

MEZZE

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

SALAD

GAVURDAĞI SALAD Tomato, onion, pepper, Ezine cheese, parsley, walnuts (D, N, V)	950₺
TABOULEH Tomato, bulgur, parsley, onions (G, V)	850₺
FATTOUSH Mixed fine chopped vegetables, herbs, crispy pita bread, pomegranate balsamic dressing (G, SU, V)	895₺

SOUP

LENTIL SOUP Lebanese way (D, C, V)	585₺
HARIRA SOUP Chickpeas, lentils, lamb, tomato, Moroccan herbs (G, C)	650₺

HOT STARTER

HOMMOUS TANTOUNI Hommous topped with diced beef, Turkish spices, diced tomato, parsley, sumac, onions, pine nuts (N, S)	950₺
CHEESE BRIOUAT Four cheese mix, served with labneh harissa (G, E, D, V)	750₺
MANTI Minced meat, garlic yogurt, tomato sauce (G, E, D)	810₺
CHICKEN WINGS A’ la Provençale (D, SU)	850₺
CHICKEN LIVER Pan-fried chicken liver, garlic, pomegranate molasses (D, N, S)	810₺
BATATA HARRA Coriander, garlic, chili (V)	750₺
PRAWNS CASSEROLE Butter, garlic, Turkish spices (G, CR, D)	985₺
FALAFEL Chickpeas, Arabic spices, lettuce, tomato, tahini sauce (S, V)	850₺

FROM THE GRILL

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

CHEF SIGNATURE

COUSCOUS MASHOUI Slow cooked lamb shoulder, vegetable broth, couscous (G, D, N, C)	2500₺
KADAYIF SEABASS Kadayif coating, served with a side salad (G, E, F)	2250₺
WHOLE SEABASS Char-grilled, served with broccoli, lemon vinaigrette sauce (F, SU)	6750₺

SIDE

VERMICELLI RICE (V)	595₺
FRENCH FRIES (V)	595₺
COUSCOUS (G, D, V)	595₺
VEGETABLE BROTH (D, V)	595₺

DESSERT

HAVUÇ BAKLAVA Served with Maras ice cream (G, D, N)	850₺
ASHTALIYEH Milk pudding, sugar candy, caramelized hazelnuts, pistachio powder (G, D, N)	795₺
TURKISH KUNEFE Served with Maras ice cream, pistachios (G, D, N)	850₺
IRMIKLI HELVA Served with fresh berries, Maras ice cream (G, E, D, N)	795₺
DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM Served with pistachios (D, N)	795₺
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate, strawberry, vanilla (D)	750₺
FRUIT PLATTER Seasonal fruits	1650₺

SCAN HERE FOR
NUTRITION & INGREDIENTS



MEZELER

ASIL MEZE TABAĞI Şefin meze tabağı, 3 çeşit soğuk meze (G, N, S, V)	1250₺
MUTABBAL Tütsülenmiş patlıcan, sarımsak ve tahin (S, V)	520₺
HUMUS Nohut püresi, tahin, sarımsak, zeytinyağı (S, V)	520₺
MUHAMMARA Kavrulmuş biber, ceviz ve acı biber salçası (G, N, V, S)	520₺
LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA Şefin özel tarifi (V)	535₺
KÖPOĞLU YOGHURT AUBERGINE kızarmış patlıcan küpleri, buffalo yoğurdu, sarımsak, şekerlenmiş domates reçeli (D, V)	535₺
KİBBEH NAYYEH Kıyılıp ince doğranmış dana eti, ince bulgur, yeşillikler, oryantal baharatlar (G)	895₺

SALATALAR

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

ÇORBA

MERCIMEK ÇORBASI Lübnan usulü (D, C, V)	585₺
HARIRA ÇORBASI Nohut, mercimek, kuzu eti, domates, Fas baharatları (G, C)	650₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR

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

IZGARADAN

ASIL IZGARA TABAĞI (İki kişilik önerilir) Adana kebab, kuzu şiş, dana şaşlık, tavuk şiş, Urfa kebab, kuzu pirzola (G, D, Y, SU)	5650₺
DANA ŞAŞLIK Marine edilmiş dana bonfile dilimleri, kırmızı soğan, labne köpüğü (G, Y, D)	2350₺
KUZU PIRZOLA Patates kızartması ile servis edilir (G, SU)	2350₺
BEYTİ KEBAP Lavaş ekmeği, domates sos ve sarımsaklı yoğurt (G, D, N)	1850₺
ŞİŞ TAVUK Lübnan usulü ızgara tavuk, patates kızartması ile servis edilir (G, SU)	1950₺
ADANA KEBAP Orijinal tarif (G)	1650₺
URFA KEBAP Orijinal tarif (G)	1650₺
KARIŞIK IZGARA Adana kebab, kuzu şiş, şiş tavuk ve kuzu pirzola (G, SU)	2750₺

ŞEFİN ÖZELİ

KUZU OMUZ KUSKUS Yavaş pişirilmiş kuzu omuz, sebze suyu, kuskus (G, D, N, C)	2500₺
KADAYIFLI LEVREK Kadayıf kaplama, yanında salata ile servis edilir (G, E, F)	2250₺
BÜTÜN LEVREK Kömür ızgarada pişirilmiş, brokoli ve limon vinaigrette sos ile servis edilir (F, SU)	6750₺

YAN ÜRÜNLER

ŞEHRIYELİ PILAV (V)	595₺
PATATES KIZARTMASI (V)	595₺
KUSKUS (G, D, V)	595₺
SEBZE SUYU (D, V)	595₺

TATLILAR

HAVUÇ BAKLAVA Maraş dondurması ile servis edilir (G, D, N)	850₺
AŞHTALIYEH Sütlü puding, pişmaniye, karamelize fındık, Antep fıstığı tozu (G, D, N)	795₺
KÜNEFE Maraş dondurması, Antep fıstığı ile servis edilir (G, D, N)	850₺
İRMİKLİ HELVA Taze meyveler ve Maraş dondurması ile servis edilir (G, E, D, N)	795₺
DUBAİ ÇIKOLATALI DONDURMA Antep fıstığı ile servis edilir (D, N)	795₺
EV YAPIMI DONDURMA Çikolata, çilek ve vanilya (D)	750₺
MEYVE TABAĞI Mevsim meyveleri	1650₺

BESİN DEĞERLER VE İÇERİKLER İÇİN
QR KODU TARATIN