

BAŞLANGIÇ

“Şanlıurfa” Kıyma “Şanlıurfa” usulüyle hazırlanan, elde satırla kıyılmış dana kıyma.	1980 ₺
Sultani Bezelye Tatlı lor, kuşboku "Antep" fıstığı ile fesleğen sos.	1880 ₺
İsli Et İsli ve tuzlanmış et, 2 yıl olgunlaşmış tulum peyniri, lavanta balı ve köy yufkası.	2300 ₺
Torik Lakerda Tütsülenmiş torik balığı, zeytinyağlı pilaki, tarama ve kıtır gofret ile.	2600 ₺

ARA SICAK

“Alaşehir” Kapama El açması geleneksel börek, et suyu dashi ile tamamlanır.	2400 ₺
Klasikleşmiş Alaf Pidelerinden – İsli Kuzu Kaburga ve Ot Salatısı Pide formunda, taze otlarla birlikte tütsülenmiş kuzu kaburga.	2650 ₺
Izgara “Çanakkale” Kalamar Kalamar kolajeni ve mürekkep sos.	2820 ₺
İsotlu Izgara Kuzu Kaburga “Şanlıurfa” isotuyla ızgara edilmiş kuzu kaburga. Olması gerektiği gibi, elle yenir.	2620 ₺
Kuzu Uykuluk Közlenmiş sarımsak, çektilirilmiş et suyu.	2470 ₺
Trakya'dan Mevsimin Mantarları Fermente ayı mantarı püresi, ızgara sezon mantarı ve fındık, yumurta sarısı ile	2100 ₺



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

ANA YEMEK

Günün Balığı

Izgara pişmiş günün balığı, karidesli yuvalama ile.

3700 ₺

Ekmek Arası Kuzu İncik

Ağır ateşte bir gece pişmiş, tereyağlı hamur ile kaplanmış, paylaşımık kuzu incik.

3900 ₺

“Gaziantep’li” Dana Bonfile

Dana bonfile, ot salatası, çıtır patates ve yoğun kıvamlı demi-glaze sos ile.

3400 ₺

Kuzu ve Kuzu

Kuzu sırtı, kuzu jus, kuzu kebab ve domatesli yaz pilavı.

4900 ₺

TATLI

“Denizli” Kale Biberi, Çikolata ve “Tire” Karadut

Kale biberi çikolatayla buluşur, “Tire” karadut ile tamamlanır.

1400 ₺

Deniz Şef’in “Baklavası

2013’ten beri bir klasik. Kuşboku Antep fıstığı ve çıtır katmanlar.

1400 ₺