

MUTFAKTA  
DÖNÜŞÜM  
VAR



VİRA  
OTEL  
SUITES



Vira Otel Suites masalarına gelen tabağın arkasında büyük bir emek var. Şef tariflerine eşlik eden, toprağımız insanın ürettiği, mevsimin en taze meyve sebzeleri var.

Yarın da tariflerimiz yaşamaya devam etsin diye, bugün mutfağımızda, doğaya duyduğumuz büyük bir saygı var. En az atıkla en fazlasını üretme prensibi ve global düşünerek bu toprakların yerel lezzetlerine sahip çıktığımız Glocal felsefesi var.

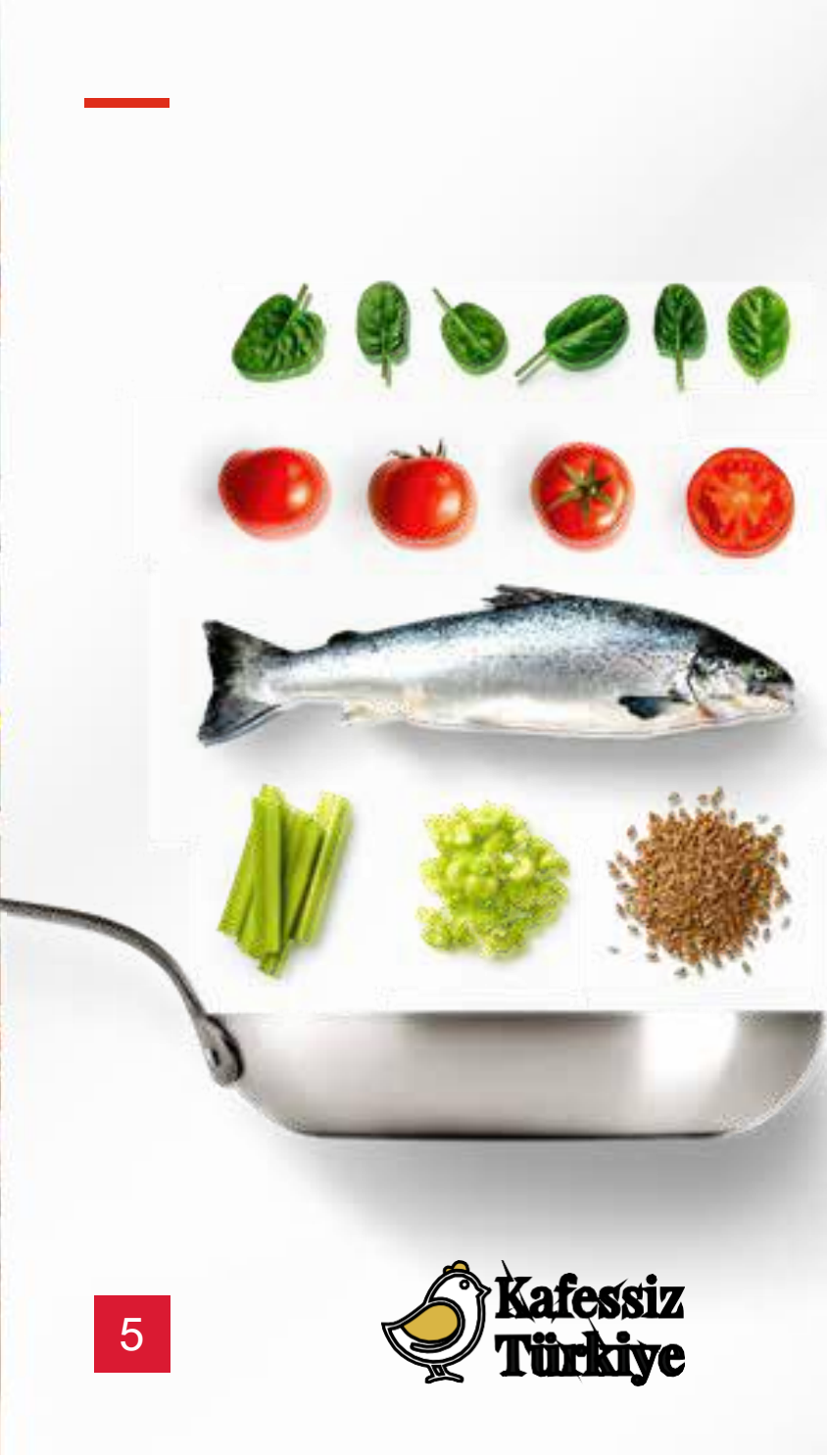
Menümüzde Vira Otel'e özgü tariflerin yanında, Anadolu'nun yüzlerce yıllık lezzetleri var. Pruva Restaurant'ın kapısından her girdiğinizde Vira Otel Suites'in, şeflerinin özenle hazırladığı tabakla, onun da arkasında

