

# Gündüz Menüsü

09:30 - 17:30

## KAHV ALTI TABAKLARI

### KLASİK KAHVALTI

Göz yumurta, sigara böreği, yöresel peynir çeşitleri, bal, tereyağı, yöreye ait reçeller, Ege çıtılama zeytin, domates, salatalık, ceviz, yeşillik, mevsim meyveleri, ekşi mayalı ekme k

380TL

### FIT KAHVALTI

Haşlanmış yumurta, avokado üzeri keten tohumu, lor peyniri, chia, ceviz, roka, yeşillik ve mevsim meyveleri

250 TL

## EKMEK ÜSTÜ

### AVOKADO POŞE YUMURTA

Ekşi maya ekme k üzerine iki poşe yumurta, avokado ve mevsim yeşillikleri

355 TL

### SOMON GRAVLAKSLI ÇIRPILMIŞ YUMURTA

Ekşi maya ekme k üzerine çirpilmiş yumurta, somon gravlaks ve mevsim yeşillikleri

365 TL

## YUMURTALAR

### MANTARLI OMLET

Mevsim yeşillikleri ile

250 TL

### SPORCU OMLETİ

Kırmızı biber, kabak, lor peyniri, yumurta ve yumurta akı ile, keten tohumu

250 TL

### MENEMEN

250 TL

## TATLI KAHVALTILAR

### PANCAKE

Pancake, bal, fındık kreması, fındık, orman meyveleri, çilek, muz ile

290 TL

### EV YAPIMI GRANOLA KASESİ

Süzme yoğurt veya süt, granola, bal, keten tohumu, Hindistan cevizi, ceviz, mevsim meyveleri

260 TL

## KASELER

### VEGAN KASE

Humus, roka, avokado, domates, maş fasulyesi, kırmızı lahana, siyez bulguru ve ceviz

310TL

### KETOJENİK KASE

Tavuk, avokado, yeşillikler, lor peyniri, yeşil zeytin, salatalık, turp, çörek otu, badem, ayçekirdeği ve özel sos

390TL

### PROTEIN KASE

Özel sos ile marine edilmiş jülyen bonfile parçaları, pirinç, kırmızı biber, kırmızı soğan, keten tohumu ve havuç sotesi, yeşillik salatası ve özel sos

510 TL

### SOMON KASE

Izgara somon parçaları, kinoa, kırmızı soğan, pancar, sote havuç, mevsim yeşillikleri, turp ve özel sos

510 TL

Dilerseniz ekmeğınızı glutensiz tercih edebilirsiniz. Gıda alerjilerinizle ilgili ekibimize bilgi veriniz.



# Gündüz Menüsü

09:30 - 17:30

## BURGERLER

### NOA BURGER

%100 dana kasap köfte, füme et, cheddar peyniri, karamelize soğan, marul, domates, turşu, red sos, patates kızartması  
470TL

### CHEESEBURGER

%100 dana kasap köfte burger, cheddar peyniri erimiş, marul, domates, turşu, karamelize soğan, red sos, patates kızartması  
420TL

### MANTARLI SARIMSAKLI BURGER

%100 dana kasap köfte, sarımsaklı mantar sote marul, domates, turşu, karamelize soğan, red sos, patates kızartması  
420 TL

### TAVUK BURGER

Tavuk eti, marul, domates, turşu, karamelize soğan, gusto, patates kızartması  
390 TL

## PİZZALAR

### MARGHERITA PIZZA

Özel domates sos, fesleğen, mozzarella peyniri ve yöresel peynirler  
350TL

### VEJETARYAN PIZZA

Özel domates sos ve mevsim sebzeleri  
390TL

### DENİZ MAHSÜLLÜ PIZZA

Güne özel taze deniz mahsülleri ve şefin özel sosu ile  
450 TL

### FÜME ETLİ PIZZA

Özel isli domates sos, füme et, mozzarella peyniri, tulum peyniri ve karamelize soğan  
435 TL

