



MEHMET



1937



İMZA YEMEK



YÖRESEL YEMEK



VEJETARYEN



VEGAN



YUMURTA İÇERİR



SÜT ÜRÜNÜ İÇERİR



GLÜTEN İÇERİR



BALIK ÜRÜNÜ İÇERİR



KABUKLU DENİZ ÜRÜNÜ İÇERİR



YUMUŞAKÇA İÇERİR



ET ÜRÜNÜ İÇERİR



TAVUK ÜRÜNÜ İÇERİR



DOMATES İÇERİR



SOYA İÇERİR



KABUKLU YEMİŞ İÇERİR



SUSAM ÜRÜNÜ İÇERİR



HARDAL İÇERİR



SÜLFİT İÇERİR



KEREVİZ İÇERİR



ACI BAKLA İÇERİR

## ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

	<b>ŞARKÜTERİ TABAĞI</b> füme et, pastırma, eski kaşar peyniri ve ceviz	850₺
	<b>PEYNİR TABAĞI</b> ceviz ile	550₺
	<b>BEYAZ PEYNİR</b>	150₺
	DOMATES & SALATALIK İLE 200₺ ZEYTİN & DOMATES İLE 290₺	
	<b>KEÇİ PEYNİRİ</b>	250₺
	ZEYTİN & DOMATES & SALATALIK İLE 400₺ KIRAZ BİBERİ TURŞUSU & ZEYTİN İLE 400₺	
	<b>TULUM PEYNİRİ &amp; CEVİZ</b>	230₺
	<b>ESKİ KAŞAR PEYNİRİ</b> ceviz ile	250₺
	<b>SÜZME BAL &amp; MANDA KAYMAĞI</b>	250₺
	<b>SÜZME YOĞURT</b>	190₺
	<b>YEŞİL ZEYTİN</b> tavşan yüreği	190₺
	<b>SİYAH ZEYTİN</b>	190₺
	<b>PANCAR TURŞUSU</b>	190₺
	<b>ÇENGELKÖY SALATALIĞI TURŞUSU</b>	200₺
	<b>KARIŞIK TURŞU</b>	230₺
	<b>İSOT KREMASI</b>	200₺
	<b>FÜME ET</b> ceviz ile	450₺
	<b>TEREYAĞINDA SUCUK</b>	450₺
	<b>IZGARA SUCUK</b>	450₺
	<b>PASTIRMA</b>	400₺
	TEREYAĞINDA 460₺ IZGARADA 450₺ KAĞITTA 440₺	
	<b>IZGARA HELLİM PEYNİRİ</b>	230₺
	<b>PANELENMİŞ KAŞAR PEYNİRİ</b>	230₺

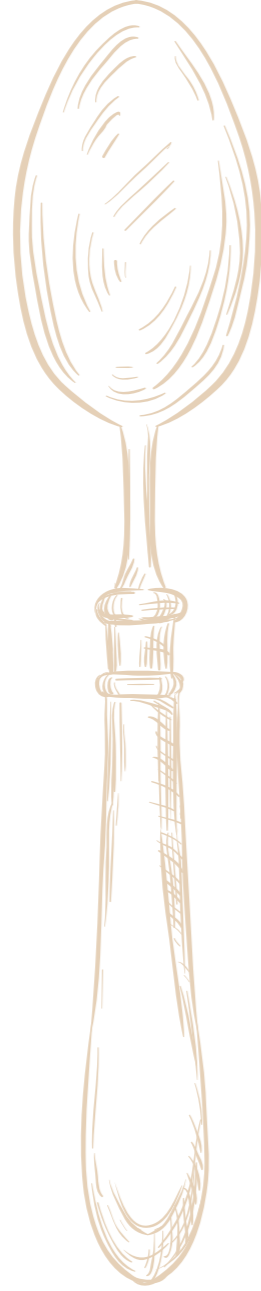
\* Burada kullanılan ürünleri ayrıca 7M Şarküteri bölümümüzden temin edebilirsiniz.

## YUMURTALAR

	<b>TEREYAĞINDA YUMURTA</b>	200₺
	PATATES & KAŞAR PEYNİRLİ 250₺ KIYMALI 430₺ SUCUKLU 430₺	
	KAVURMALI 580₺ PASTIRMALI 600₺	
	<b>OMLET</b>	270₺
	TAZE OTLU 300₺ BEYAZ PEYNİRLİ 300₺ KAŞAR PEYNİRLİ 300₺	
	SUCUKLU 430₺ PATATES & KAŞAR PEYNİRLİ 330₺ PASTIRMALI 480₺	
	<b>MENEMEN</b>	330₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.





## ÇORBALAR

	<b>PAÇA ÇORBASI</b> _____	330₺				
				<b>TUZLAMA ÇORBASI</b> ₺ 1937'den beri değişmeyen tarif _____	330₺	
				<b>İŞKEMBE ÇORBASI</b> ₺ 1937'den beri değişmeyen tarif _____	300₺	
				<b>BALIK ÇORBASI</b> _____	350₺	
				<b>TAVUK ÇORBASI</b> _____	250₺	
				<b>YAYLA ÇORBASI</b> _____	250₺	
					<b>TARHANA ÇORBASI</b> _____	250₺
				<b>DOMATES ÇORBASI</b> _____	250₺	
				<b>SEBZE ÇORBASI</b> _____	250₺	
	<b>GÜNÜN ÇORBASI</b> _____	*	—			

\* Günlük olarak değişmektedir. Lütfen bilgi alınız  
%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



## MEZELER

	<b>HİBEŞ</b> hafif acılı, tahinli ve sarımsaklı	230₺
	<b>BEYAZ ÜZÜM YAPRAĞI</b> kavrulmuş kabak çekirdekli	330₺
	<b>FAVA</b> kırmızı soğan ve dereotu ile	230₺
	<b>KIZARMİŞ SOĞANLI FAVA</b> sorunuz: bakla veya yeşil mercimek	280₺
	<b>ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA</b>	230₺
	<b>ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA</b>	250₺
	<b>ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI</b>	230₺
	<b>AVOKADO EZMESİ</b>	230₺
	<b>RUS SALATASI</b>	230₺
	<b>BARBUNYA PİLAKİ</b> kurutulmuş domatesli	230₺
	<b>ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE</b>	230₺
	<b>ŞAKŞUKA</b>	230₺
	<b>İMAMBAYILDI</b>	230₺
	<b>KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER</b>	230₺
	<b>KÖZLENMİŞ PATLICAN MEZESİ</b>	230₺
	<b>ÇERKEZ TAVUĞU</b> kızdırılmış tereyağı ile	280₺
	<b>YOĞURTLU SEMİZOTU</b>	230₺
	<b>ACILI HAYDARI</b> CEVİZLİ 260₺	220₺
	<b>YOĞURTLU PATLICAN EZMESİ</b> DOMATES SOSLU 260₺ KAVRULMUŞ ACI KIRMIZI BİBER KURUSU İLE 260₺	230₺
	<b>TAZE OTLU KURU CACIK</b> MEVSİM MEYVELİ 280₺	230₺
	<b>ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR</b> mevsiminde sunulur	280₺
	<b>EBEGÜMECİ</b> mevsiminde sunulur	230₺
	<b>DENİZ BÖRÜLCESİ</b> mevsiminde sunulur	230₺
	<b>MEVSİM MEYVELİ TURP OTU</b> mevsiminde sunulur	320₺
	<b>AVOKADOLU KEREVİZ</b>	400₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.

## ARA SICAKLAR

	<b>PATATES KIZARTMASI</b> YOĞURT & KIZDIRILMIŞ TEREYAĞI İLE 270₺ TARATOR SOS İLE 300₺ KAVRULMUŞ ACI BİBER KURUSU & YOĞURT İLE 280₺ DOMATES SOS İLE 260₺	230₺
	<b>TAZE FASULYE KIZARTMASI</b> yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	300₺
	<b>BALKABAĞI KIZARTMASI</b> yoğurt ile	230₺
	<b>BAMYA KIZARTMASI</b> mevsiminde sunulur • yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	250₺
	<b>SODALI KABAK KIZARTMASI</b> yoğurt ile	230₺
	<b>TARATOR SOSLU KABAK KIZARTMASI</b>	300₺
	<b>TARATOR SOSLU DİKENLİ KABAK KIZARTMASI</b> mevsiminde sunulur	300₺
	<b>KARIŞIK KIZARTMA</b> patates, patlıcan ve yeşil biber DOMATES SOSU & YOĞURT İLE 320₺	280₺
	<b>SICAK ŞAKŞUKA</b>	320₺
	<b>KABAK MÜCVERİ</b> seçiniz: kızartılmış   ızgarada	230₺
	<b>MEVSİM SEBZELERİ</b> seçiniz: haşlanmış   ızgarada	250₺
	<b>KAŞAR PEYNİRLİ IZGARA MANTAR</b>	230₺
	<b>MANTAR KAVURMASI</b> yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	250₺
	<b>HAŞLANMIŞ İSPANAK</b> yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	230₺
	<b>OT KAVURMASI</b> yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	280₺
	<b>DENİZ BÖRÜLCELİ YUMUŞAKÇALAR</b> mevsiminde deniz mahsülleri ile	600₺
	<b>BALKABAĞI DOLMASI</b> 4 adet   yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile sipariş üzerine minimum bir gün önce	330₺
	<b>ARNAVUT CİĞERİ</b>	360₺
	<b>IZGARA KUZU CİĞERİ</b>	360₺
	<b>BALIKLI BÖREK</b>	380₺
	<b>AVCI BÖREĞİ</b> ceviz ve kıymalı dolgu • yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile	250₺
	<b>PAÇANGA BÖREĞİ</b> pastırma, domates, yeşil biber ve kaşar peynirli	260₺
	<b>PEYNİRLİ BOHÇA BÖREĞİ</b>	200₺
	<b>KOLOT PEYNİRİ</b> bal, nane, kavrulmuş hurma ve badem ile	350₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.





