



À LA CARTE MENU

Summer 2026

STARTERS

- Summer **TOMATOES** salad, **EZİNE CHEESE**, tomatoes dressing 850
- Alanya **AVOCADO** and Market greens, freekeh, lime dressing 850
- Alanya **AVOCADO** and **TUNA**, physalis, tomatoes lemon dressing 1050
- **YELLOW TAIL** crudo, strawberry kosho, cucumber, citrus dressing 1050
- Butter fried **SHRIMPS**, fresh pasta sheet, whipped yogurt, shrimp bisque reduction 1050
- **OX TAIL & TOMATOES** tartine, tomatoes confit, Bergama tulum cheese velute 1150
- **OCTOPUS**, Antalya bean salad with tahini emulsion, light pickles 1650
- **SCALLOPS**, cauliflower, lemon sauce 1050
- Deep fried **SHRIMPS**, apple and fennel salad with lime 1050
- Sliced raw **BEEF** carpaccio, Bergama Tulum cheese, truffle mayonnaise, capers 1150

MAIN COURSE

- **STONE BASS**, Turkish potatoes salad, lemon velute sauce 1750
- **SEABASS**, ginger and chili pepper beurre blanc, lime kosho, caviar 1600
- **DUCK BREAST** spiced Turkish rice Dolma in cabbage, baked plum, spiced duck sauce 1950
- **DUCK CONFIT** in crispy **KADAYIF**, asparagus, cherry, duck sauce 1950
- **BEEF SHORT RIB**, Smoked aubergine and tomatoes salad, Turkish barbeque sauce 2100
- Slow roasted **LAMB SHOULDER**, freekeh, dried apricot paste, lamb sauce 1950
- Braised **LAMB SHANK**, sweet corn, lamb sauce 1950
- **BEEF TENDERLOIN**, caramelized onion, celery cream, Bordelaise sauce 2150
- **SHRIMP** filled **PASTA**, summer tomatoes sauce, fresh herbs 1400

DESSERTS

- **PEACH** and **MERINGUE**, champagne gel, peach sorbet 800
- **SÜTLAÇ** Vanilla crème anglaise with rice, caramel, crispy milk foam, hazelnut ice cream 800
- **CHOCOLATE SOUFFLE** tartine, dried raspberries, Antep pistachio ice cream 950
- **WHITE CHOCOLATE**, Alanya Mango, passion fruit mousse, warm passionfruit sauce 800
- Assorted seasonal sorbets 800
- Assorted local and import cheese plate 1200

- **THREE-COURSE EXPERIENCE** 3750
compose your own journey by selecting one of every course from our a la carte menu



À LA CARTE MENU

Yaz 2026

BAŞLANGIÇLAR

- **DOMATES** salatası ve **EZİNE PEYNİRİ**, zeytinyağı domates sosu 850
- Alanya **AVOKADOSU** ve Pazar yeşillikleri, frik bulguru, Lime sosu 850
- Alanya **AVOKADOSU** ve **TAZE TON BALIĞI**, salatalık, altın çilek, domates sosu 1050
- **AKYA** crudo, Gazipaşa çileği kosho, narenciye sosu 1050
- Tereyağlı **KARİDES**, makarna hamuru, çırpılmış yoğurt, karides sosu 1050
- **DANA KUYRUĞU** ve **DOMATES** tart, konfit domates, Bergama Tulum peyniri sosu 1150
- **AHTAPOT**, Antalya usulü tahinli fasulye piyazı 1650
- **DENİZ TARAĞI**, Karnabahar, limonlu sos 1050
- Kızarmış **KARİDES**, elma ve rezene salatası, lime sosu 1050
- İnce dilimlenmiş çiğ **DANA BONFILE** carpaccio, Bergama Tulum peyniri, trüflü mantarlı mayonez, zeytin yağı ve kapari 1150

