



RECOMMENDED
ON RESTAURANT GURU
2022



COLD STARTERS
SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

	*KALORİ (kcal)
Balon ekmek + Tulum + Tereyağı	295
Günün Mezesi <i>Daily Appetizer Specialty</i>	Değişken
Tulum Peyniri <i>Anatolian Goat Cheese</i>	185
Turşu <i>Pickles</i>	25
Süzme Yoğurt <i>Strained Yoghurt</i>	250
Tike Cacık <i>Süzme Yoğurt, Salatalık, Kuru Nane Strained Yoghurt with Cucumbers & Mint Leaves</i>	255
Humus <i>Chickpea Spread with Tahini, Lemon Juice & Spices</i>	370
Akdeniz Humus <i>Karamelize Soğan Soslu Humus Chickpea Spread with Tahini, Lemon Juice, Spices Topped with Caramelized Onions</i>	320
Ege Humus <i>Domates, Salatalık, Kapari ve Beyaz Peynir Soslu Humus Chickpea Spread with Tahini, Lemon Juice & Spices Topped with Tomatoes, Cucumbers, Feta Cheese & Capers</i>	325
Patlıcan Şakşuka <i>Sarmisaklı Domates Soslu Kızartılmış Küp Patlıcan Fried Eggplant & Peppers with Garlic Tomato Sauce</i>	200
Muhammara <i>Közlenmiş Biber, Ceviz, Özel Baharatlar Roasted Red Pepper Dip with Spices & Walnuts</i>	470
Mütebbel <i>Közlenmiş Yoğurtlu Patlıcan, Sarmisak, Fıstık Fire Grilled Eggplant in Garlic Yoghurt Sauce with Pistachio</i>	300
Tike Atom <i>Arnavut Biberi Soslu Süzme Yoğurt Strained Yoghurt with Spicy Chili Pepper Sauce & Walnuts</i>	345
Çiğ Köfte <i>BulgurWheat Patties with Fresh Herbs & Spices</i>	260

HOT STARTERS
SICAK BAŞLANGIÇLAR



Günün Mezesi <i>Daily Appetizer Specialty</i>	Değişken
Tike İçli Köfte Haşlama <i>Boiled Bulgur Wheat Meatballs</i>	150
Tike İçli Köfte Kızartma <i>Fried Bulgur Wheat Meatballs</i>	240
Yoğurtlu İçli Köfte <i>Tereyağlı Biber Sos ve Süzme Yoğurtlu 2 Adet Haşlanmış İçli Köfte 2 Pcs Bulgur Wheat Meatballs Served with Yoghurt & Butter Pepper Sauce</i>	350
Pastırmalı Humus <i>Humus Üzeri Sotelenmiş Pastırma Warm Cheakpea Spread with Tahini, Lemon Sauce & Spices Served with Turkish Pastrami</i>	455
Közde Patlıcan <i>Fire Grilled Eggplant, Tomatoes & Peppers</i>	140
Közde Soğan / Sarımsak <i>Közlenmiş Arpacık Soğan / Sarımsak, Kekik ve Nar Ekşisi Roasted Pearl Onions /Garlic Cloves with Spices</i>	120
Yoğurtlu Közde Soğan / Sarımsak <i>Közlenmiş Arpacık Soğan / Sarımsak,Yoğurt Roasted Pearl Onions / Garlic Cloves Served Over Strained Yoghurt</i>	180
Izgara Hellim <i>Pan Fried Halloumi Cheese</i>	530
Izgara Sebze <i>Fire Grilled Mixed Vegetable</i>	120

SALADS
SALATALAR



Ezme <i>Domates, Soğan, Biber ve Baharatlar; Zeytinyağı, Limon ve Nar Ekşisi Chopped Tomatoes, Onions, Peppers, Mild Spicy Herbs & Spices with Olive Oil Lemon Sauce</i>	295
Gavurdağı <i>Domates, Soğan, Maydanoz, Zeytinyağı, Limon, Nar Ekşisi Sos, Kırık Ceviz Chopped Tomatoes, Onions, Parsley & Walnuts Served with Pomegranate & Olive Oil Sauce</i>	460
Tablacı <i>Domates, Kırmızı Soğan, Kapyra Biber, Salatalık, Maydanoz, Nane, Zeytinyağı, Nar Ekşisi Sos Mediterranean Greens, Tomatoes, Red Peppers, Fresh Mint Leaves, Onions & Cucumbers Served with Pomegranate & Olive Oil Sauce</i>	170
Midik Salatası <i>Roka, Domates, Kırmızı soğan, Kapari çiçeği, Zahter, Sos, Limon, Zeytinyağı, Pekmez Arugula, Tomato, Red onion, Caper flower, Zaratar, Sauce, Lemon, Olive oil, Molasses</i>	190
Hayırlı <i>Maydanoz, Nane, Taze Soğan, Sarımsak, Zeytinyağı, Limon ve Sumak Finely Chopped Parsley, Fresh Mint, Green Onions, Garlic & Spices Served with Lemon & Olive Oil Sauce</i>	110
Tike Salata <i>Akdeniz yeşillik, Çeri domates, Kuru kayısı, Üzüm, Yeşil elma, Ceviz, Sos, Limon, Zeytinyağı, Portakal Suyu Mediterranean greens, Cherry tomato, Dried apricot, Grape, Green apple, Walnut, Sauce, Lemon, Olive oil, Orange juice</i>	130
Izgara Sebze, Hellim Salata <i>Tike Salata Üzerinde Hellim Peyniri, Izgara Sebze, Zeytinyağı ve Nar Ekşisi Sos Mediterranean Greens, Grilled Vegetables & Pan Fried Halloumi Cheese Served with Pomegranate & Olive OilSauce</i>	270
Tavuk Külbastı Salata <i>Tike Salata Üzerinde Marine Edilmiş Tavuk Madalyon, Zeytinyağı ve Nar Ekşisi Sos Mediterranean GreensTopped with Marinated Chicken Medallions Served with Pomegranate & Olive Oil Sauce</i>	480
Kuzu Külbastı Salata <i>Tike Salata Üzerinde Marine Edilmiş Kuzu Madalyon, Zeytinyağı ve Nar Ekşisi Sos Mediterranean Greens Topped with Marinated Lamb Medallions Served with Pomegranate & Olive Oil Sauce</i>	570

***Tabakta tüm servis edilen ürünlerin toplamıdır. (kcal)**

***Total serving portion per order (kcal)**

"Herhangi bir alerjiniz var ise belirtmenizi rica ederiz."

"Please inform any food allergies you might have"

