

BAŞLANGIÇ

“Şanlıurfa” Kıyma “Şanlıurfa” usulüyle hazırlanan, elde satırla kıyılmış dana kıyma.	1610 ₺
Yedikule Marul ve Taze Asma Yaprığı Sorbet Limon kabuğu ve kuşboku “Antep” fıstığı ile	1410 ₺
İsli Et İsli ve tuzlanmış et, 2 yıl olgunlaşmış tulum peyniri, lavanta balı ve köy yufkası.	1930 ₺
Torik Lakerda Ali Şef’in reçetesiyle. İstanbul’un klasik gastronomik ifadesi.	1990 ₺

ARA SICAK

“Alaşehir” Kapama El açması geleneksel börek, et suyu dashi ile tamamlanır.	2050 ₺
Klasikleşmiş Alaf Pidelerinden – İsli Kuzu Kaburga ve Ot Salatası Pide formunda, taze otlarla birlikte tütsülenmiş kuzu kaburga.	2150 ₺
Izgara “Çanakkale” Kalamar Pil-pil sos ve turşulanmış elma ile.	1990 ₺
Izgara Trakya Mantar Sezon mantarları ve fermente mantar püresi.	1990 ₺
İsotlu Izgara Kuzu Kaburga “Şanlıurfa” isotuyla ızgara edilmiş kuzu kaburga. Olması gerektiği gibi, elle yenir.	2200 ₺
Dana Uykuluk Taze soğan, çektirilmiş et suyu. Kargaşasız birleşimin lezzeti.	1950 ₺

ANA YEMEK

Taşta Günün Balığı Buharda pişmiş günün balığı, pil-pil sos ve eşlişçisi ile.	2900 ₺
Ekmek Arası Kuzu İncik (İki Kişilik) Ağır ateşte bir gece pişmiş, tereyağlı hamur ile kaplanmış, paylaşımlik kuzu incik.	3200 ₺
“Gaziantep’li” Dana Bonfile Dana bonfile, ot salatası, çıtır patates ve yoğun kıvamlı demi-glase sos ile.	2850 ₺
Kuzu Sırt ve Kuzu Gerdan Kuzu sırtı ve ağır ateşte pişirilmiş kuzu gerdanı, kuzu jus ve konfit patates ile.	3600 ₺

TATLI

“Denizli” Kale Biberi, Çikolata ve “Tire” Karadut Kale biberi çikolatayla buluşur, “Tire” karadut ile tamamlanır.	1200 ₺
Deniz Şef’in “Baklavası 2013’ten beri bir klasik. Kuşboku Antep fıstığı ve çıtır katmanlar.	1200 ₺