



ÇORBALAR

	Günün Çorbası Özel garnitürü ile Servis personelimiz tarafından bilgi verilecektir.	300 TL
	Geleneksel Mercimek Çorbası Biberli tereyağlı sos , kıtır ekme ve limon ile	300 TL

BAŞLANGIÇLAR

     	Peynir Tabağı Edam rokför guado tulum ve ezine peyniri Ceviz ve kuru meyveler ile.	600 TL
  	Çıtır Piliç Parçaları Baharatlı ekme kırıntısı ve mısır cipsi ile kaplanmış çıtır piliç parçaları,kızarmış baharatlı patates	450 TL
  	Patates Tava Baharatlı Patates	350 TL
  	Balıkçı usulü Karides güveç Tereyağında sotelenmiş sebze ve karides eritme peyniri	800 TL

SALATALAR

 	Tavuklu Sesar Salata İce berg marul yaprakları, kapari, kurutulmuş domates, sezar sosu, kızarmış ekme parmesan peyniri ve çıtır tavuk parçaları ile	600 TL
  	Akdeniz Salata Akdeniz yeşillikleri üzerinde çeri domates, krispi salatalık, mısır, avakado, süt damlası peynir ve aıoli sos ile	375 TL
   	Ton balıklı salata Akdeniz yeşillikleri üzerinde tane mısır, sızma zeytin yağ limon ile	575 TL

MAKARNALAR

      	Penne Arabiata Kiraz domates, fesleğen, ev yapımı domates sosu ve parmesan peyniri ile	500 TL
   	Spaghetti provansal Kiraz domates, fesleğen ev yapımı domates sosu ve parmesan peyniri ile	500 TL

SANDViÇLER & DÜRÜMLER & TOST

   	Kulüp Sandviç Tavuk göğüsü dana jambon macar salam kasar peyniri sezar soslu mini salata ve kızarmış baharatlı patates ile	550 TL
   	Ev usulü dana burger (220 gr dana eti) Karamelize soğan ve cheddar peyniri ile lezzetlendirilmiş mini salata ve kızarmış baharatlı patates ile	800 TL
  	Kendi tostunu yaratt Taze kasar peyniri Kasap sucuk ve sizin tercihiniz tereyağı ile kızartılmış salata harmanı ve kızarmış baharatlı patates ile	400 TL



V Vn

GF ree

Bazı menü öğeleri eser miktarda alkol içerebilir. Balık yemekleri küçük kemikler içerebilir. Ürünler değişiklik ve stok durumuna tabidir. Fiyatlar otelden otele değişiklik gösterebilir; tüm fiyatlarla kdv dahildir. Özel beslenme gereksinimleri veya alerjisi olan kişiler, kullanılan malzemeler hakkında bilgi edinmek isteyebilirler, lütfen personelden birine danışın.

ANA YEMEKLER

   	Levrek fileto (250 gr) Mini salata ızgara patates ve limon sos ile	1200 TL
  	Dana bonfile (200gr) Koz biberli patlıcan begendi brokoli tane hardal ve baharatlı elma dilim patates eşliğinde	1400 TL
  	Piliç bonfile ızgara Bulgur risottosu cıtır soğan halkaları trufu mayonez sos eşliğinde	750 TL

 	Piliç sinitzel Patates kızartması yeşil salata brokoli sotesi fesleğenli tereyağı tatlı acı sos ile	625 TL
  	Izgara mangal köfte Izgara dana köfte pilav baharatlı patates kese yogurt'u ile	800 TL

TATLILAR

 	Cheesecake Cheesecake, orman meyveleri sos ile	475 TL
 	Fırın sütlaç Damla sakızlı fırın sütlaç 'vanilyalı' dondurma ile	350 TL
   	Mevsim Meyveleri Tabağı Sezonun en taze meyveleri	400 TL
 	Tiramisu Kahveli savoiaardi mascarpone peynirli ve kakao ile	400TL

ÇOCUK MENÜ

  	Yıldız Sosis Tabağı Patates çubukları ile	550 TL
  	Köfte Izgara Patates çubukları ile	750 TL
  	Patates Kızartması	350 TL

KAHVALTI TABAKLARI

 	Kontinental Kahvaltı Tereyağı reçel bal meyve tabağı portakal suyu geleneksel ekme sepeti arzunıza göre çay veya kahve çeşitleri	700 TL
  	Amerikan kahvaltı Meyve salatası portakal suyu yogurt reçel bal yulaf ekme sepeti iki adet çiftlik yumurtası arzunıza göre çay veya kahve çeşitleri	800 TL
  	Geleneksel Türk kahvaltısı Domates salatalık zeytin çeşitleri peynir çeşitleri reçel bal sahanda yumurta sucuk ızgara portakal suyu geleneksel ekme sepeti arzunıza göre çay veya kahve çeşitleri	1000 TL
 	Menemen Domates yeşil köy biberi soğan	350 TL
 	Pancake Tereyağı ile lezzetlendirilmiş taze pancake akçağaç surubu ve mini meyve salatası ile	350 TL
  	Omlet arzunıza göre Domates biber çeşitleri mantar sucuk sosis pastırma	350 TL