## SALATALAR

-   **AVOKADOLU KIRMA SALATA** \_\_\_\_\_ 330₺  
Elle kırılmış mevsim yeşillikleri, avokado, yarı haşlanmış brokoli ve karnabahar, domates, salatalık ve zeytinyağlı limon sosu
-  **MEYVELİ SALATA** \_\_\_\_\_ 330₺  
Mevsim yeşillikleri, şefin mevsim meyvesi seçimi, avokado, yarı haşlanmış brokoli ve karnabahar, zeytinyağlı limon sosu
-   **GÖKKUŞAĞI SALATASI** \_\_\_\_\_ 330₺  
Tirmis, şadok veya pembe grefurt, limon parçaları ve kabuğu, yarı haşlanmış brokoli ve karnabahar, domates, Çengelköy salatalığı turşusu, reyhan yaprakları ve zeytinyağlı elma sirkeli sos
-   **KÖZLENMİŞ KAPYA BİBERLİ SALATA** \_\_\_\_\_ 320₺  
Közlenmiş kapyra biberi, avokado, çeri domates, salatalık, taze soğan, yarı haşlanmış brokoli ve karnabahar, zeytinyağı, nar ekşisi ve elma sirkeli sos
-   **AVOKADOLU RENDE SALATA** \_\_\_\_\_ 300₺  
Avokado, rendelenmiş domates, salatalık ve yeşil biber, taze nane yaprakları ve zeytinyağlı limon sosu
-    **ROKA SALATASI** \_\_\_\_\_ 250₺  
İnce doğranmış roka yaprakları, domates, rendelenmiş beyaz peynir ve zeytinyağlı limon sosu
-   **MEVSİM SALATASI** \_\_\_\_\_ 250₺  
Roka ve marul yaprakları, domates, rendelenmiş mor lahana ve havuç, zeytinyağlı limon sosu
-   **KARIŞIK SALATA** \_\_\_\_\_ 250₺  
Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık ve zeytinyağlı limon sosu
-   **OVMA SALATA** \_\_\_\_\_ 330₺  
Ovulmuş marul yaprakları ve taze soğan, ince dilimli avokado, domates ve zeytinyağlı limon sosu
-   **ÇOBAN SALATASI** \_\_\_\_\_ 250₺  
Domates, kuru soğan, salatalık, yeşil biber ve zeytinyağlı limon sosu
-   **7 MEHMET USULÜ ÇOBAN SALATASI** \_\_\_\_\_ 300₺  
Domates, kuru soğan, salatalık, yeşil biber, avokado, zeytinyağı, balzamik sirketi ve nar ekşisi sos
-    **GÖMBE İÇME SALATASI** \_\_\_\_\_ 280₺  
Rendelenmiş domates, salatalık, kekik, sarımsak, domates salçası, cin biber, zeytinyağı, üzüm sirketi, ve nar ekşisi sos ile, buz küpleri eşliğinde servis edilir
-   **KAŞIK SALATA** \_\_\_\_\_ 250₺  
İnce doğranmış domates, kuru soğan, salatalık, yeşil biber ve zeytinyağlı limon sosu
-    **GAVURDAĞI SALATASI** \_\_\_\_\_ 250₺  
İnce doğranmış ceviz, domates, mor soğan, salatalık, yeşil biber ve zeytinyağlı nar ekşisi sos
-   **TARATOR SOSLU TURP SALATASI** \_\_\_\_\_ 300₺  
Rendelenmiş turp, cevizli tarator ve zeytinyağlı limon sosu
-   **AVOKADO SOSLU BALIK SALATASI** \_\_\_\_\_ 630₺  
Göbek marul yaprakları, haşlanmış balık, Çengelköy salatalığı turşusu ve zeytinyağlı avokado sosu
-   **KALAMAR SALATASI** \_\_\_\_\_ 730₺  
Haşlanmış kalamar, domates, yeşil biber, Çengelköy salatalığı turşusu, tane karabiber, dereotu ve zeytinyağlı limon sosu
-   **KALAMAR & TARATOR SOSLU TURP SALATASI** \_\_\_\_\_ 780₺  
Haşlanmış kalamar, rendelenmiş turp, cevizli tarator ve zeytinyağlı limon sosu

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



## ET YEMEKLERİ

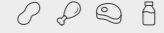
### ızgaradan














-      **KÖFTE** \_\_\_\_\_ 490₺  
şiş 490₺ SOĞANLI 530₺ KAŞAR PEYNİRLİ 530₺
-    **ÇÖP ŞİŞ** \_\_\_\_\_ 600₺
-    **KUZU ŞİŞ** \_\_\_\_\_ 800₺
-    **BİFTEK** \_\_\_\_\_ 800₺
-    **KUZU PİRZOLASI** \_\_\_\_\_ 830₺
-    **KARIŞIK IZGARA** \_\_\_\_\_ 850₺
-    **DANA PİRZOLA SARMASI** mantar ve kaşar peynirli dolgu \_\_\_\_\_ 850₺
-    **DANA BONFİLESİ MADALYON** \_\_\_\_\_ 1.000₺  
ÇAPRAZ KESİMLİ 1.200₺ MANTAR & KAŞAR PEYNİRLİ 1.200₺
-    **DANA BONFİLE ŞİŞ** \_\_\_\_\_ 1.000₺

yanında

Yukarıdakilerin tabak sunumu; pilav ve patates püresi eşliğindedir

İÇ PİLAV İLE | PATLICAN BEĞENDİ İLE | ISPANAK BEĞENDİ İLE +150₺



-    **DOMATES SOSLU KÖFTE** tereyağında kavrulmuş pide ile \_\_\_\_\_ 550₺
-    **DOMATES SOSLU KÖFTE ŞİŞ** tereyağında kavrulmuş pide ve yoğurt ile \_\_\_\_\_ 570₺
-     **DANA PİRZOLASI** ince kesimli • iç pilav eşliğinde \_\_\_\_\_ 800₺  
TEREYAĞINDA KAVRULMUŞ PİDE & DOMATES SOS İLE 800₺ KALIN KESİMLİ 1.000₺
-    **DOMATES SOSLU BONFİLE** tereyağında kavrulmuş pide ve yoğurt ile \_\_\_\_\_ 1.000₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



### tavadan












-    **KUZU KAPAMA** \_\_\_\_\_ 700₺
-    **KUZU İNCİK** \_\_\_\_\_ 720₺
-    **KUZU TANDIR** iç pilav ile \_\_\_\_\_ 850₺
-     **BİFTEK ŞİNİTZEL** \_\_\_\_\_ 800₺
-     **KUZU PİRZOLASI ŞİNİTZEL** \_\_\_\_\_ 850₺
-     **DANA BONFİLESİ ŞİNİTZEL** çapraz kesimli • sarımsak ve maydanozlu sos ile \_\_\_\_\_ 1.250₺

yanında

Yukarıdakilerin tabak sunumu; pilav ve patates püresi eşliğindedir

İÇ PİLAV İLE | PATLICAN BEĞENDİ İLE | ISPANAK BEĞENDİ İLE +150₺








-   **ET SOTE** \_\_\_\_\_ 720₺
-  **KURBAN KAVURMASI** seçiniz: klasik kavurma | sulu kavurma \_\_\_\_\_ 720₺
-   **ÇOBAN USULÜ ET KAVURMASI** iri doğranmış domates, yeşil biber ve arpacık soğanlı \_\_\_\_\_ 720₺
-  **AVCI USULÜ ET KAVURMASI** sarımsak, kuru soğan ve kekikli \_\_\_\_\_ 800₺
-     **KURU KÖFTE & KARIŞIK KIZARTMA** \_\_\_\_\_ 720₺
-    **PATLICAN BEĞENDİLİ KUZU KAVURMASI** \_\_\_\_\_ 800₺
-   **TAVADA DANA BONFİLESİ** \_\_\_\_\_ 1.300₺  
tereyağında kızartılmış ekmek, ispanak beğendi ve kibrit patates kızartması eşliğinde

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.





## SAKATAT YEMEKLERİ

-  **TEREYAĞINDA İŞKEMBE KIZARTMASI** \_\_\_\_\_ 290₺
-  **MADALYON KOKOREÇ** \_\_\_\_\_ 670₺
-    **NOHUTLU İŞKEMBE YAHNİSİ** \_\_\_\_\_ 520₺

sipariş üzerine

minimum bir gün önce













- BÖBREK** \_\_\_\_\_ 290₺
- BEYİN SÖĞÜŞ** \_\_\_\_\_ 290₺
- DANA DİLİ SÖĞÜŞ** \_\_\_\_\_ 320₺
-   **DANA DİLİ KAVURMASI** tereyağında kavrulmuş kabak çekirdekli \_\_\_\_\_ 330₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



## TAVUK YEMEKLERİ

### ızgaradan

-    **TAVUK ŞİŞ** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **IZGARA TAVUK** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **IZGARA TAVUK KANADI** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **MANTAR & KAŞAR PEYNİRLİ IZGARA TAVUK** \_\_\_\_\_ 600₺

yanında





Yukarıdakilerin tabak sunumu; pilav ve patates püresi eşliğindedir

İÇ PİLAV İLE | PATLICAN BEĞENDİ İLE | ISPANAK BEĞENDİ İLE +150₺



-    **DOMATES SOSLU IZGARA TAVUK** ince dilimli • tereyağında kavrulmuş pide ile \_\_\_\_\_ 550₺

### tavadan

-      **TAVUK ŞİNİTZEL** \_\_\_\_\_ 550₺
- HARDAL & KAŞAR PEYNİRLİ 600₺

yanında

Yukarıdakilerin tabak sunumu; pilav ve patates püresi eşliğindedir

İÇ PİLAV İLE | PATLICAN BEĞENDİ İLE | ISPANAK BEĞENDİ İLE +150₺



-   **TAVUK SOTESİ** \_\_\_\_\_ 550₺

-   **ÇOBAN USULÜ TAVUK KAVURMASI** \_\_\_\_\_ 550₺

iri doğranmış domates, yeşil biber ve arpacık soğanlı

-    **SOYA SOSLU TAVUK KAVURMASI** \_\_\_\_\_ 550₺

-      **KÖY TAVUĞU & İÇ PİLAV** bütün tavuk olarak • minimum bir gün önce sipariş alınır \_\_\_\_\_ 4.300₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.





## DENİZ MAHSULLÜ YEMEKLER

			<b>KARİDES &amp; KAŞAR PEYNİRLİ BÖREK</b> _____ 550₺
			<b>KALAMARLI, KARİDESLİ ERIŞTE</b> _____ 750₺
			<b>KALAMAR MÜCVERİ</b> <small>ispanak ve taze soğanlı</small> _____  500₺
			<b>KALAMAR TAVA</b> _____ 790₺
			<b>IZGARA KALAMAR ŞİŞ</b> _____ 790₺
			<b>KALAMARLI, KARİDESLİ, BADEMLİ BALIK</b> _____  1.400₺
			<b>HAŞLANMIŞ KARİDES</b> <small>maydanoz ve zeytinyağlı limon sosu ile</small> _____ 900₺
			<b>TEREYAĞINDA KARİDES</b> _____ 1.100₺
			<b>MISIR UNLU KARİDES KIZARTMASI</b> <small>avokado ezmesi üzerinde</small> _____  1.150₺
			<b>IZGARA KARİDES</b> _____ 1.100₺
			<b>GÜVEÇTE KARİDES</b> <small>mantar, domates, yeşil biber, kuru soğan, sarımsak ve kaşar peyniri ile</small> _____ 1.100₺
			<b>KARİDESLİ CİVE YEMEĞİ</b> <small>domates, pirinç, sarımsak ve fesleğenli</small> _____  1.050₺
			<b>KARİDESLİ ENGİNAR</b> <small>mevsiminde sunulur</small> _____  1.050₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.

