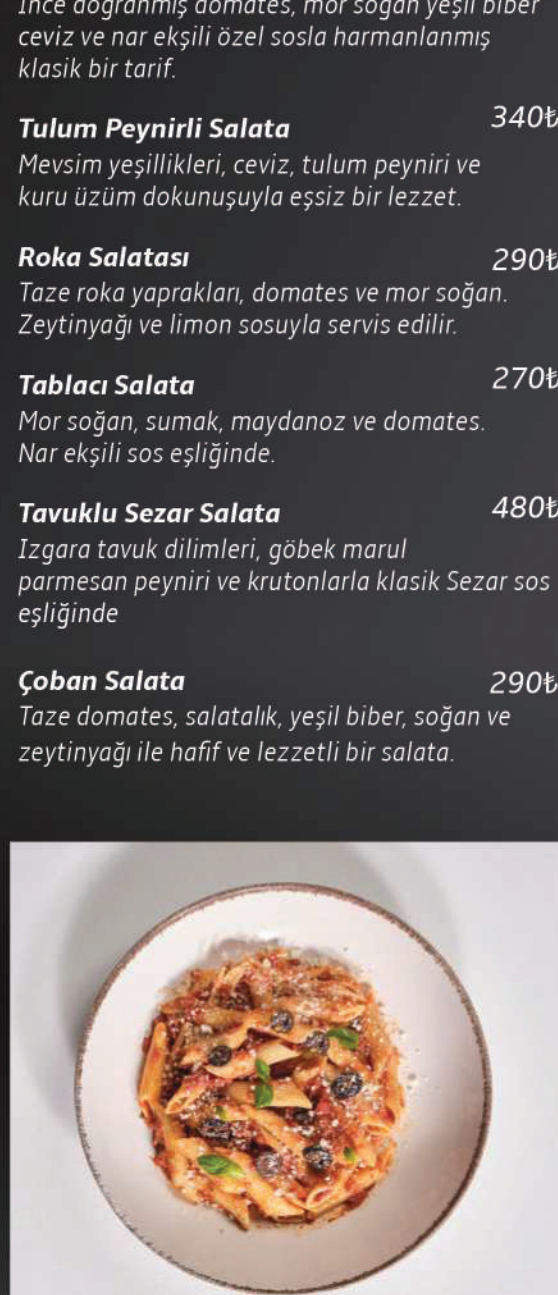
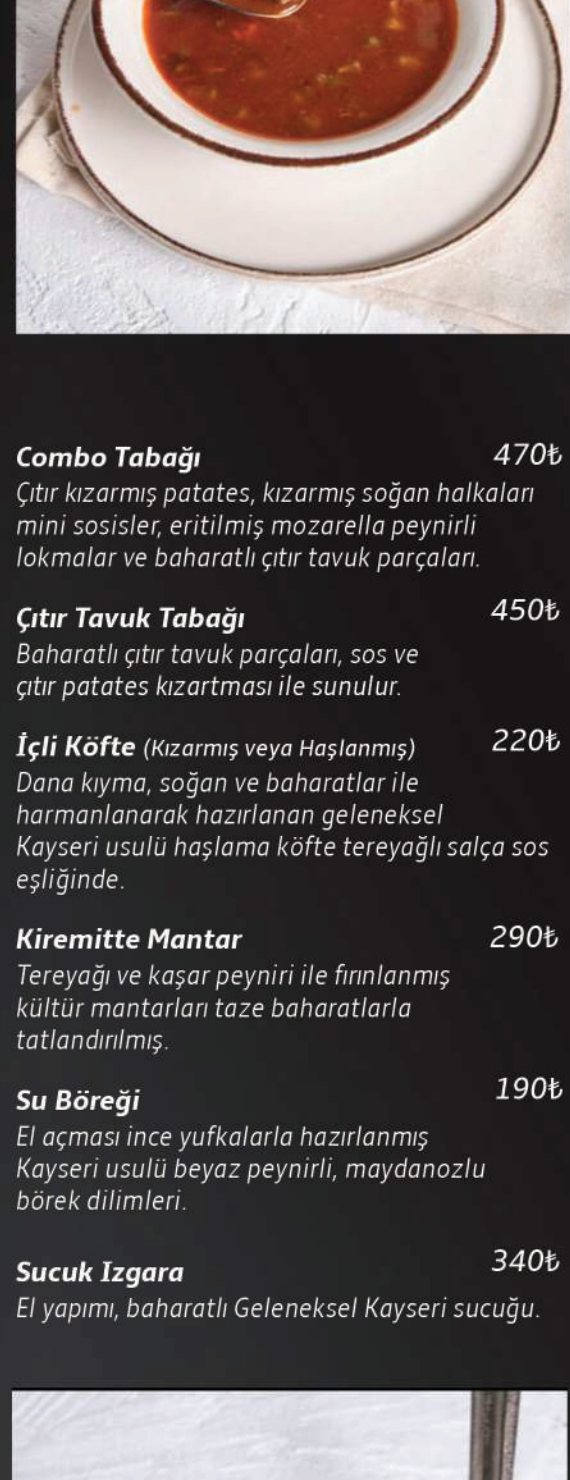




