

BAŞLANGIÇ

“Şanlıurfa” Kıyma “Şanlıurfa” usulüyle hazırlanan, elde satırla kıyılmış dana kıyma.	1400 ₺
Sultani Bezelye Salata Limon kabuğu, kuşboku “Antep” fıstığı ve közlenmiş bezelye.	1200 ₺
İsli Et İsli ve tuzlanmış et, 2 yıl olgunlaşmış tulum peyniri, lavanta balı ve köy yufkası.	1600 ₺
Tam Zamanı Palamut Tuzlanmış palamut ve “Şanlıurfa” isotlu ezme salata.	1300 ₺

ARA SICAK

“Alaşehir” Kapama El açması geleneksel börek, et suyu dashi ile tamamlanır.	1800 ₺
Klasikleşmiş Alaf Pidelerinden – İsli Kuzu Kaburga ve Ot Salatası Pide formunda, taze otlarla birlikte tütsülenmiş kuzu kaburga.	1600 ₺
Zargana Zargana balığı, pil-pil sos ve turşulanmış elma ile.	1400 ₺
“Trakya” Yabani Mantarlı Pide “Trakya” yabani mantarı, borazan mantarı ve siğir dili mantarı , fermente mantar püresi ile zenginleştirilmiş pide.	1400 ₺
İsotlu Izgara Kuzu Kaburga (4 parça) “Şanlıurfa” isotuyla ızgara edilmiş kuzu kaburga. Olması gerektiği gibi, elle yenir.	1900 ₺

ANA YEMEK

Taşta Günün Balığı Buharda pişmiş günün balığı, pil-pil sos ve eşlişçisi ile.	2600 ₺
Ekmek Arası Kuzu İncik (İki Kişilik) Ağır ateşte bir gece pişmiş, tereyağlı hamur ile kaplanmış, paylaşımık kuzu incik.	2800 ₺
“Gaziantep’li” Dana Bonfile Dana bonfile, ot salatası, çıtır patates ve yoğun kıvamlı demi-glaze sos ile.	2600 ₺
Yer Elması Üçleme Çıtır, karamelize ve tütülenmiş yer elması, yer fıstığı ve hafif bir köpükle servis edilir.	1800 ₺
Kuzu Sırt ve Kuzu Gerdan Kuzu sırtı ve ağır ateşte pişirilmiş kuzu gerdanı, kuzu jus ve konfit patates ile.	2900 ₺

TATLI

“Denizli” Kale Biberi, Çikolata ve “Tire” Karadut Kale biberi çikolatayla buluşur, “Tire” karadut ile tamamlanır.	900 ₺
Obuk Peyniri, Karamel, Kumkuat Sorbet ve Tokat Haşhaşı Yıllandırılmış peynir, karamel ve narenciye tazeliğinin dengesi.	800 ₺