**GÜNLÜK BALIK ÇEŞİTLERİ** \_\_\_\_\_ \* \_

### TAVADA - ZEYTİNYAĞI İLE

Klasik

Badem ve limon soslu

Cevizli tarator soslu

Bahar usulü ~ fileto

### IZGARADA - KÖMÜRDE

Klasik

Şiş

Bahar usulü ~ fileto

Şarap sosu ve sebzeler eşliğinde

### BUĞULAMA

Kremalı

Balık kellesi ile

Susuz

Kağıtta

### TUZDA

Minimum 6-8 kişilik

Hazırlık süresi: 3 saat

### KAVURMA

Sebzeler eşliğinde

### PILAKI

Soğan ve patatesli

balık pişirme seçenekleri \_\_\_\_\_







## PİLAVLAR

	<b>"SEZEN" PİLAVI</b> 3 kişilik porsiyon	900₺
	<b>ÇERİ DOMATESLİ PİLAV</b> 3 kişilik porsiyon	550₺
	<b>KURUTULMUŞ DOMATESLİ PİLAV</b> 3 kişilik porsiyon	520₺
	<b>BULGUR PİLAVI</b> 3 kişilik porsiyon	600₺
	<b>BERGAMOT REÇELİ &amp; ANANASLI PİLAV</b>	340₺
	<b>İNCİR REÇELİ &amp; CEVİZLİ PİLAV</b>	340₺
	<b>ENGİNARLI PİLAV</b> mevsiminde sunulur • kavrulmuş badem ve dereotlu	340₺
	<b>İÇ PİLAV</b>	390₺
	<b>PİRİNÇ PİLAVI</b>	200₺



## MAKARNA & ERİŞTELER

	<b>SPAGETTİ</b>	260₺
	KREMALİ 330₺ DOMATES SOSLU 330₺ DOMATES SOSLU & KIYMALI 450₺	
	<b>ERİŞTE</b>	300₺
	KIYMALI 450₺ CEVİZ & TULUM PEYNİRLİ 350₺ KREMALİ TAVUKLU & MANTARLI 460₺	


## TENCERE YEMEKLERİ

	<b>SÜTLÜ İSPANAK YEMEĞİ</b>	300₺
	<b>KÖK İSPANAK YEMEĞİ</b>	300₺
	<b>TAZE FASULYE YEMEĞİ</b>	300₺
	<b>KABAK YEMEĞİ</b>	300₺
	<b>PATLICAN YEMEĞİ</b>	300₺
	<b>DOMATESLİ CİVE YEMEĞİ</b> pirinç, sarımsak ve fesleğenli	350₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.











## TATLILAR

-  **KABAK TATLISI** rendelenmiş ceviz, çifte kavrulmuş tahin ve manda kaymağı ile  380₺  
1937'den beri değişmeyen tarif
-  **HÖŞMERİM** \_\_\_\_\_ 330₺
-  **AYVA TATLISI** mevsiminde sunulur • manda kaymağı ile  280₺
-  **EKMEK KADAYIFI** manda kaymağı ile \_\_\_\_\_ 280₺
-  **BADEMLİ KEŞKÜL** \_\_\_\_\_  250₺  
KAVRULMUŞ BADEM, MANDA KAYMAĞI VE ANTEP FISTIĞI İLE 300₺
-  **FIRINDA SÜTLAÇ** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **KREM ŞOKOLA** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **KREM KARMEL** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **KEÇİ SÜTLÜ DONDURMA**  seçenekleri sorunuz \_\_\_\_\_ 230₺
-  **MEVSİM MEYVELERİ** \_\_\_\_\_ 200₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.

## HAFTA SONU MENÜSÜ

-  **KIYMALI SU BÖREĞİ** 1937'den beri değişmeyen tarif  300₺
-  **KULAKLI ÇORBA** mantı, dana kuyruğu ve nohutlu  290₺
-  **MANTI** yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile \_\_\_\_\_ 340₺
-  **KURU FASULYE PİYAZI** haşlanmış yumurta, domates, taze soğan, maydanoz ve tahinli sos \_\_\_\_\_ 290₺
-  **BÖRÜLCE PİYAZI** haşlanmış yumurta, domates, taze soğan, maydanoz ve tahinli sos  290₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



## İÇECEKLER

### TAZE MEYVE & SEBZE SULARI

MAYDANOZ SUYU	maydanoz, portakal suyu, zencefil	160₺
EV YAPIMI LİMONATA		150₺
ANANAS SUYU		180₺
ELMA SUYU		150₺
PORTAKAL SUYU		150₺
GREYFURT SUYU		150₺
HAVUÇ SUYU		150₺
NAR SUYU	mevsiminde sunulur	150₺

### MEŞRUBATLAR

EV YAPIMI AYRAN		120₺
ŞALGAM SUYU		120₺
DOMATES SUYU		120₺
COCA COLA	ORJİNAL   ŞEKERSİZ	120₺
FANTA		120₺
SPRITE		120₺
ICE TEA	LİMON   ŞEFTALİ   MANGO   KARPUZ	120₺
VİŞNE SUYU		120₺
ŞEFTALİ SUYU		120₺
KAYISI SUYU		120₺
ÜZÜM SUYU		120₺
MAC BROTHERS CRAFT TONİK	KLASİK	140₺
THOMAS HENRY	KLASİK   SLİM	180₺
ENERJİ İÇECEĞİ		150₺

### SU & SODALAR

SU	75cl	75₺
MADEN SUYU	KIZILAY   BEYPAZARI	80₺
ULUDAĞ PREMIUM MADEN SUYU		100₺
SAN PELLEGRINO	25cl	160₺
SAN PELLEGRINO	75cl	260₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.



### KAHVELER

FİLTRE KAHVE		120₺
RİSTRETTO		120₺
ESPRESSO		120₺
AMERICANO		130₺
CAPPUCCINO		140₺
CAFFÈ LATTE		140₺
LATTE MACCHIATO		140₺
TÜRK KAHVESİ		110₺

### SOĞUK KAHVELER

ICED AMERICANO	americano, esmer şeker	170₺
WHITE CHOCOLATE MOCHA	americano, beyaz çikolata sosu, süt, krema	170₺
GINGERBREAD ICE COFFEE	americano, zencefilli kurabiye sosu, krema	170₺
ICED TURKISH MOCHA	türk kahvesi, çikolata sosu, süt, krema	190₺

### SICAK İÇECEKLER

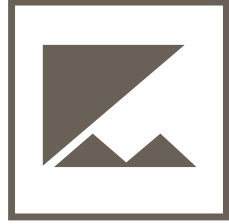
SICAK ÇİKOLATA		140₺
SALEP		140₺

### DEMLEME ÇAYLAR

ADAÇAYI		110₺
IHLAMUR ÇAYI		110₺
KEKİK ÇAYI		110₺
YEŞİL ÇAY		110₺
KUŞBURNU ÇAYI		110₺
HİBİSKUS ÇAYI		110₺
ÇAY		60₺

%10 Servis hizmet bedeli uygulaması bulunmaktadır.





**7 MEHMET**

**E N G L I S H**

**1937**



SIGNATURE DISH



LOCAL DISH



VEGETARIAN



VEGAN



CONTAINS EGG



CONTAINS DAIRY



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS FISH



CONTAINS SHELLFISH



CONTAINS MOLLUSCS



CONTAINS MEAT



CONTAINS CHICKEN



CONTAINS TOMATO



CONTAINS SOY



CONTAINS NUT



CONTAINS SESAME



CONTAINS MUSTARD



CONTAINS SULFATE



CONTAINS CELERY



CONTAINS BROAD BEAN

## CHEESE & CHARCUTERIE

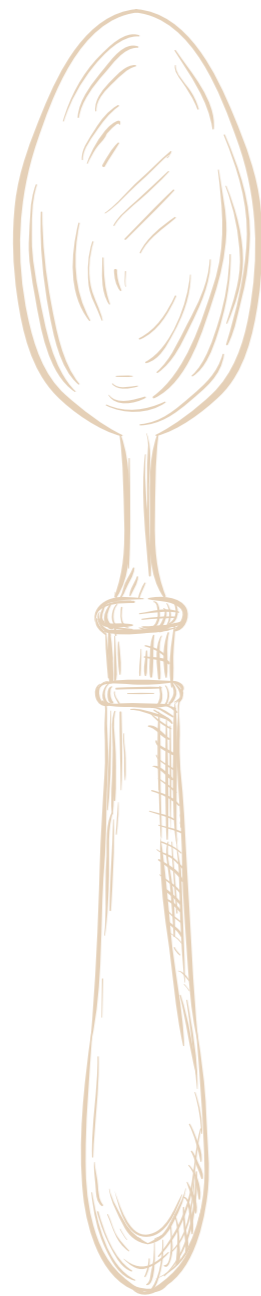
	<b>CHARCUTERIE PLATE</b> _____ 850₺ smoke meat, "pastirma" spicy cured beef, aged kashar cheese and walnuts
	<b>CHEESE PLATE</b> <u>with walnuts</u> _____ 550₺
	<b>EZİNE CHEESE</b> <u>Turkish feta cheese</u> _____ 150₺ + TOMATO & CUCUMBER 200₺ + OLIVES & TOMATO 290₺
	<b>GOAT CHEESE</b> _____ 250₺ + OLIVES & TOMATO & CUCUMBER 400₺ + PICKLED CHERRY PEPPERS & OLIVES 400₺
	<b>"TULUM" CHEESE &amp; WALNUTS</b> <u>skin bag cheese</u> _____ 230₺
	<b>AGED KASHAR CHEESE</b> <u>with walnuts</u> _____ 250₺
	<b>STRAINED HONEY &amp; WATER BUFFALO CLOTTED CREAM</b> _____ 250₺
	<b>STRAINED YOGHURT</b> _____ 190₺
	<b>GREEN OLIVES</b> _____ 190₺
	<b>BLACK OLIVES</b> _____ 190₺
	<b>PICKLED BEETS</b> _____ 190₺
	<b>PICKLED ÇENGELKÖY CUCUMBERS</b> _____ 200₺
	<b>ASSORTED PICKLED VEGETABLES</b> _____ 230₺
	<b>RED PEPPERS SPREAD</b> _____ 200₺
	<b>SMOKED MEAT</b> <u>with walnuts</u> _____ 450₺
	<b>FRIED "SUCUK"</b> <u>spicy Turkish sausage</u> _____ 450₺
	<b>GRILLED "SUCUK"</b> <u>spicy Turkish sausage</u> _____ 450₺
	<b>"PASTIRMA"</b> <u>spicy cured beef</u> _____ 400₺ FRIED 460₺ GRILLED 450₺ IN PARCHMENT PAPER 440₺
	<b>GRILLED HALLOUMI CHEESE</b> _____ 230₺
	<b>CRISPY KASHAR CHEESE FRIES</b> _____ 230₺

## EGGS

































	<b>FRIED EGGS</b> _____ 200₺ + POTATO & KASHAR CHEESE 250₺ + MINCED MEAT 430₺ + "SUCUK" SPICY TURKISH SAUSAGE 430₺ + SAUTÉED MEAT 580₺ + "PASTIRMA" SPICY CURED BEEF 600₺
	<b>OMELETTE</b> _____ 270₺ + FRESH HERBS 300₺ + EZİNE CHEESE -TURKISH FETA 300₺ + KASHAR CHEESE 300₺ + "SUCUK" SPICY TURKISH SAUSAGE 430₺ + POTATO & KASHAR CHEESE 320₺ + "PASTIRMA" SPICY CURED BEEF 480₺
	<b>"MENEMEN"</b> <u>scrambled eggs with sautéed vegetables, topped with sunny-side up eggs</u> _____ 330₺

%10 Service Fee applies.