Menü

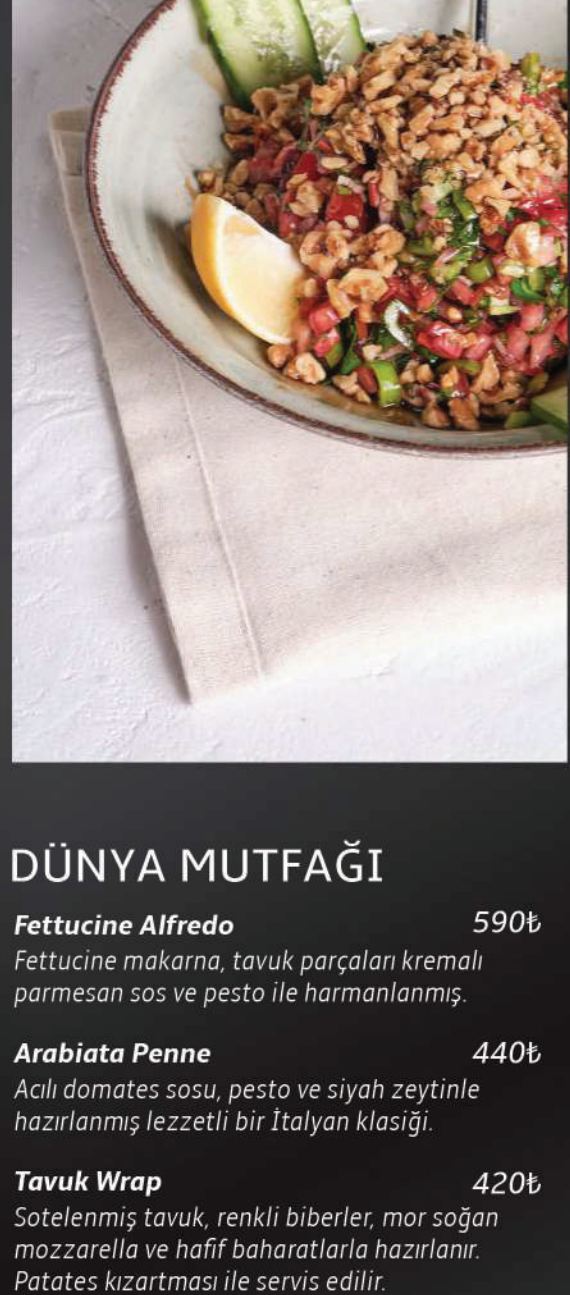
BAŞLANGIÇLAR

- Mercimek Çorbası** 240₺
Kırmızı mercimek, taze havuç, soğan ve özel baharat karışımıyla hazırlanan klasik Anadolu lezzeti. Limon eşliğinde servis edilir.
- Bamya Çorbası** 330₺
Taze bamya, kuzu kuşbaşı ve geleneksel baharatlarla tatlandırılmış Konya usulü çorba.
- Pastırmalı Humus** 490₺
Tahin ve nohut püresi üzerinde pastırma dilimleri zeytinyağı ve cevizle zenginleştirilmiş sıcak başlangıç.
- Söğüş Pastırma** 470₺
Kayseri usulü ince dilimlenmiş özel pastırma ceviz ve taze otlar eşliğinde sunulur.
- Kağıttan Pastırma** 530₺
Tereyağı, domates ve biber ile harmanlanıp Kayseri pastırması fırınlanarak hazırlanır.
- Mersin Usulü Patates** 240₺
Çıtır patates kızartması üzerine sarımsaklı sos, pul biber ve taze maydanoz serpiştirilerek sunulan yöresel bir lezzet.



