



MEZZES

ASIL MEZZE PLATTER Chef's selection of three cold mezzes	1100₺
MOUTABAL Smoked aubergine, garlic, and tahini (V)	450₺
HOMMOUS Chickpea purée, tahini, garlic, olive oil (V)	450₺
MOUHAMARA Roasted peppers, walnuts, and chili paste (V, G, N)	450₺
LEBANESE VINE LEAVES Chef's signature recipe (V)	465₺
KIBBEH NAYEH TARTARE Minced raw beef, bulgur, herbs, and oriental spices (G)	780₺

SALADS

GAVURDAĞI SALAD Tomato, onion, Ezine cheese and walnuts (V, N, D)	750₺
TABOULEH Tomato, bulgur, parsley, and onions (G)	650₺
ROCCA SALAD Chopped rocket leaves, tomato, grated Ezine cheese, lemon juice, olive oil (V, D)	685₺

SOUP

LENTIL SOUP Lebanese way (D, G)	450₺
---	------

HOT STARTERS

HOMMOUS TANTOUNI Hommous topped with beef tenderloin tantouni (N)	795₺
ASIL CHEESE SAMBOUSEK Cheese and pastrami (G, D)	630₺
MANTI Minced meat, garlic yogurt, and tomato sauce (D, G)	680₺
CHICKEN WINGS A' la Provençale	740₺
CHICKEN LIVER Pan-fried chicken liver, garlic, and pomegranate molasses (N)	680₺
BATATA HARRA Coriander, garlic, and chili (V)	630₺
PRAWNS CASSEROLE Butter, garlic, and Turkish spices (G, S, D)	850₺

FROM THE SEA

KADAYIF SEABASS Kadayif coating, served with a side salad (G, S)	1850₺
--	-------

FROM THE GRILL

ASIL GRILL PLATTER <i>(Recommended for two)</i> Adana kebab, lamb shish, beef shashlik, shish taouk, lamb chops (G, D)	4450₺
BEEF SHASHLIK Marinated sliced beef tenderloin, red onions, labneh mousse (D)	1700₺
LAMB CHOPS Served with french fries (D)	1700₺
BEYTI KEBAB Lavash bread, tomato sauce, and garlic yogurt (D, G)	1200₺

SHISH TAOUK Lebanese-style grilled chicken, served with fries and arayes (G)	1200₺
ADANA KEBAB The original recipe (G)	1200₺
URFA KEBAB The original recipe (G)	1200₺
MIXED GRILL Adana kebab, lamb shish, shish taouk, and lamb chops (G)	1950₺

SIDES

VERMICELLI RICE (N, D)	450₺
FRENCH FRIES (D)	450₺
MASHED POTATO (D)	450₺
SAUTÉED VEGETABLE CASSEROLE (D)	450₺

DESSERTS

ASHTALIYEH Milk pudding, sugar candy, caramelized hazelnuts, and pistachio powder (G, D, N)	655₺
TURKISH KUNEFÉ Served with Maras ice cream and pistachios (G, D, N)	685₺
IRMIKLI HELVA Served with fresh berries and Maras ice cream (G, D, N)	655₺
DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM Served with pistachios (D, N)	680₺
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate, strawberry and vanilla (D)	545₺
FRUIT PLATTER Seasonal fruits	915₺



MEZELER

ASIL MEZE TABAĞI Şefin seçtiği üç soğuk meze	1100₺
MUTABBAL Tütsülenmiş pathıcan, sarımsak ve tahin (V)	450₺
HUMUS Nohut püresi, tahin, sarımsak, zeytinyağı (V)	450₺
MUHAMMARA Kavrulmuş biber, ceviz ve acı biber salçası (V, G, N)	450₺
LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA Şefin özel tarifi (V)	465₺
KİBBEH NAYEH TARTAR Kıyılmış çiğ dana eti, bulgur, otlar ve doğu baharatları (G)	780₺

SALATALAR

GAVURDAĞI SALATASI Domates, soğan, Ezine peyniri ve ceviz (V, N, D)	750₺
TABULE Domates, bulgur, maydanoz ve soğan (G)	650₺
ROCCA SALAD Doğranmış roka yaprakları, domates, rendelenmiş Ezine peyniri, limon suyu, zeytinyağı (V, D)	685₺

SOUP

LENTIL SOUP Lübnan usulü (D, G)	450₺
---	------

SICAK BAŞLANGIÇLAR

HUMUS TANTUNİ Humus, dana bonfile tantuni ile servis edilir (N)	795₺
ASIL PEYNİRLİ SAMBOUSEK Peynir ve pastırma (G, D)	630₺
MANTI Kıyma, sarımsaklı yoğurt ve domates sos (D, G)	680₺
TAVUK KANATLARI Provensal usulü	740₺
TAVUK CİĞERİ Tavada kızartılmış tavuk ciğeri, sarımsak ve nar ekşisi (N)	680₺
BATATA HARRA Kişniş, sarımsak ve acı biber (V)	630₺
KARİDES GÜVEÇ Tereyağı, sarımsak ve Türk baharatları(G, S, D)	850₺

DENİZ ÜRÜNLERİ

KADAYIFLI LEVREK Kadayıf kaplamalı levrek, yanında salata ile servis edilir (G, S)	1850₺
--	-------

IZGARADAN

ASIL IZGARA TABAĞI (İki kişilik önerilir) Adana kebab, kuzu şiş, dana şaşlık, şiş tavuk, kuzu pirzola(G, D)	4450₺
DANA ŞAŞLIK Marine edilmiş dana bonfile dilimleri, kırmızı soğan, labne köpüğü(D)	1700₺
KUZU PIRZOLA Patates kızartması ile servis edilir (D)	1700₺
BEYTİ KEBAP Lavaş ekmeği, domates sos ve sarımsaklı yoğurt(D, G)	1200₺

ŞİŞ TAVUK Lübnan usulü ızgara tavuk, patates kızartması ve arayes ile servis edilir(G)	1200₺
ADANA KEBAP Orijinal tarif(G)	1200₺
URFA KEBAP Orijinal tarif(G)	1200₺
KARIŞIK IZGARA Adana kebab, kuzu şiş, şiş tavuk ve kuzu pirzola(G)	1950₺

YAN YEMEKLER

ŞEHRIYELİ PİLAV (N, D)	450₺
PATATES KIZARTMASI (D)	450₺
PÜRE PATATES (D)	450₺
SOTE SEBZE GÜVEÇ (D)	450₺

TATLILAR

ASHTALIYEH Süt pudingi, pişmaniye, karamelize fındık, ince fıstık (G, D, N)	655₺
KÜNEFE Maraş dondurması ve fıstık ile (G, D, N)	685₺
İRMİKLİ HELVA Orman meyveleri ve Maraş dondurması ile (G, D, N)	655₺
DUBAİ ÇİKOLATALI DONDURMA Fıstık ile (D, N)	680₺
EV YAPIMI DONDURMA Çikolata, çilek ve vanilya çeşitleriyle	545₺
MEYVE TABAĞI Sezonluk meyveler	915₺