VIRA  
OTEL  
SUİTES

MUTFAKTA  
DÖNÜŞÜM  
VAR



4



5

 **Kafessiz  
Türkiye**

# YARININ MUTFAĞI

Bugün Vira Otel Suites mutfaklarında yaptığımız en küçük değişimin, yarına etkisinin büyük olduğunu biliyoruz. Bunun için her tabakta değişime, dönüşüme ve yeniliğe yer veriyoruz;

Mutfağımıza gelen her ürüne saygı duyuyoruz. Bir ürünün kabuğunu ve sapını çöpe atmıyor, daha atıksız bir mutfak oluşturmak için çalışıyoruz.

Mevsimin en taze ürünlerini kullanabilmek için menülerimizi buna dikkat ederek özenle hazırlıyoruz.

Global felsefesiyle yüzyıllık tariflerimizi, dünya Mutfağından lezzetlerle bir araya getirerek inovatif tarifler oluşturuyoruz.


Yarının mutfakları için hazırladığımız her tarifte mutfağımızı dönüştürüyoruz.





# ÇORBA VE BAŞLANGIÇ

MERCİMEK ÇORBASI  240.00₺  
Naneli Tereyağ ve Kruton Ekmek.

MEZE TRİO 380.00₺  
Peynir Dolgulu Biber, Köz Patlıcanlı Atom, Acılı ezme.

TEREYAĞLI KARİDES  800.00₺  
Tereyağında Sarımsaklı Jumbo Karides.

ÇITIR MANTI   360.00₺  
Sarımsaklı Yoğurt Üzerine  
Kızartılmış Sinop Manti ve Tereyağ Sos ile

PATATES TAVA  240.00₺  
Cajun Çeşnisi ile.



ÇITIR MANTI

8

Günün çorbasını yetkiliye danışınız.

9



sosyal tabak

narenciye soslu  
mantar



bonfile salata

## SALATALAR

**MEVSİM SALATA** 380.00₺  
Akdeniz Yeşillikleri, Çeri Domates, Kırmızı Lahana ve Zeytin Yağlı Sos ile.



MEVSİM SALATA

**ROKA SALATA** 380.00₺  
Taze Roka Yaprakları, Çeri Domates, Ezine Peynir, Ceviz ve Nar Ekşili Sos ile.



ROKA SALATA

**ÇOBAN SALATA** 380.00₺  
Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Soğan, Maydanoz, Nar Ekşili Sos ile.



GAVURDAĞ SALATA

**GAVURDAĞ SALATA** 420.00₺  
Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Soğan, Maydanoz, Ceviz, Nar Ekşili Sos ile.

**HELLİM SALATA** 400.00₺  
Akdeniz Yeşillikleri, Çeri Domates, Hellim Peyniri ve Nar Ekşili Sos ile.

**SEZAR SALATA** 480.00₺  
Izgara Tavuk Dilimleri, Göbek Marul, Çeri Domates, Kruton Ekmek, Parmesan Peynir ve Sezar Sos ile.