### DÖRT PEYNİRLİ PIZZA

Özel domates sos, mozzarella, emmental, rokfor, parmesan, kavrulmuş ceviz ve yeşil elma dilimi  
435 TL

## SALATALAR

### DENİZ MAHSÜLLÜ SALATA

Kalamar, karides, ahtapot, midye, pancar, mısır, domates ve mevsim yeşillikleri  
470TL

### SEZAR SALATA

Tavuk, marul, parmesan, sezar sos, kapari, kıtır ekmeç  
380 TL

### YEŞİL ELMALI CEVİZLİ TAHILLI SALATA

Mercimek, nohut, bulgur, ıspanak, ceviz, kuru domates, yeşil elma  
310 TL

## GÜNÜN ÇORBASI

220 TL

## PAYLAŞMALIKLAR

### PEYNİR TABAĞI

Yöresel tadımlık özel fermente peynirler  
440TL

### BİRA TABAĞI

Çıtır tavuk parçaları, sigara böreği, soğan halkaları ile patates kızartması soslar ile, ızgara ev yapımı sosis  
420TL

### PATATES KIZARTMASI

250 TL

### TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI

trüf yağı, taze kekik, parmesan  
350 TL

## MAKARNALAR

### PENNE ALL'ÂRRABIATA

Şefin özel hazırlamış olduğu domates sos ve penne ile  
270TL

### İSPANAKLI KABAK SPAGHETTI

Marine edilmiş taze kabak, ıspanak, şefin özel sosu ile  
270TL

### ETLİ EGE MANTARLI

ceviz, mantar, dana eti, krema, penne, Şef'in özel sosu ve pesto ile  
370 TL

### PESTOLU VE TAVUKLU PENNE

ızgara tavuk parçaları, sotelenmiş mantar, parmesan peyniri, pesto sos, penne makarna, taze fesleğen yaprakları  
340 TL

ŞEF'İN NOTU: Dilerseniz makarnayı glutensiz tercih edebilirsiniz (+100 TL)

## TATLILAR

### VİŞNELİ CRUMBLE

220 TL

### ELMALI TART

210 TL

### BROWNIE

210 TL

### GÜNÜN TATLISI

200 TL

### ÇİLEKLİ MAGNOLIA

200TL

### GLUTENSİZ BROWNIE

250 TL

Dilerseniz pizza ve makarnayı glutensiz tercih edebilirsiniz. Gıda alerjilerinizle ilgili ekibimize bilgi veriniz.



# Akşam Menüsü

17:30 - 23:00

## BAŞLANGIÇLAR

### PEYNİR TABAĞI

Yöresel tadımlık özel fermente peynirler, ceviz, yeşil elma ve grissini  
440TL

### ŞARKÜTERİ TABAĞI

Kars Gravyer ,parmesan, Grana Padano, İzmir tulumu, dana cotto, karabiberli roastbeef, ceviz, badem, mevsim meyveleri  
780 TL

### MEZE TADIM TABAĞI

Günün beş mezesinden tadımlık bir seçki  
580 TL

## ŞEFİN SPESİYAL MEZELERİ

### PASTIRMALI SUSAMLI LEVREK

Kasap pastırma, özel sosunda marine edilmiş deniz levreği, kavrulmuş susam, tatlı ekşi sos  
260 TL

### KAVRULMUŞ AYÇEKİRDEKLİ ATOM

Kavrulmuş kuru atom biber, ay çekirdeği ve tereyağı  
190 TL

### KARİDES SÖĞÜŞ

Taze Jumbo karides taze otlar ile harmanlanmış şefin özel sosu ile  
390 TL

### LEVREK CEVİCHE

Şefin özel sos ve baharatları ile harmanlanmış taze deniz levreği  
240 TL

### SOMON GRAVLAKS

narenciye, pancar ve taze baharatlar ile tatlandırılmış somon gravlaks  
240 TL

### OTLU YOĞURLAMA & ÇITIR SOĞAN

kavrulmuş Ege otları, süzme yoğurt ve çitir soğan  
190 TL

### AHTAPOT SÖĞÜŞ

taze baharatlar ile tatlandırılmış, ağır ateşte uzun saatler pişmiş taze ahtapot  
430 TL