## SOUPS

	<b>TROTTER SOUP</b> _____	330₺
   	<b>TRIPLE SOUP ~ BIG CHUNKS</b> <small>same recipe since 1937</small> _____	330₺
   	<b>TRIPLE SOUP ~ SMALL CHUNKS</b> <small>same recipe since 1937</small> _____	300₺
  	<b>FISH SOUP</b> _____	350₺
  	<b>CHICKEN SOUP</b> _____	250₺
   	<b>YOGHURT SOUP</b> _____	250₺
    	<b>"TARHANA" SOUP</b> <small>sun-dried and fermented vegetables and yoghurt</small> _____	250₺
   	<b>TOMATO SOUP</b> _____	250₺
   	<b>VEGETABLE SOUP</b> _____	250₺
	<b>SOUP OF THE DAY</b> _____	*

\* Varies on daily basis. Please ask for info  
%10 Service Fee applies.











































## MEZZES

 	<b>"HİBEŞ"</b> tahini dip with garlic, lemon juice and spices	230₺
 	<b>STEWED WHITE GRAPE LEAVES</b> with pan-fried pumpkin seeds	330₺
 	<b>FAVA</b> red onion & dill	230₺
 	<b>FAVA WITH FRIED ONIONS</b> <small>↘ depends on availability: fava beans or green lentils</small>	280₺
 	<b>GRAPE LEAF ROLLS</b> stuffed with rice and herbs	230₺
 	<b>CABBAGE LEAF ROLLS</b> stuffed with rice and herbs	250₺
 	<b>STUFFED BELL PEPPER</b> with rice and herbs	230₺
	<b>MASHED AVOCADO</b> with garlic and extra virgin olive oil lemon dressing	230₺
 	<b>RUSSIAN POTATO SALAD</b> mixed with boiled vegetables, pickled cucumbers and mayonnaise	230₺
 	<b>"BARBUNYA PİLAKİ"</b> stewed kidney beans with sun-dried tomatoes	230₺
 	<b>STEWED GREEN BEANS</b> with tomato and extra virgin olive oil	230₺
 	<b>"ŞAKŞUKA"</b> pan-fried vegetables in tomato sauce	230₺
 	<b>"İMAMBAYILDI"</b> eggplant stuffed with tomato and fresh herbs	230₺
	<b>CHARCOAL-GRILLED RED PEPPERS</b> with extra virgin olive oil	230₺
 	<b>CHARCOAL-GRILLED &amp; MASHED EGGPLANT</b> with fresh herbs and extra virgin olive oil	230₺
 	<b>SHREDDED CHICKEN WITH WALNUTS</b> topped with paprika and browned butter	280₺
 	<b>PURSLANE IN YOGHURT</b>	230₺
 	<b>"HAYDARI"</b> spicy thinned yoghurt with dried mint + WALNUTS 260₺	220₺
 	<b>MASHED EGGPLANT IN YOGHURT</b> + TOMATO SAUCE 250₺ + PAN-FRIED CAYENNE PEPPERS 260₺	230₺
 	<b>"CACIK"</b> strained yoghurt with fresh herbs + SEASONAL FRUITS 280₺	230₺
 	<b>ARTICHOKE HEARTS</b> available seasonally	280₺
	<b>COMMON MALLOW SALAD</b> available seasonally	230₺
	<b>SEA BEANS SALAD</b> available seasonally	230₺
	<b>WILD RADDISH LEAVES WITH SEASONAL FRUITS</b> available seasonally	320₺
 	<b>CELERY WITH AVOCADO</b>	400₺

%10 Service Fee applies.



## STARTERS

 	<b>HOME-STYLE ROUND CUT DEEP FRIED POTATOES</b> + YOGHURT & BROWNED BUTTER 270₺ + "TARATOR" GARLIC & WALNUT SAUCE 300₺ + PAN-FRIED CAYENNE PEPPERS & YOGHURT 280₺ + TOMATO SAUCE 260₺	230₺
 	<b>PAN-FRIED GREEN BEANS</b> topped with yoghurt and browned butter	230₺
 	<b>SPARKLING WATER BATTERED PUMPKIN FRIES</b> topped with yoghurt	230₺
 	<b>DEEP FRIED OKRA</b> available seasonally • topped with yoghurt and browned butter	250₺
 	<b>SPARKLING WATER BATTERED ZUCCHINI FRIES</b> topped with yoghurt	230₺
 	<b>DEEP FRIED ZUCCHINI</b> with "tarator" garlic and walnut sauce	300₺
 	<b>PAN-FRIED CHAYOTE SQUASH</b> available seasonally • with "tarator" garlic and walnut sauce	300₺
 	<b>DEEP FRIED VEGETABLES</b> potato, eggplant and green pepper + TOMATO SAUCE & YOGHURT 320₺	280₺
 	<b>"ŞAKŞUKA"</b> deep fried vegetables with tomato sauce -served hot-	320₺
 	<b>ZUCCHINI PATTY</b> <small>↘ please choose: pan-fried   grilled</small>	230₺
	<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b> <small>↘ please choose: boiled   grilled</small>	250₺
 	<b>GRILLED MUSHROOMS STUFFED WITH KASHAR CHEESE</b>	230₺
 	<b>SAUTÉED MUSHROOM</b> topped with yoghurt and browned butter	250₺
 	<b>BOILED SPINACH</b> topped with yoghurt and browned butter	230₺
 	<b>SAUTÉED GREENS &amp; ROOTS</b> topped with yoghurt and browned butter	280₺
 	<b>SEA COWPEA WITH VARIOUS SHELLFISH</b> available seasonally	600₺
 	<b>PUMPKIN STUFFING</b> 4 pcs.   topped with yoghurt and browned butter <small>↘ available for pre-order a day in advance</small>	330₺
	<b>FRIED FLOURED LIVER</b>	360₺
 	<b>GRILLED LAMB LIVER</b>	360₺
 	<b>PAN-FRIED FISH "BÖREK"</b> filled pastry	380₺
 	<b>BAKED HUNTER STYLE "BÖREK"</b> with minced meat and walnut filling • yoghurt and browned butter	250₺
 	<b>PAN-FRIED "PAÇANGA BÖREK"</b> with "pastirma" spicy cured beef, tomato, green pepper and kashar cheese filling	260₺
 	<b>BAKED FOLDED PASTRY WITH TURKISH FETA CHEESE</b>	200₺
 	<b>KOLOT CHEESE</b> honey, mint, pan-fried persimmon and almond	350₺

%10 Service Fee applies.





## SALADS

-   **KNIFE-FREE GREEN SALAD WITH AVOCADO** \_\_\_\_\_ 330₺  
Seasonal greens, avocado, semi boiled broccoli and cauliflower, tomato, cucumber and extra virgin olive oil lemon dressing
-  **FRUIT TOPPED GREEN SALAD** \_\_\_\_\_ 330₺  
Seasonal greens, chef's choice of fruit, avocado, semi boiled broccoli and cauliflower, extra virgin olive oil lemon dressing
-   **RAINBOW SALAD** \_\_\_\_\_ 330₺  
Lupin beans, pink grapefruit or pomelo, lemon peels and pieces, semi boiled broccoli and cauliflower, tomato, pickled Çengelköy cucumbers, purple basil and apple vinegar olive oil dressing
-   **GRILLED CAPIA PEPPER SALAD** \_\_\_\_\_ 320₺  
Grilled capia pepper, avocado, cherry tomatoes, cucumber, green onion, semi boiled broccoli and cauliflower, pomegranate sour, apple vinegar and extra virgin olive oil dressing
-   **GRATED VEGETABLE SALAD WITH AVOCADO** \_\_\_\_\_ 300₺  
Avocado, grated tomato, cucumber and green pepper, fresh mint leaves with extra virgin olive oil lemon dressing
-    **ROCKET SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Finely-chopped rocket leaves, tomato, topped with grated Turkish feta cheese and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **SEASONAL GREEN SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Rocket and lettuce leaves, tomato, grated red cabbage, carrot and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **MIXED GREEN SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Greens of the season, tomato, cucumber and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **TOSSED GREENS SALAD** \_\_\_\_\_ 330₺  
Masaged lettuce leaves and green onions, finely chopped avocado, tomato and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **SHEPHERD'S SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Tomato, onion, cucumber, green pepper and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **7 MEHMET STYLE SHEPHERD'S SALAD** \_\_\_\_\_ 300₺  
Tomato, onion, cucumber, green pepper, avocado, balsamic vinegar, pomegranate sour and extra virgin olive oil dressing
-    **JUICY SALAD FROM GÖMBE** \_\_\_\_\_ 280₺  
Grated tomato and cucumber, thyme, garlic, tomato paste, chili peppers, grape vinegar, pomegranate sour and extra virgin olive oil dressing -served with ice cubes-
-   **SPOON SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Finely chopped tomato, onion, green pepper and extra virgin olive oil lemon dressing
-    **"GAVURDAĞI" SALAD** \_\_\_\_\_ 250₺  
Finely chopped walnuts, tomato, red onion, cucumber, green pepper, pomegranate sour and extra virgin olive oil dressing
-   **RADISH SALAD WITH "TARATOR" DRESSING** \_\_\_\_\_ 300₺  
Grated radish with garlic and walnut sauce and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **FISH SALAD WITH AVOCADO DRESSING** \_\_\_\_\_ 630₺  
Leaves of butterhead lettuce, boiled fish, pickled Çengelköy cucumber and avocado dressing
-   **CALAMARI SALAD** \_\_\_\_\_ 730₺  
Boiled calamari, tomato, green pepper, pickled Çengelköy cucumber, pepper corns, dill and extra virgin olive oil lemon dressing
-   **CALAMARI & RADISH SALAD WITH "TARATOR" DRESSING** \_\_\_\_\_ 780₺  
Boiled calamari and grated radish with garlic and walnut sauce and extra virgin olive oil lemon dressing

%10 Service Fee applies.





