



OLIVIN

A'LA CARTE



ALERJEN LİSTESİ / LIST OF ALLERGENS LISTE DER ALLERGENE / СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ



TR Kabuklular
EN Crustacean
DE Schalentiere
RU Ракообразные



TR Süt Ürünleri
EN Dairy
DE Milchprodukte
RU Молочные продукты



TR Balık
EN Fish
DE Fisch
RU Рыба



TR Hardal
EN Mustard
DE Senf
RU Горчица



TR Yumuşakçalar
EN Molluscs
DE Weichtiere
RU Моллюски



TR Yumurta
EN Egg
DE Ei
RU Яйцо



TR Soya
EN Soy
DE Soja
RU Соя



TR Kabuklu Çerez
EN Tree Nuts
DE Nüsse
RU Орехи



TR Glüten
EN Gluten
DE Gluten
RU Глютен



TR Susam
EN Sesame
DE Sesam
RU Кунжут



TR Fıstık
EN Peanut
DE Erdnuss
RU Арахис



TR Kereviz
EN Celery
DE Sellerie
RU Сельдерей



TR Acı Bakla
EN Lupin
DE Lupinen
RU Люпин



TR Sülfür
EN Sulphine
DE Sulfür
RU Сульфит



TR Alkol
EN Alcohol
DE Alkohol
RU Алкоголь



TR Domuz Eti
EN Pork
DE Schweinefleisch
RU Свинина

Değerli Misafirlerimiz,

Herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme talebiniz var ise lütfen sipariş öncesinde ekibimizi bilgilendiriniz.

Уважаемые гости,

Если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические требования, пожалуйста, сообщите об этом нашей команде перед оформлением заказа.

Dear Guests

If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform our team before placing your order.

Liebe Gäste,

falls Sie Lebensmittelallergien oder besondere Ernährungswünsche haben, informieren Sie bitte unser Team vor Ihrer Bestellung.

AMUSE-BOUCHE



Fried Padrón Peppers with Aioli Seasonal Vegetable Selection with Olive Crumble and Romesco Sauce



COLD STARTERS / SALADS

Beetroot Tiramisu

Baked Beetroot Slices, Mascarpone, Beetroot Cream and Beetroot Oil



Yellowfin Tuna & Salmon Tartare

with Crispy Leek, Crushed Black Cumin and Golden Brown Sauce



Marinated Tiger Prawns

with Salmon Roe, Avocado Tartare, Black Garlic Purée and Fresh Herb Lemon Sauce



Charred Iceberg Lettuce

with Şiniklav, Sesame Rice Crisp, Caramelized Onion, Apple and Celery Balsamic



Foie Gras

with Brioche, Dried Persimmon Marmalade and Nut Crumble



Wild Herb Salad (VJ)

Mixed Wild Herbs, Caper Berries, Parmesan and Honey Dijon Dressing



Spanish-Style Veal Tongue (Cold Sliced)

Sarımsaklı Közlenmiş Kappa Biberi ve Limon Otu Vinegret ile

Marinated Tomatoes

with Avocado, Olive Oil and Tomato Glaze

Sushi Platter



HOT STARTERS / PASTA & RISOTTO

Cream of Fresh Asparagus Soup (V)

with Almond Milk and Chlorophyll Oil



Ravioli Filled with Risotto And Gorgonzola

Bacon Crambell, Creamy Sos, Portakal Yağı ile



Nantucket Seafood Chowder

with Shellfish Velouté, Baby Scallops and Toasted Baguette with Roquefort



Spaghetti Tantuni

Sotelenmiş Jülyen Dana Eti, Ufalanmış Tulum Peyniri, Biçme Soğan Ve Zeytinyağı İle



Crispy Fried Avocado

with Spicy Mayonnaise and Microgreens



Fusilli Alla Siciliona

Karışık Yabani Otlar, Caper berries, Parmesan Peyniri ve Ballı Dijon Hardal Dressing ile



Grilled Baby Calamari with Balsamic

Caramelized Onion and Spicy Garlic Sauce



Fried Egg Noodle

Kızarmış Yumurta, Deniz Mahsülleri, Mevsim Sebzeli ve Asya Aromaları ile



Dağ Mantarları Risotto

Bahar Sebzeleri ,Krema ,Rendelenmiş Parmesan Peyniri ve Trüf Yağı ile



Deniz Mahsulleri Risotto

Deniz Mahsülleri ile Sote Edilmiş Risotto Parmesan Peyniri ve Reyhan Otu Yağı ile



Risotto Verde

Yeşil Sebzeler, Sebze Stock, Parmesan Peyniri, Sebze Extratı ile



ANA YEMEKLER



Steak 'Cafe De Paris'

Baby Havuç, Kızarmış Patates ve 'Cafe De Paris' Sosu ile



Piliç Masala

Jasmine Rice ve Mango Salatası ile



Deniz Levreği Pan-Frying

Taze Otlar ile Kaplanmış Levrek, Tatlı Patates ve Lemon Butter Sos ile



Trakya Kuzu Sırtı Şiş (Lokum)

Fırınlanmış Sebzeler ve Baharatlı Zeytinyağı ile Servis Edilir.

Taze Baharatlı Jumbo Karides Izgara

Avokado Salsa, Tereyağı Tarhun Otu Sos ile



TATLILAR

Frozen Yoğurt

Bal ve Kavrulmuş Ceviz ile



Gianduia Çikolatalı Turta

Portakal Aromalı Çikolata Kreması ve Taze Orman Meyveleri ile



Fırınlanmış Taze Ananas Tatlısı

Balzemik Karamel Sos, Crumble ve Vanilyalı Dondurma ile



Dondurma Seçenekleri

