

PARLÉ

SALATA // SALAD

Fırınlanmış Kırmızı Pancar Salatası; Keçi Peyniri, Kuzukulağı, Marul, Portakal Dilimleri, Balzamik Sos
Baked Beetroot Salad; Goat Cheese, Sorrel, Lettuce, Orange Segments, Balsamic Dressing

Deniz Mahsulleri Salatası
Akdeniz Yeşillikleri Üzerine Sotelenmiş Deniz Mahsulleri, Çeri Domates, Kurutulmuş Domates, Zeytinyağı, Limon Sos
Seafood Salad
Mediterranean Greens, Cherry Tomatoes, Sun Dried Tomatoes, Olive Oil, Lemon Dressing

Kuruyemişli Tahıl Salatası; Tere, Firik, Beluga Mercimek, Kiraz Domates, Nar Sos
Cereal Salad with Dried Nuts; Cress, Firik Rice, Beluga Lentils, Cherry Tomato and Pomegranate Sauce

Avokado Salatası; Akdeniz Yeşillik, Semizotu, Avokado, Yeşil Elma, Nar, File Badem ve Pesto Sos
Avocado Salad; Mediterranean Greens, Purlane, Avocado, Green Apple, Pomegranate, Thinly Sliced Almond and Pesto Sauce

Izgara Tavuk But Salatası; Közlenmiş Patlıcan ve Domates, Roka, Marul, Balzamik Sos
Grilled Chicken Salad; Smoked Eggplant and Tomato, Arugula, Lettuce with Balsamic Dressing

Dilimlenmiş Bonfile Salatası
Roka, Çıtır Parmesan, Kapari ve Domates
Grilled Beef Tenderloin Salad
Arugula, Parmesan Chips, Capers and Tomato

Körpe Enginar Salatası
Parmesan, Kavrulmuş Susam, Kereviz Sapı
Baby Artichoke Salad
Parmesan, Roasted Sesame, Celery Stalk

Ton Balığı Salatası; Beyaz Lahana, Yağlı Marul, Kırk Zeytin, Tane Hardal Sos
Tuna Salad; White Cabbage, Lettuce, Olive with Mustard Sauce

Ilık Hurma ve Keçi Peyniri Salatası; Kuzu Kulağı, Nar Taneleri, Kavrulmuş Fıstık, Portakal Sos
Warm Date and Goat Cheese Salad
Sorrel, Pomegranate Kernel, Roasted Pignoli with Orange Sauce

Ispanaklı Acı Kalamar Salatası
Yeşil Mercimek Yahnisi, Zeytinyağı ve Limon Sos
Spicy Calamari and Spinach Salad
Green Lentil Stew with Olive Oil and Lemon Dressing

Füme Antrikot Salatası; Parmesan, Enginar, Roka Yaprakları
Smoked Entrecote Salad; Parmesan, Artichoke, Arugula

BALIK // FISH

Izgara Deniz Levreği; Közlenmiş Patlıcan, Çeri Domates, Fesleğenli Zeytin Pesto
Grilled Sea Bass; Broiled Eggplant, Cherry Tomato and Basil Olive Pesto

Alaska Somon Filetosu, Sote Pazı, Sos Vierge
Alaska Salmon Fillet, Sautéed Swiss Chard with Sauce Vierge

Izgara Jumbo Karides; Safranlı Basmati Pilavı, Kaparili Misket Limonu Sos
Grilled Jumbo Prawn; Basmati Rice with Saffron, Capers and Lime Sauce

Günün Balığı A.F.G.
Fish Of The Day

ET // MEAT

Izgara Kuzu Sırtı; İki Renkli Körpe Kabak, Sarımsak Konfit, Porçini Mantar, Fesleğenli Tagliatelle Demi Glace Sos
Grilled Lamb Loin; Two Colors Baby Zucchini, Garlic Confit, Porchini Mushroom, Basil Tagliatelle with Demi Glace Sauce

Dana Külbastı ve Porçini Mantarlı Buğday Pilavı
Beef Cutlet and Steamed Wheat Rice with Porchini Mushroom

Dövülmemiş Izgara Bonfile; Kızarmış Mozarella, Kaparili Sote Ispanak, Demi Glace Sos
Grilled Beef Tenderloin; Fried Mozarella, Sautéed Spinach with Caper, Demi Glace Sauce

Keçi Peynirli Yarım Tavuk; Fesleğenli Bezelyeli Risotto, Pesto Sos
Half Roasted Chicken with Goat Cheese, Green Peas Risotto, Pesto Sauce

Parlè Usulü Burger; Muhammara Sos, Aioli, Patates Kızartması
Parlè Style Burger; Muhammara Sauce, Aioli with French Fries

Dana Yanağı; Taze Kekikli Patates Püresi, Karamelize Soğan, Porto Şarap Sos
Veal Cheeks; Fresh Thyme Potato Puree, Caramelized Onion with Porto Wine Sauce

Cafe de Paris Soslu Bonfile Dilimleri ve Patates Kızartması
Grilled Beef Medallions with Cafe de Paris Sauce and French Fries

Fransız Pekin Örneği; Beyaz Basmati, Siyah Basmati, Sote Karışık Mantar, Kan Portakal Sos
French Style Pekin Duck; Basmati and Black Rice, Mixed Sautéed Mushroom with Blood Orange Sauce

Dana Pizola; Fırınlanmış Patates, İki Renkli Sote Kabak, Demi Glace Sos
Veal Chops; Sautéed Two Colors Baby Zucchini, Ovenbaked Potato with Demi Glace Sauce

Parlè Usulü Kuzu Gerdan; Patlıcanlı Arpa Şehriye Risotto, Demi Glace Sos
Parlè Style Lamb Neck; "Şehriye" Wheat Risotto with Eggplant and Demi Glace Sauce

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.
Fiyatlarımıza KDV dahildir. 11.01.2019 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices inclusive of VAT. Prices are valid from 11.01.2019. Foods are produced in Turkey.