## MEAT • MAIN COURSES

### grilled

- 🍷 🍴 🍅 🍴 🍷 **"KÖFTE"** Turkish style meat patty \_\_\_\_\_ 490₺  
SKEWERS 490₺ + ONIONS 530₺ + KASHAR CHEESE 530₺
- 🍴 🍴 🍷 **LAMB SKEWERS ~ SMALL PIECES** on wooden skewers \_\_\_\_\_ 600₺
- 🍴 🍴 🍷 **LAMB SKEWERS ~ BIG PIECES** \_\_\_\_\_ 800₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF STEAK** \_\_\_\_\_ 800₺
- 🍴 🍴 🍷 **LAMB CHOPS** \_\_\_\_\_ 830₺
- 🍴 🍴 🍷 **ASSORTED MEATS** \_\_\_\_\_ 850₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF STEAK ROLL** stuffed with mushroom and kashar cheese \_\_\_\_\_ 850₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS** \_\_\_\_\_ 1.000₺  
CUT AGAINST THE GRAIN 1.200₺ + MUSHROOM & KASHAR CHEESE 1.200₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF TENDERLOIN SKEWER** \_\_\_\_\_ 1.000₺

### sides

The above is served with rice and mashed potatoes

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| + RICE STUFFING<br><small>WITH LIVER &amp; RAISINS &amp; ALMONDS</small> |  | EGGPLANT PURÉE<br><small>WITH MILK &amp; BROWNED FLOUR</small> |  | SPINACHI PURÉE +150₺<br><small>WITH MILK &amp; BROWNED FLOUR</small> |
| 🍴 🍴 🍷 🍷  |  | 🍷 🍷  |  | 🍷 🍷  |

### pan-fried

- 🍴 🍴 🍷 **FRIED & STEWED LAMB SHANK** \_\_\_\_\_ 700₺
- 🍴 🍴 🍷 **LAMB SHANK** \_\_\_\_\_ 720₺
- 🍴 🍴 🍷 **"TANDIR"** roasted lamb + rice stuffing \_\_\_\_\_ 850₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF STEAK SCHNITZEL** \_\_\_\_\_ 800₺
- 🍴 🍴 🍷 **LAMB CHOPS SCHNITZEL** \_\_\_\_\_ 850₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF TENDERLOIN SCHNITZEL** cut against the grain \_\_\_\_\_ 1.250₺  
garlic and parsley sauce on the side

### sides

The above is served with rice and mashed potatoes

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| + RICE STUFFING<br><small>WITH LIVER &amp; RAISINS &amp; ALMONDS</small> |  | EGGPLANT PURÉE<br><small>WITH MILK &amp; BROWNED FLOUR</small> |  | SPINACHI PURÉE +150₺<br><small>WITH MILK &amp; BROWNED FLOUR</small> |
| 🍴 🍴 🍷 🍷  |  | 🍷 🍷  |  | 🍷 🍷  |

- 🍴 🍴 🍷 **"KÖFTE" WITH TOMATO SAUCE** \_\_\_\_\_ 550₺  
Turkish style meat patty with seared pita in butter and tomato sauce
- 🍴 🍴 🍷 **SKEWERED "KÖFTE" WITH TOMATO SAUCE** \_\_\_\_\_ 570₺  
skewered Turkish style meat patty with seared pita in butter and tomato sauce
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF CHOPS** thinly cut • with rice stuffing \_\_\_\_\_ 800₺  
+ SEARED PITA IN BUTTER & TOMATO SAUCE 800₺ THICK CUT 1.000₺
- 🍴 🍴 🍷 **BEEF TENDERLOIN TOPPED WITH TOMATO SAUCE** \_\_\_\_\_ 1.000₺  
with seared pita in butter and yoghurt






%10 Service Fee applies.

- 🍴 🍷 **MEAT SAUTÉ** \_\_\_\_\_ 720₺
- 🍴 🍷 **SAUTÉED LAMBCHOPS** please choose: classical | juicy \_\_\_\_\_ 720₺
- 🍴 🍷 **SHEPHERD STYLE SAUTÉED MEAT** tomato chunks, green pepper and shallots \_\_\_\_\_ 720₺
- 🍴 🍷 **HUNTER STYLE SAUTÉED MEAT** with garlic, onion and thyme \_\_\_\_\_ 800₺
- 🍴 🍴 🍷 **DRY "KÖFTE" PAN-FRIED MIX VEGETABLES** Turkish style meat patty \_\_\_\_\_ 720₺
- 🍴 🍴 🍷 **SAUTÉED LAMB WITH EGGPLANT PURÉE** \_\_\_\_\_ 800₺
- 🍴 🍷 **SEARED BEEF TENDERLOIN** \_\_\_\_\_ 1.300₺  
with seared pita in butter, spinach purée and shoestring potato fries

%10 Service Fee applies.



## SPECIALTY MEATS / OFFALS

-  **PAN-FRIED TRIPE IN BUTTER** \_\_\_\_\_ 290₺
-  **"KOKOREÇ"** lamb intestine medallions \_\_\_\_\_ 670₺
-    **STEWED LAMB INTESTINE WITH CHICKPEAS** \_\_\_\_\_ 520₺

available for pre-order  
a day in advance

- KIDNEY** please choose: pan-fried | grilled \_\_\_\_\_ 290₺
- BOILED BRAIN** \_\_\_\_\_ 290₺
- BOILED BEEF TONGUE** \_\_\_\_\_ 320₺
-   **FRIED BEEF TONGUE** topped with fried pumpkin seeds in butter \_\_\_\_\_ 330₺

%10 Service Fee applies.



## CHICKEN • MAIN COURSES

### grilled

-    **SKEWERED CHICKEN** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **GRILLED CHICKEN** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **GRILLED CHICKEN WINGS** \_\_\_\_\_ 500₺
-    **GRILLED CHICKEN WITH MUSHROOM & KASHAR CHEESE** \_\_\_\_\_ 600₺

sides

The above is served with rice and mashed potatoes

+ RICE STUFFING  
WITH LIVER & RAISINS & ALMONDS






| EGGPLANT PURÉE  
WITH MILK & BROWNED FLOUR

| SPINACHI PURÉE +150₺  
WITH MILK & BROWNED FLOUR



-    **GRILLED CHICKEN WITH TOMATO SAUCE** thinly sliced • with pita seared in butter \_\_\_\_\_ 550₺

### pan-fried

-       **CHICKEN SCHNITZEL** \_\_\_\_\_ 550₺
- + MUSTARD & KASHAR CHEESE 600₺

sides

The above is served with rice and mashed potatoes

+ RICE STUFFING  
WITH LIVER & RAISINS & ALMONDS

| EGGPLANT PURÉE  
WITH MILK & BROWNED FLOUR






| SPINACHI PURÉE +150₺  
WITH MILK & BROWNED FLOUR



-   **CHICKEN SAUTÉ** \_\_\_\_\_ 550₺

-   **SHEPHERD STYLE CHICKEN SAUTÉ** tomato chunks, green pepper and shallots \_\_\_\_\_ 550₺

-    **CHICKEN SAUTÉ WITH SOY SAUCE** \_\_\_\_\_ 550₺

-      **FREE RANGE CHICKEN WITH RICE STUFFING** \_\_\_\_\_ 4.300₺
- available as whole chicken • only for pre-order

%10 Service Fee applies.





## SEAFOOD

- 🕒 🍷 🍴 **PAN-FRIED SHRIMP & KASHAR CHEESE "BÖREK"** filled pastry \_\_\_\_\_ 550₺
- 🌿 🍷 🍴 🍴 **TURKISH STYLE FETTUCCINE WITH CALAMARY AND SHRIMPS** \_\_\_\_\_ 750₺
- 🌿 🍷 🍴 🍴 **CALAMARI PATTY** with spinach and green onion \_\_\_\_\_ 500₺
- 🌿 🍷 🍴 🍴 **PAN-FRIED FLOURED CALAMARI** \_\_\_\_\_ 790₺
- 🌿 🍷 🍴 🍴 **SKEWERED GRILLED CALAMARI** \_\_\_\_\_ 790₺
- 🌿 🍷 🍴 🍴 🍴 **SEA FISH, PAN FRIED CALAMARI, SHRIMPS WITH ALMOND TOPPING** \_\_\_\_\_ 1.400₺
- 🌿 🍷 🍴 **BOILED SHRIMP** with parsley and extra virgin olive oil lemon dressing \_\_\_\_\_ 900₺
- 🍷 🍴 **SHRIMP SAUTÉED IN BUTTER** \_\_\_\_\_ 1.100₺
- 🍷 🍴 **CORNMEAL BATTERED SHRIMP** topped with mashed avocado \_\_\_\_\_ 1.150₺
- 🕒 🌿 🍴 **GRILLED SHRIMP** \_\_\_\_\_ 1.100₺
- 🕒 🍷 🍴 **SHRIMP IN "GÜVEÇ"** Turkish casserole with tomato, green pepper, onion, garlic and kashar cheese 1.100₺
- 🕒 🍷 🍴 🍴 **"ÇİVE" WITH SHRIMP** local stew with tomato, rice, garlic and basil \_\_\_\_\_ 1.050₺
- 🕒 🍷 🍴 **SHRIMP TOPPED ARTICHOKE HEARTS** available seasonally \_\_\_\_\_ 1.050₺

🍴 **DAILY FISH OPTIONS** \_\_\_\_\_ \*

\*Price varies daily  
%10 Service Fee applies.

### PAN-FRIED - WITH OLIVE OIL

Classic

- 🍴 w/ almond & lemon dressing
- 🍴 w/ "tarator" garlic & walnut dressing
- "Bahar" style ~ fillet

### CHARCOAL-GRILLED

Classic

- Skewered
- "Bahar" style ~ fillet
- 🍴 w/ wine & vegetables

### STEAMED

w/ cream

- 🍴 w/ fish head
- 🍴 Dry
- in parchment paper

### SALT-BAKED

For 6 to 8 persons  
Prep time: 3 hrs

### SAUTÉED

w/ vegetables

### STEWED

🍴 w/ potato & onion

fish cooking methods





## RICE & BULGHUR

- 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **"SEZEN" BULGHUR PILAF** for three 900₺
- 🍷 🍷 🍷 **RICE PILAF WITH CHERRY TOMATO** for three 550₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **RICE PILAF WITH DRIED TOMATOES** for three 520₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **TURKISH STYLE BULGHUR** for three 600₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **RICE PILAF WITH BERGAMOT JAM & PINEAPPLE** 340₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **RICE PILAF WITH FIG JAM & WALNUTS** 340₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **RICE PILAF WITH ARTICHOKE HEARTS** 340₺  
available seasonally • with pan-fried almonds and dill
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **RICE STUFFING** enriched with liver, raisins and pan-fried almonds 390₺
- 🍷 🍷 🍷 **TURKISH STYLE RICE** 200₺

## 🌾 PASTA & TURKISH STYLE FETTUCCHINE

- 🍷 🍷 **SPAGHETTI** 260₺  
WITH CREAM 330₺ TOMATO SAUCE 330₺ TOMATO SAUCE AND MINCED MEAT 450₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **TURKISH STYLE FETTUCCHINE** 300₺  
+ MINCED MEAT 450₺ + WALNUTS & "TULUM" SKIN BAG CHEESE 350₺  
WITH CREAM, CHICKEN AND MUSHROOMS 460₺

## HOME-STYLE STEWS

- 🍷 🍷 **CREAMED SPINACH STEW** 300₺
- 🍷 🍷 🍷 **SPINACH ROOT STEW** 300₺
- 🍷 🍷 🍷 **GREEN BEAN STEW** 300₺
- 🍷 🍷 🍷 **ZUCCHINI STEW** 300₺
- 🍷 🍷 🍷 **EGGPLANT STEW** 300₺
- 🍷 🍷 🍷 🍷 **"CİVE" STEW** local stew with rice, garlic, tomato and basil 350₺

%10 Service Fee applies.






