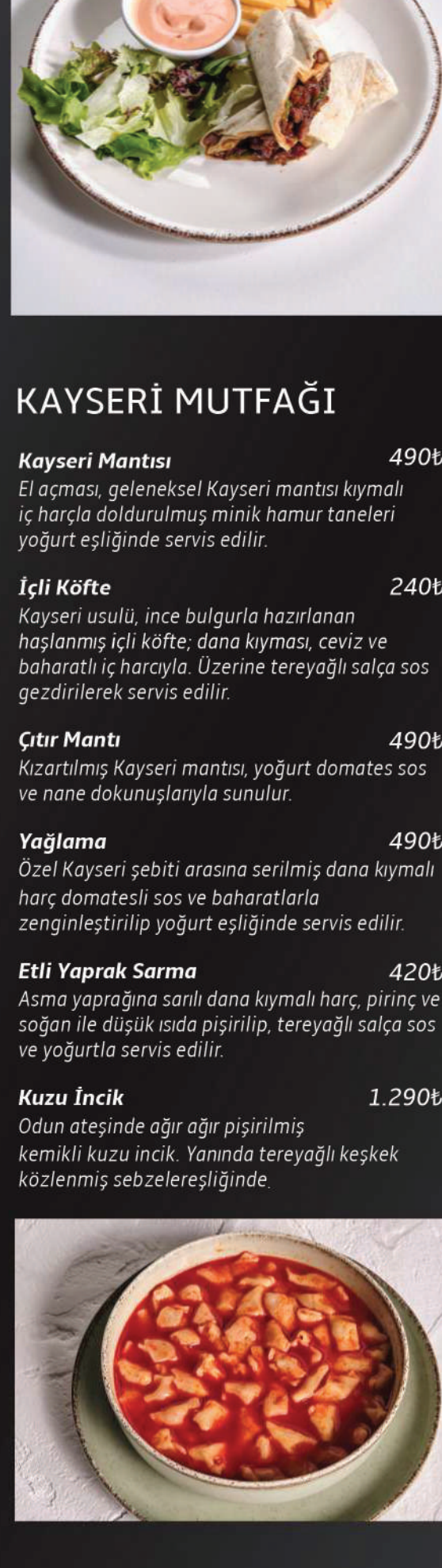
SALATALAR

- Mevsim Salata** 290₺
Taze mevsim yeşillikleri, havuç dilimleri ve kara lahanaya özel hazırlanır zeytinyağı ve limon ile servis edilir.
- Gavurdağı Salata** 340₺
İnce doğranmış domates, mor soğan yeşil biber ceviz ve nar ekşisi özel sosla harmanlanmış klasik bir tarif.
- Tulum Peynirli Salata** 340₺
Mevsim yeşillikleri, ceviz, tulum peyniri ve kuru üzüm dokunuşuyla eşsiz bir lezzet.
- Roka Salatası** 290₺
Taze roka yaprakları, domates ve mor soğan. Zeytinyağı ve limon sosuyla servis edilir.
- Tablacı Salata** 270₺
Mor soğan, sumak, maydanoz ve domates. Nar ekşisi sos eşliğinde.
- Tavuklu Sezar Salata** 480₺
Izgara tavuk dilimleri, göbek marul parmesan peyniri ve krutonlarla klasik Sezar sos eşliğinde
- Çoban Salata** 290₺
Taze domates, salatalık, yeşil biber, soğan ve zeytinyağı ile hafif ve lezzetli bir salata.



