



## MEZZE

<b>ASIL MEZZE PLATTER</b> Chef's selection of three cold mezzes (V)   650 kcal	<b>1250₺</b>
<b>MOUTABAL</b> Smoked aubergine, garlic, tahini (V)   180 kcal	<b>520₺</b>
<b>HOMMOUS</b> Chickpea purée, tahini, garlic, olive oil (V)   320 kcal	<b>520₺</b>
<b>MOUHAMARA</b> Roasted peppers, walnuts, chili paste (V, G, N)   280 kcal	<b>520₺</b>
<b>LEBANESE VINE LEAVES</b> Chef's signature recipe (V)   210 kcal	<b>535₺</b>
<b>KÖPOĞLU YOGHURT AUBERGINE</b> Fried cubes aubergine, buffalo yoghurt garlic, candied tomato jam (D, V, G)   260 kcal	<b>535₺</b>
<b>KIBBEH NAYEH TARTARE</b> Minced raw beef, bulgur, herbs, Oriental spices (G)   340 kcal	<b>895₺</b>

## SALAD

<b>GAVURDAĞI SALAD</b> Tomato, onion, pepper, Ezine cheese, parsley, walnuts (V, N, D)   290 kcal	<b>950₺</b>
<b>TABOULEH</b> Tomato, bulgur, parsley, onions (G)   180 kcal	<b>850₺</b>
<b>FATTOUSH</b> Mixed fine chopped vegetables, herbs, crispy pita bread, pomegranate balsamic dressing (V, G)   220 kcal	<b>895₺</b>

## SOUP

<b>LENTIL SOUP</b> Lebanese way (D, G)   190 kcal	<b>585₺</b>
<b>HARIRA SOUP</b> Chickpeas, lentils, lamb, tomato, Moroccan herbs (G)   310 kcal	<b>650₺</b>

## HOT STARTER

<b>HOMMOUS TANTOUNI</b> Hommous topped with diced beef, Turkish spices, diced tomato, parsley, sumac, onions, pine nuts (N)   580 kcal	<b>950₺</b>
<b>CHEESE BRIOUAT</b> Four cheese mix, served with labneh harissa (G, D, V)   420 kcal	<b>750₺</b>
<b>MANTI</b> Minced meat, garlic yogurt, tomato sauce (D, G)   480 kcal	<b>810₺</b>
<b>CHICKEN WINGS</b> A' la Provençale   450 kcal	<b>850₺</b>
<b>CHICKEN LIVER</b> Pan-fried chicken liver, garlic, pomegranate molasses (N)   380 kcal	<b>810₺</b>
<b>BATATA HARRA</b> Coriander, garlic, chili (V)   290 kcal	<b>750₺</b>
<b>PRAWNS CASSEROLE</b> Butter, garlic, Turkish spices (G, S, D)   340 kcal	<b>985₺</b>
<b>FALAFEL</b> Chickpeas, Arabic spices, lettuce, tomato, tahini sauce (V)   390 kcal	<b>850₺</b>

## FROM THE GRILL

<b>ASIL GRILL PLATTER</b> (Recommended for two) Adana kebab, lamb shish, beef shashlik, shish taouk, urfa kabab, lamb chops (G, D)   1800 kcal	<b>5650₺</b>
<b>BEEF SHASHLIK</b> Marinated sliced beef tenderloin, red onions, labneh mousse (D)   620 kcal	<b>2350₺</b>
<b>LAMB CHOPS</b> Served with French fries (D)   680 kcal	<b>2350₺</b>
<b>BEYTI KEBAB</b> Lavash bread, tomato sauce, garlic yogurt (D, G)   820 kcal	<b>1850₺</b>
<b>SHISH TAOUK</b> Lebanese-style grilled chicken, served with fries (G)   540 kcal	<b>1950₺</b>
<b>ADANA KEBAB</b> The original recipe (G)   610 kcal	<b>1650₺</b>
<b>URFA KEBAB</b> The original recipe (G)   610 kcal	<b>1650₺</b>
<b>MIXED GRILL</b> Adana kebab, lamb shish, shish taouk, lamb chops (G)   950 kcal	<b>2750₺</b>

