



À LA CARTE MENU

Summer 2026

STARTERS

- **ARTICHOKE**, artichoke cream, Alanya citrus dressing, spring onion oil 790
- Market greens with Gazipaşa **STRAWBERRY & EZİNE CHEESE**, pistachio, balsamic dressing 700
- Alanya **AVOCADO** and **TUNA**, cucumber, physalis, green apple dressing 1050
- **AMBERJACK** crudo, Gazipaşa strawberry kosho, yogurt whey, lemongrass oil 950
- Open **MANTI** with **SHRIMPS**, chili butter, whipped yogurt, shrimp bisque reduction 1050
- **ASPARAGUS & POTATOE** tartine, braised ox tail, asparagus velute 1050
- **OCTOPUS**, Antalya bean salad with tahini emulsion, light pickles 1450
- **SCALLOPS**, peas variations, shellfish sauce 1050
- Deep fried **SHRIMPS**, eel tare, apple and fennel salad with lime dressing 950
- Sliced raw **BEEF**, Bergama tulum cheese, truffle mayonnaise, olive oil, capers 1050

MAIN COURSE

- **STONE BASS**, Turkish potatoes salad, lemon velute sauce 1600
- **MEDITERRIENAN GROUPPER**, cauliflower, butter sauce with lemongrass oil 1750
- **SEABASS**, ginger and chili pepper beurre blanc, lime kosho, caviar 1500
- **DUCK BREAST** spiced Turkish rice Dolma in cabbage, pickled beetroot, spiced duck sauce 1650
- **DUCK CONFIT** Pasta, asparagus, cherry 1200
- Slow roasted **LAMB SHOULDER**, freekeh, dried apricot paste, lamb sauce 1750
- Braised **LAMB SHANK** in crispy **KADAYIF**, peas, morel mushroom, lamb sauce 1650
- **"ŞAŞLIK"** sliced beef tenderloin skewers, pickled and baked onion, mushroom, red wine sauce 1850
- **BEEF TENDERLOIN** spiral potatoes, caramelized onion, Bordelaise sauce 1950

DESSERTS

- **ALANYA PEANUT LEMONADE** sorbet, citrus-coconut mousse and meringue 750
- **SÜTLAÇ** Vanilla crème anglaise with rice, caramel, crispy milk foam, hazelnut ice cream 750
- **CHOCOLATE SOUFFLE** tartine, dried raspberries, Antep pistachio ice cream 750
- **WHITE CHOCOLATE**, Alanya Mango, passion fruit mousse, warm passionfruit sauce 750
- Assorted seasonal sorbets 750
- Assorted local and import cheese plate 1200

- **THREE-COURSE EXPERIENCE** 3200
compose your own journey by selecting one of every course from our a la carte menu





À LA CARTE MENU

Лето 2026

СТАРТЕРЫ

- **АРТИШОК** крем из артишока, цитрусовая заправка из Аланьи, масло из зелёного лука 790
- Сезонная зелень с **КЛУБНИКОЙ ИЗ ГАЗИПАШИ И СЫРОМ ЭЗИНЕ**, фисташки, бальзамическая заправка 700
- **АВОКАДО И ТУНЕЦ ИЗ АЛАНЬИ**, огурец, физалис, заправка из зелёного яблока 1050
- Крудо из **АМБЕРДЖЕКА**, клубничный косё из Газипаши, сыворотка йогурта, масло лемонграсса 950
- Открытые **МАНТЫ С КРЕВЕТКАМИ**, чили-масло, взбитый йогурт, редукция биска из креветок 1050
- Тартин с **СПАРЖЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ**, томлёный бычий хвост, спаржевый велюте 1050
- **ОСЬМИНОГ**, салат из фасоли Антальи с тахини-эмульсией, лёгкие маринады 1450
- **ГРЕБЕШКИ**, вариации из зелёного горошка, соус из морепродуктов 1050
- Фритированные **КРЕВЕТКИ**, соус таре из угря, салат из яблока и фенхеля с лаймовой заправкой 950
- Тонко нарезанная сырая **ГОВЯДИНА**, сыр тулум из Бергамы, трюфельный майонез, оливковое масло, каперсы 1050