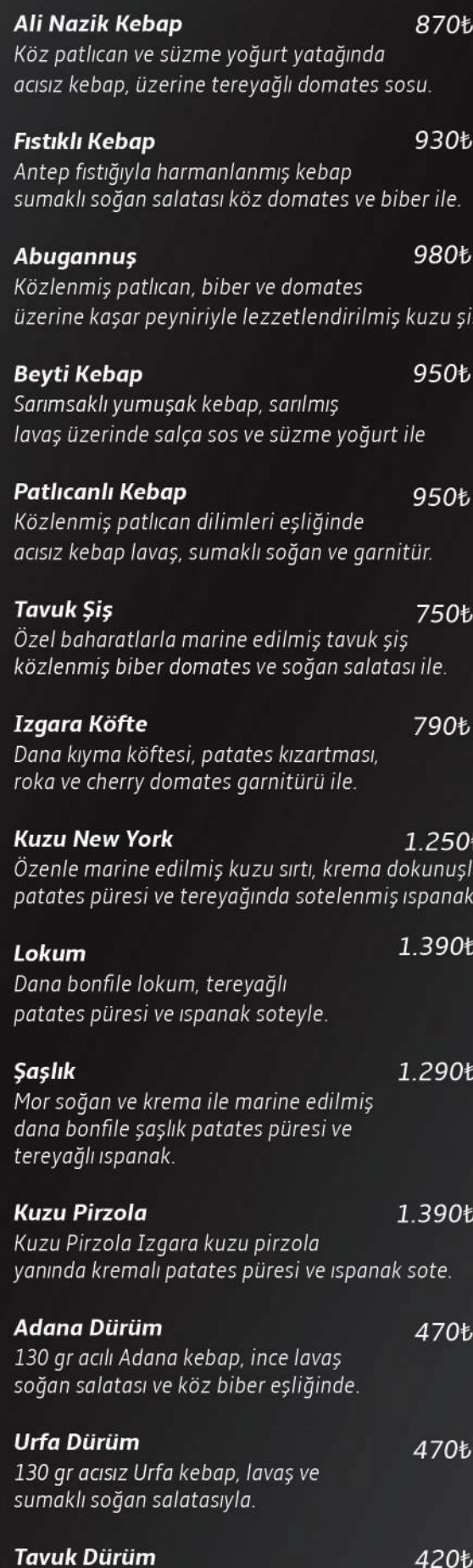
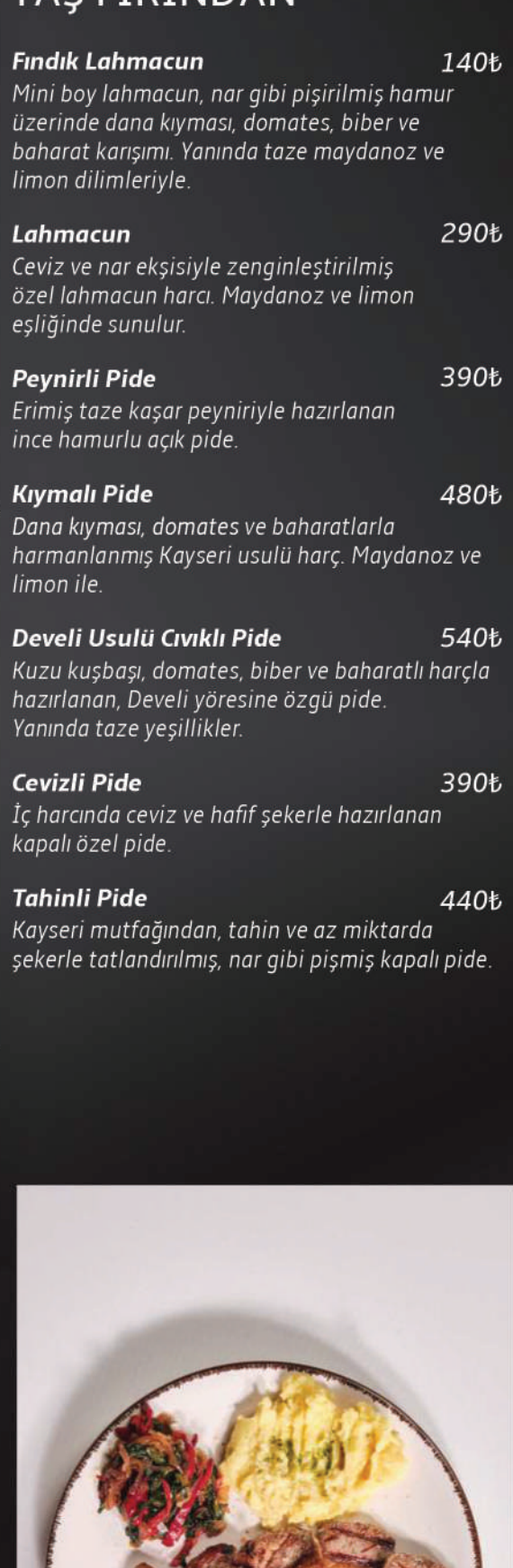
DÜNYA MUTFAĞI

- Fettuccine Alfredo** 590₺
Fettuccine makarna, tavuk parçaları kremalı parmesan sos ve pesto ile harmanlanmış.
- Arabiata Penne** 440₺
Acılı domates sosu, pesto ve siyah zeytinle hazırlanmış lezzetli bir İtalyan klasığı.
- Tavuk Wrap** 420₺
Sotelenmiş tavuk, renkli biberler, mor soğan mozzarella ve hafif baharatlarla hazırlanır. Patates kızartması ile servis edilir.
- Et Wrap** 590₺
Dana bonfile dilimleri, renkli biberler mor soğan mozzarella ve soya sos ile hazırlanır. Patates kızartması ile servis edilir.
- Hamburger** 530₺
Ev yapımı 180 gram dana köftesi, özel soslar taze cheddar ve garnitür. Patates kızartmasıyla sunulur.
- Lokum Burger** 680₺
Izgara dana bonfile dilimleri, karamelize soğan cheddar peynir ile hazırlanır. Patates kızartması ile servis edilir.
- Somon Izgara** 870₺
Izgara yapılmış taze somon balığı tereyağı patates püresi ve sarımsaklı sote ıspanak eşliğinde servis edilir.



