

KAHVALTI ÇEŞİTLERİ

SERPME KAHVALTI (2 Kişilik) (Kişi Başı) 25₺
Peynir Çeşitleri (Eski Kaşar, Erzincan Tulumu, Ezine) Yeşil Zeytin, Siyah Zeytin, Köy Yumurtası, Domates, Salatalık, Yeşillik Tabağı, Sigara Böreği, Tereyağ, Süzme Bal, Petek Bal, Kaymak, Tahin, Pekmez, Ev Yapımı Organik Reçeller, Ekmek Çeşitleri (Bazlama, Simit, Kepek Ekmeği) Sınırsız Çay.

TABAK KAHVALTI 18₺
2 Çeşit Reçel, 2 Çeşit Zeytin, Haşlanmış Yumurta, 2 Çeşit Peynir, Domates, Salatalık, Çay

OMLET ÇEŞİTLERİ

SADE OMLET 10₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

PEYNİRLİ OMLET 10₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

KARIŞIK OMLET 10₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

TOST ÇEŞİTLERİ

PEYNİRLİ TOST 8₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

AYVALIK TOSTU 10₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

KARIŞIK TOST 12₺
Yeşillik ve Parmak Patates ile;

MENEMEN 10₺

SUCUKLU YUMURTA 12₺

SAHANDA YUMURTA 8₺

GÜNÜN ÇORBASI 10₺
Lütfen Sorunuz / Please Ask.

İŞTAH AÇAN SOĞUKLAR / COLD STARTERS

Zeytinyağı Dörtlemesi / Four Olive Oil Dishes.....21 tl

Domatesli Parmesanlı Bruşetta / Tomato and Parmesan Cheese Brushchetta.....9 tl
Gratine Edilmiş Taze Otlı Domatesli Ekmekler

Peynir Tabağı / Assorted Cheese Plate.....35 tl

Somon Fume / Salmon Fume.....22 tl

Pastırmalı Humus.....15 tl

BAZILARI SICAK SEVER / HOT STARTERS

Kalamar Tava.....30 tl
Tarator Sos ile; / With Tartar Souce

Ahtapot Izgara.....30 tl
Zeytinyağı ile servis

Arnavut Ciğeri (Tarabya Usulü)20 tl
Yaprak Şeklinde Doğranmış Ciğer, Sumak ve Soğan ile Servis

Avcı Böreği.....17 tl
Kıymalı ve Sebzeli

SALATALAR

Sezar Salatası / Ceasar Salad18 tl

Körpe Marul, Yonga Parmesan, Çeri Domates, Sezar Sos ile / With romaine lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes and cesaer sauce

Sade /

Tavuklu / Grilled Chicken22 tl

Karidesli / Grilled Prawn26 tl

Ege Salatası / Aegean Salad16 tl

Taze Yeşillikler Üzerinde Çeri Domates, Salatalık, Yeşil ve Siyah Zeytin, Beyaz Peynir, Taze Fesleğen, Kapari, Ballı Limon Sos ile
With cherry tomatoes, greens, cucumber, olives,feta cheese ,basil, capari,
honey and lemon sauce

Steak Salata / Steak Salad30 tl

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde, Sotelenmiş Bonfile Parçaları, Renkli Biberler, Körpe Mısır, Ballı Limon Sos ile
Salad greens, beef saute, peppers, corn, honey and lemon sauce

Roka Salatası / Rocket Salad15 tl

Keçi Peynirli Göçebe Salatası / Goat Cheese Salad17 tl

Mevsim yeşillikleri üzerine panelenmiş keçi peyniri zeytin yağlı limon sos ile
Salad greens, goat cheese and olive oil sauce with lemon

Izgara Somon Salata / Smoked Salmon Salad25 tl

Akdeniz Yeşilliği, Yeşil Elma, Somon Füme Dilimleri, Kapari Çiçeği, Zeytin, Yağ Limon Sos ile
Salad greens, green apple, smoked salmon, olive and lemon sauce