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- **КАМЕННЫЙ ОКУНЬ**, турецкий картофельный салат, лимонный соус велюте 1600
- **СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ГРУПЕР**, цветная капуста, сливочный соус с маслом лемонграсса 1750
- **СИБАС**, beurre blanc с имбирём и чили, лаймовый косё, икра 1500
- **УТИНАЯ ГРУДКА**, долма из пряного турецкого риса в капусте, маринованная свёкла, пряный утиный соус 1650
- Паста с **КОНФИ УТКИ**, спаржа, вишня 1200
- Медленно запечённая **БАРАНЬЯ ЛОПАТКА**, фрике, паста из сушёных абрикосов, соус из баранины 1750
- Томлёная **БАРАНЬЯ ГОЛЯШКА** в хрустящем кадаифе, зелёный горошек, сморчки, соус из баранины 1650
- **«ШАШЛЫК»** ломтики говяжьей вырезки на шампурах, маринованный и запечённый лук, грибы, соус из красного вина 1850
- **ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА**, спиральный картофель, карамелизированный лук, соус бордолез 1950

ДЕСЕРТЫ

- Сорбет из **АРАХИСОВОГО ЛИМОНАДА АЛАНЬИ**, цитрусово-кокосовый мусс, меренга 750
- **СЮТЛАЧ**, ванильный крем англес с рисом, карамель, хрустящая молочная пена, мороженое из фундука 750
- **ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ**, тартин, сушёная малина, мороженое из фисташек 750
- **БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**, манго из Аланьи, мусс из маракуйи, тёплый соус из маракуйи 750
- Ассорти сезонных сорбетов 750
- Ассорти местных и импортных сыров 1200
- **Дегустационное меню из трёх блюд** 3200
Составьте своё гастрономическое путешествие, выбрав по одному блюду из каждой категории нашего меню à la carte



À LA CARTE MENU

Yaz 2026

BAŞLANGIÇLAR

- **ENGİNAR**, Enginar kreması, Alanya narenciyesi sosu, taze soğan yağı 790
- Pazar yeşillikleri, **GAZİPAŞA ÇİLEĞİ** ve **EZİNE PEYNİRİ**, Antep fıstığı, Balsamik sirkesi sosu 700
- Alanya **AVOCADO**su ve **TAZE TON BALIĞI**, salatalık, altın çilek ve yeşil elma sosu 1050
- **AKYA** crudo, Gazipaşa çileği kosho, peynir altı suyu, limon otu yağı 950
- **KARİDESLİ AÇIK MANTI**, az acılı tereyağı, çırpılmış yoğurt, karides sosu 1050
- Aksu'dan **KUŞKONMAZ** ve **PATATESLİ** tart, uzun pişmiş dana kuyruğu, kuskonmaz sosu 1050
- Izgara **AHTAPOT**, Antalya usulü tahinli fasulye piyazı 1450
- **DENİZ TARAĞI**, Bezelye püresi, Kabuklu deniz ürünleri sosu 1050
- Kızarmış **KARİDES**, yılanbalığı tare, elma ve rezene salatası, lime sosu 950
- İnce dilimlenmiş çiğ **DANA BONFILE**, Bergama Tulum peyniri, trüflü mantarlı mayonez, zeytin yağı ve kapari 1050

ANAYEMEKLER

- **KAYA LEVREĞİ**, Patates piyazı, limonlu velute sos 1600
- **AKDENİZ GRİDASI**, Karnıbahar püresi ve salatası, limon otu yağlı tereyağ sosu 1750
- **LEVREK**, zencefil ve yeşil biberli beurre blanc sos, lime kosho ve havyar 1500
- **ÖRDEK GÖĞÜS**, ördekli iç pilavlı lahana dolması, pancar turşusu, ördek sosu 1650
- **ÖRDEK CONFİ** dolgulu makarna, kuskonmaz ve vişne sosu 1200
- **KUZU KOL TANDIR**, frik bulguru, kuru kayısı ezmesi, kekikli kuzu sosu 1750
- **KADAYIFA SARILI KUZU İNCİK**, bezelye, morel mantarı ve kekikli kuzu sosu 1650
- **"ŞAŞLIK"** sirkeli soğan, közlenmiş soğan, kırmızı şarap ve mantar sosu 1850
- **DANA BONFILE** kızarmış spiral patates, Karamelize soğan, kereviz püresi kırmızı şarap sosu 1950

TATLILAR

- **ALANYA FISTIKLI LİMONATA** sorbe, narenciye ve hindistan cevisi mus, meringue 750
- **SÜTLAÇ**, Vanilya ve pirinçli krema, karamel, çıtır süt köpüğü, fındıklı dondurma 750
- **BEYAZ ÇİKOLATA**, Alanya mangosu, pasiflora mus, sıcak pasiflora sosu pasiflora 750
- **ÇİKOLATALI SUFLE** tart, kurutulmuş frambuaz, Antep fıstıklı dondurma 750
- Ev yapımı mevsimlik sorbe çeşitleri 750
- Yerli ve İthal peynir tabağı 1200

- **3 SEÇMELİ MENÜ** 3200

A la carte menümüzden her katagoriden bir yemek seçerek kendi deneyiminizi oluşturun