KAYSERİ MUTFAĞI

- Kayseri Mantısı** 490₺
El açması, geleneksel Kayseri mantısı kıymalı iç harçla doldurulmuş minik hamur taneleri yoğurt eşliğinde servis edilir.
- İçli Köfte** 240₺
Kırmızı et, ince bulgurla hazırlanan haşlanmış içli köfte, dana kıyması, ceviz ve baharatlı iç harçla. Üzerine tereyağı salça sos gezdirilerek servis edilir.
- Çıtır Mantı** 490₺
Kızartılmış Kayseri mantısı, yoğurt domates sos ve nane dokunuşlarıyla sunulur.
- Yağlama** 490₺
Özel Kayseri şebiti arasına serilmiş dana kıymalı harç domatesli sos ve baharatlarla zenginleştirilip yoğurt eşliğinde servis edilir.
- Etli Yaprak Sarma** 420₺
Asma yaprağına sarılı dana kıymalı harç, pıncı ve soğan ile düşük ısıda pişirilip, tereyağı salça sos ve yoğurtla servis edilir.
- Kuzu İncik** 1.290₺
Odan ateşinde ağır ağır pişirilmiş kemikli kuzu incik. Üzerine tereyağı keşkek közlenmiş sebzeler eşliğinde.

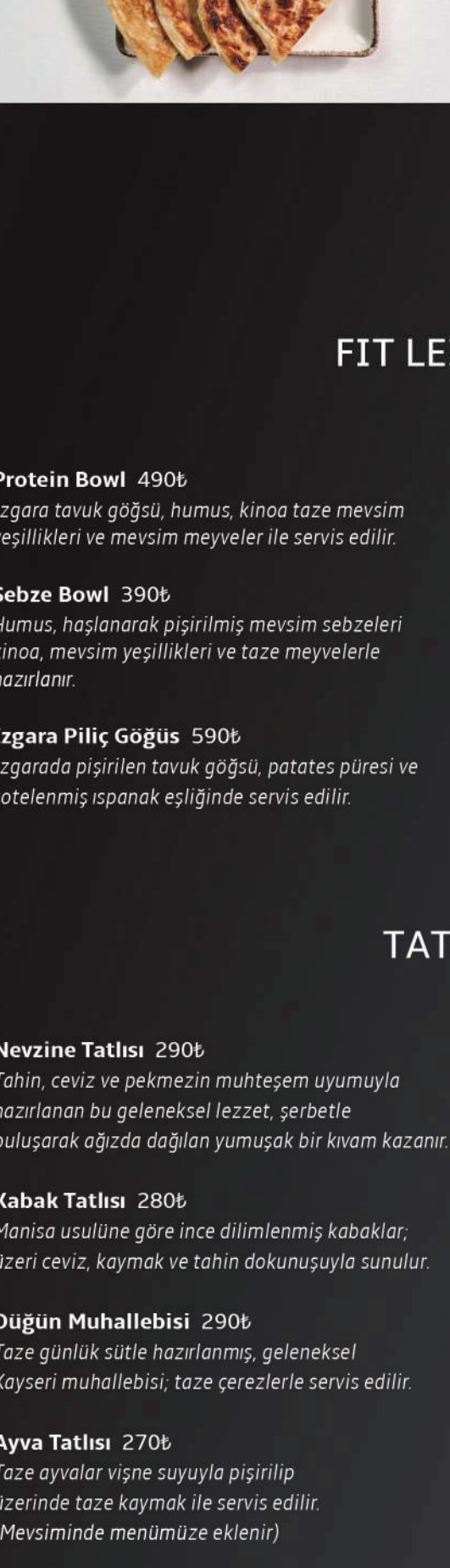
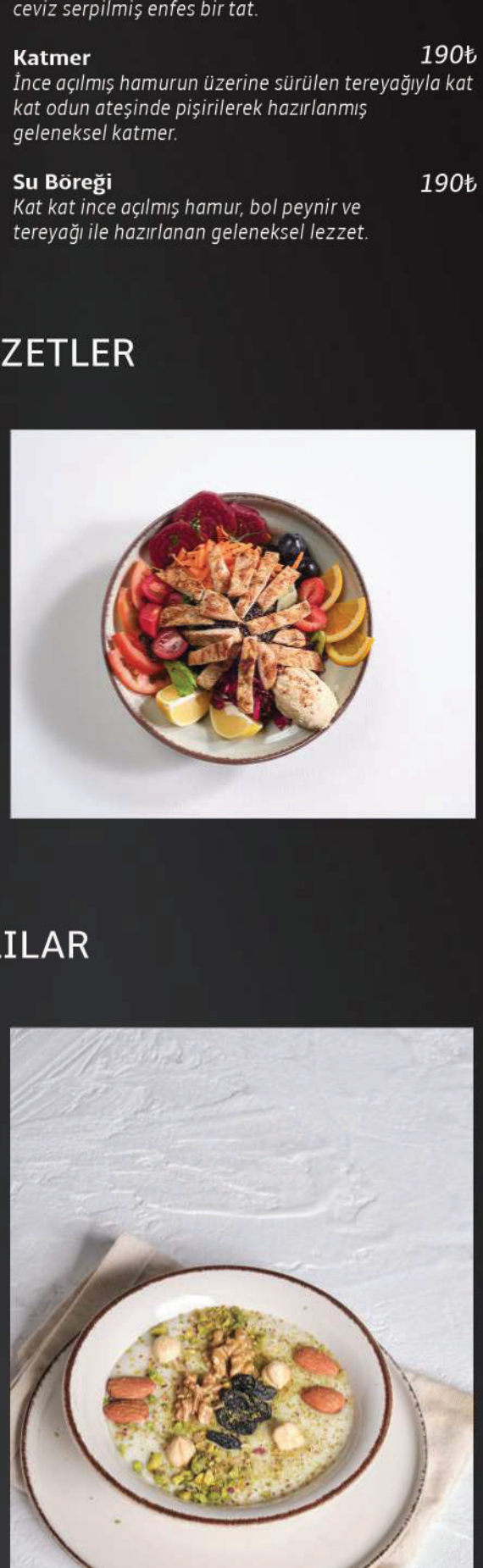
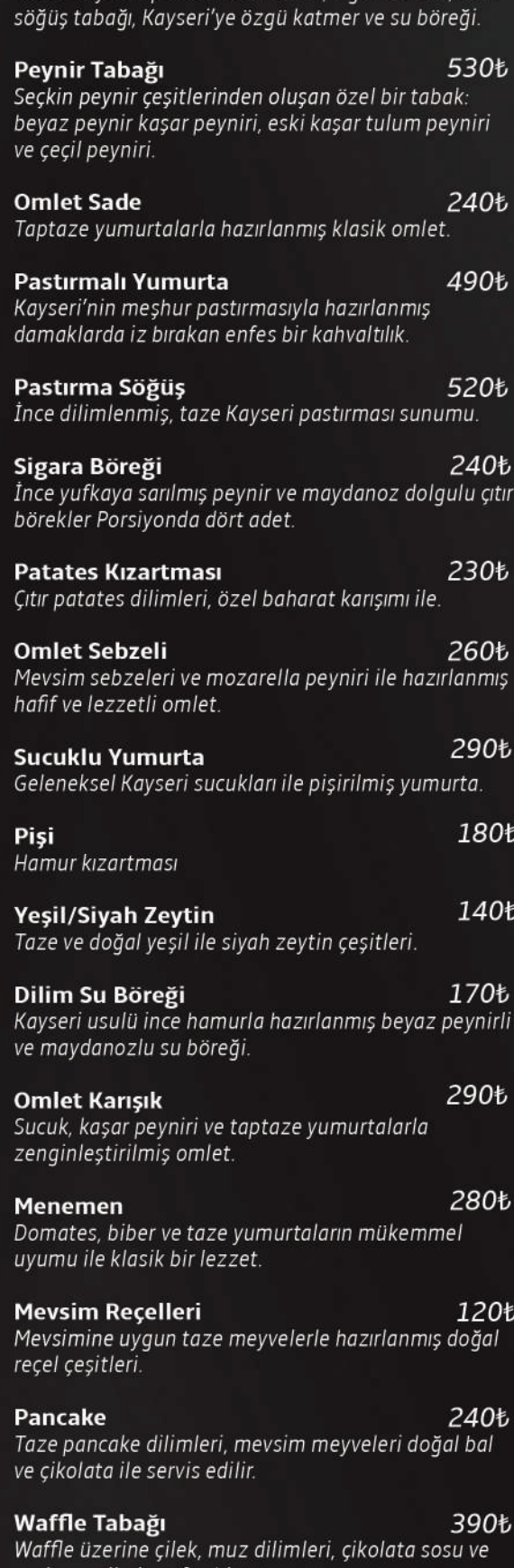


