



• STEP INTO THE ORIENT •

MEZZES

ASIL MEZZE PLATTER Chef’s selection of three cold mezzes	950₺
MOUTABAL Smoked aubergine, garlic, and tahini (V)	395₺
HOMMOUS Chickpea purée, tahini, garlic, olive oil (V)	395₺
HOMMOUS TRUFFLE Truffle oil and trumpet mushrooms (V)	425₺
MOUHAMARA Roasted peppers, walnuts, and chili paste (V, G, N)	395₺
LEBANESE VINE LEAVES Chef’s signature recipe (V)	405₺
FISH TAJIN Baked seabass, citrus tahini, and crispy onions (S, N)	595₺
KIBBEH NAYEH TARTARE Minced raw beef, bulgur, herbs, and oriental spices (G)	680₺

SALADS

GAVURDAĞI SALAD Tomato, onion, Ezine cheese and walnuts (V, N, D)	650₺
TABOULEH Tomato, bulgur, parsley, and onions (G)	575₺
PRAWNS TOMATO SALAD Prawns, tomato and avocado (S)	795₺

HOT STARTERS

HOMMOUS TANTOUNI Hommous topped with beef tenderloin tantouni (N)	695₺
ASIL CHEESE SAMBOUSEK Cheese and pastrami (G, D)	550₺
MANTI Minced meat, garlic yogurt, and tomato sauce (D, G)	600₺
CHICKEN WINGS A’ la Provençale	650₺
CHICKEN LIVER Pan-fried chicken liver, garlic, and pomegranate molasses (N)	600₺
BATATA HARRA Coriander, garlic, and chili (V)	550₺
PRAWNS CASSEROLE Butter, garlic, and Turkish spices (G, S, D)	750₺

FROM THE SEA

KADAYIF SEABASS Kadayif coating, served with a side salad (G, S)	1650₺
LOBSTER THERMIDOR Chef’s signature recipe (S, D)	<i>(half)</i> 6000₺ <i>(whole)</i> 10500₺
WHOLE SEABASS Char-grilled, served with Harra salsa (S)	2750₺

FROM THE GRILL

ASIL GRILL PLATTER <i>(Recommended for two)</i> Adana kebab, lamb shish, beef shashlik, shish taouk, lamb chops (G, D)	3900₺
BEEF SHASHLIK Marinated sliced beef tenderloin, red onions, labneh mousse (D)	1500₺
LAMB CHOPS Served with french fries (D)	1500₺
KOFTE PIYAZ White bean, tomato, and onion salad (G)	1050₺
BEYTI KEBAB Lavash bread, tomato sauce, and garlic yogurt (D, G)	1050₺

SHISH TAOUK Lebanese-style grilled chicken, served with fries and arayes (G)	1050₺
ADANA KEBAB The original recipe (G)	1050₺
URFA KEBAB The original recipe (G)	1050₺
MIXED GRILL Adana kebab, lamb shish, shish taouk, and lamb chops (G)	1750₺

SIDES

VERMICELLI RICE (N, D)	395₺
FRENCH FRIES (D)	395₺
MASHED POTATO (D)	395₺
SAUTÉED VEGETABLE CASSEROLE (D)	395₺

DESSERTS

HAVUÇ BAKLAVA Served with Maras ice cream (G, D, N)	570₺
ASHTALIYEH Milk pudding, sugar candy, caramelized hazelnuts, and pistachio powder (G, D, N)	570₺
TURKISH KUNEFÉ Served with Maras ice cream and pistachios (G, D, N)	600₺
JAWHARA PASTILLA Served with apricot marmalade (G, D, N)	570₺
IRMIKLI HELVA Served with fresh berries and Maras ice cream (G, D, N)	570₺
DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM Served with pistachios (D, N)	595₺
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate, strawberry and vanilla (D)	475₺
FRUIT PLATTER Seasonal fruits	800₺





