



**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 1**  
**GALA DINNER MENU 1**

**MEZE TABAĐI**

**(Kuru patlıcan dolması, Kuru biber dolması, Karidesli enginar dolması, Tabule,  
Ezine peyniri, Eski kasar peyniri, Patlıcan salatası, Rokali haydari,  
Kiraz domates, Salatalık, Limon)**

*Meze Platter*

*(Sun dried bell pepper dolma, Sun dried eggplant dolma, Olive oil poached artichoke with prawns, Tabulleh,  
Ewe's milk cheese from "Ezine" region, Aged yellow cheese, Eggplant salad, Strained yoghurt with rucola,  
Cherry tomato, cucumber, Lemon wedge)*



**Tahinli kabak söğürtme üzerinde içli köfte, taze naneli yogurt sos ve acı biber yağı**  
*Beef and lamb meat stuffed cracked wheat ball on tahini infused zucchini caponata*



**Buharda pişmiş julyen sebzeler üzerinde, ağır ateşte pişmiş süt kuzu but sarma,  
kuru domates ve sarımsaklı parmak patatesler, taze kekikli kuzu sos ile**  
*Slow roasted milk fed baby lamb leg roulade on steamed vegetables  
served with dried tomato and garlic baked potatoes, fresh thyme jus*



**Antepfıstıklı krem brule ve vanilyalı dondurma**  
*Pistachio creme brulee  
with vanilla ice cream*

**LİMİTSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,  
ÇAY, KAHVE, "PETITS FOURS" VE SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**

*MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, "PETITS FOURS" AND SERVICE.*



**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 2**  
*GALA DINNER MENU 2*

**Somon Üçlemesi**  
(Füme somon, "Salmon Rilette" ve marine somon)  
Yaban turplu yeşil mercimek püresi ile  
*Salmon Trilogy*  
(Smoked salmon, salmon rilette and marinated salmon)  
served with horseradish green lentil purée

**Mevsim yeşillikleri salatası**  
Dilimlenmiş parmesan peyniri ve nar ekşisi sos ile  
*Selected garden greens with parmesan cheese shavings  
and pomegranate vinaigrette*

**Zencefil ve bal marineli fırınlanmış ördek göğsü, mantarlı patates keki,  
elmalı kırmızı lahana, arpacık soğanı Yaban mersinli taneli ördek sosu ile**  
*Ginger and honey glazed roasted duck breast, mushroom and potato cake,  
apple and red cabbage, pearl onions served with blue berry and duck demi glace*

**Kestaneli çikolatalı mousse, ceviz şekerlemesi ve karamel sos**  
*Chocolate and chestnut mousse with candied walnut served with sticky toffee sauce*

**LİMİTSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**  
*Including unlimited local beverages*

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,  
ÇAY, KAHVE, "PETITS FOURS" VE SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**  
*MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, "PETITS FOURS" AND SERVICE.*



**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 3**  
*GALA DINNER MENU 3*

**Yıllanmış balsamik sirkesi ile fırınlanmış pancar carpaccio üzerinde orkinos balığı tartar,  
narenciye soslu bahçe yeşillikleri ile**  
*Tuna tartar on balsamic roasted beetroot carpaccio,  
garden greens served with citrus dressing*

**Tavuk konsome, mantar köftelikleri ile**  
*Beef consommé with mushrooms dumplings*

**Çipura balığı filetosu, körili yeşilmercimek kavurması  
ve fesleğenli tereyağ sosu ile**  
*Sea bream with curried green lentil ragout and basil butter sauce*

**Sebzeli dana sarması, rösti patates ve tane hardalli kendi sosu**  
*Braised beef and vegetable roulade,  
potato rösti served with grain mustard own jus*

**Rikotta peynirli ve çam fıstıklı turta, orman meyveleri sos ve tarçınli dondurma**  
*Torta di ricotta, forest berry sauce and cinnamon ice cream*

**LİMİTSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**  
*Including unlimited local beverages.*

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,  
ÇAY, KAHVE, "PETITS FOURS" VE SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**  
*MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, "PETITS FOURS" AND SERVICE.*



**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 4**  
*GALA DINNER MENU 4*

**Peynir kulesi**  
kurutulmuş meyve, siyah zeytin kreması  
ve kimyonlu ekmeđ çubukları ile  
*Cheese tower with dried fruits,  
Black olive cream and cumin breadstick*

