



Aşiyan Yalısı

MENÜ



ANA YEMEKLER

-KIRMIZI ETLER-

OSSOBUCO 1100 TL

Fırında uzun süre pişirilmiş dana incik, özel sosu, peynirli patates püresi ve kuşkonmaz ile servis edilir.

ROSTO 590 TL

Levanten usulü uzun süre pişirilmiş dana rosto (demi glace sos ile) fırında kremalı patates ile servis edilir.

İNCİK

Fırında uzun süre pişirilmiş kuzu incik yanında;

Buğday risotto 720 TL

İç pilav 780 TL

ÇÖKERTME 450 TL

Çıtır kibrit patates özel soslu bonfile parçaları ve süzme yoğurt ile servis edilir.

HÜNKÂRBEĞENDİ 330 TL

Közlenmiş patlıcan, beşamel sos ile hazırlanan beğendi üzerine soslu dana kuşbaşı ile servis edilir.

NONNA USULÜ KÖFTE 355 TL

Nonna (babaanne) usulü dana kıymadan yapılmış köfte, pirinç pilavı ve baharatlı sote sebze ile servis edilir.

ÇORBALAR 110 TL

Günün çorbasını lütfen sorunuz.

-BALIKLAR-

LEVREK TABAĞI 620 TL

Buharda pişirilmiş levrek, tereyağında biberiyeli patates ve kadayıflı jumbo karides, biber reçeli ile servis edilir.

AŞIYAN YAYIN BALIĞI 650 TL

Şefin özel tarifi ile fırında pişirilmiş, soslu kuşkonmaz ve biber reçelinde jumbo karides ve biberiyeli patates ile servis edilir.

PANE MEZGİT 440 TL

Özel kaplamalı fileto mezzgit, patates kızartması ve özel sos ile servis edilir.

-BEYAZ ETLER-

ACI TATLI SOSLU TAVUK 290 TL

Özel acı biber sosu ile marine edilmiş susamlı tavuk parçaları yanında soslu yeşil elma ile servis edilir.

VİYANA SCHNITZEL 280 TL

Viyana usulü tavuk schnitzel üzerinde baharatlı tereyağı, limon dilimi ve özel sosu ile servis edilir.





Aşiyan Yalısı

MENÜ



HAMBURGER TABAĞI 360 TL

200 gr ev yapımı hamburger köftesi, artisan ekmeği, karamelize soğan ve patates kızartması ile servis edilir.

PİZZA

Özel hamuru ve sosu ile pizzanızı siz yaratın.

Margarita (Özel pizza sosu üzerine mozzarella peyniri) 260 TL

Sucuklu (Özel pizza sosu üzerine mozzarella peyniri ve bol sucuk) ... 295 TL

Karışık (Özel pizza sosu üzerine mozzarella peyniri, sucuk, mantar ve zeytin) 320 TL

SALATALAR 105 TL

Vitaminli yeşil salata - Tüm yeşillikler mevsimine göre meyve ve özel sosla hazırlanır.

Peynir soslu göbek salata - Göbek salata özel peynir sosu ile hazırlanır.

Vişneli roka salatası - Roka, vişne ve özel sosu ile hazırlanır.

Karışık mevsim salata - Yeşillik, havuç, kapya biber, domates, salatalık ile hazırlanır.

Şeftalili semizotu salatası - (Mevsiminde) Semizotu yaprakları, şeftali ve özel sosu ile hazırlanır.

-ZEYTİNYAĞLILAR-

190 TL

AYVALI KEREVİZ

Osmanlı usulü pişirilen ayvalı kereviz

İNCİR DOLMASI

Osmanlı usulü zeytinyağlı incir dolması
(1 gün önceden sipariş edilir)

KABAK SIYIRTMA

Girit usulü zeytinyağlı kabak özel sosu ile servis edilir.

SİNKONTA

Fırında baharatlarla zenginleştirilmiş balkabağı özel yoğurt sosu ile servis edilir.

AŞIYAN PANCARI

Sarımsak ve baharatlarla tatlandırılan pancar, yoğurt, zeytinyağı ve fındık ile servis edilir.

MÜTEBBEL

Közlenmiş patlıcan, tahin ve süzme yoğurt ile servis edilir.

SOĞAN MEZESİ

Fırında ağır ateşte pişirilmiş arpacık soğan, zeytinyağı, özel sos ve süzme yoğurt ile servis edilir.



aşiyan





Aşiyan Yalısı

MENÜ



ANA YEMEKLER

SERPME KAHVALTI

*4 çeşit peynir

Ezine beyaz peynir,
Tulum peynir(Elazığ)
Örgü peynir(Sakarya)

Eski kaşar (Kars)

*2 çeşit zeytin

Siyah ve yeşil zeytin olmaz üzere İznik
yöresel zeytinleri

*Lutenitsa (Balkan sosu)

*Yeşil sos (Tüm yeşilliklerden
hazırladığımız zeytinyağlı özel sosumuz)

*Acuka sos (Glutensiz)

*Soslu biber

*Köy salatallığı

*Köy domatesi

*2 çeşit reçel

Artizan reçellerimiz mevsim
meyveleriyle hazırlanır.

*Manda kaymağı

*Fındık ezmesi

*Fırında ekmek üzeri kasap sucuğu

*Pişi

*Gözleme (yerel kadın üreticiden sac
yufkasıyla)

*Pancake

*Köy yumurtası

*Mevsimine göre meyveler

*Mevsim yeşillikleri

*3 çeşit ekmek

Cevizli

Tahıllı

Beyaz ekmek

*Limitsiz çay

GÖZLEMELER

Gözlemelerimiz odun ateşinde sac üzerinde
pişirilen yufkalardan yapılmaktadır.

Patatesli	110 TL
Kıymalı	150 TL
Ispanaklı	110 TL
Üç Peynirli	120 TL

Kişi başı 780 TL'dir

aşiyan





Aşiyan Yalısı

MENÜ



-TATLILAR-

230 TL

PAVLOVA

Mereng, özel pastacı kreması ve meyveler

ÇİKOLATALI SUFLE

Bitter çikolatadan yapılmış sufle

ANANAS TATLISI

Ananas dilimi tereyağında hafif pişirilir üzerinde karamel sos, dondurma ve meyve servis edilir.

ŞEFİN ÖZEL MEYVELİ KEKİ

Denemelisiniz! İçindekiler gizli

UNSUZ BROWNIE

Glutensiz çikolatalı brownie

AŞIYAN TATLISI

Fırınlanmış kadayıf ve özel muhallebisi ile hazırlanan özel Aşiyan tatlısı.

-İÇECEKLER-

Ayran	55 TL
Soda	40 TL
Asitli içecek (Şade ve portakallı gazoz)	65 TL
Şerbet	75 TL
Türk kahvesi	85 TL
Filtre kahve	130 TL
Ev yapımı limonata	75 TL



aşiyan