

CUPHEA BISTRO

MENÜ

LOCAL SOUPS / YÖRESEL ÇORBALAR

TRADITIONAL MUGLA KEBAP SOUP MUĞLA KEBAP ÇORBASI

"Preparing with Kid, Lamb or Veal according to the season"
"Mevsimine göre Oğlak, Kuzu veya Dana eti ile hazırlanır"

Bone broth with local vegetables is combined with oven-cooked meats and served with potatoes, fresh mountain thyme, green pepper, garlic bread.

Muğla yöresinin geleneksel olarak köy evlerinde kıymet gören kebab çorbası
Yöre sebzeleri ile özleştirilmiş kemik suyu, fırında pişirilmiş etler ile birleştirilir ve patates, taze dağ kekiği, yeşil biber, sarımsaklı ekmelekle lezzetlendirilerek servis edilir.



MUGLA LOCAL PRODUCTS SYNTHESIS SOUP MUĞLA SENTEZLEMESİ "TARHANA ÇORBASI"

Muğla Tarhana, green broad beans, cracked wheat, Fethiye sesame, spicy regional tomato paste and Tarhana Soup prepared with Höşmerim "fried butter". Serving with corn bread
Muğla tarhanası, yeşil bakla, bulgur, Fethiye susamı, acılı köy domatesi ezmesi ve Höşmerim "tereyağı kızartması" ile hazırlanmış Tarhana Çorbası beraberinde Mısır ekmeği ile



ASIAN NOODLE SOUPS / ASYA MAKARNALI ÇORBALAR

THAI RED CURRY SOUP KIRMIZI KÖRİLİ TAYLAND ÇORBASI

Rice stick, linted chicken, chicken stock, coconut milk, hot pepper, lime, red curry paste
Spaghettilinde piriñç makarnası, tiftiklenmiş tavuk etleri, tavuk suyu, Hindistan cevizi sütü, acı biber, yeşil limon, kırmızı köri ezmesi



JAPANESE FISH SOUP JAPON USULÜ BALIK ÇORBASI

Wasabi, mixed seafood in fish broth flavored with soy milk and lemon grass, tofu slices, rice stick, Lentinus Edodes, Matsutake, baby carrot, lime

Wasabi, soya sütü ve lemon grass ile tatlandırılmış Balık suyu içinde karışık deniz ürünleri, tofu dilimleri, yassı piriñç makarnası, Shiitake mantarı, Matsutake mantarı, mini havuç ve yeşil limon



SPICY BEEF NOODLE SOUP BAHARATLI VE DANA ETLİ NOODLE ÇORBASI

Star anise, ginger, garlic, rice wine, sriracha sauce, red bean paste, Eggnoodle and slow-cooked beef in broth prepared with soy sauce and hot pepper
Yıldız anason, zencefil, sarımsak, piriñç şarabı, sriracha sos, kırmızı fasulye ezmesi, soya sos ve acı biber ile hazırlanmış et suyu içinde Çin Makarnası "eggnoodle" ve ağır ateşte pişirilmiş dana etleri



SALADS / SALATALAR

AVOCADO TUNA SALAD AVOKADOLU TON BALIĞI SALATASI

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 sosu



SPINACH SALAD WITH APPLE ELMALI İSPANAK SALATASI

Fresh spinach leaves, smoked tofu cheese, green and red apple slices, raisin, roasted almonds and caramelised apple sauce
Taze ispanak yaprakları, tütülenmiş tofu peyniri, yeşil ve kırmızı elma dilimleri, kuru üzüm, kavrulmuş badem ve karamelize elma sosu



HOT APPETIZERS OPTIONS WITH RICH CONTENT ZENGİN İÇERİKLİ SICAK APERATİFLER

PENNE PASTA WITH MELTED CHEESE PEYNİR ERİTMELİ PENNE MAKARNASI

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



SPAGHETTI WITH CHICKEN MEATBALLS TAVUK KÖFTELİ SPAGHETTİ

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



PESTO SHRIMP MUSHROOM FUSULLI KARİDESLİ BURGU MAKARNASI

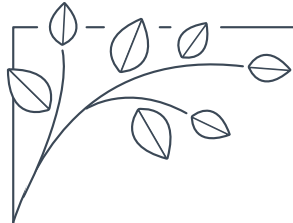
Pasta "Fusulli", prepared with shrimp and Fethiye mushrooms roasted with mild hot peppers, with fresh basil pesto sauce and aged cheddar cheese
Hafif acı biberlerle kavurulmuş karides ve Fethiye mantarları eşliğinde hazırlanmış Burgu makarnası "Fusulli", taze fesleğenli pesto sosu ve eskitilmiş kaşar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