SNACK

Hamburger	22 tl
120 gr. El yapımı köfte;	
Cheeseburger	22 tl
120 gr. El yapımı köfte, dilim cheddar peyniri ile;	
Steak burger	25 tl
Bonfile dilimleri, cheddar peynir ile;	
Tavuk Baget	20 tl
Mantarla sotelenmiş tavuk, cheddar peynir ile;	
Beef Baget	20 tl
Mantarla sotelenmiş bonfile dilimleri, cheddar peynir ile;	
Köfte Baget	17 tl
El yapımı köfteler, ızgara soğan ile;	
Ton Balığı Baget	17 tl
Baget ekmeğinde ton balığı ve roka	
Cips	10 tl
Mexican quesadilla	25 tl
Tortilla Ekmeği, Faji Baharatlı Tavuk Parçaları	
Tavuk Wrap	22 tl
Tortilla Ekmeğinde tavuk parçaları, cheddar peynir ile;	
Beef Wrap	25 tl
Tortilla Ekmeğinde bonfile dilimleri, avakado sos ile;	
Atıştırmalık Sepet	30 tl
Pane karides, kalamar tava, alma dilim patates, susamlı tavuk, sosis, sigara böreği	
Buffalo Wings / Acılı Kanat	17 tl
Acılı tavuk kanat parçaları, hot chilli sos ile;	
Susamlı Tavuk	17 tl
Susamlı tavuk parçaları sweet chilli sos ile;	

Snack menü patates kızartması ile servis edilir.

MAKARNALAR / PASTAS

Spaghetti Bolognese	19 tl
Taglietelle al pollo funghi	20 tl
Tavuk Parçaları, Mantar Soslu Krema ile;	
Penne Arabiatta	18 tl
Acılı Somates Sos, Parmesan Peyniri	
Penne Alfredo	20 tl
Bonfile Dilimleri, Mantar, Domates Sos ile;	
Noodle	
Çin Eriştesi, Havuç, Kabak, Mantar, Renkli Biberler, Soya Filizi, Soya Sos ile; With carrot, mushroom, peppers, soybean sprouts and soy sauce	
Tavuklu / Chicken	20 tl
Etli / Beef	25 tl
Deniz Mahsülleri Makarna	25 tl
Spaghetti Makarna, Kalamar, Kabuklu Midye, Ahtapot, sos ile;	
El Yapımı Manti	18 tl
Sarımsaklı Yoğurt ile;	

BALIKÇI TEKNESİNDEN / SEAFOOD

Günün Balık Çeşitlerini Büfemizden Sorabilirsiniz.

Laos Şiş	Sorunuz / Ask
Çupra Izgara	25 tl
Levrek Izgara	25 tl
Somon Izgara	35 tl

BEYAZ LEZZETLER / CHICKEN

Viyana Usulü Tavuk Şinitzel / Chicken Schnitzel.....24 tl

Dijon hardali ile Tatlandırılmış Tavuk, Patates Salatası, Akdeniz Yeşilliği ile;
Chickhen with dijon mustard, finger potatoes and salad greens

Tatlı Ekşi Soslu Tavuk / Sweet and Sour Chicken.....25 tl

Tempura Soslu Tavuk Parçaları, Noodle, Tatlı Ekşi Sos ile;
Chicken tempura, noodle, sweet and sour sauce

Piliç Külbastı / Chicken With Eggplant Puree25 tl

Izgara Piliç Göğüs, Patlıcan Beğendi, Domates Biber Taze Kekik ile;
Grilled chicken breast, eggplant puree, tomatoes, peppers and savory

Meksika Usulü Piliç Bonfile / Mexican Sauted Chicken.....27 tl

Piliç Bonfile, Meksika Fasulyesi, Jalapeno Biber, Domates, Mantar, Sote Sebzeler, Elma Dilim Patates ile;
Chicken fillet, mexican beans, jalapeno peppers, tomatoes, mushroom, sauteed vegetables

KIRMIZI LEZZETLER / RED MEAT

Çökertme Kebabı.....35 tl

Tırnak Pide, Kızarmış Kibrit Patates ve Bonfile Parçaları, Domates Sos, Süzme Yoğurt, Köz Domates Biber ile
Pita, fried shoestring potatoes , grilled meatballs and beef slices, tomato sauce, yogurt and roasted peppers

Kuzu Pirzola / Lamb Chops.....45 tl

New York Usulü Biftek / Ny Steak

200 gr Bonfile, Kaşarlı Fırın Patates, Akdeniz Yeşilliği, Izgara Domates Biber ile...48tl

