



LEZAYİR

SALATALAR / SALADS

 **Kinoa Salatası;** avokado ile
Quinoa Salad; with avocado

 **Çoban Salatası;** zeytin ezmesiyle gevrek yufka dilimleri ile
Shepherd's Salad; cucumbers, tomatoes and green peppers seasoned with olive oil, lemon juice and fresh herbs served with olive paste blended crisp pastries

 **Tabule;** bulgurlu maydanoz salatası, nane yaprağı ve nar ekşisi ile
Tabouleh; bulghur and parsley salad seasoned with mint leaves and sour pomegranate syrup

Somon Fümeli Salata; somon fümeli, mini göbek marul, roka, ravigot sos ile
Smoked Salmon Salad; smoked salmon, iceberg, rocket with ravigote sauce

ATIŞTIRMALIKLAR / SNACKS

Çıtır Manti; yoğurt sos ile
Crispy Ravioli; with yoghurt sauce

Rozbif; parmesan ve roka ile
Roast Beef; parmesan with rocket

Atıştırma Tabağı; dana sosis, çıtır tavuk, misket köfte, çıtır mantı, muska böreği, baharatlı patates
Snacks Platter; beef sausage, crispy chicken, mini meatballs, crispy ravioli, cheese pastry, french fries

 **Kızarmış Keçi Peyniri Pane**
Fried Goat Cheese

Cajun Chicken; baharatlı patates kızartması ile
Fried Cajun Chicken; with french fries

 **Baharatlı Patates Kızartması**
French Fries

DÜRÜMLER / WRAPS

 **Izgara Mevsim Sebzeli Dürüm;** patates kızartması ve yeşillikler ile
Grilled Season Vegetables Wrap; with salad and french fries

Izgara Tavuk Dürüm; patates kızartması ve yeşillikler ile
Grilled Chicken Wrap; with salad and french fries

Izgara Bonfile Dürüm; patates kızartması ve yeşillikler ile
Grilled Veal Tenderloin Wrap; with salad and french fries

MAKARNALAR / PASTAS

 **Orman Mantarlı Erişte;**
Tagliatelle; with wild mushrooms







El Yapımı Panzerotti; ricotta, trüf ve limon yağı dolgulu
Handmade Panzerotti; with ricotta, truffle oil and lemon zest filling

 **El Yapımı Dört Peynirli Tortellini;** domates sos ile
Handmade 4 Cheese Tortellini; with tomato sauce

 **Vejetaryen / Vegetarian**

CEZAYİR

MEZELER / STARTERS

-  **Beyaz Peynir; kavun ile**
White Cheese; with melon
-  **Muhammara; zeytinyağı ve nar ekşisi ile**
Mouhammara; hot and sweet peppers, sesame seeds and ground walnuts paste infused with sour pomegranate syrup
-  **Otlu Humus; nar ekşisi, taze ot ve mevsim yeşillikleri ile**
Herb Hummus; tahina blended chickpeas puree mixed with fresh herbs and season greens, infused with sour pomegranate syrup
-  **Közlenmiş Patlıcan Salatası; köz biber ile**
Smoked Aubergine Salad; with smoked pepper
- Kıymalı Avcı Böreği;**
Deep Fried Pastry With Minced Meat
-  **Lor Peynirli Muska Böreği**
Savoury pastry pockets with curd cheese
- Cezayir Böreği; kuşburnu sos ile**
Cezayir Burek; fried pastry stick with pastrami and mulberry paste served with rosehip syrup
-  **Asma Yaprığında Cevizli Izgara Hellim; kavrulmuş ceviz ve çeri domates ile**
Grilled Hallumi; wrapped in vine leaves with roasted walnut and dried tomato paste served with olives
- Mürdüm Erikli Kalamar Sote**
Sauted calamari with damson plums

ANA YEMEKLER/ MAIN COURSES

-  **Izgara Mevsim Sebzeleri; isli keçi peyniri, pesto sos, hardal ve balzemik sirke ile**
Grilled Season Vegetables; smoked goat cheese with pesto sauce and mustard balsamic vinegar dressing
- Cezayir Kuru Erikli Tavuk; füme keşkek ile**
Chicken With Dried Plum; smoked keksek; traditional whole wheat puree
- Cezayir Kebap; pide kıtırları ve patlıcan beğendi üzerinde ızgara dana bonfile dilimleri, süzme yoğurt ile**
Cezayir Kebap; pita crisps and aubergine puree topped with grilled veal tenderloin slices with thickened yogurt
- Izgara Bonfile; ılık patates salatası ve konfi diş sarımsak ile**
Grilled Veal Tenderloin; potato salad and confit garlic cloves in gravy
- Izgara Köfte; yasemin pilavı ile**
Grilled MeatBalls; with jasmine rice
- Somon Izgara; kinoa sote ile**
Grilled Salmon; with sautéed quinoa
- Ktır Pullu Levrek; rokalı kuskus ile**
Pan – fried Seabass; coated with crisp potato scales with rocket infused couscous

CEZAYİR

FİKS MENÜ / FIX MENU

MEZELER / STARTERS

- 🌿 **Muhammara;** zeytinyağı ve nar ekşisi ile
Mouhamara; hot and sweet peppers, sesame seeds and ground walnuts paste infused with sour pomegranade syrup
- 🌿 **Otlu Humus;** nar ekşisi, taze ot ve mevsim yeşillikleri ile
Herb Hummus; tahina blended chickpeas puree mixed with fresh herbs and season greens, infused with sour pomegranade syrup
- 🌿 **Közlenmiş Patlıcan Salatası;** köz biber ile
Smoked Aubergine Salad; with smoked peppers
- Cezayir Böreği;** kuşburnu sos ile
Cezayir Burek; fried pastry stick wiht pastrami and mulberry paste served with rosehip syrup
- 🌿 **Asma Yaprağında Cevizli Izgara Hellim;** kavrulmuş ceviz ve çeri domates ile
Grilled Hallumi; wrapped in vine leaves with roasted walnut and dried tomato paste served with olives
- Mürdüm Erikli Kalamar Sote**
Sauted calamari with damson plums

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

- Cezayir Kuru Erikli Tavuk;** füme keşkek ile
Chicken With Dried Plum; smoked keksek; traditional whole wheat puree
- veya / or**
- Cezayir Kebap;** pide kıtırları ve patlıcan beğendi üzerinde ızgara dana bonfile dilimleri, süzme yoğurt ile
Cezayir Kebab; pita crisps and aubergine puree topped with grillied veal tenderloin slices with thickened yogurt
- veya / or**
- Kıtır Pullu Levrek;** rokah kuskus ile
Pan – fried Seabass; coated with crisp potato scales with rocket infused couscous

TATLI / DESERT

lavantalı kadayıflı muhallebi
lavender puding

KURU ERİKLİ TAVUK'LU MENÜ : tl / kişi başı
MAIN COURSE CHICKEN WITH DERIED PLUM : tl / per person

CEZAYİR KEBAP'LI MENÜ : tl / kişi başı
MAIN COURSE CEZAYIR KEBAB : tl / per person

LEVREKLİ MENU : tl / kişi başı
MAIN COURSE PAN – FIED SEABASS : tl / per person

Min. 2 kişi için servis edilebilmektedir.
Min. 2 persons

Fiyatlandırmamıza % 10 servis ücreti dahil değildir.
We include % 10 service charge in our bill.