IZGARALAR

- Adana Kebap** 850₺
Közde pişirilmiş acılı kebab, sumaklı soğan salatası közlenmiş domates ve biber, yanında ince lavaş.
- Urfa Kebap** 850₺
Acısız kuzu kebab, sumaklı soğan salatası, köz biber ve domates eşliğinde.
- Ali Nazik Şiş** 980₺
Közlenmiş yoğurtlu patlıcan yatağı üzerinde domatesli sosla tatlandırılmış kuzu şiş.
- Ali Nazik Kebab** 870₺
Köz patlıcan ve süzme yoğurt yatağında acısız kebab, üzerine tereyağı domates sosu.
- Fıstıklı Kebab** 930₺
Antep fıstığıyla harmanlanmış kebab sumaklı soğan salatası köz domates ve biber ile.
- Abugannuş** 980₺
Közlenmiş patlıcan, biber ve domates üzerine kaşar peyniriyle lezzetlendirilmiş kuzu şiş.
- Beyti Kebab** 950₺
Sarımsaklı yumuşak kebab, sarımsık lavaş üzerinde salça sos ve süzme yoğurt ile
- Patlıcanlı Kebab** 950₺
Közlenmiş patlıcan dilimleri eşliğinde acısız kebab lavaş, sumaklı soğan ve garnitür.
- Tavuk Şiş** 750₺
Özel baharatlarla marine edilmiş tavuk şiş közlenmiş biber domates ve soğan salatası ile.
- Izgara Köfte** 790₺
Dana kıyma köftesi, patates kızartması, roka ve cherry domates garnitürü ile.
- Kuzu New York** 1.250₺
Özenle marine edilmiş kuzu sırtı, krema dokunuşlu patates püresi ve tereyağında sotelenmiş ıspanak.
- Lokum** 1.390₺
Dana bonfile lokum, tereyağı patates püresi ve ıspanak soteyle.
- Şaşlık** 1.290₺
Mor soğan ve krema ile marine edilmiş dana bonfile şaşlık patates püresi ve tereyağı ıspanak.
- Kuzu Pirzola** 1.390₺
Kuzu Pirzola Izgara kuzu pirzola yanında kremalı patates püresi ve ıspanak sote.
- Adana Dürüm** 470₺
130 gr acılı Adana kebab, ince lavaş soğan salatası ve köz biber eşliğinde.
- Urfa Dürüm** 470₺
130 gr acısız Urfa kebab, lavaş ve sumaklı soğan salatasıyla.
- Tavuk Dürüm** 420₺
130 gr marine edilmiş tavuk şiş, lavaş közlenmiş domates ve sumaklı soğan.
- Sac Kebab** 950₺
Izgara kuzu kuşbaşı, domates, yeşil biber ve baharatlarla sac üzerinde sunum.
- Izgara Kanat** 690₺
Marine edilmiş tavuk kanat, sumaklı soğan ve közlenmiş sebzeler eşliğinde.
- Piliç But** 690₺
Izgara tavuk but, köz domates, biber ve sumaklı salata ile.
- Kuzu Şiş** 950₺
Özel baharatlarla marine edilmiş kuzu şiş
- Izgara Piliç Göğüs** 650₺
Adana kuzu şiş, tavuk şiş
- Karışık Izgara** 1.450₺
Dana biftek, kuzu pirzola, tavuk şiş, sucuk ve ızgara köfte, közlenmiş sebzeler ve pilav eşliğinde.

TAŞ FIRINDAN

- Findık Lahmacun** 140₺
Mini boy lahmacun, nar gibi pişirilmiş hamur üzerinde dana kıyması, domates, biber ve baharat karışımı. Yanında taze maydanoz ve limon dilimleriyle.
- Lahmacun** 290₺
Ceviz ve nar ekşisiyle zenginleştirilmiş özel lahmacun harcı. Maydanoz ve limon eşliğinde sunulur.
- Peynirli Pide** 390₺
Erimiş taze kaşar peyniriyle hazırlanan ince hamurlu açık pide.
- Dana Kıymalı Pide** 480₺
Kuzu kıyması, domates ve baharatlarla harmanlanmış Kayseri usulü harç. Maydanoz ve limon ile.
- Develi Usulü Cıvıklı Pide** 540₺
Kuzu kuşbaşı, domates, biber ve baharatlı harçla hazırlanan, Develi yöresine özgü pide. Yanında taze yeşillikler.
- Cevizli Pide** 390₺
İç harcında ceviz ve hafif şekerle hazırlanan kapalı özel pide.
- Tahinli Pide** 440₺
Kayseri mutfağından, tahin ve az miktarda şekerle tatlandırılmış, nar gibi pişmiş kapalı pide.



