

BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

“Restoran Modern” Meze Seçkisi
“Restoran Modern” Mezzes

Ezine Peynirli Kavrulmuş Kale Otu

Roasted Kale with Ezine Cheese

Kavrulmuş Kabak Çekirdeği
Roasted Pumpkin Seeds



Hatay Usulü Nohut Salatası

‘Hatay’ Style Chickpea Salad

Zahter, Halhali Zeytini, Ankara Çubuk Turşu
Wild Thyme, Halhali Olives, Ankara Pickled Cucumbers



Siyez Bulgurlu Açık Dolma

“Siyez” Cracked Wheat Open ‘Dolma’

Asma Yaprağı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt
Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yogurt with Sumac



Turşulanmış Hamsi • Pickled Anchovies

Lime Segment, Dereotu, Domates, Deniz Börülcesi, Kapari
Lime Segment, Dill, Tomato, Samphire, Capers



Günün Zeytinyağlısı
Olive Oil Dishes of Day

Çiğ Tıraşlanmış Enginar • Shaved Artichoke

Körpe Roka, Mandalina Püresi, Beyaz Trüf Yağı, ‘Kapadokya’ Mağara Peyniri
Arugula, Mandarin Puree, White Truffle Oil, ‘Kapadokya’ Cave Cheese



Yeşil Salata • Green Salad

Körpe Roka, Taze Baharat Püresi, Siyah Kabak, Çiğ Enginar,
Çörekotlu Portakal Sos
Arugula, Zucchini, Raw Artichoke, Fresh Herb Puree,
Orange Vinaigrette with Black Cumin



Çoban Salata • Çoban Salad

Domates Sorbe, Köy Biberi, Çengelköy Salatalık
Tomato Sorbet, Village Pepper, Çengelköy Cucumber



Ege Otları Salatası

Aegean Herbs with Dry Tomato Salad

Körpe Ispanak, ‘Amasya’ Elması, Ezine Peynir Sosu, Kuru Domates
Fresh Spinach, ‘Amasya’ Apple, ‘Ezine’ Feta Cheese Sauce, Dried Tomato



Çıtır Rezene Salatası • Crispy Fennel Salad

Semizotu, Siyah Kabak, Pancar, Yanık Portakal, Tane Hardallı Sos
Purslane, Beetroot, Burnt Orange Segment, Grain Mustard Dressing



Ege Otlü Mücver • Aegean Herbs Fritter

Fermente Sarımsaklı Yoğurt, Kabak Tartar
Fermented Garlic Yoghurt, Zucchini Tartare



Kırmızı Kanal Karides • Red Shrimps

Buttermilk Sos, Yanık Portakal, Hardal Tohumu
Buttermilk Dressing, Burnt Orange Segment, Mustard Seed



Lorlu Pazı Sarma

Chard Stuffed with Whey Cheese

Taze Baharatlar, Dereotu Yağı, Simit Bulgur
Fresh Herbs, Dill Oil, Simit Bulghur



Siron • Siron

Çıtır Yufkalar, Acı Yağ, Taze Baharatlı Kıyma Kavurma, Yoğurt
Crispy Dough, Hot Spicy Oil, Sauteed Ground Meat with Fresh Herbs, Yoghurt



Ciğer Tava • Liver Tempura

Kırmızı Soğan Reçeli, Kimyon Tohumu
Red Onion Jam, Cumin seed



Ahtapot Kokoreç • Octopus ‘Kokorec’

Karamelize Soğanlı Tatlı Patates Püresi, Frenk Soğan Yağı
Sweet Potato Puree with Caramelized Red Onion, Chives Oil



Susamlı Sıcak Ezine Peyniri

‘Ezine’ Cheese with Sesame

‘Arnavut’ Biberi Kuruşu, Biberiye, Bal, Kekik, Kuru Domates
Dried ‘Albanian’ Pepper, Rosemary, Honey, Thyme, Dried Tomato



Çakı Midye Tava • Razor Clam Tempura

Cevizli Tarator, Limon, Frenk Soğan Yağı
Walnut Tarator Sauce, Lemon, Chives Oil



Orman Mantarları Güveç

Forest Mushrooms Casserole

Yumurta Sarısı, Taze Kekik, Yanık Tereyağı
Egg Yolk, Fresh Thyme, Burnt Butter



Yerel Peynir Tabağı

Local Cheese Platter

'Tangazola' Peyniri, 'Kapadokya' Mağara Peyniri,
Mera Peyniri, 'Kars' Gravyeri, 'Kargı Tulum' Peyniri
*Mısır ekmeği ile servis edilir.

