

CEZAYİR

BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

günün çorbası

soup of the day

🌿 **cezayir akdeniz salatası**; domates, mozzarella topları, reyhan, fesleğen, çam fıstığı, keten tohumu
cezayir mediterranean salad; cherry tomato, mozzarella cheese, sweet basil, pine nut

🌿 **kinoa salatası**; greyfurt ve balzemik sos ile
quinoa salad; grapefruit and balsamic sauce

🌿 **ızgara nektarinli körpe ıspanak salatası**; ceviz ve pekorino peyniri ile
baby spinach salad with grilled nectarine; walnut and pecorino cheese

🌿 **avokadolu enginar**; roka ile
avocado with artichoke; with rocket

🌿 **muhammara**; zeytinyağı ve nar ekşisi ile
mouhammara; hot and sweet peppers, sesame seeds and ground walnuts paste infused with sour pomegranate syrup

🌿 **közlenmiş patlıcan salatası**; köz biber ile
smoked aubergine salad; with smoked pepper

🌿 **asma yaprağında cevizli ızgara hellim**; kavrulmuş ceviz, çeri domates ve hüner içi ile
grilled hallumi; wrapped in vine leaves with roast walnut and dried tomato paste served with olives and pine nuts

🌿 **cezayir cevizli börek**; kurutulmuş domates, yeşil zeytin ve tatlı acı sos ile
cezayir walnut pie; dried tomato, green olives with chili sauce

fındıkla kaplanmış çıtır karides; verte sos ile
hazelnut coated shrimp; with sauce verte


🌿 **özbek çıtır mantı**; tütsülenmiş patlıcan ve lor peyniri ile
uzbek stuffed; with roasted aubergine and curd cheese

🌿 **yöresel peynir tabağı**
local cheese plate


🌿 **vejetaryen / vegetarian**


CEZAYİR


ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

 **ızgara mevsim sebzeleri;** isli keçi peyniri ve pesto sos ile
grilled season vegetables; smoked goat cheese and pesto sauce

dana bonfileli papardella
papardella; with grilled veal tenderloin

 **ay çekirdekli erişte;** kavrulmuş ay çekirdeği, taze yeşillikler ve fesleğenli krema sos ile
homemade tagliatelle; sunflower seed, fresh herbs with pesto sauce

 **sebzeli kepekli penne;** taze sebzeler ile
whole wheat penne; with fresh herbs

 **kuşkonmazlı ve shiitake mantarlı risotto**
risotto; with asparagus and shiitake mushrooms

deniz ürünleri paella; tavada taze otlarla çevrilmiş deniz ürünleri, mevsim yeşillikleri ve kurutulmuş domatesli bulgur pilavı, ızgara jumbo karides ile
seafood paella; squid, clams and shrimps pan braised with fresh herbs on bulghur pilaf with dried tomatoes and season greens, topped grilled prawn

organik tavuk ızgara; siyah pirinç pilavı ile
grilled organic chicken; with black brass pilaf

cezayir kebab; pide kıtırları ve patlıcan beğendi üzerinde ızgara dana bonfile dilimleri, süzme yoğurt ile
cezayir kebab; pita crisps and aubergine puree topped with grilled veal tenderloin slices, somaki soaked with thickened yogurt

ağır ateşte pişmiş dana kaburga; mısır keşkeği, buharda kıvırcık ile
braised beef rib; corn mash, steamed vegetables

lavantalı somon ızgara; kinoa sote ile
lavender infused grilled salmon; with sautéed quinoa

 **vejetaryen / vegetarian**