300 gr Bonfile, Kaşarlı Fırın Patates, Akdeniz Yeşilliği, Izgara Domates Biber ile...65tl

200/300 gr fillet steak, baked potato with cheese, salad greens, grilled tomatoes and peppers

Melanzane Della Casa.....45 tl

Bonfile, Patlıcanlı Beğendi, Eritilmiş Kaşar Peyniri, Parmak Patates, Akdeniz Yeşilliği ile
Fillet steak, eggplant puree, melted kashar cheese, finger potatoes and salad greens

Meksika Bifteği / Mexican Steak.....45 tl

Dana Antrikot, Meksika Fasulyesi, Mantar, Domates, Jalapeno Biber, Acı Sos, Fırın Patates ile
Rib steak, mexican beans, mushroom, tomatoes, jalapeno peppers, hot sauce, baked potato

Beef Fajita.....38 tl

Izgara Bonfile Dilimleri, Acılı Meksika Usulü

Kuzu Şiş.....35 tl

Köfte / Meatball.....28 tl

Izgara Köfte, Tırnak Pide, Baharatlı Patates, Izgara Domates Biber, Salsa Sos ile
Grilled meatballs, pita bread, spicy potatoes, grilled tomatoes and peppers and salsa sauce

TATLILAR / DESSERTS

Çikolatalı Sufle.....18 tl

İtalyan Usulü Sufle, Dondurma ile Servis Edilir.

Fırında Sütü Helva.....10 tl

Fırınlanmış Helva Ceviz ile Servis Edilir.

Cream Bruleu15 tl

Karamelize Şeker, Vanilya Soslu Krema

SOĞUK İÇECEKLER COLD DRINKS

Coca Cola..... 6 tl

Coca Light..... 6 tl

Coca Zero 6 tl

Fanta..... 6 tl

Sprite..... 6 tl

Meyve Suları..... 6 tl

Ice Tea..... 6 tl

Sıkma Portakal Suyu..... 6 tl

Su (Küçük).....2,50 tl

Su (Büyük).....4,50 tl

Soda 4 tl

Red Bull..... 8 tl

SICAK İÇECEKLER HOT DRINKS

Nescafe..... 6 tl

Türk Kahvesi..... 6 tl

Filtre Kahve..... 7 tl

Çay..... 3 tl

Bitki Çayları 7 tl

Americano..... 8 tl

Coffee Latte..... 8 tl

Cappucino..... 8 tl

ALKOLLÜ İÇECEKLER ALCOHOLIC BEVERAGES

<i>Efes Şişe Bira</i>	13 tl
<i>Corona</i>	18 tl
<i>Miller</i>	17 tl
<i>Tuborg</i>	13 tl
<i>Carlsberg</i>	18 tl
<i>Rakı (tek)</i>	15 tl
<i>Rakı (Duble)</i>	25 tl
<i>Jack Daniels</i>	22.90 tl
<i>Chivas Regal</i>	22.90 tl
<i>Vodka</i>	19.90 tl
<i>Cin</i>	19.90 tl
<i>Kadeh Şarap</i> (Kırmızı, Beyaz, Rose)	14 tl

KIRMIZI ŞARAP RED WINE

<i>Villa Doluca 37,5</i>	40 tl
<i>Villa Doluca Klasik</i>	70 tl
<i>DLC Öküzgözü</i>	80 tl
<i>DLC Cabernet - Merlot</i>	85 tl
<i>DLC Kalecik Karası</i>	85 tl
<i>Sarafin Cabernet Sauvignon</i>	160 tl
<i>Kızılcaterzi Merlot</i>	200 tl

ŞİŞE / BOTTLE

<i>Yeni Rakı 35'lik</i>	75 tl
<i>Yeni Rakı 70'lik</i>	140 tl
<i>Chivas Regal 70'lik</i>	250 tl
<i>Jack Daniels 70'lik</i>	250 tl

BEYAZ ŞARAP WHITE WINE

<i>Villa Doluca 37,5</i>	40 tl
<i>Villa Doluca Klasik</i>	70 tl
<i>Antik</i>	75 tl
<i>DLC Sultaniye Emir</i>	80 tl
<i>Blush Verona</i>	80 tl
<i>Sarafin Cabernet Sauvignon</i>	160 tl