## CHEF SIGNATURE

<b>COUSCOUS MASHOUI</b> Slow cooked lamb shoulder, vegetable broth, couscous (G)   850 kcal	<b>2500₺</b>
<b>KADAYIF SEABASS</b> Kadayif coating, served with a side salad (G, S)   590 kcal	<b>2250₺</b>
<b>WHOLE SEABASS</b> Char-grilled, served with broccoli, lemon vinaigrette sauce (S)   420 kcal	<b>6750₺</b>

## SIDE

<b>VERMICELLI RICE (N, D)</b>   240 kcal	<b>595₺</b>
<b>FRENCH FRIES (D)</b>   365 kcal	<b>595₺</b>
<b>COUSCOUS (V)</b>   180 kcal	<b>595₺</b>
<b>VEGETABLE BROTH (V)</b>   60 kcal	<b>595₺</b>

## DESSERT

<b>HAVUÇ BAKLAVA</b> Served with Maras ice cream (G, D, N)   520 kcal	<b>850₺</b>
<b>ASHTALIYEH</b> Milk pudding, sugar candy, caramelized hazelnuts, pistachio powder (G, D, N)   380 kcal	<b>795₺</b>
<b>TURKISH KUNEFE</b> Served with Maras ice cream, pistachios (G, D, N)   580 kcal	<b>850₺</b>
<b>IRMIKLI HELVA</b> Served with fresh berries, Maras ice cream (G, D, N)   460 kcal	<b>795₺</b>
<b>DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM</b> Served with pistachios (D, N)   450 kcal	<b>795₺</b>
<b>HOMEMADE ICE CREAM</b> Chocolate, strawberry, vanilla (D)   310 kcal	<b>750₺</b>
<b>FRUIT PLATTER</b> Seasonal fruits   185 kcal	<b>1650₺</b>





## MEZELER

<b>ASIL MEZE TABAĞI</b> Şefin meze tabağı, 3 çeşit soğuk meze (V)   650 kcal	1250₺
<b>MUTABBAL</b> Tütsülenmiş patlıcan, sarımsak ve tahin (V)   180 kcal	520₺
<b>HUMUS</b> Nohut püresi, tahin, sarımsak, zeytinyağı (V)   320 kcal	520₺
<b>MUHAMMARA</b> Kavrulmuş biber, ceviz ve acı biber salçası (V, G, N)   280 kcal	520₺
<b>LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA</b> Şefin özel tarifi (V)   210 kcal	535₺
<b>KÖPOĞLU</b> Füme patlıcan, ince kesilmiş domates, soğan, yeşil biber, nar ekşisi (N)   260 kcal	535₺
<b>KİBBEH NAYYEH</b> Kıyılıp ince doğranmış dana eti, ince bulgur, yeşillikler, oryantal baharatlar (G)   340 kcal	895₺

## SALATALAR

<b>GAVURDAĞI SALATASI</b> Domates, soğan, Ezine peyniri ve ceviz (V, N, D)   290 kcal	950₺
<b>TABULE</b> Domates, bulgur, maydanoz ve soğan (G)   180 kcal	850₺
<b>FATTOUSH</b> İnce doğranmış karışık sebzeler, taze otlar, çıtır pita ekmeği, nar ekşili balzamik sos (V, G)   220 kcal	895₺

## ÇORBA

<b>MERCIMEK ÇORBASI</b> Lübnan usulü (D, G)   190 kcal	585₺
<b>HARIRA ÇORBASI</b> Nohut, mercimek, kuzu eti, domates, Fas baharatları (G)   310 kcal	650₺

