



Çorbalar - Soupes

Mercimek

4.50

Soupe aux lentilles

Saray Haşlama

7.50

Soupe à la viande « façon saray »

Soğuk mezeler - entrées froides

Zeytinyağlı Sarma

5.00

Feuilles de vigne farcies

Humus

5.00

Purée de pois chiches avec une touche d'huile de sésame

Şakşuka

5.00

Aubergines grillées et marinées, piments, tomates concacées

Kimyonlu Kuzu incik söğüş

6.00

Fines tranches de jarret d'agneau, assaisonnées d'huile d'olive et de cumin

Fileto Hamsi turşusu

6.00

Filets d'anchois marinés au citron





Acılı Antep Ezmesi

5.00

Purée d'oignons, tomates, concombres et piments à la diable

Paşa meze

5.00

Purée de feta, accompagnée d'une purée de sésame et finement épicée

Peynir Soğuş

5.00

Tranches de feta, accompagnées de tomates, concombre en rondelles et agrémentées d'olives

Karışık Turşu

6.50

Légumes farcis et épicés

Deniz börülcesi

7.00

Salade blanche de zostère marine, assaisonnée d'ail et d'huile d'olive

Cacık

4.50

Yogourt à la menthe, accompagné d'ail et de morceaux de concombres

Peynir Tabağı (kurutulmuş kayısı ve incir ile)

11.50

Plateau de fromages variés, accompagné de figues et d'abricots secs

Büyük Karides (ballı havuç püresi eşliğinde)

8.50

Grosses crevettes sur son lit de purée de carottes sucrées

Soğuk Meze Tabağı (2 kişilik)

16.00

Assiette d'entrées froides (pour deux personnes)





Arasıcaklar – entrées chaudes

Arnavut ciğeri

5.50

Foie haché « façon Balkans »

Patlıcan Biber Kızartması

5.00

(sarmısaklı yoğurt sosu ile)

Aubergines grillées et poivrons effilés, accompagnés d'une sauce au yogourt et à l'ail

Örgü peyniri Izgara

5.50

(fesleğen Pesto ile marine edilmiş ve domates dilimleri eşliğinde)

Tressee au fromage, épicée et grillée, accompagnée d'un pesto au basilic et de morceaux de tomates

Kalamar dolması

6.50

Tubes de calamars farcis au fromage et à l'aneth, avec un peu d'ail

Kayseri Mantısı

6.50

Pâtes farcies à la viande hachée avec de la sauce au yogourt et à l'ail





Salatalar - Salades

Kaşık Salatası (Ceviz ve nar ekşisi ile)
*Salade hachée, accompagnée de noix et d'une
sauce aigre-douce à la grenade*

Küçük portion (petite) 4.00

Büyük portion (grande) 7.50

Roka Salatası (Örgü peyniri ve ekşili pekmez sos eşliğinde)
*Salade de roquette, accompagnée d'une tresse au fromage et de sauce
balsamique aux raisins*

9.50

Bahçe Salatası (tüm mevsim yeşillikleri ile)
Salade mixte

7.00

Çoban Salatası
*Salade du pasteur aux tomates, concombres,
oignon, persil et roquette*

Küçük portion (petite) 4.00

Büyük portion (grosse) 7.50

Körpe kalamar Salatası
Petits calamars en salade romaine

10.00

Etsiz Yemek - Végétariens

Karnıyarık
(patlıcan yatağında izgarada közlenmiş karışık sebze ve fırınlanmış kaşar ile)
Aubergine farcie aux légumes grillés et fromage kasar gratiné

10.50





Et Yemekleri - Viandes

Kuzu pîrzola çatalı 17.50

(halka sebze kurutulmuş domates ve pilav ile)

Carré d'agneau grillé, accompagné d'une poêlée de légumes, tomates sèches et riz à la menthe

Kuzu bonfile ızgara 18.50

(sebze garnitür ve pilav ile)

Filet d'agneau grillé accompagné d'une poêlée de légumes et de riz à la menthe

Kuzu şiş 19.50

(biberiye dalında, közde domates, biber, tadımlık cacık ve boulgour pilav ile)

