

BEYMARMARA SUITE HOTEL

le gusto  
RESTAURANT & BAR




## ÇORBALAR SOUPS


Günün Çorbası *Soup of the Day*  
lütfen servis elemanına sorunuz  
*please ask your waiter/waitress*


7 TL



## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR COLD STARTERS

Türk Meze Tabağı *Turkish Appetizer "Meze" Platter*  12 TL  
beyaz peynir, yaprak sarma, antep usulü acılı ezme, haydari, arap humusu,  
közde patlıcan, akdeniz yeşillikleri eşliğinde domates & salatalık ve limon  
*white "ezine" cheese, stuffed wine leaves, antep style tomato dip with pepper and onions,  
yoghurt with garlic and dill, arabian hummus, grilled eggplant, mediterranean greens with tomato*

Peynir Tabacağı *Cheese Platter*  10 TL  
akdeniz yeşillikleri üzerinde beyaz peynir, örgü peynir, otlu peynir, kaşar peyniri,  
tulum peyniri, ceviz ve kuru incir  
*white "ezine" cheese, braided cheese, herbed cheese, yellow cheese, aged skin-bag cheese,  
walnuts and dried figs over mediterranean greens*

Günün Zeytinyağlısı *Turkish Olive Oil Dish of the Day*  10 TL  
lütfen servis elemanına sorunuz  
*please ask your waiter/waitress*





## SICAK BAŞLANGIÇLAR *HOT STARTERS*

- Etli Yaprak Sarma** *Stuffed Wine Leaves* 10 TL  
yoğurt ile  
*served with yoghurt*
- Paçanga Böreği** *Rolled Pastry "Paçanga"* 10 TL  
akdeniz yeşillikleri eşliğinde  
*deep fried phyllo pastry with pastrami and tomato fillings served with mediterranean greens*
- Izgara Sebze Tabağı** *Grilled Vegetables* ✓ 10 TL  
arzu edilen sos eşliğinde ızgara mevsim sebzeleri  
*grilled seasonal vegetables served with the sauce you desire*
- Kiremitte Mantar** *Mushroom Casserole* ✓ 10 TL  
kaşar peyniri ile doldurulmuş mantar taneleri  
*mushrooms stuffed with cheese*
- Patates Tava** *French Fries* ✓ 6 TL
- Kalamar Tava** *Fried Calamari* 12 TL  
tarator sos eşliğinde  
*served with "tarator" sauce*
- Karides Graten** *Shrimps Au Gratin* 15 TL  
mantar, domates ve yeşil biber ile sotelenmiş, kaşar peyniri ile gratine edilmiş karides  
*gratinated deep water pink shrimps sauteed with mushrooms, tomatoes and green peppers*



## SALATALAR SALADS

- Tavuklu Sezar Salata** *Caesar Salad* 15 TL  
ızgara tavuk dilimleri ile özel sezar sosuna bulanmış çıtır göbek yaprakları  
*crispy iceberg leaves covered with special ceasar sauce with pieces of grilled chicken*
- Diyet Salata** *Diet Salad* 10 TL  
haşlanmış tavuk göğsü, göbek salata, maydanoz, küp şeklinde doğranmış elma ve beyaz peynir, limon sos eşliğinde  
*boiled chicken breast, iceberg leaves, parsley, white cheese and apple cubes with lemon sauce*
- Çıtır Pane Tavuklu Salata** *Crunchy Breaded Chicken Salad* 10 TL  
göbek yaprakları, çeri domates ve kırmızı lahana üzerinde pane edilmiş tavuk göğsü parçaları, tane mısır, rendelenmiş kaşar peyniri, jalapeno sos eşliğinde  
*fried chicken breast pieces over iceberg leaves, cherry tomatoes and red cabbage, sweet corn and grated cheese served with jalapeno sauce*
- Karidesli Akdeniz Salatası** *Mediterranean Shrimp Salad* 17 TL  
akdeniz yeşillikleri, roka, çimçim karides, çeri domates, tane mısır, kokteyl sos eşliğinde  
*mediterranean greens, rockets, shrimps, cherry tomatoes, sweet corn served with cocktail sauce*
- Steak Salata** *Steak Salad* 20 TL  
göbek salata üzerinde bonfile parçaları, kaşar peyniri, tane mısır ve mantar, balzamik sos ile  
*fillet pieces over iceberg lettuce, cheese, sweet corn and mushrooms served with balsamic sauce*
- Mevsim Salatası** *Seasonal Salad* 7 TL
- Çoban Salata** *Shepherd Salad* 7 TL  
domates, salatalık, yeşil biber, maydanoz, zeytinyağı - limon sos eşliğinde  
*tomato, cucumber, green pepper and parsley served with olive oil - lemon sauce*
- Yeşil Bahçe Salatası** *Green Garden Salad* 7 TL  
marul, göbek yaprakları, maydanoz, çeri domates ve tane mısır, zeytinyağı - limon sos ile  
*lettuce, iceberg leaves, parsley, cherry tomatoes and sweet corn served with olive oil - lemon sauce*





