN PİLAVLARI

SEA FOOD RISOTTO

Slightly spiced Italian risotto with sea food and tomato sauce

DENİZ MAHSULLÜ RISOTTO

Karışık deniz mahsulleri, domates sos ve hafif acılı İtalyan pilavı



MUSHROOM RISOTTO

Risotto prepared with mix mushrooms, cream and parmesan cheese

MANTARLI RISOTTO

Karışık mantarlar, krema ve parmesan peyniri ile hazırlanmış İtalyan pilavı



CORN POLENTA

Polenta with Dill-Pistachio, fresh green asparagus, chili peppers, corn kernels and burrata cheese

MISIRLI İTALYAN KEŞKEĞİ "Polenta"

Dereotu-Fıstıklı Polenta, taze yeşil kuşkonmaz, acı biber, mısır taneleri ve burrata peyniri



PIZZAS

PİZZALAR

MARGHERITA

Mozzarella cheese homemade tomato sauce, parmesan cheese, fresh basil

MARGARİTA

Mozzarella peyniri, ev yapımı domates sos, parmesan peyniri, taze fesleğen



MUSHROOMS

Mix mushrooms mozzarella and tomato sauce

MANTARLI

Karışık mantarlar, mozzarella peyniri ve domates sos





QUATTRO FORMAGGI

Roquefort cheese, fresh mozzarella, parmesan cheese, mozzarella, fresh basil, tomato sauce

DÖRT PEYNİRLİ

Rokfor peyniri, suda mozzarella, parmesan peyniri, mozzarella peyniri, taze fesleğen, domates sos



MIX

Sausage, black olive, sweet corn, mushroom, green pepper, onion, cheddar cheese, mozzarella, tomato sauce

KARIŞIK

Sosis, siyah zeytin, mısır, mantar, yeşil biber, soğan, çedar peyniri, mozzarella peyniri, domates sos



PEPPERONI

Pepperoni, mushroom, green pepper, mozzarella, tomato sauce

SUCUKLU

Sucuk, mantar, yeşil biber, mozzarella peyniri, domates sos



SEAFOOD

Shrimp, tuna fish, smoked salmon, fresh salmon, mozzarella, tomato sauce

DENİZ MAHSULLÜ

Karides, ton balığı, islenmiş somon, taze somon, mozzarella peyniri, domates sos



PASTRAMI

Local beef pastrami, rocket, aged kasseri cheese, mozzarella, chili sauce

PASTIRMALI

Pastırma, roka, Kars kaşarı, mozzarella peyniri, hafif acılı biber sosu





MAIN DISHES WITH RED MEAT OPTIONS

KIRMIZI ET SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER

"TAGLIATA"- BEEF TENDERLOIN

Beef tenderloin slices flavored with garlic and rosemary, mushroom sauce

DANA BONFİLE

Sarımsak ve biberiye ile lezzetlendirilmiş ızgara dana bonfilesi dilimleri ve mantar sos



LAMB RIPS

Baked lamb rib slices, port wine sauce and fresh coriander

KUZU KABURGA

Fırında pişirilmiş kuzu kaburga dilimleri, porto şarabı sosu ve taze kişniş



"ROBES PIERRE" - THIN SLICED BEEF TENDERLOIN

Butter sauteed beef tenderloin slices served with parmesan cheese and rocket

İNCE DİLİMLENİMİŞ DANA BONFİLESİ

Tereyağında tavalanmış dana madalyonları, parmesan peyniri ve roka



GRILEED BEEF TENDERLOIN

Grilled beef tenderloin, bearnaise sauce with tarragon and melted taleggio cheese

IZGARA DANA BONFİLE

Izgarada pişirilmiş dana bonfilesi, tarhun otlu bearnaise sos ve eritilmiş taleggio peyniri



LAMB CHOPS

Served with plum sauce, quinoa, feta, fresh mint and orange salad

KUZU PİRZOLA

Kinoa, beyaz peynir, taze nane, portakal salatası ve erik sos ile



(Red meat options are served with mashed potatoes, balsamic shallots, crunchy garlic and Brussels sprouts)
(Kırmızı et seçenekleri patates püresi, balsamikli arpacık soğan, ktır sarımsak ve Brüksel lahanası ile servis edilir)





SEAFOOD MAIN DISHES OPTIONS

DENİZ ÜRÜNLERİ SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER

FRESH SEA BASS FILLET

Crispy Sea Bass fillet cooked in semi-oven, semi-pan "confit method"
served with olive tapenada sauce