## DESSERTS

-     **PUMPKIN DESSERT** same recipe since 1937 380₺  
served with grated walnuts, double roasted tahini and water buffalo clotted cream
-   **"HÖŞMERİM"** 330₺
-   **QUINCE DESSERT** available seasonally • served with water buffalo clotted cream 280₺
-    **TURKISH BREAD PUDDING** served with water buffalo clotted cream 280₺
-     **ALMOND "KEŞKÜL"** Turkish milk pudding topped with almond 250₺  
PAN-FRIED ALMOND, WATER BUFFALO CLOTTED CREAM AND PISTACHIO 300₺
-    **BAKED RICE PUDDING** 200₺
-    **CHOCOLATE CREAM PUDDING** 200₺
-    **CRÈME CARAMEL** 200₺
-   **GOAT MILK ICE CREAM** please ask for flavours 230₺
-  **SEASONAL LOCAL FRUITS** 200₺

%10 Service Fee applies.

## WEEKEND MENU

-      **"SU BÖREĞİ" WITH MINCED MEAT** same recipe since 1937 300₺  
boiled and baked pastry with minced meat filling
-       **"MANTI" SOUP** 290₺
-      **"MANTI"** minced meat stuffed dumplings topped with yoghurt and browned butter 340₺
-       **WHITE BEAN SALAD** with boiled egg, tomato, fresh onion, parsley and tahini dressing 290₺
-       **BLACK EYED PEA SALAD** 290₺  
with boiled egg, tomato, fresh onion, parsley and tahini dressing

%10 Service Fee applies.



## SOFT DRINKS

### FRESHLY SQUEEZED FRUIT & VEGETABLES JUICES

PARSLEY JUICE	<small>parsley, orange juice, ginger</small>	160₺
HOME MADE LEMONADE		150₺
PINEAPPLE JUICE		180₺
APPLE JUICE		150₺
ORANGE JUICE		150₺
GRAPEFRUIT JUICE		150₺
CARROT JUICE		150₺
POMEGRANATE JUICE	<small>available seasonally</small>	150₺

### SOFT DRINKS

"AYRAN"	<small>home made yoghurt drink</small>	120₺
TURNIP JUICE		120₺
TOMATO JUICE		120₺
COCA COLA	<small>ORIGINAL   ZERO</small>	120₺
FANTA		120₺
SPRITE		120₺
ICE TEA	<small>LEMON   PEACE   MANGO   WATERMELON</small>	120₺
CHERRY JUICE		120₺
PEACH JUICE		120₺
APRICOT JUICE		120₺
GRAPE JUICE		120₺
MAC BROTHERS CRAFT TONIK	<small>CLASSIC</small>	140₺
THOMAS HENRY	<small>CLASSIC   SLIM</small>	180₺
ENERGY DRINK		150₺

### STILL & SPARKLING WATERS

STILL WATER	<small>75cl</small>	75₺
SPARKLING WATER	<small>KIZILAY   BEYPAZARI</small>	80₺
ULUDAĞ PREMIUM SPARKLING WATER		100₺
SAN PELLEGRINO	<small>25cl</small>	160₺
SAN PELLEGRINO	<small>75cl</small>	260₺

%10 Service Fee applies.



### COFFEES

FILTERED COFFEE		120₺
RISTRETTO		120₺
ESPRESSO		120₺
AMERICANO		130₺
CAPPUCCINO		140₺
CAFFÈ LATTE		140₺
LATTE MACCHIATO		140₺
TURKISH COFFEE		110₺

### ICE COFFEES

ICED AMERICANO	<small>americano, brown sugar</small>	170₺
WHITE CHOCOLATE MOCHA	<small>americano, white chocolate sauce, milk, cream</small>	170₺
GINGERBREAD ICE COFFEE	<small>americano, ginger cookie sauce, cream</small>	170₺
ICED TURKISH MOCHA	<small>turkish coffee, chocolate sauce, milk, cream</small>	190₺

### HOT DRINKS

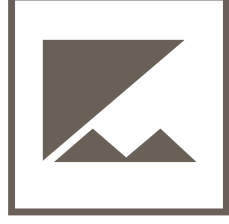
HOT CHOCOLATE		140₺
SALEP	<small>hot milk, cinnamon</small>	140₺

### STEAMED TEAS

SAGE TEA		110₺
LINDEN TEA		110₺
THYME TEA		110₺
GREEN TEA		110₺
ROSE HIP TEA		110₺
HIBISCUS TEA		110₺
TURKISH TEA		60₺

%10 Service Fee applies.





**7 MEHMET**

R U S Ç A

**1937**



АВТОРСКИЕ БЛЮДА



МЕСТНЫЕ БЛЮДА



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА



ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА



СОДЕРЖИТ ЯЙЦА



СОДЕРЖИТ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН



СОДЕРЖИТ РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ



СОДЕРЖИТ ПАНЦЕРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



СОДЕРЖИТ МАЛЮСКИ



СОДЕРЖИТ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



СОДЕРЖИТ КУРИНЫЕ ПРОДУКТЫ



СОДЕРЖИТ ТОМАТЫ



СОДЕРЖИТ СОЮ



СОДЕРЖИТ ОРЕХИ



СОДЕРЖИТ КУНЖУТ



СОДЕРЖИТ ГОРЧИЦУ



СОДЕРЖИТ СУЛЬФИТ



СОДЕРЖИТ СЕЛЬДЕРЕЙ



СОДЕРЖИТ ЛЮПИН

## ХОЛОДНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

	<b>АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ</b> <small>Копченое мясо, бастурма, сыр чеддер и орехи</small> _____	850₺
	<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> <small>с орехами</small> _____	550₺
	<b>СЫР БРЫНЗА</b> _____	150₺
	<small>с ТОМАТОМ &amp; ОГУРЦОМ 200₺ с ОЛИВКАМИ &amp; ТОМАТОМ 290₺</small>	
	<b>КОЗИЙ СЫР</b> _____	250₺
	<small>с ОЛИВКАМИ &amp; ТОМАТОМ &amp; ОГУРЦОМ 400₺ с МАРИНОВАННЫМИ ЧЕРРИ ПЕРЦАМИ &amp; ОЛИВКАМИ 400₺</small>	
	<b>СЫР ТУЛУМ &amp; ОРЕХИ</b> _____	250₺
	<b>СЫР КАШАР-СТАРИК</b> <small>с орехами</small> _____	230₺
	<b>ЖИДКИЙ МЕД &amp; БУЙВОЛОВЫЙ КАЙМАК</b> _____	250₺
	<b>ЙОГУРТ СЮЗМЕ</b> _____	190₺
	<b>ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ</b> <small>сорт «сердце кролика»</small> _____	190₺
	<b>ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ</b> _____	190₺
	<b>МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА</b> _____	190₺
	<b>МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ</b> _____	200₺
	<b>АССОРТИ СОЛЕНИЙ</b> _____	230₺
	<b>РАСПРОСТРАНЕНИЕ КРАСНОГО ПЕРЦА</b> _____	200₺
	<b>КОПЧЕНОЕ МЯСО</b> <small>с орехами</small> _____	450₺
	<b>СУДЖУК НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ</b> _____	450₺
	<b>СУДЖУК НА ГРИЛЕ</b> _____	450₺
	<b>БАСТУРМА</b> _____	400₺
	<small>НА СЛИВЧНОМ МАСЛЕ 460₺ НА ГРИЛЕ 450₺ ЗАПЕЧЕННАЯ НА ПЕРГАМЕНТЕ 440₺</small>	
	<b>СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ</b> _____	230₺
	<b>СЫР ЧЕДДЕР В ПАНИРОВКЕ</b> _____	230₺

\*Вы можете приобрести используемые здесь продукты в отделе деликатесов 7М



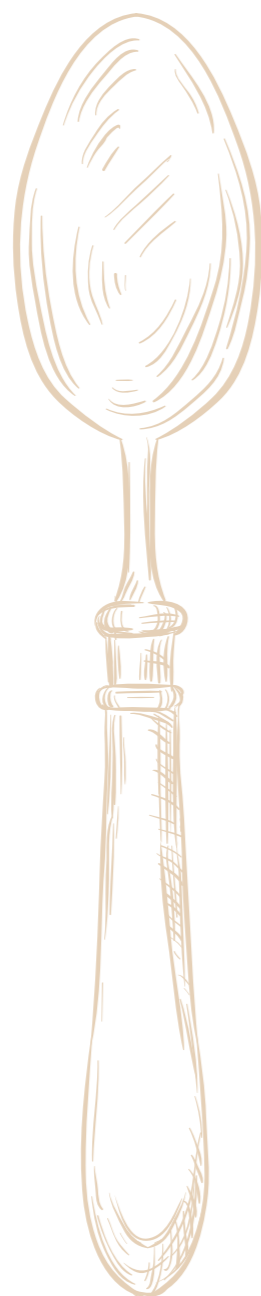
## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

	<b>ЯИЧНИЦА НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ</b> _____	200₺
	<small>с КАРТОФЕЛЕМ &amp; СЫРОМ ЧЕДДЕР 250₺ с ФАРШЕМ 430₺ с СУДЖУКОМ 430₺ с ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ 580₺ с БАСТУРМОЙ 600₺</small>	
	<b>ОМЛЕТ</b> _____	270₺
	<small>со СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ 300₺ с БРЫНЗОЙ 300₺ с СЫРОМ ЧЕДДЕР 300₺ с СУДЖУКОМ 430₺ с КАРТОФЕЛЕМ &amp; СЫРОМ ЧЕДДЕР 330₺ PASTIRMALI 480₺</small>	
	<b>МЕНЕМЕН</b> _____	330₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.







