

Taş Ev A La Carte

MENÜ

ÇORBA

- Kremalı Avokado Çorbası

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

- Cevizli Peynir Mous
- Füme Baltık Çeşitleri
- Zeytin yağlı Enginar Dolma

ARA SICAK

- Manti

ADENYA SALATA

- Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Susamlı Piliç Pane, Elma ve Kurutulmuş Domates Sızma Zeytinyağı ve Nar ekşisi Sos ile

ANA YEMEKLER

- Cafe De Paris Soslu Dana Bonfile
Mantar ve Bezelye Püresi ile
- Dana Antrikot Izgara
Antipas Sebze Kule, Safranlı Pilav ve Mantar Sos ile
- Kuzu İncik Kebabı
Közlenmiş patlıcan püresi ve Jü Sos ile
- File Bademli Somon
Şato Patates, Arpacık Soğan Brokoli ve Dereotlu Limon Sos ile
- Bildircin Izgara
Kestaneli Kırmızı lahana ve Düşes Patates ile

TATLI & MEYVE

- Dondurma Kızarması frambuaz soslu
- Türk Tatlı Tabagı Vanilyalı dondurma ile
- Çikolatalı Sufle
- Egzotik Meyve Tabagı

MENU

SOUP

- Creamy Avocado Soup

COLD STARTERS

- Cheese Mousse with Walnuts
- Smoked Fish Types
- Artichoke Hearts Stuffed with Minced Meat and Onions with Olive Oil

ENTRÉE STARTER

- Turkish Type Ravioli

ADENYA SALAD

- With Sesame Chicken Pane, Apples and Dried Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil and Pomegranate Molasses

MAIN COURSES

- Veal Steak Fillet with Café De Paris Sauce
With Mushroom and Pea Puree
- Grilled Veal Entrecote
With Antipas Vegetable Tower, Saffron Risotto and Mushroom Sauce
- Lamb Shanks Kebab
With Roasted Eggplant Puree and Jus
- Sliced Almond Salmon
With Chateau Potatoes, Shallots, Broccoli and Lemon Sauce with Dill
- Grilled Quails
With Red Cabbage with Chestnuts and Duchess Potatoes

DESSERTS & FRUIT

- Fried Ice-Cream with Raspberry Sauce
- Turkish Dessert Plate with Vanilla Ice-Cream
- Chocolate Souffle
- Exotic Fruit Platter