Brochettes d'agneau grillé piquetées de romarin, agrémentées de tomates grillées et poivrons effilés, et accompagnées de petits ramequins Cacik et Boulgour

Dana bonfile palaska 21.00

(Hünkıyar Beğendi ve pilav eşliğinde)

Tournedos garnis d'aubergines grillées et d'une sauce béchamel, accompagnés de riz à la menthe

Külbastı Sipahi usulü 20.00

(Pilav ve Şovalye sos eşliğinde fırınlanmış kaşar ile)

Filet de bœuf agrémenté de légumes à l'étuvée, gratinés avec du fromage kasar, et accompagné de riz à la menthe

Hürrem Sultan Güveçi 18.50

(Kuşbaşı kuzu ve sebzeler ile)

Émincé d'agneau accompagné de ses légumes cuits à la cocotte et servit sur un plat bordé de flammes

Tavuk göğsü ızgara Yelpaze 17.00

(Pilav, tahinli püre ve antep fıstıklı sos eşliğinde)

Blanc de poulet servi avec une purée de sésame et une crème à la pistache, accompagné de riz à la menthe



**Kaşarlı Köfte**

14.50

(domates, biber, tadımlık cacık, acılı ezme ve bulgur pilav ile)

Boulettes de viande épicées, servies avec du fromage kasar et un petit ramequin Cacik, accompagnées d'une crème aux poivrons et de bulgur

Izgara Köfte

11.50

(bulgur pilav ile, közde domates biber ve tadımlık cacık)

Boulettes de viande épicées, servies avec du bulgur et un petit ramequin Cacik, accompagnées de tomates grillées et de poivrons effilés

Meyhane Köftesi

15.50

(kuşbaşı sebzeler ile sotelenmiş sıkma köfte, bulgur pilavı sunumu ile)

Petites boulettes de viande piquantes agrémentées d'un peu d'ail et accompagnées de légumes à l'étuvée et de bulgur

Kayseri Mantısı

10.50

Pâtes farcies à la viande hachée avec de la sauce au yogourt et à l'ail

O s m a n y a Özel Izgara Tepsisi (2 kişilik)

38.00

O s m a n y a Spécial (pour deux personnes)

Assortiments de plats grillés avec garniture





Balık Yemekleri - Poissons

Çipura ızgara fileto

20.50

(deniz börülcesi ve biberiye patates ile)

Filet de daurade royale grillé, sur son lit de zostère marine blanchie, accompagné d'un peu d'ail et de pommes de terre au romarin

Levrek fileto ızgara

19.00

(asma yaprağına sarılı - tereyağı, limon sos ve kereviz yaprakları yatağında)

Loup de mer grillé, enveloppé dans des feuilles de vigne, sur son lit de sauce à la limette et au beurre, garni de céleri en branches

Ayvalık (Cunda) usulü Karides Tava

19.00

Six scampis cuits, accompagnés d'ail, de romarin et de limette « à la façon Ayvalik »

Rakı soslu Ege Kalamarı

16.50

(deniz börülcesi yatağında)

Tubes de calamars marinés à l'anis, légèrement panés, cuits sur son lit de zostère marine

Hamsi Tava

16.50

(Karadeniz usulü, çoban salatası ile)

Anchois frits provenant de la mer Noire, accompagnée d'une salade pasteur

Soslarımız Restaurantımıza özgüdür !

Nos sauces sont faites maison, à partir de recettes traditionnelles





Tatlılar - Entremêts

İrmik helvası sıkma peynirli

8.50

Semoule chaude avec des fils de mozzarella

Kazandibi

7.00

*Entremêt traditionnel turc avec de la farine de riz, de la résine de sapin,
« façon Panacotta »*

Baklava

7.00

Entremêt traditionnel turc à base de pâte feuilletée traditionnelle

Karışık Tatlı tabağı (2 Kişilik)

16.00

Assortiment d'entremêts (pour deux personnes)

Meyve tabağı (2 Kişilik)

12.00

Assortiment de fruits (pour deux personnes)