• STEP INTO THE ORIENT •

MEZELER

ASIL MEZE TABAĞI Şefin seçtiği üç soğuk meze	950₺
MUTABBAL Tütsülenmiş pathıcan, sarımsak ve tahin (V)	395₺
HUMUS Nohut püresi, tahin, sarımsak, zeytinyağı (V)	395₺
TRÜFLÜ HUMUS Trüf yağı ve trompet mantarı (V)	425₺
MUHAMMARA Kavrulmuş biber, ceviz ve acı biber salçası (V, G, N)	395₺
LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA Şefin özel tarifi (V)	405₺
BALIK TAJİN Fırınlanmış levrek, narenciyeli tahin sos ve çıtır soğan (S, N)	595₺
KİBBEH NAYEH TARTAR Kıyılmış çiğ dana eti, bulgur, otlar ve doğu baharatları (G)	680₺

SALATALAR

GAVURDAĞI SALATASI Domates, soğan, Ezine peyniri ve ceviz (V, N, D)	650₺
TABULE Domates, bulgur, maydanoz ve soğan (G)	575₺
KARİDESLİ DOMATES SALATASI Karides, domates ve avokado (S)	795₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR

HUMUS TANTUNİ Humus, dana bonfile tantuni ile servis edilir (N)	695₺
ASIL PEYNİRLİ SAMBOUSEK Peynir ve pastırma (G, D)	550₺
MANTI Kıyma, sarımsaklı yoğurt ve domates sos (D, G)	600₺
TAVUK KANATLARI Provensal usulü	650₺
TAVUK CİĞERİ Tavada kızartılmış tavuk ciğeri, sarımsak ve nar ekşisi (N)	600₺
BATATA HARRA Kişniş, sarımsak ve acı biber (V)	550₺
KARİDES GÜVEÇ Tereyağı, sarımsak ve Türk baharatları(G, S, D)	750₺

DENİZ ÜRÜNLERİ

KADAYIFLI LEVREK Kadayıf kaplamalı levrek, yanında salata ile servis edilir (G, S)	1650₺
ISTAKOZ TERMİDOR Şefin özel tarifi (S, D)	<i>(yarım)</i> 6000₺ <i>(tam)</i> 10500₺
BÜTÜN LEVREK Izgara levrek, Harra salsa ile servis edilir (S)	2750₺

IZGARADAN

ASIL IZGARA TABAĞI <i>(İki kişilik önerilir)</i> Adana kebab, kuzu şiş, dana şaşlık, şiş tavuk, kuzu pirzola(G, D)	3900₺
DANA ŞAŞLIK Marine edilmiş dana bonfile dilimleri, kırmızı soğan, labne köpüğü(D)	1500₺
KUZU PIRZOLA Patates kızartması ile servis edilir (D)	1500₺
KÖFTE PİYAZ Beyaz fasulye, domates ve soğan salatası(G)	1050₺
BEYTİ KEBAP Lavaş ekmeği, domates sos ve sarımsaklı yoğurt(D, G)	1050₺

ŞİŞ TAVUK Lübnan usulü ızgara tavuk, patates kızartması ve arayes ile servis edilir(G)	1050₺
ADANA KEBAP Orijinal tarif(G)	1050₺
URFA KEBAP Orijinal tarif(G)	1050₺
KARIŞIK IZGARA Adana kebab, kuzu şiş, şiş tavuk ve kuzu pirzola(G)	1750₺

YAN YEMEKLER

ŞEHRIYELİ PİLAV (N, D)	395₺
PATATES KIZARTMASI (D)	395₺
PÜRE PATATES (D)	395₺
SOTE SEBZE GÜVEÇ (D)	395₺

TATLILAR

HAVUÇ BAKLAVA Maraş dondurması ile birlikte (G, D, N)	570₺
ASHTALİYEH Süt pudingi, pişmaniye, karamelize fındık, ince fıstık (G, D, N)	570₺
KÜNEFE Maraş dondurması ve fıstık ile (G, D, N)	600₺
JAWHARA PASTILLA Mango dondurması ile (G, D, N)	570₺
İRMİKLİ HELVA Orman meyveleri ve Maraş dondurması ile (G, D, N)	570₺
DUBAİ ÇİKOLATALI DONDURMA Fıstık ile (D, N)	595₺
EV YAPIMI DONDURMA Çikolata, çilek ve vanilya çeşitleriyle	475₺
MEYVE TABAĞI Sezonluk meyveler	800₺