**ÇITIR TAVUK SALATA** 480.00₺  
Akdeniz Yeşillikleri, Çıtır Tavuk, Çeri Domates, Ballı Hardal Sos ile.

**BONFİLE SALATA** 600.00₺  
Izgara Bonfile Dilimleri, Akdeniz Yeşillikleri, Çeri Domates, Zeytinyağlı Sos ile.

**IZGARA SOMON SALATA** 580.00₺  
Somon Izgara, Akdeniz Yeşillikleri, Kırmızı Soğan, Kapari Turşusu ve Nar Ekşili Sos ile.

MUTFAKTA KÜÇÜK  
DEĞİŞİMLER,  
GELECEK İÇİN  
BÜYÜK GELİŞMELER.

1

Tariflerimizde  
kullandığımız  
sebzelerin kabuğu,  
sapı ya da uygun  
görülen kısımlarını  
yemeklerimizi  
lezzetlendirmek için  
özenle hazırladığımız  
sebze, kemik ve et  
suyunun yapımında  
değerlendiriyoruz.

HER  
PARÇASI  
DEĞERLİ...

HAMBURGER 550.00₺

Marul, Domates, Turşu, Baharatlı Patates Cips, Trüflü Mayonez ile.

CHEESEBURGER 580.00₺

Cheddar Peyniri, Marul, Domates, Turşu, Baharatlı Patates Cips, Trüflü Mayonez ile.

VİRA BURGER 640.00₺

Baharatlarla Ağır Ateşde Pişirilmiş Dana Yanak, Domates, Marul, Confit Sarımsaklı Trüflü Mayonez, Soğan Turşusu ve Baharatlı Patates Cips ile.

ÇITIR TAVUK BURGER 520.00₺

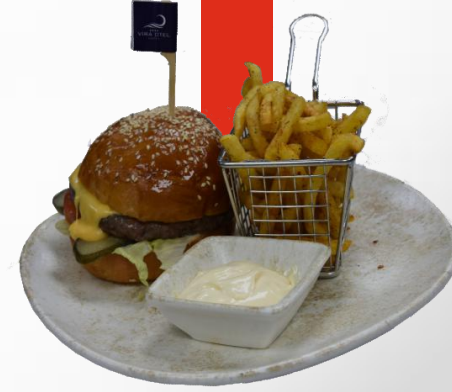
Marul, Domates, Turşu, Baharatlı Patates Cips, Trüflü Mayonez ile.

BONFILE WRAP 640.00₺

Bonfile, Soya Sos ile Sotelenmiş Renkli Biberler, Cheddar, Mevsim Yeşillikleri ve Baharatlı Patates Cips ile.

TAVUK WRAP 580.00₺

Tavuk Bonfile, Soya Sos ile Sotelenmiş Renkli Biberler, Cheddar, Mevsim Yeşillikleri ve Baharatlı Patates Cips ile.



CHEESEBURGER BURGER



ÇITIR TAVUK BURGER



bonfile wrap


tavuk wrap


vira burger





rosolare


# PİZZA

**KARIŞIK 560.00₺**   
Sucuk, Dana Sosis, Mısır, Köz Biber, Zeytin, Mantar, Mozzarella Peyniri, Fesleğenli Domates ve Roka Yaprakları ile.

**YENİ FUGHI 530.00₺**   
Mantar, Mozzarella Peyniri, Fesleğenli Domates Sos ve Roka Yaprakları ile.

**YENİ ÇOCUK PİZZA 480.00₺**   
Sucuk, Dana Sosis, Mısır, Zeytin, Mantar, Mozzarella Peyniri, Fesleğenli Domates ve Roka Yaprakları ile.

**MARGARITA 530.00₺**   
Mozzarella Peyniri, Fesleğenli Domates Sos ve Roka Yaprakları ile.

**VEJETARYEN 530.00₺**   
Ispanak, Mozzarella Peyniri, Sarımsak, Köz Biber, Çeri Domates, Soğan, Maydanoz, Fesleğenli Domates Sos ve Roka Yaprakları ile.