## ANA YEMEKLER MAIN COURSES

- Bonfile Beymarmara** *California Steak* 28 TL  
özel marine edilmiş bonfile, ızgara sebze yatağında, patates kulesi ile  
*special fillet steak on grilled vegetable bed with potato tower*
- T-Bone Steak** 45 TL  
antrikot ve kontrfile lezzetinin birleştiği, özel baharatlarla marine edilmiş 350 gr. biftek  
*350 gr. of steak combining entrecote and fillet taste, marinated with special spices*
- Viyana Usulü Dana Şinitzel** *Wiener Schnitzel* 25 TL  
maydanozlu ve tereyağlı limon sos eşliğinde  
*served with parsley butter lemon sauce*
- Izgara Antrikot** *Grilled Entrecote* 25 TL  
sotelenmiş sebze ve elma dilimli patates eşliğinde  
*served with sauteed vegetables and apple sliced potatoes*
- Sac Kavurma** *Sauteed Beef* 25 TL  
sac üzerinde domates, yeşil biber, ve mantar ile kavrulmuş özel sotelik dana eti  
*special veal pieces cooked with tomatoes, green peppers and mushrooms on a special pan*
- Çökertme Kebabı** *"Çökertme" Kebab* 24 TL  
bonfile dilimleri, kibrit patates, yoğurt ve ızgara domates - biber eşliğinde  
*fillet steak pieces, potatoes, yoghurt and grilled tomatoes - green peppers*
- Adana Dürüm** *Spicy Lamb Wrap* 16 TL  
1. sınıf kuzu etinden kıyılmış, maydanoz, biber ve acı baharatlar ile dürüm  
*finely chopped premium lamb meat wrap with parsley, pepper and chillies*
- Izgara Köfte** *Grilled Meatballs* 16 TL  
pilav ve patates kızartması eşliğinde  
*served with rice pilaf and french fries*
- Kuzu Pirzola** *Lamb Chops* 28 TL  
pilav, baharatlı elma dilimli patates ve balzamik sos eşliğinde  
*served with rice pilaf, spicy apple sliced potatoes and balsamic sauce*
- Güveçte Tavuk Külbastı** *Chicken Casserole* 16 TL  
közlenmiş biber, mantar ve kaşar peyniri eşliğinde güveçte piliç göğsü  
*served with grilled red pepper, mushroom and cheese*
- Barbekü Soslu Piliç Izgara** *Grilled Chicken with BBQ Sauce* 16 TL  
kremalı ıspanak yatağında, elma dilimli patates eşliğinde  
*served on spinach bed with apple sliced potatoes*
- Izgara Somon** *Grilled Salmon* 30 TL  
mevsim yeşillikleri eşliğinde  
*served with seasonal greens*
- Günün Balığı** *Fish of the Day*  
lütfen servis elemanına sorunuz  
*please ask your waiter/waitress*





## MAKARNALAR PASTAS

### Spaghetti

napoliten ya da bolonez sos eşliğinde

*served with napoletana or bolognese sauce*

10 TL

### Penne all'Arrabbiata

sızma zeytinyağı, sarımsak, kurutulmuş acı biber, taze rendelenmiş parmesan peyniri ve domates sos eşliğinde

*with extra virgin olive oil, garlic, crushed red pepper, freshly grated parmesan cheese and tomato sauce*

