



À LA CARTE MENU

Winter 2026

STARTERS

- **PEAR** salad with **EZİNE CHEESE**, walnut, Pomegranate sour dressing 900
- Alanya **AVOCADO** and Market greens, freekeh, lime dressing 900
- **ONION SOUP**, toasted sourdough bread, Bergama Tulum cheese 900
- **SHRIMPS** Bisque soup, fried shrimps, fresh pasta sheets, whipped yogurt 1050
- Butter fried **SHRIMPS**, Potatoes cream, lemon and brown butter dressing 1150
- **TUNA** tartare and **AVOCADO**, green apple dressing, celery, cucumber 1050
- **YELLOW TAIL** crudo, spiced pear, fennel, ginger-chili pepper dressing 1050
- **OCTOPUS**, green lentil, brown butter lemon dressing with pickles 1650
- **SCALLOPS**, cauliflower, lemon velute sauce 1150
- Deep fried **SHRIMPS**, fennel salad with lime 1150
- Sliced raw **BEEF** carpaccio, Bergama Tulum cheese, truffle mayonnaise, capers 1200

MAIN COURSE

- **STONE BASS**, potatoes salad with lentil, brown butter lemon velute sauce 1850
- **SEABASS**, ginger and chili pepper beurre blanc, lime kosho, caviar 1700
- **OX TAIL & JARUSALEM ARTICHOKE** tarte, Jarusalem artichoke velute 1750
- **DUCK BREAST**, Baked apple, pickled beetroot, confit potatoes, spiced duck sauce 1950
- **DUCK CONFIT KADAYIF**, pickled plums, spiced duck sauce 1950
- **BEEF SHORT RIB**, stuffed onion "dolma" Turkish barbeque sauce 2200
- Slow roasted **LAMB SHOULDER**, freekeh, dried plum paste, lamb sauce 2100
- Braised **LAMB SHANK** in cabbage, carrot, potatoe cream, lamb sauce 2100
- **BEEF TENDERLOIN**, caramelized onion, celery cream, Bordelaise sauce 2350
- **"ŞAŞLIK"** sliced beef tenderloin skewer, stuffed onion "Dolma", pickled onion, mushroom, red wine sauce 2200

DESSERTS

- **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 local and import cheese plate** 1200

-
- **THREE-COURSE EXPERIENCE** 3950
compose your own journey by selecting one of every course from our a la carte menu



À LA CARTE MENU

Kış 2026

BAŞLANGIÇLAR

- **ARMUT** salatası ve **EZİNE PEYNİRİ**, ceviz, nar ekşisi sosu 900
- Alanya **AVOKADOSU** ve Pazar yeşillikleri, frik bulguru, Lime sosu 900
- **SOĞAN ÇORBASI**, kızarmış ekşi maya ekmek, Bergama Tulum peyniri 900
- **KARİDES ÇORBASI** taze makarna hamuru, çırpılmış yoğurt 1050
- Tereyağında **KARİDES**, Patetes kreması, esmer tereyağ sosu 1150
- Taze **TONBALIĞI** tartar ve **AVOKADO**, salatalık, kereviz ve yeşil elma sosu 1050
- **AKYA** crudo, poşe armut, rezene, yeşil biber ve zencefil sosu 1050
- **AHTAPOT**, yeşil mercimek, turşu, esmer tereyağı limon sosu 1650
- **DENİZ TARAĞI**, Karnabahar, limon velute sosu 1150
- Kızarmış **KARİDES**, elma ve rezene salatası, lime sosu 1150
- İnce dilimlenmiş çiğ **DANA BONFILE CARPACCIO**, Bergama Tulum peyniri, trüflü mantarlı mayonez 1200

ANAYEMEKLER

- **KAYA LEVREĞİ**, Patates piyazı, mercimek, esmer tereyağ limonlu velute sosu 1850
- **LEVREK**, zencefil ve yeşil biberli beurre blanc sos, lime kosho ve havyar 1700
- **DANA KUYRUĞU & YER ELMASI** tart, yer elması velute sos 1750
- **ÖRDEK GÖĞÜS**, poşe elma, pancar turşusu, confit patates, ördek sosu 1950
- Kadayıfa sarılı **ÖRDEK CONFİ**, Erik turşusu, ördek sosu 1950
- **DANA KABURGA**, Mantarlı soğan dolması, Barbekü sosu 2200
- **KUZU KOL TANDIR**, frik bulguru, kuru erik ezmesi, kekikli kuzu sosu 2100
- Lahanaya sarılı **KUZU İNCİK**, havuç, patates kreması, kuzu sosu 2100
- **DANA BONFILE** Karamelize soğan, kereviz püresi kırmızı şarap sosu 2350
- **ŞAŞLIK** soğan dolması, turşu soğan, mantar ve kırmızı şarap sosu 2200