KARIŞIK PİZZA





ALATURKA PİZZA



VEJETARYEN PİZZA

# PİDE VE LAHMACUN

18

- KIYMALI BAFRA PİDESİ **390.00₺**   
Kıyma, Soğan ve Tereyağ ile.
- 
- MANDA PEYNİRLİ BAFRA PİDESİ **370.00₺**   
Yöresel Manda Peyniri ve Tereyağı ile.

Bafra Pidesi 2024 2. Çeyrekte TASTE ATLAS Tarafından Dünya'nın En İyi Hamur İşi Seçilmiştir.

19





# MAKARNA

## PENNE ARRABIATA

490.00₺



Acılı Domates Sos, Siyah Dilim Zeytin, Parmesan Peyniri ile.

## FETTUCINE ALFREDO

540.00₺



Tereyağında Sotelenmiş Tavuk, Mantar Dilimleri, Pesto Sos, Parmesan Peyniri, Krema Sos ile.

## LINGUINE BOLOGNESE

490.00₺



Kavrulmuş Kıyma, Parmesanlı Linguine Makarna, Napolitan Sos ile.

## GLUTENSİZ MAKARNA

550.00₺



Taze Domates Sos ile ( Kişiye

Özel Hazırladığı için 15-20 Dakikalık Pişirme Süresi Vardır.)



PENNE ARRABIATA



SİNOP MANTI



FETTUCINE ALFREDO

## SİNOP MANTISI

380.00₺



Yoğurt, Ceviz ve Kırmızı Yağ

## PRUVA MANTI

400.00₺



Sinop Mantısı, Mantar, Krema Sos, Soya Sos, Ceviz, Sarımsak, Yeşil Yağ ve Mikrofiliz Bezelye ile.



et çökertme

T - BONE STEAK

## ET

ET ÇÖKERTME 750.00₺

Bonfile, Patates, Pide, Süzme Yoğurt ve Domates Sos ile.

KASAP KÖFTE 650.00₺

250 Gr. / Közlenmiş Biber ve Domates, Patates Cips ve Safranlı Pilav

TAVUK SCHNITZEL 560.00₺

Akdeniz Yeşillikleri, Aromalı Tereyağ, Patates Salatası ve Izgara Limon Dilim ile.

PORTAKAL SOSLU TAVUK 620.00₺

Akdeniz Yeşillik, Tavuk Göğsü, Krema, Brokoli Hardal, Bal, Portakal Suyu ve Patates Tava ile.

MANTAR SOSLU BONFILE 1200.00₺

200 Gr / Bonfile Üzerine Mantar Sos, Kuşkonmaz, Mozzarella Peynirli Sarımsaklı Patates, Mevsim Garnitürleri, Mikrofiliz Bezelye

DAĞ KEKİKLİ TAVUK IZGARA 620.00₺

Dağ Kekiği ile Soslanmış Tavuk Göğsü, Safranlı Pilav ve Mevsim Garnitüler ile.



PORTAKAL SOSLU TAVUK

TİRAMİSU 380.00₺

Özel Kreması, Espresso ve Kakao ile.

SUFLE 380.00₺

Belçika Çikolata, Maraş Dövme Dondurma ve Çilek ile.

MEYVE TABAĞI 380.00₺

Mevsim Meyveleri

WAFFLE 380.00₺

Çikolata Krema Sos, Kivi, Muz, Çilek ve Vanilyalı Dondurma ile.





## KAHVE

FİLTRE KAHVE 150.00₺  
Rulokat ile Servis Edilir.

TÜRK KAHVESİ 150.00₺  
Çikolata Kaplı Lokum ile Servis Edilir.

TÜRK KAHVESİ DOUBLE 180.00₺  
Çikolata Kaplı Lokum ile Servis Edilir.

DAMLA SAKIZLI TÜRK KAHVESİ 200.00₺  
Çikolata Kaplı Lokum ile Servis Edilir.

NESCAFE 140.00₺  
Rulokat ile Servis Edilir.

ESPRESSO 180.00₺

DOUBLE ESPRESSO 220.00₺

AMERICANO 200.00₺  
Rulokat ile Servis Edilir.