'Tangazola' Cheese, 'Kapadokya' Cave Cheese, 'Mera' Cheese,
'Kars' Gruyere, Goat 'Kargı Tulum' Cheese
*Served with and corn bread.



Balık Pazarı Tabağı

Fish Market Platter

Mumlu Balık Yumurtası, Tarama, İslı Uskumru Rillette, Lakerda, Somon
Pastırma, Akya Pastırma

*Kırmızı soğan reçeli ve mısır ekmeği ile servis edilir.

Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillete, Salted Bonito,
Salmon Pastrami, Leer Pastrami

*Served with red onion marmalade and crispy corn bread.



ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

Lagos Buğulama

Grouper Steamed

Kestane Mantarı, Yanık Arpacık Soğan, Sarımsak, Renkli Çeri Domates
Chestnut Mushrooms, Burnt Shallots, Garlic, Cherry Tomato

(180 gr)



Orman Mantarlı Şehriye

Wild Mushroom Orzo

Morel Mantarı, Kestane Mantar, 'Kapadokya' Mağara Peyniri
Morel Mushrooms, Chestnut Mushrooms, 'Kapadokya' Cave Cheese



Izgara Bonfile

Grilled Tenderloin

Güneşte Kurutulmuş Sebze Kavurmalı 'Başbaşı' Bulgur
Sauteed Sun Dried Vegetables with 'Başbaşı' Bulgur

(200 gr)



Izgara Levrek • Grilled Sea Bass

Tabule • Tabbouleh

(180 gr)



Kuzu Kol • Lamb Shoulder

İncir Pekmezi Glaze, Bakliyat Pilavı
Fig Molasses Glazed, Grain Pilaf

(180 gr)



Mutancana • 'Mutancana'

Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Eti, Badem, Arpacık Soğan, Kayısı Kuruğu,
Siyah Erik Kuruğu, Kuru İncir, Bebek Patates
Slow Cooked Lamb Meat, Almond, Shallot, Dried Apricot,
Black Prune, Dried Fig, Baby Potato

(150 gr)



Domates Soslu 'Mersin' Karides

'Mersin' Prawn with Tomato Sauce

Domates, Sarımsak, 'Urfa' Biberi, Arpacık Soğan, Lime
Tomato, Garlic, 'Urfa' Pepper, Shallots, Lime

(240 gr)



Sebzeli Rulo Ev Yapımı Makarna

Flat Hand Cut Pasta with Vegetables

Sakız Kabak, Havuç, Patlıcan, Domates Sos
Zucchini, Carrot, Aubergine, Tomato Sauce



Mürekkepli Deniz Ürünleri Kuskus

Couscous with Seafood Ink Squid

Ahtapot, Karides, Kara Midye
Octopus, Shrimp, Mussels



Sebzeli Kuzu Şiş

Lamb Shish with Vegetables

'Kaşık' Salatası, Kışık Domates Sos
'Kaşık' Salad, Tomato Sauce

(195 gr)



Güveçte Dana Yanak

Veal Chick Stewpot

Bebek Patates, Kök Kereviz, Havuç
Baby Potatoes, Celery Root, Carrot

(150 gr)



Mısır Pürelü Sebze Kavurma

Seasonal Vegetables Sauteed

with Corn Puree

Kök Ispanak, Brüksel Lahanası, Kök Kereviz, Pırasa, Kestane Mantarı
Root Spinach, Brussels Sprouts, Celery, Leek, Chestnut Mushroom



Fiyatlar TL olup, K.D.V. dahildir. • All prices are in TL, including V.A.T Fiyat değişim tarihi: 01.10.2024. • Price change date: 01.10.2024

%10 servis ücreti eklenmektedir. • 10% service charge will be added. Alerjiniz varsa lütfen servis ekibimizi bilgilendirin. • Please inform our service team if you any allergies.

Kuver 100 TL: su, ekme, amuse bouche. • 100 TL cover fee includes water, bread and amuse bouche.