BEEF SAUSAGE CROQUETTES DANA SUCUKLU KROKET

Sausage croquettes enriched with peas and vegetables and fried in a deep fryer, serving with Ricotta cheese cream flavored with lemon
Bezelye ve sebzelerle zenginleştirilip fritözde kızartılmış Sucuk kroketleri, limon ile tatlandırılmış Ricotta peynir kreması eşliğinde



BURGERS / BURGERLER

TANDOORI BURGER TANDIR BURGER

Braised beef tandoori, lettuce, caramelized onions, teriyaki sauce, melted cheddar cheese
Ağır ateşte pişirilmiş dana tandir etleri, marul, karamelize soğan, teriyaki sos, eritilmiş cheddar peyniri



RED ROCK BURGER KIZIL KAYA BURGER

Homemade burger, crispy bacon, omelette, cheddar cheese, caramelised onion, pickle, tomato, lettuce
Ev yapımı burger eti, çıtır domuz "bacon", çedar peyniri, karamelize soğan, salatalık turşusu, domates, marul



VEGAN BURGER

Vegan meatballs prepared with onion, sunflower oil, pea fiber, soybean, grilled tomatoes, onions, peppers, lettuce leaves, Vegan bread and potato chips
Soğan, ayçiçek yağı, bezelye lifi, soya ile hazırlanmış Vagan köfte, ızgarada pişirilmiş domates, soğan, biber, marul yaprağı, Vegan ekmeği ve patates cips ile



ASIAN BAO BUNS BUHARDA PIŞİRİLMİŞ "ASYA BAO BUNS" SANDVIÇLER

STEAMED BAO BUN WITH BEEF BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN - DANA ETLİ

Slices of julienne beef sautéed in a pan with oyster and soy sauce, roasted sesame seeds, lettuce, cucumber, green onions and serving with "Gochujang" sauce prepared with chili powder, sake and honey
Tavada oyster ve soya sos ile sotelenmiş jülyen dana eti dilimleri, kavrulmuş susam, marul, salatalık, yeşil soğan ve Acı toz kırmızı biber, sake ve bal ile hazırlanmış "Gochujang" sosu eşliğinde



STEAMED BAO BUN WITH CHICKEN BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN - TAVUKLU

Korean-style chicken meats fried with Cajun nut, sesame, garlic and ginger serving with ketchup sauce flavored with soy sauce and honey
Cajun fıstığı, susam, sarımsak ve zencefil ile kızartılmış Kore usulü tavuk etleri, soya sos ve bal ile tatlandırılmış ketçap sos eşliğinde



STEAMED BAO BUN VEGAN BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN - VEGAN

Schnitzel prepared with pea protein, pea fiber, onion, starch and celery flavor, with Mediterranean greens and potato chips
Bezelye proteini, bezelye lifi, soğan, nişasta ve kereviz aroması ile hazırlanmış Schnitzel, Akdeniz yeşillikleri ve patates cips ile



MAIN COURSES / ANA YEMEKLER

COCONUT THAI CHICKEN CURRY THAI USULÜ KÖRİLİ TAVUK

Chicken meats cooked with coconut milk, coriander, curry powder and curry paste, with saffron basmati rice
Hindistan cevizi sütü, kişniş, köri tozu ve köri ezmesi ile pişirilmiş Tavuk etleri, safranlı basmati pılları eşliğinde



BALSAMIC SIRLOIN STEAK BALSAMİK SİRKELİ DANA BONFİLE

Beef tenderloin slices cooked with balsamic vinegar, green leaves flavored with roquefort cheese, cherry tomatoes and corn kernels

Balsamik sirkesi ile pişirilmiş dana bonfile dilimleri, rokfor peyniri ile tatlandırılmış yeşil yapraklar, kiraz domates ve tane mısırlar ile



SUMAC LAMB WITH BABA GANOUSH SUMAK MARİNELİ KUZU ETİ

Lamb meat marinated with sumac syrup and cooked in a pan, Eggplant paste "Baba Ganoush" and Mediterranean greens blended with sour citrus

Sumak ekşisi ile marine edilerek tavada pişirilmiş Kuzu eti, Patlıcan ezmesi "Baba Ganoush" ve Turunç ekşisi ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri



PEPERONI SHIRIMP SUCUKLU KARİDESİ

Sausage slices roasted in butter, hot green peppers, tomatoes, garlic, white wine and shrimps
Tereyağında kavrulmuş sucuk dilimleri, acı yeşil biber, domates, sarımsak, beyaz şarap ve Karidesler



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
Domates sos ile ıslatılmış Vegan ekme dilimleri, ince dilimlenmiş Tofu peynir kebabı, ızgara sebze ve buharda pişirilmiş pıllar



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 Meksika 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 CARMEL 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 ICE CREAM EV YAPIMI DONDURMA

Chocolate, vanilla, blueberry
Çikolatalı, vanilyalı, yaban mersinli



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