## СУПЫ














































	СУП ПАЧА (из головы и ножек)	330₺	
		СУП ТУЗЛАМА (с потрохами) неизменный рецепт с 1937 года	330₺
		СУП ИШКЕМБЕ (из частей говяжьего желудка) неизменный рецепт с 1937 года	300₺
	УХА	350₺	
	КУРИННЫЙ СУП	250₺	
	ПАСТУШИЙ СУП (с йогуртом и рисом)	250₺	
		СУП ТАРХАНА (из сухой овощной смеси)	250₺
	ТОМАТНЫЙ СУП	250₺	
	ОВОЩНОЙ СУП	250₺	
	СУП ДНЯ	*	

\*Ежедневно меняется. Пожалуйста, уточняйте у персонала

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.

















































## ЗАКУСКИ

-   **ХИБЕШ** легкие острые приправы, тахини и чеснок 230₺
-   **ЛИСТЬЯ БЕЛОГО ВИНОГРАДА** с жареными тыквенными семечками 330₺
-   **ФАВА** с красным луком и укропом 230₺
-   **ФАВА С ЖАРеным ЛУКОМ** уточните: бобы или зеленая чечевица 280₺
-   **САРМА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ** 230₺
-   **САРМА ИЗ КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЕВ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ** 250₺
-   **ДОЛМА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ** 230₺
-  **ПАШТЕТ ИЗ АВОКАДО** 230₺
-   **ОЛИВЬЕ** 230₺
-   **ТУШЕНАЯ ФАСОЛЬ** с сушеными томатами 230₺
-   **СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ** 230₺
-   **ШАКШУКА** 230₺
-   **ИМАМ БАЯЛДЫ (фаршированный баклажан)** 230₺
-  **ЗАПЕЧЕНый КРАСНый ПЕРЕЦ** 230₺
-   **ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА** 230₺
-   **КУРИЦА ПО ЧЕРКЕССКИ** в сливочном масле 280₺
-   **ЙОГУРТ С ПОРТУЛАКОМ** 230₺
-   **ОСТРАЯ ХАЙДАРИ** 220₺  
с ОРЕХАМИ 260₺
-   **ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНА В ЙОГУРТЕ** 230₺  
с ТОМАТНЫМ СОУСОМ 250₺  
с ОБЖАРЕННЫМ СУХИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ 260₺
-   **ГУСТОЙ ДЖАДЖИК СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ** 230₺  
с СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ 280₺
-   **АРТИШОК В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ** подается в сезон 280₺
-  **ГИБИСКУС** подается в сезон 230₺
-  **СОЛЕРОС** подается в сезон 230₺
-  **СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ РЕДЬКА ТРАВА** подается в сезон 320₺
-   **СЕЛЬДЕРЕЙ С АВОКАДО ФАСОЛЬ** 400₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ





-   **ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ** 230₺  
с ЙОГУРТОМ & ГОРЯЧИМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 270₺ с ТАРТАР СОУСОМ 300₺  
с ОБЖАРЕННЫМ СУХИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ & ЙОГУРТОМ 280₺ ТОМАТНЫМ СОУС 260₺
-   **ЖАРЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ** с йогуртом и горячим сливочным маслом 230₺
-   **ЖАРЕНАЯ ТЫКВА** с йогуртом 230₺
-   **ЖАРЕНАЯ БАМИЯ** подается в сезон • с йогуртом и горячим сливочным маслом 250₺
-   **ОБЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ В СОДОВОЙ** с йогуртом 230₺
-   **ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ С СОУСОМ ТАРТАР** 300₺
-   **ЖАРЕННЫЕ КОЛЮЧИЕ КАБАЧКИ С СОУСОМ ТАРТАР** подается в сезон 300₺
-   **АССОРТИ ЖАРЕНых ОВОЩЕЙ** картофель, баклажан и зеленый перец 280₺  
с ТОМАТНЫМ СОУСОМ & ЙОГУРТОМ 320₺
-   **ГОРЯЧАЯ ШАКШУКА** 320₺
-   **КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЬИ** на выбор: на сковороде | или гриле 230₺
-  **СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** на выбор: отварные | или гриле 250₺
-   **ГРИБЫ С СЫРОМ ЧЕДДЕР НА ГРИЛЕ** 230₺
-   **ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ** с йогуртом и горячим сливочным маслом 250₺
-   **ОТВАРНОЙ ШПИНАТ** с йогуртом и горячим сливочным маслом 230₺
-   **ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ** с йогуртом и горячим сливочным маслом 280₺
-   **МОРСКАЯ ВИГНА С РАЗЛИЧНЫМИ МОЛЛЮСКАМИ** подается в сезон 600₺
-   **ДОЛМА ИЗ ТЫКВЫ** 4 штуки | с йогуртом и горячим сливочным маслом 330₺  
Предварительный заказ минимум за день
-  **ПЕЧЕНЬ ПО АЛБАНСКИ** 360₺
-   **БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ НА ГРИЛЕ** 360₺
-   **ПИРОГ С РЫБОЙ** 380₺
-   **ПИРОГ ПО-ОХОТНИЧЬИ** 250₺  
начинка из орехов и фарша • с йогуртом и горячим сливочным маслом
-   **ПИРОГ ПАЧАНГА** с бастурмой, томатами, зеленым перцем и сыром 260₺
-   **БУЛОЧКА С СЫРОМ** 200₺
-   **КОЛОТ СЫР** мед, мята, жареная хурма и миндаль 350₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.





## САЛАТЫ

-   **ЗЕЛЕНЬ С АВОКАДО** \_\_\_\_\_ 330₺  
Сезонная зелень, поломанная в ручную, авокадо, отварные брокколи и цветная капуста, томаты, огурцы и лимонно-оливковый соус
-  **САЛАТ С ФРУКТАМИ** \_\_\_\_\_ 330₺  
Сезонная зелень, сезонные фрукты, авокадо, отварные брокколи и цветная капуста, лимонно-оливковый соус
-   **САЛАТ РАДУГА** \_\_\_\_\_ 330₺  
Тирмис, цитрон или розовый грейпфрут, кусочки и кожура лимона, отварные брокколи и цветная капуста, томаты, маринованные огурчики, листья базилика и соус из оливкового масла и яблочного уксуса.
-   **САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ КАПЬЯ** \_\_\_\_\_ 320₺  
Запеченный перец капья, авокадо, томаты черри, огурцы, свежий лук, отварные брокколи и цветная капуста, оливковое масло, гранатовый соус и яблочный уксус
-   **ТЕРТЫЙ САЛАТ С АВОКАДО** \_\_\_\_\_ 300₺  
Авокадо, перетертые томаты, огурец и зеленый перец, свежая мята и лимонно-оливковый соус
-    **САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ** \_\_\_\_\_ 250₺  
Нарезанные листья руколы, томаты, тертый сыр брынза и лимонно-оливковый соус
-   **СЕЗОННЫЙ САЛАТ** \_\_\_\_\_ 250₺  
Листья руколы и зеленого салата, томаты, тертая красная капуста и морковь, лимонно-оливковый соус
-   **СБОРНЫЙ САЛАТ** \_\_\_\_\_ 250₺  
Сезонная зелень, томаты, огурцы и лимонно-оливковый соус
-   **НАШИНКОВАННЫЙ САЛАТ** \_\_\_\_\_ 330₺  
Нашинкованные листья салата и свежий лук, мелконарезанный авокадо, томаты и лимонно-оливковый соус
-   **ПАСТУШИЙ САЛАТ** \_\_\_\_\_ 250₺  
Томаты, лук, огурцы, зеленый перец и лимонно-оливковый соус
-   **ПАСТУШИЙ САЛАТ ПО РЕЦЕПТУ «7 МЕХМЕТ»** \_\_\_\_\_ 300₺  
Томаты, лук, огурцы, зеленый перец, авокадо, оливковое масло, бальзамический уксус и гранатовый соус
-    **ЖИДКИЙ САЛАТ ГОМБЕ** \_\_\_\_\_ 280₺  
Перетертые томаты, огурцы, орегано, чеснок, томатная паста, острые перчики, оливковое масло, виноградный уксус и гранатовый соус. Подается с кубиками льда
-   **САЛАТ «НА ЛОЖКЕ»** \_\_\_\_\_ 250₺  
Мелконарезанные томаты, лук, огурцы, зеленый перец и лимонно-оливковый соус
-    **САЛАТ «ГАВУРДА»** \_\_\_\_\_ 250₺  
Мелконарезанные орехи и томаты, красный лук, огурцы, зеленый перец и соус из оливкового масла и гранатового соуса
-   **САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С СОУСОМ ТАРТАР** \_\_\_\_\_ 300₺  
Тертая редька, тартар с орехами и лимонно-оливковый соус
-   **РЫБНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ АВАКАДО** \_\_\_\_\_ 630₺  
Листья салата Айсберг, отварная рыба, маринованные огурчики и соус из авокадо и оливкового масла
-   **САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРА** \_\_\_\_\_ 730₺  
Отварной кальмар, томаты, зеленый перец, маринованные огурчики, черный перец горошком, укроп и лимонно-оливковый соус
-   **КАЛЬМАР & САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С СОУСОМ ТАРТАР** \_\_\_\_\_ 780₺  
Отварной кальмар, тертая редька, тартар с орехами и лимонно-оливковый соус

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



## 🍖 МЯСНЫЕ БЛЮДА

### НА ГРИЛЕ

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>КОТЛЕТЫ</b> _____ 490₺ НА ШПАЖКЕ 490₺ С ЛУКОМ 530₺ С СЫРОМ ЧЕДДЕР 530₺
🍷 🍷 🍷	<b>ЧОП ШИШ</b> _____ 600₺
🍷 🍷 🍷	<b>ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА</b> _____ 800₺
🍷 🍷 🍷	<b>СТЕЙК</b> _____ 800₺
🍷 🍷 🍷	<b>РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА</b> _____ 830₺
🍷 🍷 🍷	<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> _____ 850₺
🍷 🍷 🍷	<b>РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> фаршированные грибами и сыром чеддер _____ 850₺
🍷 🍷 🍷	<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 1.000₺ ПОПЕРЕЧНАЯ ВЫРЕЗКА 1.200₺ С ГРИБАМИ & СЫРОМ ЧЕДДЕР 1.200₺
🍷 🍷 🍷	<b>ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 1.000₺

#### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +150₺



🍷 🍷 🍷 🍷	<b>КОТЛЕТЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> с лепешкой на сливочном масле _____ 550₺
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>КОТЛЕТЫ НА ШПАЖКЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> _____ 570₺ с лепешкой на сливочном масле и йогуртом
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ</b> тонкая вырезка • рисовый плов _____ 800₺ С ЛЕПЕШКОЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ & ТОМАТНЫМ СОУСОМ 800₺ ТОЛСТАЯ ВЫРЕЗКА 1.000₺
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>ВЫРЕЗКА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> с лепешкой на сливочном масле и йогуртом _____ 1.000₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



### на сковороде

🍷 🍷 🍷	<b>БАРАШЕК НА КОСТОЧКЕ</b> _____ 700₺
🍷 🍷 🍷	<b>БАРАНЬЯ НОГА</b> _____ 720₺
🍷 🍷 🍷	<b>БАРАШЕК В ТАНДЫРЕ</b> с рисовым пловом _____ 850₺
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ СТЕЙКА</b> _____ 800₺
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ БАРАНЬИХ РЕБЕР</b> _____ 850₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 1.250₺ поперечная вырезка • с соусом из чеснока и петрушки

#### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +150₺







🍷 🍷	<b>МЯСНОЕ СОТЕ</b> _____ 720₺
🍷 🍷	<b>КАВУРМА КУРБАН (обжаренное мясо)</b> _____ 720₺ на выбор: классическая кавурма или тушеная кавурма
🍷 🍷	<b>жареное мясо по пастушьему методу</b> _____ 720₺ с крупно нарезанными томатами, зеленым перцем и луком шалот
🍷 🍷	<b>ЖАРЕННОЕ МЯСО ПО ОХОТНИЧЬИ</b> чеснок, лук и орегано _____ 800₺
🍷 🍷 🍷 🍷	<b>КЛАССИЧЕСКИЕ КОТЛЕТЫ &amp; АССОРТИ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ</b> _____ 720₺
🍷 🍷 🍷	<b>ОБЖАРЕННАЯ БАРАНИНА НА ПОДУШКЕ ИЗ БАКЛАЖАН</b> _____ 800₺
🍷 🍷	<b>ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА СКОВОРОДЕ</b> _____ 1.300₺ поджаренный на сливочном масле хлеб, подушка из шпината и мелконарезанный жареный картофель