CAPPUCCINO 240.00₺  
Rulokat ile Servis Edilir.

LATTE 220.00₺  
Rulokat ile Servis Edilir.

İNCE BELLİ BARDAKTA Demlendirilmiş	60.00 ₺
KUPA BARDAKTA Demlendirilmiş	70.00 ₺
YEŞİL ÇAY Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
NANE LİMON Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
ADA ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
IHLAMUR ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
KIŞ ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	120.00 ₺
YASEMİN ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	120.00 ₺
KUŞBURNU ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
PAPATYA ÇAYI Demlendirilmiş, Limon Dilimi ve Bal ile.	180.00 ₺
SALEP	220.00 ₺
SICAK ÇİKOLATA Rulokat ile Servis Edilir.	340.00 ₺



KUŞBURNU ÇAYI



NANE LİMON





IHLAMUR ÇAYI



SUFLE





	COCA COLA	150.00₺
	Orjinal Tat / Zero Sugar	
	FANTA 300 ML	150.00₺
	SPRITE 300 ML	150.00₺
	ICE TEA	150.00₺
	MEYVE SUYU 330 ML	150.00₺
	ŞALGAM	110.00₺
	REDBULL	330.00₺
	SODA 200 ML	100.00₺
	MEYVELİ SODA 200 ML	130.00₺
	CHURCHILL	120.00₺
	S.PELLEGRİNO MİNERALLİ SU	680.00₺
	CAM ŞİŞE AYRAN	120.00₺
	SU PET 0.5 ML	60.00₺
	BÜYÜK SU PET 1.5 L	100.00₺
	EL YAPIMI AYRAN	100.00₺




 CAM ŞİŞE KÜÇÜK SU 120.00₺

 CAM ŞİŞE BÜYÜK SU 180.00₺



-  Glütten İçeren Tahıllar (Buğday, Çavdar, Arpa, Yulaf)
-  Süt ve Laktoz İçeren Süt Ürünleri? (Yoğurt, Süt, Tereyağ, Peynir)
-  Yumurta ve Yumurta İçeren Ürünler
-  Kereviz ve Kereviz İçeren Ürünler
-  Soya ve Soya İçeren Ürünler
-  Fıstık ve Yer Fıstığı İçeren Ürünler
-  Kabuklu Yemişler (Badem, Fındık, Kaju Fıstığı, Ceviz, Antep Fıstığı, Pikan Fıstığı, Brezilya Fıstığı, Macadamla veya Queensland Fıstığı)
-  Balık ve Balık Ürünler
-  Yumuşakcalar
-  Kabuklu Deniz Canlıları
-  Susam ve Susam Tohumu Ürünleri
-  Coğrafi İşaretli Gıda

-  Hardal ve Hardal Ürünleri
-  Kükürt Dioksit ve Sülfidler
-  Acı
-  Soğan

-  SAĞLIKLI
-  VEJETARYEN
-  VEGAN
-  LAKTOZSUZ
-  GLÜTENSİZ



Geleneksel tarifler ve bu topraklarda yetişen malzemelerle hazırladığımız yemeklerden oluşan menümüz, ilham aldığımız Anadolu kültürünün etkisiyle ağırlıklı olarak paylaşımlık tabaklar içeriyor. Besleyici ve rahatlatıcı yemeklerden oluşan menümüzün içeriğini mevsime göre tasarlıyoruz.

Geleneklerini bilmeyen ve sahip çıkmayanların geleceklerinin olamayacağına inanıyoruz.

Geleceğimizi garanti altına almak için geleneklerimizin günümüz şartlarına uyarlanıp sürdürülebilir olması gerektiğini düşünüyoruz.

Menümüzde kullandığımız ürünleri yerel esnaflardan tedarik ediyor sürdürülebilirlik anlayışını benimsiyoruz ve bu süreçleri yürütürken mutfak ekibimizde, kadınlarımızın gücünü arkamıza alıyoruz.

Executive Chef