TATLILAR

- **SÜTLAÇ**, Vanilya ve pirinçli krema, karamel, çıtır süt köpüğü, fındıklı dondurma 800
- **BEYAZ ÇİKOLATA**, Alanya mangosu, pasiflora mus, sıcak pasiflora sosu pasiflora 950
- **ÇİKOLATALI SUFLE** tart, kurutulmuş frambuaz, Antep fıstıklı dondurma 800
- **Yerli ve İthal peynir tabağı** 1200

-
- **3 SEÇMELİ MENÜ** 3950

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



À LA CARTE MENU

Зима 2026

СТАРТЕРЫ

- **САЛАТ С ГРУШЕЙ**, сыр эзине, грецкий орех, заправка из гранатового сока 900
- **АВОКАДО ИЗ АЛАНЬИ**, микс салатных листьев, фризе, лаймовая заправка 900
- **ЛУКОВЫЙ СУП**, поджаренный хлеб на закваске, сыр бергама тулум 900
- **БИСК ИЗ КРЕВЕТОК**, жареные креветки, листы свежей пасты, взбитый йогурт 1050
- **КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ**, картофельный крем, лимонная заправка с коричневым маслом 1150
- **ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО**, заправка из зелёного яблока, сельдерей, огурец 1050
- **КРУДО ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА**, груша со специями, фенхель, заправка с имбирём, чили и перцем 1050
- **ОСЬМИНОГ**, зелёная чечевица, лимонная заправка с коричневым сливочным маслом, маринованные огурцы 1650
- **ГРЕБЕШКИ**, цветная капуста, лимонный велюте соус 1150
- **КРЕВЕТКИ ВО ФРИТЮРЕ**, салат с фенхелем и лаймом 1150
- **КАРПАЧЧО ИЗ СЫРОЙ ГОВЯДИНЫ**, сыр бергама тулум, трюфельный майонез, каперсы 1200

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- **СИБАС НА КАМНЕ**, картофельный салат с чечевицей, лимонный велюте соус с коричневым маслом 1850
- **СИБАС**, соус бер блан с имбирём и чили, лайм косо, икра 1700
- **БЫЧИЙ ХВОСТ И ТОПИНАМБУР**, тарт, крем-велюте из топинамбура 1750
- **УТИНАЯ ГРУДКА**, запечённое яблоко, маринованная свёкла, картофель конфи, пряный соус из утки 1950
- **УТИНЫЙ КОНФИ С КАДАИФОМ**, маринованные сливы, пряный соус из утки 1950
- **ГОВЯЖЬИ КОРОТКИЕ РЁБРА**, фаршированный лук «долма», соус барбекю по-турецки 2200
- **МЕДЛЕННО ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЁНКА**, фрике, паста из сушёной сливы, соус из ягнёнка 2100
- **ТОМЛЁНАЯ ГОЛЯШКА ЯГНЁНКА**, капуста, морковь, картофельный крем, соус из ягнёнка 2100
- **ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА**, карамелизированный лук, крем из сельдерея, соус борделез 2350
- **«ШАШЛЫК» ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**, фаршированный лук «долма», маринованный лук, грибы, соус из красного вина 2200

ДЕСЕРТЫ

- **СЮТЛАЧ**, ванильный крем-англез с рисом, карамель, хрустящая молочная пена, мороженое с фундуком 800
- **ШОКОЛАДНЫЙ СУФЛЕ**, тарт, сушёная малина, мороженое с антепской фисташкой 800
- **БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**, мусс из манго из Аланьи, маракуйя, тёплый соус из маракуйи 1200
- АССОРТИ МЕСТНЫХ И ИМПОРТНЫХ СЫРОВ

-
- **ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ ТРЁХ БЛЮД** 950
Составьте своё гастрономическое путешествие, выбрав по одному блюду из каждой категории нашего меню à la carte