ÇORBA // SOUP

Yeşil Kuşkonmaz Çorbası, Trüf Aromalı
Green Asparagus Soup, Truffle Flavored

Közlenmiş Domates Çorbası, Sıcak Mozzarella Peyniri
Broiled Tomato Soup with Mozzarella Cheese

BAŞLANGIÇ // STARTER

Somon Gravlax
Beyaz Kinoa, Rezene, Yeşil Elma, Avokado Dilimleri ve Somon Havyarı
Salmon Gravlax
White Quinoa, Fennel, Green Apple, Avocado Slices and Salmon Roe

Zeytinyağlı Enginar Izgara Karidesli; Kapari Çiçeği, Edemame
Artichoke with Olive Oil and Grilled Prawn; Capers, Edamame Beans

Burrata Peyniri
Körpe Enginar ve Yağ Limon Sos
Burrata Cheese
Baby Artichoke and Lemon Dressing

Ahtapot Izgara
Mini Kapari, Edamame, Kurutulmuş Domates, Taze Kekik, Limonlu Patates ve Lime Sos
Grilled Octopus
Mini Caper, Edamame, Sun Dried Tomatoes, Fresh Thyme, Lemon Flavored Potatoes, Lime Dressing

Izgara Bildirgin, Kinoa Salatası
Grilled Quail with Quinoa Salad

Izgara Dana Yaprak Ciğer, Roka, Badem ve Pancar Püresi
Grilled Calfs Liver, Arugula, Green Almond and Beetroot Puree

Izgara Kuşkonmaz; Parmesan, Füme Antrikot Dilimleri, Sarımsak ve Fırınlanmış Çeri Domates
Grilled Asparagus; Parmesan, Smoked Entrecote, Garlic and Baked Cherry Tomatoes

Kalamar Köftesi, Mercimek Yahnisi
Calamari Meatball with Lentil Stew

Çıtır Bresaola, Portekiz Ançüez, Yedikule Marul
Crispy Bresaola, Portugal Anchovy, Lettuce

Şarküteri Tabakası; Füme Antrikot ve Peynir Çeşitleri
Charcuterie Plate; Smoked Entrecote and Types of Cheese

EV YAPIMI MAKARNALAR // HOMEMADE PASTAS

RISOTTO // RISOTTO

Sicilya Usulü Deniz Mahsullü Spagetti; Ançüez, Kalamar, Karides, Kum Midyesi, Ahtapot ve Taze Domates (Alfredo ya da Bisque Sos)
Sicilian Style Seafood Spaghetti, Anchovy, Calamari, Prawn, Vongole, Octopus and Fresh Tomatoes (Alfredo or Bisque Sauce)

Ravioli; Közlenmiş Patlıcan, Fırınlanmış Sarımsak, Domates, Taze Kekik ve Tereyağı Sos
Ravioli; Broiled Eggplant, Roasted Garlic, Tomato with Fresh Thyme and Butter Sauce

Taglioni Morel Mantarı; Yeşil Kereviz, Maydanoz ve Trüf Aroması
Taglioni with Morel Mushroom; Celery, Parsley and Truffle Oil

Baby Kalamar ve Karidesli Risotto; Mumlanmış Bottarga
Risotto with Baby Calamari and Prawn; Waxed Bottarga

Risotto; Fırınlanmış Porçini Mantarı, Fesleğen, Burrata, Trüf Aroması
Risotto; Ovenbaked Porchini Mushroom, Basil, Burrata with Truffle Flavored

Ev Yapımı Fettuchine, Özel Bolonez Sos
Homemade Fettuchine with Special Bolognese Sauce

Penne Siciliana
Közlenmiş Patlıcan, Siyah Zeytin, Fesleğen
Penne Siciliana
Smoked Eggplant, Black Olives, Basil

TAPAS

Zeytinyağlı Sardalye; Arpacık Soğan, Dereotu, Kuş Üzümlü, Sherry Wine Vinegar Sos
Sardine with Olive Oil; Shallot, Dill, Currant with Sherry Wine Vinegar Sauce

Kabak Mücver; Süzme Yoğurtlu Dip Sos
Zucchini Hash Browns with Yogurt Dipping Sauce

Kıtır Bruschetta; Taze Enginarlı Yeşil Zeytin Tapenade
Bruschetta; Fresh Artichoke with Green Olive Tapenade

Çin Böreği, Çıtır Pırasa, Soya Sos, Kavrulmuş Susam
Chinese Spring Roll, Crispy Leek, Soy Sauce, Rosted Sesame

Acılı Tavuk Kanat; Şirigo Sos
Hot Spicy Chicken Wings with Sriracha Sauce