KAHVALTİ

- Kahvaltı Tabağı** 740₺
Serme peynir çeşitleri (beyaz peynir, kaşar peyniri, çeçil) siyah ve yeşil zeytin, doğal bal ve kaymak haşlanmış yumurta, mevsim reçelleri, simit, doğal bal ve kaymak patates kızartması, ızgara sucuk, taze söğüş tabağı, Kayseri'ye özgü katmer ve su böreği.
- Serpme Kahvaltı** 1.890₺
Beyaz peynir, siyah ve yeşil zeytin, eski kaşar, çeçil peynir, taze kaşar geleneksel menemen, dana füme, pastırma, ceviz reçeli, mevsim reçelleri, simit, doğal bal ve kaymak patates kızartması, ızgara sucuk, taze söğüş tabağı, Kayseri'ye özgü katmer ve su böreği.
- Peynir Tabağı** 530₺
Seçkin peynir çeşitlerinden oluşan özel bir tabak: beyaz peynir kaşar peyniri, eski kaşar tulum peyniri ve çeçil peyniri.
- Omlet Sade** 240₺
Taptaze yumurtalarla hazırlanmış klasik omlet.
- Pastırmalı Yumurta** 490₺
Kayseri'nin meşhur pastırmasıyla hazırlanmış damaklarda iz bırakan enfes bir kahvaltılık.
- Pastırma Söğüş** 520₺
İnce dilimlenmiş, taze Kayseri pastırması sunum.
- Sigara Böreği** 240₺
İnce yufkaya sarılmış peynir ve maydanoz dolgulu çtır börekler Porsiyonda dört adet.
- Patates Kızartması** 230₺
Çtır patates dilimleri, özel baharat karışımı ile.
- Omlet Sebzeli** 260₺
Mevsim sebzeleri ve mozzarella peyniri ile hazırlanmış hafif ve lezzetli omlet.
- Sucuklu Yumurta** 290₺
Geleneksel Kayseri sucukları ile pişirilmiş yumurta.
- Pişi** 180₺
Hamur kızartması
- Yeşil/Siyah Zeytin** 140₺
Taze ve doğal yeşil ile siyah zeytin çeşitleri.
- Dilim Su Böreği** 170₺
Kayseri usulü ince hamurla hazırlanmış beyaz peynirli ve maydanozlu su böreği.
- Omlet Karışık** 290₺
Sucuk, kaşar peyniri ve taptaze yumurtalarla zenginleştirilmiş omlet.
- Menemen** 280₺
Domates, biber ve taze yumurtaların mükemmel uyumu ile klasik bir lezzet.
- Mevsim Reçelleri** 120₺
Mevsimine uygun taze meyvelerle hazırlanmış doğal reçel çeşitleri.
- Pancake** 240₺
Taze pancake dilimleri, mevsim meyveleri doğal bal ve çikolata ile servis edilir.
- Waffle Tabağı** 390₺
Kızartma çilek, muz dilimleri, çikolata sosu ve ceviz serpilmiş enfes bir tat.
- Katmer** 190₺
İnce açılmış hamurun üzerine sürülen tereyağıyla kat kat odun ateşinde pişirilerek hazırlanmış geleneksel katmer.
- Su Böreği** 190₺
Kat kat ince açılmış hamur, bol peynir ve tereyağı ile hazırlanan geleneksel lezzet.



FIT LEZZETLER

- Protein Bowl** 490₺
Izgara tavuk göğsü, humus, kinoa taze mevsim yeşillikleri ve mevsim meyveleri ile servis edilir.
- Sebzeli Bowl** 390₺
Humus, haşlanarak pişirilmiş mevsim sebzeleri kinoa, mevsim yeşillikleri ve taze meyvelerle hazırlanır.
- Izgara Piliç Göğüs** 590₺
Izgara pişirilen tavuk göğsü, patates püresi ve sotelenmiş ıspanak eşliğinde servis edilir.



SOĞUK İÇECEKLER

- Su (1 L)** 70₺
- Su küçük** 40₺
- Fanta** 140₺
- Kola** 140₺
- Ice Tea** 140₺
(Şeftali, Limon)
- Sprite** 140₺
- Cappy Çeşitleri** 140₺
- Ayrın** 120₺
- Şalgam Suyu** 120₺
(Acılı, Acısız)
- Soda** 110₺
- Portakal Suyu** 190₺
- Nar Suyu** 230₺
- Portakal Nar Mix** 260₺
- Gilaburu Suyu** 240₺
(Mevsimlik)

SICAK İÇECEKLER

- Çay** 50₺
- Türk kahvesi** 120₺
- Americano** 140₺
- Latte** 150₺
- Cappuccino** 150₺
- Espresso** 100₺
- Flat white** 150₺
- Bitki çayları** 140₺
- Sıcak çikolata** 170₺
- Sahlep** 170₺