**Enginar "mousseline" üzerinde sote karidesler**  
**Taze kişniş pesto sos**  
*Pan seared prawns on artichoke mousseline,  
served with fresh coriander pesto*

**Yaseminli çay sorbe**  
*Jasmine tea sherbet*

**48 saat pişmiş dana antrikot, ratatouille dolgulu domates,**  
**kremalı patates ve tane biberler sosu**  
*48 hours sous vide cooked beef rib eye,  
ratatouille stuffed tomatoe and peppercorn jus*

**Karaorman pastası**  
*Blackforest cake*

**LIMITSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**  
*Including unlimited local beverages*

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,**  
**ÇAY, KAHVE, "PETITS FOURS" Ve SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**  
*MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, "PETITS FOURS" AND SERVICE.*



**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 5**  
**GALA DINNER MENU 5**

**Meze Tabađı**

(Ezine koyun peyniri, eskim kaşar peyniri, yaprak sarma zeytinyağlı enginar, biberli hamsi, domates ,salatalık, mercimek köftesi humus, kabak tava, dil füme)

*Meze Platter*

(Ezine sheep cheese, old yellow cheese, wine leaves stuffed with rice, artichoke in olive oil, marinated anchovies with pepper oil, tomato, cucumber, lentil rolls, humus, zucchini fritter, smoked tongue)

**Kremalı patates ve pırasa çorbası,  
füme alabalık ve taze yeşil sođan ile**

*Creamy potato and leek soup with smoked trout and fresh chives*

**Logos filetosu,**

**Ilık patlıcan salatası, limon ve zeytin sos ile**

*Grouper fillet*

*With warm eggplant salad and lemon olive sauce*

**Nar Sorbe**

*Pomegranate Sherbet*

**Mantar ile doldurulmuş tavuk sarması, sote brokoli,  
Gratine piriñ puding ve ızgara biber ile**

*Roasted chicken breast*

*with mushroom filling,*

*sautéed broccoli ,gratinated rice pudding and grilled bell pepper*

**Türk tatlı tabağı vanilyalı  
dondurma ile**

*Turkish delight*

*with vanilla ice cream*

**LİMİTSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**

*Including unlimited local beverages*

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,  
ÇAY, KAHVE, "PETITS FOURS" VE SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**

**MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, "PETITS FOURS" AND SERVICE.**





**GALA YEMEĐİ MENÜSÜ 6**  
**GALA DINNER MENU 6**

**Ördek ve kaz ciğeri terin, incir “Chutney”  
ve “Brioche” ekmeđi ile**  
*Duck and foie gras terrine  
with fig chutney and brioche toast*

**Ekşi kremalı kabak çorbası,  
kişniş yağı ile**  
*Pumpkin soup  
with sour cream and coriander oil*

**Izgara levrek balığı filetosu,  
Akdeniz sebzeleri, kekik ve safran çektirmesi ile**  
*Grilled sea bass fillet  
with Mediterranean vegetable confit and thyme tomato emulsion*

**Limon ve dereotu sorbe**  
*Lemon and dill sherbet*

**Baharatlı dana madolyanları,  
patates “Dauphine” “Vichy” havuç sote ve taze fasulye ile**  
*Herb crusted beef medallion with pomme dauphine,  
carrot Vichy and sautéed green beans ,served with Naturel jus*

**Karışık peynir tabağı**  
**(Tulum, kaşar, Rokfor ,beyaz peynir, petek bal ile)**  
*Assorted cheeses plate  
(Goat cheese, yellow cheese, blue cheese , white cheese with honeycomb)*

**Karamelize edilmiş cevizli tart,  
hindistancevizli dondurma ve limonlu jöle ile**  
*Caramelized walnut tart with coconut ice cream  
and thin lemon grass jelly*

**LİMİTSİZ YERLİ İÇKİ DAHİLDİR.**  
*Including unlimited local beverages*

**MENÜ FİYATLARIMIZA SU, ILIK EKMEK ÇEŞİTLERİ, TEREYAĞ,  
ÇAY, KAHVE, “PETITS FOURS” VE SERVİS ÜCRETLERİ DAHİLDİR.**  
*MENU INCLUDES SPRING WATER, WARM BREAD ROLLS,  
BUTTER, TEA, COFFEE, “PETITS FOURS” AND SERVICE.*