ANAYEMEKLER

- **KAYA LEVREĞİ**, Patates piyazı, limonlu velute sos 1750
- **LEVREK**, zencefil ve yeşil biberli beurre blanc sos, lime kosho ve havyar 1600
- **ÖRDEK GÖĞÜSÜ**, ördekli iç pilavlı lahana dolması, erik turşusu, ördek sosu 1950
- Kadayıfa sarılı **ÖRDEK CONFİ**, kuşkonmaz, kiraz, ördek sosu 1950
- **DANA KABURGA**, Közlenmiş patlıcan ve domates, Barbekü sosu 2100
- **KUZU KOL TANDIR**, frik bulguru, kuru kayısı ezmesi, kekikli kuzu sosu 1950
- **KUZU İNCİK**, mısır, kekikli kuzu sosu 1950
- **DANA BONFILE** Karamelize soğan, kereviz püresi kırmızı şarap sosu 2150
- **KARİDES** dolgulu makarna, Domates sosu 1400

TATLILAR

- **ŞEFTALİ & MERİNGUE**, şampanyalı jeli, şefteli sorbe 800
- **SÜTLAÇ**, Vanilya ve pirinçli krema, karamel, çıtır süt köpüğü, fındıklı dondurma 800
- **ÇİKOLATALI SUFLE** tart, kurutulmuş frambuaz, Antep fıstıklı dondurma 950
- **BEYAZ ÇİKOLATA**, Alanya mangosu, pasiflora mus, sıcak pasiflora sosu pasiflora 800
- Ev yapımı mevsimlik sorbe çeşitleri 800
- Yerli ve İthal peynir tabağı 1200

- **3 SEÇMELİ MENÜ** 3750

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



À LA CARTE MENU

Лето 2026

СТАРТЕРЫ

- Летний салат с **ПОМИДОРАМИ, СЫРОМ ЭЗИНЕ**, томатной заправкой 850
- **АВОКАДО** из Аланьи и сезонная зелень, фрике, лаймовая заправка 850
- **АВОКАДО** из Аланьи и **ТУНЕЦ**, физалис, лимонно-томатная заправка 1050
- Крудо из **ЖЕЛТОХВОСТА**, клубничный кошо, огурец, цитрусовая заправка 1050
- **ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ** на сливочном масле, свежий лист пасты, взбитый йогурт, биск из креветок 1050
- Тартин с **БЫЧЬИМ ХВОСТОМ И ПОМИДОРАМИ**, томаты конфи, велюте из тулумского сыра Бергама 1150
- **ОСЬМИНОГ**, салат из анталийской фасоли с эмульсией тахини, лёгкие маринады 1650
- **ГРЕБЕШКИ**, цветная капуста, лимонный соус 1050
- **КРЕВЕТКИ ВО ФРИТЮРЕ**, салат из яблока и фенхеля с лаймом 1050
- Карпаччо из **СЫРОЙ ГОВЯДИНЫ**, тулумский сыр Бергама, трюфельный майонез, каперсы 1150

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- **КАМЕННЫЙ СИБАС**, турецкий картофельный салат, соус велюте с лимоном 1750
- **СИБАС**, бер-блан с имбирём и чили, лаймовый кошо, икра 1600
- **УТИНАЯ ГРУДКА**, пряный турецкий рис, долма в капусте, запечённая слива, пряный утиный соус 1950
- **КОНФИ ИЗ УТКИ** в хрустящем **КАДАИФЕ**, спаржа, вишня, утиный соус 1950
- **ГОВЯЖЬИ КОРОТКИЕ РЁБРА**, копчёный баклажан и салат из томатов, турецкий соус барбекю 2100
- **МЕДЛЕННО ЗАПЕЧЁННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА**, фрике, паста из кураги, соус из баранины 1950
- **ТУШЁНАЯ БАРАНЬЯ РУЛЬКА**, сладкая кукуруза, соус из баранины 1950
- **ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА**, карамелизированный лук, крем из сельдерея, соус Борделез 2150
- **ПАСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК**, соус из летних томатов, свежие травы 1400

ДЕСЕРТЫ

- **ПЕРСИК И МЕРЕНГА**, гель из шампанского, персиковый сорбет 800
- **СЮТЛАЧ**, ванильный крем англес с рисом, карамель, хрустящая молочная пена, мороженое из фундука 800
- **ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ**, тартин, сушёная малина, мороженое из фисташек 950
- **БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**, манго из Аланьи, мусс из маракуйи, тёплый соус из маракуйи 800
- Ассорти сезонных сорбетов 800
- Ассорти местных и импортных сыров 1200
- **Дегустационное меню из трёх блюд** 3750
Составьте своё гастрономическое путешествие, выбрав по одному блюду из каждой категории нашего меню à la carte