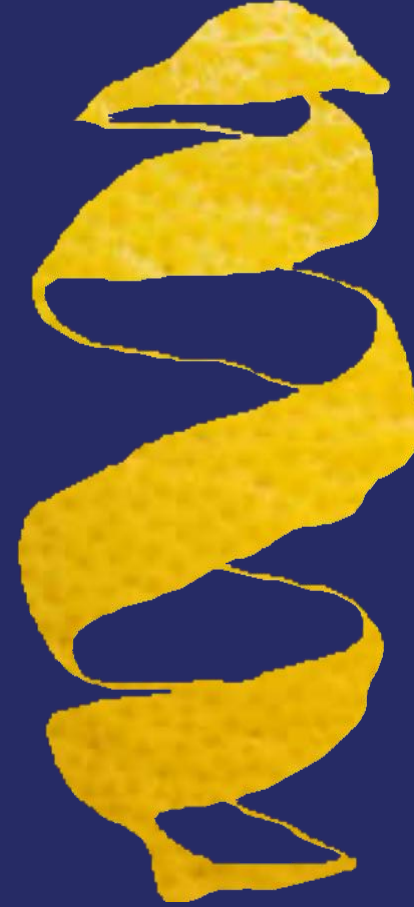


MUTFAKTA
DÖNÜŞÜM
VAR

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
SUITES

MUTFAKTA
DÖNÜŞÜM
VAR



Y A R I N I N M U T F A Ğ I

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.

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

Yarının mutfakları için hazırladığımız her tarifle mutfağımızı dönüştürüyoruz.

VİRA OTEL
SERPME
KAHVATI

(Minimum 2 kişilik)



1600.00 ₺

Ezine Beyaz Peyniri, Tam Yağlı Beyaz Peynir, Kaşar peynir, Çeçil peynir, Hellim Peynir, Dana Salam, Siyah Zeytin, Pancarlı Zeytin, Hatay Halhalı Zeytin, Taş Kırma Zeytin Salatası, Süt Reçeli, Çilek Reçeli, Manda Kaymağında Nane Reçeli, Kakaolu Fındık Krema, Acuka, Pişi, Tahin/Pekmez, Bal, Tereyağı, Sinop Katlama, Soslu Sosis, Ev Yapımı Patates Kızartması, Domates Soslu Biber Kızartması, Menemen veya Yumurta, Söğüş Tabağı, Kuru İncir, Kuru Kayısı, Mevsim Meyvesi, Fırında Baget Ekmeği.

Kahvaltı servisimiz her gün 08.00 - 14.00 saatleri arasındadır.

Serpme kahvaltı servisimiz minimum 2 kişiliktir.

Kişi sayısından az olan servislerde kişi başı 250.00 TL servis edilir.

YUMURTA



SAHANDA YUMURTA 180.00 ₺

OMLET 260.00 ₺

Kaşarlı / Sebzeli 320.00 ₺

DİĞER
LEZZETLER

KUYMAK 400.00 ₺

Mısır Unu, Tereyağ ve Kolot Peynir

MENEMEN 300.00 ₺

Kaşarlı / Beyaz Peynir 340.00 ₺

SİNÖP KATLAMA 260.00 ₺

TOST



KARIŞIK TOST 340.00 ₺

Sucuk, Kaşar Peyniri, Domates ve Salatalık Patates Cips

KAŞARLI TOST 320.00 ₺

Kaşar Peyniri, Domates ve Salatalık Patates Cips

YENİ SİMİT TABAĞI 380.00 ₺

Beyaz Peynir, Kaşar Peynir, Siyah Zeytin, Halhalı Zeytin, Çilek Reçeli, Ballı Tereyağ, Domates, Salatalık, Mevsim Yeşillikleri ve 1 Adet Simit

EKSTRALAR

Ezine Peynir 280.00 ₺

Tam Yağlı Beyaz Peynir 280.00 ₺

Halhalı Zeytini 280.00 ₺

Kızarmış Hellim Peyniri 280.00 ₺

Pişi (ADET) 280.00 ₺

Kakaolu Fındık Krema 280.00 ₺

Soslu Sosis 280.00 ₺

Süt Reçeli 280.00 ₺

Ev Yapımı Patates Kızartması 280.00 ₺

Soslu Biber Kızartması 240.00 ₺

Manda Kaymağında Nane Reçeli 280.00 ₺

Söğüş Tabağı 280.00 ₺

ÇORBA VE BAŞLANGIÇ

8

Günün çorbasını yetkiliye danışınız.

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

9



bonfile salata

SALATALAR

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

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

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

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.



MEVSİM SALATA



ROKA SALATA



GAVURDAĞ SALATA

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

ÇITIR TAVUK BURGER 520.00₺

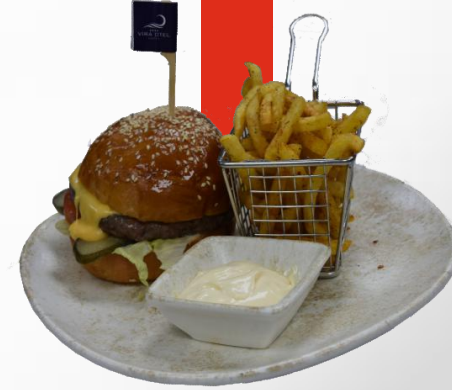
Marul, Domates, Turşu, Baharatlı Patates Cips, Trüflü Mayonez ile.

BONFİLE 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



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

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.



MAKARNA

PENNE ARRABIATA

490.00₺



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

FETTUCCINE 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 Hazırlandığı için 15 -20 Dakikalık Pişirme Süresi Vardır.)



PENNE ARRABIATA



FETTUCCINE ALFREDO



SİNOP MANTI

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 BONFİLE

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.		

Tatlı çeşitleri mevsimsel olarak değişiklik göstermektedir, lütfen tatlı çeşitlerini yetkiliye sorunuz.



tiramusu

balkabaklı mus

yaban mersinli
cheesecake



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₺

AMERİCANO 200.00₺
Rulokat ile Servis Edilir.

CAPPUCCİNO 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 ₺
İHLAMUR 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



İHLAMUR ÇAYI



NANE LİMON

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 ₺



-  Glüten 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
-  Yumuşakçalar
-  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

ANIL GÜRKAN