

# Cezayir

## ATIŞTIRMALIKLAR – SNACKS

**bakliyat çorbası;** kuru bakliyat püresi, mevsim sebzeleri suyu misir  
unlu meyane

*pulse soup; puree of legumes with vegetable broth and corn roux*

**atıştırmalık tabağı;** dana sosis, çitir tavuk, misket köfte, muska böreği,  
soğan halkası, baharatlı patates

*snacks platter; beef sausage, crispy chicken, mini meatballs,  
cheese pastry, onion ring, french fries*

**kızarmış keçi peyniri pane**

*fried goat cheese*

**cajun chicken;** baharatlı patates kızartması ile

*fried cajun chicken; with french fries*

**baharatlı patates**

*french fries*

**yöresel peynir tabağı**

*local cheese plate*

**bira tabağı;** dana sosis, çitir tavuk, soğan halkası, misket köfte,  
baharatlı patates

*beer plate; beef sausage, crispy chicken, mini meatballs, onion ring, french fries*

**rakı tabağı;** ezine beyaz peynir, muhammara, otlu humus, yaprak sarma,  
haydari, zeytinyağlı sebze bastı, mevsim meyvesi

*raki plate; feta cheese, mouhammara, herb hummus, stuffed vine leaves, thick yoghurt with  
garlic and dill, chilled vegetable casserole, fruits in season*

**şarap tabağı:** kurutulmuş et, peynir çeşitleri, elma ve üzüm

*wine plate; beef jerky, local cheeses, apple and grape*

# Cezayir

## DÖRÜMLER - WRAPS

**İzgara mevsim sebzeli dürüm; patates kızartması ve yeşillikler ile**  
*grilled season vegetables wrap; with salad and french fries*

**İzgara tavuklu dürüm; patates kızartması ve yeşillikler ile**  
*grilled chicken wrap; with salad and french fries*

**İzgara bonfileli dürüm; patates kızartması ve yeşillikler ile**  
*grilled veal tenderloin wrap; with salad and french fries*

## SALATALAR - SALADS

**kinoa salatası; avokado ile**  
*quinoa salad; with avocado*

**çoban salatası; zeytin ezmeli gevrek yufka dilimleri ile**  
*shepherd's salad; cucumbers, tomatoes and green peppers seasoned  
with olive oil, lemon juice and fresh herbs served with olive paste blended crisp pastries*

**tere salatası; keçi peyniri, kavrulmuş ceviz ve pancar ile**  
*cress salad; goat cheese, glazed walnuts and beetroots with balsamic dressing*

## MAKARNALAR - PASTAS

**erişte; krema soslu mantar ile**  
*tagliatelle; with wild mushrooms*

**tavuklu penne alfredo; pesto sos ve parmesan ile**  
*penne chicken alfredo; with pesto sauce and parmesan cheese*

**misket köfteli spaghetti; napolitan sos ve parmesan ile**  
*spaghetti meatball; with napolitana sauce and parmesan cheese*

**bonfileli linguini; krema sosu ve parmesan ile**  
*linguini steak; with cream sauce and parmesan cheese*

# Cezayir

## MEZELER - STARTERS

**muhammara; zeytinyağı ve nar ekşisi ile**

*mouhammara; hot and sweet peppers, sesame seeds and ground walnuts paste  
infused with sour pomegranade syrup*

**bademli ve yoğurtlu kabak**

*roasted pumpkin; with yogurt and blanched sliced almond*

**zeytinyağlı sebze bastı; narenciye soslu mevsim sebzeleri**

**ve meyveleri ile**

*chilled vegetable casserole; season vegetables and fruits braised in olive oil  
and citrus sauce*

**kavurmalı humus; bademli bonfile kavurma ile**

*humus with tenderloin roasted; tahina blended chickpeas puree topped with  
wok-sauted tenderloin cubes, blanched sliced almond roast and fiery garlic oil*

**kıymalı avcı böreği**

*deep fried pastry with minced meat*

**peynirli muska böreği**

*savoury pastry pockets with curd cheese*

**asma yaprağında cevizli ızgara hellim; kavrulmuş ceviz ve çeri domates ile**

*grilled hallumi; wrapped in vine leaves with roasted walnut and  
dried tomato paste served with olives*

**cezayir böreği; kuşburnu sos ile**

*cezayir burek; fried pastry stick with pastrami and mulberry paste served  
with rosehip syrup*

**karidesli yufka sarması; acı-tatlı sos ile**

*prawns wrapped in pastry; stuffed with vegetable strips served with hot honey sauce*

**kalamar tava; tarator sos ile**

*fried calamari; with garlic sauce*

# Cezayir

## ANA YEMEKLER - MAIN COURSES

**ızgara mevsim sebzeleri; isli keçi peyniri, pesto sos, hardal ve balzamik sirke ile**

*grilled season vegetables; smoked goat cheese with pesto sauce and mustard balsamic vineger dressing*

**vegan köfte; kırmızı pancarlı patates püresi ile**

*vegan meatballs; with season vegetables*

**cezayir kuru erikli tavuk; füme keşkek ile**

*cezayir chicken with dried plum; smoked keskek; traditional whole wheat puree*

**tane hardallı tavuk konfit; ılık patates salatası ile**

*chicken confit; with potato salad and mustard seed*

**cezayir kebab; pide kitorisları ve patlıcan beğendi üzerine ızgara dana bonfile dilimleri, süzme yoğurt ile**

*cezayir kebab; pita crisps and aubergine puree topped with grillied veal tenderloin slices with thickened yogurt*

**cezayir dönmemiş döner; döner sosunda hazırlanmış ve tereyağında  
çevrilmiş ince kesim bonfile dilimleri, patlıcan beğendi, kırır pide, yoğurt ve domates sos ile**

*homemade doner kebab; pita crisps and aubergine puree topped, pan frying thin cut and marinated doner sauce tenderloin with thickened yogurt*

**ızgara bonfile; ılık patates salatası ve konfi dış sarımsak ile**

*grilled veal tenderloin; potato salad and confid garlic cloves in gravy*

**ızgara köfte; baharatlı bulgur pilavı, ızgara domates ve biber ile**

*grilled meatballs; with bulghur pilaf and seasoning*

**deniz ürünlerleri bulgur paella; tavada taze otlarla çevrilmiş deniz ürünleri, mevsim yeşillikleri ve kurutulmuş domatesli bulgur pilavı, ızgara jumbo karides ile**

*seafood paella; squid, clams and shrimps pan braised with fresh herbs on bulghur pilaf with dried tomatoes and season greens, topped grilled prawn*

**lavantalı somon ızgara; kinoa sote ile**

*grilled salmon; with sautéed guinoa and lavender oil*

**kırır patates pullu deniz levreği; rokalı kuskus ile**

*pan-fried seabass; coated with crisp potato scales with rocket infused couscous*