

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, olive
FAVA saubohnen, eingelegte violette zwiebeln, wilder rettich oliven



ANATOLIAN APPETIZER PLATE / ANATOLISCHER VORSPEISTELLER

Aydın pepper yoghurt, circassian chicken paste, eggplant nazuktan with pistachio, serinhisar chickpea hummus
Aydın-pfefferjoghurt, tscherkessische hühnerpaste, auberginen-nazuktan (Aufstrich) mit pistazien, kichererbsen-hummus



FERMENTED SEA BASS IN SEA BEAN BROTH / FERMENTIERTER SEEBARSCH IN MEERBOHNENBRÜHE

Roasted sea beans, green zucchini, tomatoes, pickled okra
Geröstete meeresbohnen, grüne zucchini, tomaten, eingelegte okraschoten



FRESH GREEN BEANS / FRISCHE GRÜNE BOHNEN

Strawberries, dill, celery stalk, sumac
Erdbeeren, dill, selleriestange, sumach



CHEESE PASTE / KÄSEPASTE

Olive oil, baked highland tomatoes, basil oil
Olivenöl, gebackene hochlandtomaten, basilikumöl



TRADITIONAL "İMAM BAYILDI" / TRADITIONELLES "İMAM BAYILDI"

Eggplant paste, purple onion puree, salty yoghurt sauce
Auberginenpaste, zwiebelpüree, salzige joghurtsauce



THREE STATES OF ARTICHOKE / DREI ARTISCHOCKENARTEN

Crushed artichoke, peeled artichoke, dried artichoke
zerstoßene artischocke, geschälte artischocke, getrocknete artischocke



SOUP / SUPPE

BALIKESIR STYLE MEAT SOUP / FLEISCHSUPPE NACH BALIKESIR ART

COLD KARAMAN MILLET SOUP / KALTE KARAMAN HIRSESUPPE



HOT APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

ÇANAKKALE GÖÇE MANTI (TURKISH RAVIOLI) / ÇANAKKALE GÖÇE MANTI (TURKISCHE RAVIOLI)

Bulgur, rib meat, yoghurt, bone broth
Bulgur, rippenfleisch, joghurt, knochenbrühe



TRADITIONAL ÇALKALAMA / TRADITIONAL ÇALKALAMA

Turkish pancake with Aegean seasonal herbs
Türkischer Pfannkuchen mit ägäischen Kräutern der Saison



'EDIRNE STYLE' LEAF LIVER / 'EDIRNE STYLE' BLATTLEBER

Sourdough bread, lamb liver, cayenne pepper
Sauerteigbrot, Lammleber, Cayennepfeffer



CRISPY PASTRY WITH AEGEAN HERBS AND TULUM CHEESE KNUSPRIGES GEBÄCK MIT ÄGÄISCHEN KRÄUTERN UND TULUM-KÄSE

Tomato, coriander yoghurt
Tomaten, koriander joghurt



SHRIMP SKEWERS / GARNELENSPIESS

Antalya zucchini, fried beans
Antalya zucchini, gebratene bohnen



STUFFED MEATBALLS / GEFÜLLTE FLEISCHBÄLLCHEN

salted yoghurt, butter
gesalzener joghurt, butter



SALAD / SALAT

CRISPY FENNEL SALAD / KNUSPRIGER FENCHELSALAT

Strawberries, hawthorn vinegar, finike Lime
ErdbeereN, weißdornessig, finike-limetten



BAKED ZUCCHINI SALAD / GEBACKENER ZUCCHINISALAT

Peanuts, baby zucchini, lettuce, beets, dry lavender, fresh herbs
Erdnüsse, baby-zucchini, rüben, getrockneter lavendel, frische Kräuter



FİNİKE HİÇAZ NARLI BOSTANA / SALAT NACH FINİKE ART

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



MAIN COURSE / HAUPTSPEISEN

CHICKEN PAN WITH ZAAATAR / HÜHNERPFANNE MIT ZAAATAR

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



ANTALYA SKEWER MEATBALLS / ANTALYA-SPIESS-FLEISCHBÄLLCHEN

Bean salad with tahini, grilled vegetables, sourdough pita
Bohnensalat mit tahini, gegrilltes gemüse, sauer Teig-pita



FRIED BEEF / GEBRATENES RINDFLEISCH

Firik kaskek with green sauce, carrot puree, popcorn
Weizentopf (Keşkek) mit grüner soße, Karottenpüree, popcorn



GRILLED GOAT CHOPS / GEGRILLTE ZIEGENKOTELETTS

Rice with goat liver, seasonal herbs, thyme bone sauce
Reis mit ziegenleber, kräuter der saison, thymian-Knochensauce



LAMB'S SHANK / LAMMKEULE

Bulgur rice with vegetables, yogurt, baby potatoes
Bulgurreis mit gemüse, joghurt, baby kartoffeln



STEAMED LEER FISH / GEDÄMPFTER GABELSMAKRELE

Fisherman's salad, cunta appetizer
Fischersalat, cunta (Käse) paste



ADANA KEBAP / ADANA KEBAP

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



TRADITIONAL "ANALI KIZLI" / TRADITIONAL "ANALI KIZLI"

Sour sumac, bulgur meatballs, beef
Saurer sumach, bulgur-fleischbällchen, rindfleisch



MUALLA "VEGETARIAN" / MUALLA "VEGETARIER"

Eggplant, green lentils
Auberginen, grüne linsen



DESSERTS / NACHSPEISEN

PISTACHIO BAKLAVA / PISTAZIEN-BAKLAVA

Cream, vanilla ice cream
Sahne, vanilleeis



TRADITIONAL TURKISH PUDDING "SARAY MUHALLEBİ" TRADITIONAL TÜRKISCHER PUDDING "SARAY MUHALLEBİ"



FIG DESSERT / FIG DESSERT

Walnuts, seasonal fruits, cinnamon
Walnüsse, früchte der saison, zimt



HATAY STYLE FRIED DESSERT / GEBRATENES DESSERT NACH HATAY-ART

Roasted sesame,crispy dough, sugar sos
Geröstete Sesamkörner, knuspriger Teig, Zuckersauce



FRUIT PLATE OF THE SEASON / OBSTTELLER DER SAISON



Kükürtdioksit
ve Sülfitter
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