### TÜTSÜLÜ ENGİNAR KALBI

uzun saatler kömür ateşinde tütsülenmiş enginar kalbi  
320 TL

### MAŞ FASULYELİ KAYA KORUĞU

Maş fasulye, kırmızı soğan, kırmızı kapyalı biber, yeşil biber, nar, zeytin yağı, limon, kaya kuruğu  
200 TL

## GELENEKSEL MEZELER 170 TL

Humus

Acılı Ezme

Yoğurt Semizotu

Havuç Tarator

Kabak Tarator

Haydari

## ÖZEL MENÜLER

### RAKİ & BALIK MENÜSÜ

(tek kişilik)

iki tek rakı, tadımlık beş meze tabağı, günün taze balığı

1.000 TL

Gıda alerjilerinizle ilgili ekibimize bilgi veriniz.



# Akşam Menüsü

17:30 - 23:00

## ARASICAK

### KALAMAR TAVA

Özel sos ile  
450 TL

### SARIMSAKLI KARİDES GÜVEÇ

Orta boy Jumbo karides, köy tereyağı, sarımsak sos, taze baharatlar, mantar  
445 TL

### SEBZELİ ÇITIR BÖREK & ACI BİBER REÇELİ

Taze mevsim sebzeleri, sarımsaklı yoğurt, acı biber reçeli  
220 TL

## SALATALAR

### KARA DUT DOMATES SALATASI

Domates, rakıli çilek turşusu, karadut püresi, reyhan, yerli tatlı çökelek, Antep fıstığı  
320 TL

### AÇIK ATEŞ ENGİNAR SALATASI

Tütsülü enginar kalbi, ızgara yeşil elma, gök kabak yaprak, semizotu, erik, limon kabuğu ve rezene sos  
350TL

### PEYNİRLİ SARIMSAKLI ROKA SALATASI

Roka, çeri domates, sarımsak, ceviz, beyaz peynir, limon, sızma zeytinyağı  
360 TL

## ANA YEMEK

### KUZU PİRZOLA

Kuzu kalem pirzola, köz patlıcanlı dövme keşkek, vişne sos  
1.100 TL

### DANA BONFİLE

Izgara dana bonfile, kuşkonmaz ızgara, kemik suyu, kırmızı şarap sos, patates lazanya  
950 TL

### DENİZ LEVREĞİ & ŞEVKETİ BOSTAN

Taze deniz levreği, ızgara şevketi bostan, nar taneleri ve özel sos ile  
900 TL

### JUMBO KARİDES & EGE MANTARLARI

Taze baharatlar ile harmanlanmış ızgara Jumbo karides, ızgara mantarlar ile  
780 TL

### KELEBEK İNCİ ÇİPURA

Taze Ege çipurası, özel aromalar ile tatlandırılmış  
700 TL

### PAZIYA SARILI SOMON & DENİZ BÖRÜLCESİ

Uzun saatler marine edilmiş taze somon, şefin özel sosu ile tatlandırılmış deniz börülcesi  
750 TL

### KUZU GÖBEK MANTARLI IZGARA TAVUK

Gorgonzola ve kereviz pürelü yumuk tavuk, kuzu göbek mantarı, krema, firik bulguru  
690 TL

## TATLILAR

VIŞNELİ CRUMBLE  
220 TL

ELMALI TART  
210 TL

GLUTENSİZ BROWNIE  
250 TL

BROWNIE  
210 TL

GÜNÜN TATLISI  
220 TL

ÇİLEKLİ MAGNOLIA  
200 TL