

Safran



LITTLE BIT BEFORE THE MEALS BEGIN KLEINE KÖSTLICHKEITEN VOR DEM ESSEN

COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

GAMBILYA FAVA / GAMBILYA FAVA

Horse Bean, Pickled Purple Onion, Wild Radish, Memecik Olive
Saubohnen, eingelegte violette Zwiebeln, wilder Rettich Memecik Oliven



LAMB LIVER / LAMMLEBER

Hibes, Olive oil, Baked Walnuts, Cinnamon
Hibesch, Olivenöl, gebackene Walnüsse, Zimt



SPICY DRY CACIK / SCHARFES TZATZIKI

Garlic Yogurt, Cucumbers, Fresh Spices
Knoblauchjoghurt, Gurken, frische Gewürze



FRESH GREEN BEANS / FRISCHE GRÜNE BOHNEN

Strawberries, Dill, Celery Stalk, Sumac
Erdbeeren, Dill, Selleriestange, Sumach



SMOKED LAMB / GERÄUCHERTES LAMM

Sprouts, Walnuts, pears, Sorrel, Wheat
Sprossen, Walnüsse, Birnen, Sauerampfer, Weizen



ALANYA AVOCADO / ALANYA AVOCADO

Gypsy Pilaf, Pickled Purple Grapes from Antalya
Zigeunerpilaf, eingelegte Trauben 'Antalya Art'



STUFFED ARTICHOKE / GEFÜLLTE ARTISCHOCKE

Vine Leaves, Green Apple, Rose Water, Rice
Weinblätter, grüner Apfel, Rosenwasser, Reis



SOUP / SUPPE

BALIKESIR STYLE MEAT SOUP / FLEISCHSUPPE NACH BALIKESIR ART

COLD KARAMAN MILLET SOUP / KALTE KARAMAN HIRSESUPPE

HOT APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

CELERY FROM THE OVEN / SELLERIE AUS DEM OFEN

Green Apple, Fennel, Finike Orange, Hazelnut
Grüner Apfel, Fenchel, Finike-Orange, Haselnuss



VEGETABLE PANCAKES (MÜCVER) / GEMÜSEPFANNKUCHEN (MÜCVER)

Aegean Herbs of the Season
Ägäische Kräuter der Saison



QUAIL NEST / WACHTEL NEST

Quail Eggs, Bulghur, Buffalo Cream, Quail Bone Gravy sauce
Wachteleier, Bulgur, Büffelcreme, Wachtelknochensoße



CRISPY CHEESE PASTRY

KNUSPRIGES KÄSEGEBÄCK

Village tomato and fresh coriander yogurt
Tomate aus der Region und frischer Koriander-Joghurt



SEA BREAM STUFFED

GEFÜLLTE GOLDBRASSE

Black mussels, sea beans, sorrel, buffalo cream
Schwarze muscheln, seebohnen, sauerampfer, büffelcreme



TRADITIONAL 'KAYSERİ YAĞLAMASI' / TRADITIONELLES 'KAYSERİ YAĞLAMASI'

Lavash, meat, garlic yoghurt
Lavash, hackfleisch, knoblauchjoghurt



TRADITIONAL 'LAMB UYKULUK' / TRADITIONELLES 'LAMB UYKULUK'

Fermented mushrooms, chips, buffalo cream
fermentierte Champignons, Chips, Büffelcreme



SALAD / SALAT

CRISPY FENNEL SALAD / KNUSPRIGER FENCHELSALAT

Strawberries, hawthorn vinegar, Finike lime
Erdbeere, weißdornessig, Finike-limette



BAKED ZUCCHINI SALAD / GEBACKENER ZUCCHINISALAT

Peanuts, baby zucchini, lettuce, beets, dry lavender, fresh herbs
Erdnüsse, Baby-Zucchini, Rüben, getrockneter Lavendel, frische Kräuter



FINIKE STYLE SALAD / SALAT NACH FINIKE ART

Tomatoes, cucumber paste, mint, parsley, scallion, radish
Tomaten, gurkenpaste, minze, petersilie, frühlingzwiebeln rettich



MAIN COURSE / HAUPTSPEISEN

CHICKEN PAN WITH ZAATAR / HÜHNERPFANNE MIT ZAATAR

Farm chicken, bean puree, artichoke rice
Bauernhuhn, bohnenpüree, artischockenreis



BEEF RIBS / RINDERRIPPEN

Firik rice, salted yogurt, sumac, zaatar salad with olives
Firik-reis, gesalzener joghurt, sumach, zaatar-salat mit oliven



BEEF TONGUE SKEWER / RINDERZUNGENSPIESS

Vegetable puree, okra pickles, sumac, sour beef tongue sauce
Gemüsepüree, okraschoten, sumach, saure rinderzungenosse



GOAT MEAT WITH PLUM SAUCE / ZIEGENFLEISCH MIT PFLAUMEN-SAUCE

Sugar bean, mustard herb roasted broad beans, village vermicelli
Zuckerbohnen, senfkräuter geröstete saubohnen, dorfnudeln



LAMB / LAMM

Yoghurt, bulghur pilaf with dry eggplant
Joghurt, bulgur-pilaw mit getrockneten auberginen



STEAMED SEA BASS / GEDÄMPFTE WOLFSBARSCH

Arugula coleslaw, baby potatoes, leeks
Rucola, krautsalat, babykartoffeln, lauch



ADANA KEBAP / ADANA KEBAP

wheat with apples and onions, tomatoes, peppers
Weizen mit äpfeln und zwiebeln, tomaten, paprika



VEAL TAIL 'KATMER' / KALBSSCHWANZ 'KATMER'

Katmer bread, yogurt, cayenne pepper oil, walnut butter, spinach cream
Katmerbrot, Joghurt, Cayennepfefferöl, Walnussbutter, Spinatcreme



TRADITIONAL 'TOPALAK' / TRADITIONELLES 'TOPALAK'

Sumac sauce, bulghur meatballs, beef
Sumachsauce, bulgur-fleischbällchen, rindfleisch



MUALLA 'VEGETARIAN' / MUALLA 'VEGETARIER'

Eggplant, green lentils
Auberginen, grüne Linsen



DESSERTS / NACHSPEISEN

CHOCOLATE FILLED DRIED PEPPERS / MIT SCHOKOLADE GEFÜLLTE GETROCKNETE PAPRIKA

With blackberry sauce
Und Brombeere sauce



'DATÇA' ALMOND COFFEE / 'DATÇA' MANDELKAFFEE

Crispy baklava dough with coffee and almond cream
Knuspriger Baklava-Teig mit Datça-Kaffee und Mandelcreme



PUDDING WITH TAHINI / PUDDING MIT TAHINI

Fresh seasonal fruits and brown sugar
Frisches obst der saison und brauner zucker



DÖŞEMEALTI PUMPKIN DESSERT / DÖŞEMEALTI KÜRBIS DESSERT

With sahlelep sauce and walnut
Mit Sahlep-Sauce und Walnuss



FRUIT PLATE OF THE SEASON / OBSTTELLER DER SAISON



Kükürtdioksit
ve Sülfittler
Sulphur Dioxide
& Sulfites



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



Acı Biber
Chili pepper