

# lokanta

by  
divan

## ÇORBALAR / SOUPS

### Tel Şehriyeli Çiftlik Çorbası

Organik tavuk suyu ve mevsim sebzeleri

### Farm Vegetable Soup with Vermicelli

Organic chicken jus, seasonal vegetables

170 TL

### Dereotlu Sakız Kabağı Çorbası

"Sakız" Zucchini Soup with Dill

170 TL

## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

### Ağır Ateşte Pişirilmiş Ege Ahtapotu

Hatay el kırması halhali zeytin, kişniş tohumlu konfi domates, taze baharatlar

### Slow Cooked Aegean Octopus

"Hatay" halhali olive, confit tomatoes with coriander seeds, fresh spices

530 TL

### Tarama

Mudanya sazan yumurtası, somon havyarı, ekşi mayalı ekmek kırıntı

### Tarama

"Mudanya" carp caviars, salmon caviars, sourdough bread crust

560 TL

### Karnabahar Salatası

Antakya tuzlu yoğurtlu karakılıç buğdayı, havuç turşusu

### Cauliflower Salad

"Antakya" karakılıç wheat with salted yogurt, pickled carrots

360 TL

### "Ayvacık" Zeytinyağı ile Marine Edilmiş Karides

Bodrum Gambilya favası, narenciye jölesi, taze baharat sosu

### Shrimp Marinated in "Ayvacık" Olive Oil

"Bodrum" Gambilya fava, citrus jelly, fresh spices sauce

580 TL

### Keçi Peyniri Dolgulu Kurutulmuş Çanak kale Domatesi

Karamelize edilmiş ve taze "Pamukova" ayvası

### Sundried Çanak kale Tomatoes Filled with Goat Cheese

Caramelized and fresh "Pamukova" quince

390 TL

### Zeytinyağı Dolmalar

Erken hasat Ayvacık zeytinyağı ve Karacadağ pirinci ile

### Olive Oil Stuffed Vegetables

With early harvest "Ayvacık" olive oil and "Karacadağ" rice

390 TL

## SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

### Baklava Yufkasında Kuzu Etli Börek

Kırmızı biber marmeladı, semizotu

### Lamb Stew Pasty in "Baklava" Dough

Red pepper marmalade, purslane salad

440 TL

### Karides ve Ispanak Dolgulu Ege Kalamarı

Sarımsaklı domates ezmesi, limon köpüğü

### Aegean Squid Stuffed with Shrimp and Spinach

Garlic tomato paste, lemon foam

440 TL

### "Diyarbakır" Haşlama İçli Köfte

Antakya tuzlu yoğurt, bademli kırmızı biber yağı

### "Diyarbakır" Boiled Stuffed Mini Kibbeh

"Antakya" salted yogurt, almond red pepper oil

410 TL

### Ağır Ateşte Pişirilmiş Ördek Dolgulu "Mantı"

Sarımsak ve soğan kreması, mürdüm eriği sosu

### "Mantı" Stuffed with Slow Cooked Duck

Garlic and onion cream, "Mürdüm" plum sauce

410 TL

### "Balıkesir" Izgara Kokoreç

Susamlı çtır lavaş, ızgara domates, biber, sarımsak

### "Balıkesir" Grilled Kokorec

Crispy lavash with sesame, grilled tomato, pepper, garlic

410 TL

## ANA YEMEK / MAIN COURSES

### Fırında Deniz Levreği

Erzincan şeker fasulye yahnisi, mini ispanak kökü, balık kemiği sosu

### Oven Roasted Seabass

Erzincan sugar bean stew, mini spinach root, fish bone sauce

1200 TL

### Kendi Suyunda Demlenmiş Ege Lagosu

Ayvalık kum midyesi, iç midye, beyaz şarap sosu

### Aegean Grouper Simmered in its Own Juice

"Ayvalık" clams & mussels, white wine sauce

1100 TL

### Balıkesir Izgara Dana Bonfile

Tatlı patates püresi, kuzu göbeği mantarı yahnisi, dana kemik sos

### Grilled "Balıkesir" Beef Tenderloin

Sweet potato purée, morel mushroom ragu, demi-glace sauce

960 TL

### Fırında Tekir Balığı

Mini kök sebzeleri turşusu, tütsülenmiş soğan kreması, tarhun otlu zeytinyağı limon sos

### Mullet Fish

Mini pickled root vegetables, smoked onion cream, tarragon herb olive oil lemon sauce

940 TL

### Trakya Izgara Kıvrıcık Kuzu Küşleme

Kandıra manda tereyağlı patates, firik pilavı, acılı brokoli, kuzu kemik sos

### Grilled "Trakya Kıvrıcık" Lamb Tenderloin

Kandıra buffalo buttered potatoes, firik rice, spicy broccoli, lamb bone sauce

940 TL

## TATLI / DESSERT



### "Adapazarı" Manda Kaymaklı Balkabağı

El yapımı tahinli dondurma

### "Adapazarı" Pumpkin dessert with Buffalo Clotted Cream

Handmade tahini ice cream

### "Hayrabolu" Peynir Tatlısı

Manda kaymağı, Türk kahvesi, kavrulmuş fındık

### "Hayrabolu" Cheese Dessert

Buffalo cream, Turkish coffee, roasted hazelnut

### Bozalı Leblebi Helvası

"Çorum" leblebi kırıntı, el yapımı tarçınlı dondurma

### Bozalı Chickpea Halva

"Çorum" chickpea crunch, handmade cinnamon ice cream

### Keşkülü "Sakarya" Ayva Tatlısı

"Aydın" kestane kreması, nar sosu

### "Sakarya" Quince Dessert with Keşkül

"Aydın" chestnut cream, pomegranate sauce

275 TL



Süt  
Milk



Gluten  
Gluten



Hardal  
Mustard



Fındık  
Nuts



Yumurta  
Egg



Balık  
Fish



Kabuklular  
Crustaceans



Fıstık  
Peanut



Yumuşakçalar  
Molluscs



Vejeteryan  
Vegetarian

Tüm fiyatlarımız TL olup KDV dahildir.

All our prices are in TL and are inclusive of VAT.