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



## БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

-  ЖАРЕННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ГОВЯЖИЙ ЖЕЛУДОК \_\_\_\_\_ 290₺
-  МЕДАЛЬОН КОКОРЕЧ (из потрошков) \_\_\_\_\_ 670₺
-   РАГУ ИЗ ГОВЯЖЕГО ЖЕЛУДКА С НУТОМ \_\_\_\_\_ 520₺

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

минимум за день









- ПОЧКИ \_\_\_\_\_ 290₺
- ОТВАРНЫЕ БАРАНЬИ МОЗГИ \_\_\_\_\_ 290₺
- ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК \_\_\_\_\_ 320₺
-   ОБЖАРЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК \_\_\_\_\_ 330₺  
с обжаренными на сливочном масле тыквенными семечками

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



## БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

### На гриле

-   КУРИЦА НА ШПАЖКЕ \_\_\_\_\_ 500₺
-   КУРИЦА НА ГРИЛЕ \_\_\_\_\_ 500₺
-   КУРИННЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ \_\_\_\_\_ 500₺
-   ГРИБЫ & КУРИЦА НА ГРИЛЕ С СЫРОМ ЧЕДДЕР \_\_\_\_\_ 600₺

### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +150₺



-   КУРИЦА НА ГРИЛЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ \_\_\_\_\_ 550₺  
тонкие кусочки • с лепешкой на сливочном масле

### на сковороде






-    КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ \_\_\_\_\_ 550₺  
ГОРЧИЦА & СЫР ЧЕДДЕР 600₺

### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +150₺



-   СОТЕ ИЗ КУРИЦЫ \_\_\_\_\_ 550₺
-   ОБЖАРЕННАЯ КУРИЦА ПО ПАСТУШЬИ \_\_\_\_\_ 550₺  
крупно нарезанные томаты, зеленый перец и лук шалот
-   ОБЖАРЕННАЯ В СОЕВОМ СОУСЕ \_\_\_\_\_ 550₺
-    ДЕРЕВЕНСКАЯ КУРИЦА & РИСОВЫЙ ПЛОВ \_\_\_\_\_ 4.300₺  
целая курица • под заказ минимум за день

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.





## БЛЮДА С МОРЕПРОДУКТАМИ

	<b>ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ &amp; СЫРОМ ЧЕДДЕР</b> _____	550₺
	<b>ЛАПША С КАЛЬМАР И КРЕВЕТКА</b> _____	750₺
	<b>ОЛАДЫ ИЗ КАЛЬМАРА</b> <small>со шпинатом и свежим луком</small> _____	500₺
	<b>КАЛЬМАР НА СКОВОРОДЕ</b> _____	790₺
	<b>ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРА НА ГРИЛЕ</b> _____	790₺
	<b>РЫБА С КАЛЬМАРАМИ КРЕВЕТКАМИ И МИНДАЛЕМ</b> _____	1.400₺
	<b>ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ</b> <small>с петрушкой и лимонно-оливковым соусом</small> _____	900₺
	<b>КРЕВЕТКИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ</b> _____	1.100₺
	<b>ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В КУКУРУЗНОЙ МУКЕ</b> <small>на подушке из протертого авокадо</small> _____	1.150₺
	<b>КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ</b> _____	1.100₺
	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ КРЕВЕТОК</b> _____	1.100₺
	<small>с грибами, томатами, зеленым перцем, луком, чесноком и сыром</small>	
	<b>СОТЕ С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ</b> <small>томаты, рис, чеснок и базили</small> _____	1.050₺
	<b>АРТИШОК С КРЕВЕТКАМИ</b> <small>подается в сезон</small> _____	1.050₺
	<b>РЫБА НА ВЫБОР</b> _____	*

\* Цена и ассортимент меняется. Пожалуйста, уточняйте у персонала

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.

### НА СКОВОРОДЕ - С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Классика

С миндалем и лимонным соусом

С тартар соусом с орехами

Весенний стиль ~ филе

### НА ГРИЛЕ ~ НА УГЛЯХ

Классика

Шампуры

Весенний стиль ~ филе

Винный соус и овощи  
В сопровождении

### НА ПАРУ

Со сливками

С рыбной головой

Без воды

На пергаментной  
бумаге

### В СОЛИ

Минимум на 6-8 человек

Время приготовления: 3 часа

### ОБЖАРКА

С овощами

### СОТЕ





























С луком и  
картофелем

варианты приготовления рыбы










## РИС

   	<b>РИС «СЕЗЕН»</b> порция на 3 человека	900₺
  	<b>РИС С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ</b> порция на 3 человека	550₺
  	<b>РИС С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> порция на 3 человека	520₺
  	<b>ГАРНИР ИЗ БУЛГУРА</b> порция на 3 человека	600₺
  	<b>РИС С ВАРЕНЬЕМ ИЗ БЕРГАМОТА &amp; АНАНАСАМИ</b>	340₺
  	<b>РИС С ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ &amp; ОРЕХАМИ</b>	340₺
  	<b>РИС С АРТИШОКОМ</b> подается в сезон - с обжаренным миндалем и укропом	340₺
  	<b>РИСОВЫЙ ПЛОВ</b>	390₺
  	<b>ГАРНИР ИЗ РИСА</b>	200₺



## ПАСТА & ЛАПША

 	<b>СПАГЕТТИ</b>	260₺
	сливочный соус 330₺ томатный соус 330₺ томатный соус и мясо 450₺	
  	<b>ЛАПША</b>	300₺
	с фаршем 450₺ с орехами и сыром «тулум» 350₺ со сливками, курицей и грибами 460₺	














## БЛЮДА В КАСТРЮЛЕ

 	<b>БЛЮДО ИЗ ШПИНАТА С МОЛОКОМ</b>	300₺
 	<b>БЛЮДО ИЗ КОРНЕЙ ШПИНАТА</b>	300₺
 	<b>БЛЮДО ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ</b>	300₺
 	<b>БЛЮДО ИЗ КАБАЧКОВ</b>	300₺
 	<b>БЛЮДО ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	300₺
  	<b>БЛЮДО ИЗ ЖАРЕНЫХ ТОМАТОВ</b> с рисом, чесноком и базиликом	350₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.











## ДЕСЕРТЫ

-  **ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ** измельченные орехи, обжаренный тахини и каймак  380₺  
неизменный рецепт с 1937 года
-  **ХЁШМЕРИМ** \_\_\_\_\_ 330₺
-  **ДЕСЕРТ ИЗ АЙВЫ** подается в сезон • с каймаком  280₺
-  **ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ** с каймаком \_\_\_\_\_ 280₺
-  **МИНДАЛЬНЫЙ КЕШКЮЛЬ** \_\_\_\_\_  250₺  
МИНДАЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ, СЛИВКИ ИЗ МОЛОДЕЖИ БУЙВОЛИ И ФИСТАШКИ 300₺
-  **РИСОВЫЙ ПУДИНГ** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **КРЕМ-КАРАМЕЛЬ** \_\_\_\_\_ 200₺
-  **МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА** на выбор \_\_\_\_\_ 230₺
-  **СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ** \_\_\_\_\_ 200₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



## МЕНЮ НА ВЫХОДНЫЕ

-  **ВОДЯНОЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ** неизменный рецепт с 1937 года  300₺
-  **СУП С «УШКАМИ»** с мантами, говяжьим хвостом и нутом  290₺
-  **МАНТЫ** с йогуртом и горячим сливочным маслом \_\_\_\_\_ 340₺
-  **ПИЯЗ ИЗ ФАСОЛИ** с вареным яйцом, томатами, свежим луком, петрушкой и соусом тахини 290₺
-  **ПИЯЗ ИЗ ФАСОЛИ «БЕРЮЛДЖЕ»** \_\_\_\_\_  290₺  
с вареным яйцом, томатами, свежим луком, петрушкой и соусом тахини

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.





## НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ ФРУКТОВЫЕ & ОВОЩНЫЕ СОКИ	ПЕТРУШЕЧНЫЙ СОК <small>петрушка, апельсиновый сок и имбирь</small>	160₺
	ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД	150₺
	АНАНАСОВЫЙ СОК	180₺
	ЯБЛОЧНЫЙ СОК	150₺
	АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	150₺
	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК	150₺
	МОРКОВНЫЙ СОК	150₺
	ГРАНАТОВЫЙ СОК <small>подается в сезон</small>	150₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	ДОМАШНИЙ АЙРАН	120₺
	ШАЛГАМ (рассол)	120₺
	ТОМАТНЫЙ СОК	120₺
	КОКА КОЛА <small>ОБЫЧНАЯ   ДИЕТИЧЕСКАЯ</small>	120₺
	ФАНТА	120₺
	СПРАЙТ	120₺
	АЙСТИ <small>ЛИМОН   ПЕРСИК   МАНГО   АРБУЗ</small>	120₺
	ВИШНЕВЫЙ СОК	120₺
	ПЕРСИКОВЫЙ СОК	120₺
	АБРИКОСОВЫЙ СОК	120₺
	ВИНОГРАДНЫЙ СОК	120₺
	КРАФТОВЫЙ ТОНИК <small>MAC BROTHERS</small>	140₺
	ТОМАС ГЕНРИ <small>КЛАССИЧЕСКИЙ ТОНКИЙ</small>	180₺
	ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК	150₺

ВОДА & СОДОВАЯ	ВОДА <small>75 мл</small>	75₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА <small>KIZILAY   BEYPAZARI</small>	80₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА <small>ПРЕМИУМ ULUDAĞ</small>	100₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА <small>SAN PELLEGRINO 25cl</small>	160₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА <small>SAN PELLEGRINO 75cl</small>	260₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.



КОФЕ	ФИЛЬТРОВАННЫЙ КОФЕ	120₺
	РИСТРЕТТО	120₺
	ЭСПРЕССО	120₺
	АМЕРИКАНО	130₺
	КАПУЧИНО	140₺
	КОФЕ ЛАТТЕ	140₺
	ЛАТТЕ МАКИАТО	140₺
	КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ	110₺

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ	ЛЕДЯНОЙ АМЕРИКАНО <small>американо, коричневый сахар</small>	170₺
	МОКА С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ <small>американо, белый шоколад, молоко, сливки</small>	170₺
	АЙСКОФЕ С ИМБИРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ <small>американо, соус «имбирное печенье»</small>	170₺
	ЛЕДЯНОЙ ТУРЕЦКИЙ МОКА <small>турецкий кофе, шоколадный соус, молоко, сливки</small>	190₺

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	140₺
	САЛЕП (молочный напиток)	140₺

ЗАВАРНОЙ ЧАЙ	ШАЛФЕЙ	110₺
	ЛИПОВЫЙ ЧАЙ	110₺
	ТИМЬЯН ЧАЙ	110₺
	ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ	110₺
	ШИПОВНИК	110₺
	ГИБИСКУС ЧАЙ	110₺
	ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ	60₺

Взимается комиссия за обслуживание в размере 10%.