TAZE LEVREK FİLETO

Confit yöntemi ile yarı fırın yarı tavada çıtır pişirilmiş Levrek filetosu, baharat yağlı zeytin tapenada sosu ile



PAN FRIED SEA BREAM FILLET

With lemon and fresh fennel sauce

TAVADA ÇİPURA FİLETOSU

Limon ve taze rezeneli tereyağı sosu ile



STEAMED SEA FOOD

Pan-steamed seabass, bream, shrimps, shelled mussels, lemon pumpkin sauce

DENİZ ÜRÜNLERİ BUĞULAMA

Tavada buğulama yöntemi ile pişirilmiş levrek, çipura, karides, kabuklu midye ve limonlu bal kabağı sosu



LEERFISH FILLET

Grilled Leerfish fillet with Fethiye mushrooms sautéed in butter, lemon and green asparagus

AKYA BALIĞI FİLETOSU

Izgarada pişirilmiş Akya filetosu, tereyağında sotelenmiş Fethiye mantarları, limon ve yeşil kuşkonmazlar ile



(Seafood are served with fruity muscolin greens and celery cream)
(Deniz ürünleri meyveli muscolin yeşillikleri ve kereviz kreması ile servis edilir)





MAIN COURSE WITH CHICKEN AND DUCK OPTIONS TAVUK VE ÖRDEK SEÇENEKLİ ANA YEMEKLER

ROAST CHICKEN

Served with cibes leaves, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes and fresh sage flavored lemon sauce

FIRINDA TAVUK BUT

Fırında ağır ısıda pişirilmiş tavuk but eti, yedikule marul yaprakları, kuru domates, kiraz domates ve taze adaçayı ile tatlandırılmış limon sosu



STIR-FRIED CHICKEN BREAST

Stir-fried chicken breast stuffed with green apple grated, ricotta cheese, served with porcini mushroom sauce

TAVADA TAVUK GÖĞSÜ

Yeşil elma rendesi ve ricotta peyniri ile doldurularak tavada kızartılmış tavuk göğüs eti, porcini mantarı sosu ile



DUCK COOKED IN TWO WAYS

Duck leg cooked in "Oven Confit", duck breast cooked with the "sous vide" method and fried in cocoa butter - accompanied by cherry sauce with Baileys

İKİ FARKLI YÖNTEMDE PİŞİRİLMİŞ ÖRDEK

"Fırında Confit" pişirilmiş ördek but,
"Sous vide" yöntemi ile pişirilmiş ve kakao yağında kızartılmış ördek göğüs - Baileys ile hazırlanmış vişne sosu eşliğinde



(Chicken and duck options are served with corn polenta and crispy eggplant)
(Tavuk ve ördek seçenekleri mısır polentası ve çıtır patlıcan ile servis edilir)





DESERTS TATLILAR

CHESNUT CHOCOLATE CREAM CAKE

With chestnut crackers and dark chocolate cream filling

KESTANELİ VE ÇİKOLATALI KREM KEK

Kestane kırıkları ve Bitter çikolata kreması dolgusu ile



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Classic San Sebastian cheesecake and cinnamon caramel sauce

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Klasik San Sebastian cheesecake ve tarçınlı karamel sosu



CLASSIC OPERA CAKE

Dark chocolate cream, butter cream and coffee liqueur

KLASİK OPERA KEK

Bitter çikolata kreması, tereyağı kreması ve kahve likörü



TIRAMISU PETIT GATEAU

Tiramisu prepared in a mold with vanilla sauce

TİRAMİSU

Kalıpta hazırlanmış tiramisu üzerinde vanilya sos



ELODI CAKE

Mousse prepared with 3 different chocolates

ELODİ KEK

3 farklı çikolata ile hazırlanan mousse



BASILICO



Yumurta
Egg



Yer Fıstığı
Peanut



Glüten
Gluten



**Sert Kabuklu Meyveler
ve Ürünleri**
Nuts



Süt Ürünleri
Milk



Kereviz
Celery



Hardal
Mustard



**Balık
ve Ürünleri**
Sea Products



Susam ve Ürünleri
Sesame



**Kükürtdioksit
ve Sülfidler**
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Vegan



Sarımsak
Garlic



Vejetaryen
Vegetarian



Soğan
Onion



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



**Yumuşakçalar
ve Ürünleri**
Molluscs



Baharatlı
Spicy



Çok Baharatlı
Very Spicy



Alkol
Alcohol



Domuz
Pork