

N.GARDEN

FINE DINING • MENÜ

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Yunan Usulü Kuru Cacık

Sarımsak, taze nane ve sızma zeytinyağı eşliğinde süzme yoğurt

Lübnan Usulü Nohutlu Humus

Geleneksel tahin, kimyon ve altuni nohut taneleri ile

Közlenmiş Patlıcan Salatası

Meşe odununda közlenmiş patlıcan, hafif sarımsak ve zeytinyağı dokunuşu

Fas Usulü Baba Ganuş

Közlenmiş patlıcanlı humus ve özel sarımsaklı Akdeniz sosu

SICAK BAŞLANGIÇLAR & ARA SICAKLAR

Tereyağlı & Kremalı Yaban Mantarları

Sarımsak ve taze otlar ile sotelenmiş

Peynirli ve Baharatlı Mantar Dolması

Eritilmiş özel peynir harcı ve taze baharatlar

Deniz Ürünleri Sarma

Çıtır yufka içerisinde marine edilmiş karışık deniz mahsulleri

Kıymalı Saray Samosası

Baharatlı dana kıyması ile doldurulmuş çıtır hamur bohçası

Bangkok Usulü Yengeç & Balık Keki

Uzak Doğu baharatları ve acı-tatlı sos eşliğinde

Altın Sarısı Kalamar Tava

Klasik tarator sos ile çıtır kalamar halkaları

Tavuk Pakora

Hint usulü özel baharatlı nohut ununa bulanmış çıtır tavuk lokmaları

Girit Usulü Karides Saganaki

Zengin krema ve erimiş peynir yatağında güveçte karides

Karışık Sebzeli Bhaji

Geleneksel Hint usulü baharatlı çıtır soğan ve sebze topları

Girit Usulü Yaprak Ciğer

Baharatlı sarımsak tereyağı ile tavalanmış nefis dana ciğeri

Sarımsaklı & Tereyağlı Karides Güveç

Kızgın tereyağında sarımsak ve pul biberle lezzetlendirilmiş karides

KIRMIZI ET SPESİYALLERİ

Kuzu Pirzola

Nane sirkeli özel şef sosu eşliğinde ızgara kuzu pirzola

Dana Bonfile Pepper Steak

Tane karabiberlerin ve özel sosun bulunduğu nefis dana bonfile filetosu

Mantarlı Krema Soslu Dana Bonfile

Kadifemsi mantar krema sosu ile taçlandırılmış lokum bonfile

Beef Stroganoff

Krema, kornişon turşu ve mantarla ağır ateşte pişmiş jülyen bonfile

Soğan Soslu Kemik Suyu Bonfile

Karamelize soğan ve çektilmiş kemik iliği sosu ile

Napolitan Güveç Köfte

Fırınlanmış domates sosu ve erimiş peynir ile kasap köfteler

Moğol Usulü Dana Et Sote

Yüksek ateşte wokta sotelenmiş jülyen etler ve sebzeler

Izgara Dana Köfte & Patates Köri

Geleneksel ızgara köfteler aromatik köri soslu patates yatağında

Geleneksel Tire Kasap Kebabı

Özel tereyağlı sosu ve közlenmiş domates-biber eşliğinde

Fırınlanmış Kuzu İncik

Kendi kemik suyunda saatlerce ağır ateşte pişmiş kuzu incik tandır

Jülyen Dana Eti & Patates Köri

Zengin Hint körisi sosunda pişmiş ince kıyım dana eti

KÜMES HAYVANLARI SPESİYALLERİ

Hardal Soslu Izgara Tavuk

Dijon hardallı özel marina sosu ile ızgara tavuk göğsü

Sarımsaklı Tereyağ Soslu Izgara Tavuk

Sarımsaklı nefis tereyağı emdirilmiş ızgara tavuk göğsü

Kremalı Mantar Soslu Izgara Tavuk

Krema ve taze mantar soslu tavuk göğsü dilimleri

Kanton Usulü Yapışkan Limon Soslu Tavuk

Çin mutfağının ekşi-tatlı klasik limon sosu ile kaplanmış çıtır tavuk

Peynirli & Şarküteri Tavuk Roulade

İçi peynir ve pepperoni dolgulu rulo tavuk göğsü

Tatlı ve Ekşi Soslu Tavuk Sote

Wokta sotelenmiş renkli biberler ve tatlı-ekşi soslu tavuk lokmaları

Demirhindi ve Mango Aromalı Tavuk

Egzotik meyve aromaları ve asidik tonların eşsiz uyumu

Thai Pad Kra Pao

Kutsal fesleğen ve yer fıstığı ile yüksek ateşte çevrilmiş Tayland usulü tavuk

Daig Gochujang

Kore usulü acılı yapışkan sos ile sizzling tabakta servis edilen tavuk

Chicken Madras / Köri

Geleneksel baharatlarla harmanlanmış acılı köri soslu tavuk

Tavuk Korma

Bal, hafif krema ve dövülmüş kuruyemişlerle hazırlanan özel Hint klasiği

Tavuk Karahi & Vindaloo & Tikka Masala

Özel tandoori ve Hint köri baharatları varyasyonları

Tereyağlı Hint Tavuğu (Butter Chicken)

Domates, krema ve yoğun tereyağlı meşhur Hint spesiyesi

MAKARNALAR & EL YAPIMI HAMUR İŞLERİ

Penne Arrabbiata / Napolitan

Acılı veya sade İtalyan domates sosu, fesleğen ve zeytinyağı ile

Spaghetti Bolognese

Ağır ateşte çektirilmiş kök sebzeli ve kıymalı İtalyan sosu

Kremalı Mantarlı ve Tavuklu Penne

Jülyen tavuk göğsü, taze mantarlar, krema ve parmesan peyniri

Kremalı Fesleğen Pesto Soslu Tavuklu Penne

Ev yapımı taze fesleğenli pesto sosu dokunuşu ile

Deniz Mahsüllü Penne

Seçkin deniz ürünleri ve hafif sarımsaklı domates sosu

DENİZ MAHSÜLLERİ

Kanton Usulü Izgara Kral Karides

Sarımsak, tereyağı ve taze limon soslu kral karidesler

Izgara Deniz Levreği

Ege otları ve zeytinyağı ile marine edilmiş bütün levrek ızgara

Izgara Somon Fileto

Kuşkonmaz ve hafif narenciye sos eşliğinde mühürlenmiş somon

Egzotik Karides & Somon Körileri

Goa ve Madras usulü hindistan cevizi sütü ve köri soslu seçenekler

GURME SALATALAR

Izgara Bonfile & Akdeniz Yeşillikleri Salatası

Sezar Salata

Yedikuşak marul, çıtır krutonlar, parmesan ve sezar sos yatağında tavuk

Orijinal Yunan Salatası (Greek Salad)

Küp feta peyniri, kalamata zeytinleri, kırmızı soğan ve kekikli zeytinyağı

ŞEFİN NOTLARI

- Tüm ana yemeklerimiz tercihinize göre taze patates püresi, çıtır cips veya sote sebzeler ile servis edilmektedir.
- Hint ve Çin mutfağı spezialleri, otantik Basmati Pilavı ile sunulmaktadır.
- Alerjen Uyarısı:** Reçetelerimiz süt, yumurta, gluten, fındık ve türevleri içerebilir. Alerjilerinizi lütfen servis ekibimize iletiniz.