## SICAK BAŞLANGIÇLAR

<b>HUMUS TANTUNİ</b> Türk baharatları, doğranmış domates, maydanoz, sumak, soğan, çam fıstığı ile tepesinde humus (N)   580 kcal	950₺
<b>PEYNİRLİ SAMBOUSEK</b> Dört peynir karışımı, labne ve harissa ile servis edilir (G, D, V)   420 kcal	750₺
<b>MANTI</b> Kıyma, sarımsaklı yoğurt ve domates sos (D, G)   480 kcal	810₺
<b>TAVUK KANATLARI</b> Provensal usulü   450 kcal	850₺
<b>TAVUK CİĞERİ</b> Tavada kızartılmış tavuk ciğeri, sarımsak ve nar ekşisi (N)   380 kcal	810₺
<b>BATATA HARRA</b> Kişniş, sarımsak ve acı biber (V)   290 kcal	750₺
<b>KARİDES GÜVEÇ</b> Tereyağı, sarımsak ve Türk baharatları(G, S, D)   340 kcal	985₺
<b>FALAFEL</b> Nohut, Arap baharatları, marul, domates, tahin sos (V)   390 kcal	850₺

## IZGARADAN

<b>ASIL IZGARA TABAĞI</b> (İki kişilik önerilir) Adana kebab, kuzu şiş, dana şaşlık, tavuk şiş, Urfa kebab, kuzu pirezola (G, D)   1800 kcal	5650₺
<b>DANA ŞAŞLIK</b> Marine edilmiş dana bonfile dilimleri, kırmızı soğan, labne köpüğü (D)   620 kcal	2350₺
<b>KUZU PIRZOLA</b> Patates kızartması ile servis edilir (D)   680 kcal	2350₺
<b>BEYTİ KEBAP</b> Lavaş ekmeği, domates sos ve sarımsaklı yoğurt (D, G)   820 kcal	1850₺
<b>ŞİŞ TAVUK</b> Lübnan usulü ızgara tavuk, patates kızartması ile servis edilir (G)   540 kcal	1950₺
<b>ADANA KEBAP</b> Orijinal tarif (G)   610 kcal	1650₺
<b>URFA KEBAP</b> Orijinal tarif (G)   610 kcal	1650₺
<b>KARIŞIK IZGARA</b> Adana kebab, kuzu şiş, şiş tavuk ve kuzu pirezola (G)   950 kcal	2750₺

## ŞEFİN ÖZELİ

<b>KUZU OMUZ KUSKUS</b> Yavaş pişirilmiş kuzu omuz, sebze suyu, kuskus (G)   850 kcal	2500₺
<b>KADAYIFLI LEVREK</b> Kadayıf kaplama, yanında salata ile servis edilir (G, S)   590 kcal	2250₺
<b>BÜTÜN LEVREK</b> Kömür ızgarada pişirilmiş, brokoli ve limon vinaigrette sos ile servis edilir (S)   420 kcal	6750₺

## YAN ÜRÜNLER

<b>ŞEHRIYELİ PILAV (N, D)   240 kcal</b>	595₺
<b>PATATES KIZARTMASI (D)   365 kcal</b>	595₺
<b>KUSKUS (V)   180 kcal</b>	595₺
<b>SEBZE SUYU (V)   60 kcal</b>	595₺

## TATLILAR

<b>HAVUÇ BAKLAVA</b> Maraş dondurması ile servis edilir (G, D, N)   520 kcal	850₺
<b>AŞHTALİYEH</b> Sütlü puding, pişmaniye, karamelize fındık, Antep fıstığı tozu (G, D, N)   380 kcal	795₺
<b>KÜNEFE</b> Maraş dondurması, Antep fıstığı ile servis edilir (G, D, N)   580 kcal	850₺
<b>İRMİKLİ HELVA</b> Taze meyveler ve Maraş dondurması ile servis edilir (G, D, N)   460 kcal	795₺
<b>DUBAI ÇİKOLATALI DONDURMA</b> Antep fıstığı ile servis edilir (D, N)   450 kcal	795₺
<b>EV YAPIMI DONDURMA</b> Çikolata, çilek ve vanilya (D)   310 kcal	750₺
<b>MEYVE TABAĞI</b> Mevsim meyveleri   185 kcal	1650₺