SOUPS

	Soup of the day <i>With special garnish</i> <i>Information will be given by our service personnel.</i>	300 TL
	Traditional Lentil Soup <i>With pepper butter sauce, crusty bread and lemon</i>	300 TL

BEGINNINGS

     	Cheese plate <i>Edam roquefort guado tulum and ezine cheese with walnuts and dried fruits.</i>	600 TL
  	Crispy chicken pieces <i>Crispy chicken coated with spicy breadcrumbs and corn chips pieces, fried spicy potatoes</i>	450 TL
  	Potato Pan <i>Spicy potatoes</i>	350 TL
  	Fisherman's style Shrimp casserole <i>Vegetables sautéed in butter and shrimp melted cheese</i>	800 TL

SALADS

 	Chicken caesar salad <i>Iceberg lettuce leaves, capers, dried tomatoes, caesar dressing, toast parmesan cheese and crispy chicken with parts</i>	600 TL
   	Garden salad <i>Cherry tomatoes, crispy cucumbers, corned avocados on Gardeb greens with milk drop cheese and aioli sauce</i>	375 TL
   	Tuna salad <i>Corn on Mediterranean greens, extra virgin olive oil with lemon</i>	575 TL

PASTAS

      	Penne Arabiate <i>Cherry tomatoes, basil, homemade tomato sauce and parmesan with cheese</i>	500 TL
   	Spaghetti provansal <i>Cherry tomatoes, basil, homemade tomato sauce and parmesan with cheese</i>	500 TL

SANDWICHES & WRAPS & TASTE

  	Club sandwich <i>Chicken breast beef ham hungarian salami yellow cheese caesar with mini salad with sauce and spicy fried potatoes</i>	550 TL
  	Homemade beef burger (220 g beef) <i>Mini flavored with caramelized onion and cheddar cheese with salad and spicy fries</i>	800 TL
  	Create your own toast	400 TL



V Vn

GF ree

MAIN DISHES

   	Sea bass fillet (250 gr) <i>Mini salad with grilled potatoes and lemon sauce</i>	1200 TL
  	Beef tenderloin (200gr) <i>Eggplant with pepper, broccoli, mustard and spicy with potato</i>	1400 TL
  	Grilled chicken tenderloin <i>Bulgur risotto with crispy onion rings and truffle mayonnaise sauce</i>	750 TL

 	Chicken sinitzel <i>French fries, green salad, sautéed broccoli, basil and butter, dessert with hot sauce</i>	625 TL
---	---	--------

  	Grilled barbecue meatballs <i>Rice, spicy potato pouch with yoghurt</i>	800 TL
---	---	--------

DESSERTS

 	Cheesecake <i>Cheesecake with forest fruits sauce</i>	350 TL
 	Oven Rice Pudding <i>Mastic mastic rice pudding with vanilla ice cream</i>	400 TL
   	Seasonal fruit plate <i>The freshest fruits of the season</i>	400TL
 	Tiramisu <i>Coffee savoiardi with mascarpone cheese and cocoa</i>	

CHILDREN'S MENU

  	Star sausage plate <i>With potato sticks</i>	550 TL
  	Grilled meatballs <i>With potato sticks</i>	750 TL
  	Chips	350 TL

BREAKFAST PLATES

 	Continental breakfast <i>Butter jam honey fruit plate orange juice traditional bread basket with tea or coffee types as per your desire</i>	700 TL
  	American breakfast <i>Fruit salad orange juice yogurt jam honey oats bread basket two 1 farm egg, tea or coffee as per your desire</i>	800 TL
  	Traditional Turkish breakfast <i>Tomato, cucumber, olive, cheese, jam, honey fried egg sausage grilled orange juice traditional bread basket with tea or coffee types as per your desire</i>	1000 TL
 	Menemen <i>Tomato, green pepper, onion</i>	350 TL
 	Pancake <i>Fresh pancake flavored with butter, maple syrup and with mini fruit salad</i>	350 TL
  	Omelet according to your desire <i>Tomato pepper varieties mushroom sausage sausage bacon</i>	350 TL

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones: Products are subject to change and availability. Prices vary from hotel to hotel can show; All prices include VAT. People with special dietary requirements or allergies may wish to obtain information about the ingredients used, please ask a member of staff.