10 TL

### Fettuccine all'Alfredo

mantar, krema, piliç ve taze rendelenmiş parmesan peyniri eşliğinde

*with mushroom, cream, chicken and freshly grated parmesan cheese*

14 TL






## SANDVIÇ &amp; BURGERLER SANDWICHES &amp; BURGERS

- Panini Sandviç** *Panini Sandwich* 7 TL  
peynirli, salamlı, jambonlu ya da karışık  
*with cheese, salami, ham or mixed*
- Hamburger** 10 TL  
mevsim yeşillikleri ve patates kızartması eşliğinde  
*with seasonal greens and french fries*
- Cheeseburger** 10 TL  
mevsim yeşillikleri ve patates kızartması eşliğinde  
*with seasonal greens and french fries*
- Biftekli Sandviç** *Steak Sandwich* 16 TL  
elma dilimli patates eşliğinde arzuunuza göre pişirilmiş biftek  
*steak cooked to your liking, served with apple sliced potatoes*
- Kulüp Sandviç** *Club Sandwich* 16 TL  
patates kızartması eşliğinde, tavuk, jambon, kaşar peynir, yeşillik, domates ve yumurta ile  
*with chicken, ham, cheese, lettuce, tomato and egg in triple toasted bread served with french fries*



## YUMURTA &amp; OMLETLER EGGS &amp; OMELETTES

- Omlet** *Omelette* 7 TL  
patates kızartması eşliğinde peynirli, salamlı, mantarlı, sosisli, karışık veya ispanyol omlet  
*with cheese, salami, mushroom, sausage, mixed or spanish omelette served with french fries*
- Sahanda Yumurta** *Fried Eggs* 7 TL  
arzuunuza göre üç yumurta, sade veya sucuklu  
*three eggs, plain or with garlic flavored sausage called "sucuk"*
- Menemen** *Spicy Turkish Omelette* 7 TL   
eggs scrambled with tomatoes and green pepper





## TATLI & MEYVELER *DESSERTS & FRUITS*

Vanilyalı Dondurma eşliğinde Çikolata Soslu Ilık Brownie <i>Warm served Brownie with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce</i>	10 ₺
Muza Sarılı Spesiyal Kazandibi <i>Traditional Pudding Special "Kazandibi" wrapped over Banana</i>	10 ₺
Cevizli Yoğurt Tatlısı <i>Yoghurt Dessert with Walnuts</i>	10 ₺
Çikolata Soslu Vanilyalı Parfe <i>Vanilla Parfait with Chocolate Sauce</i>	10 ₺
Dondurma Çeşitleri <i>Assorted Ice Cream</i>	7 ₺
Mevsim Meyveleri Tabağı <i>Seasonal Fruit Platter</i>	10 ₺

Mönümüzde yer alan yiyeceklerin bir kısmı Türk Gıda Kodeksi'ne göre "allerjen" olarak sınıflandırılan aşağıdaki maddelerden bazılarını içermektedir. Some of the foods in the menu contain items classified as "allergen" items according to Turkish Food Codex. Yerfıstığı, Fındık gibi Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri / Peanut, Hazelnut & Hard Coated Fruits & Products, Gluten içeren Tahıl Çeşitleri ve Ürünleri / Cereals with Gluten & Products, Süt ve Ürünleri (Laktöz Dahil) / Dairy Products (Lactose included), Yumurta ve Ürünleri / Egg & Egg Products, Balık ve Ürünleri / Fish & Fish Products, Deniz Ürünleri / Seafood, Soya Fasülyesi ve Ürünleri / Soybean & Soybean Products, Kereviz ve Ürünleri / Celery & Celery Products, Hardsal ve Ürünleri / Mustard & Mustard Products, Susam Tohumu ve Ürünleri / Sesame Seed & Sesame Products, Kükürt Dioksit ve Süfitler / Sulphur Dioxide & Sulphites

İÇKİLER *HARD DRINKS*

<b>Yerli İçkiler</b> <i>Domestic Drinks</i>	<b>70 cl.</b>	<b>35 cl.</b>	<b>20 cl.</b>	<b>8 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
Standart Rakı <i>Regular Rakı</i> Yeni Rakı, Efe, Burgaz	85 TL	48 TL	30 TL	15 TL	8 TL
Yaş Üzüm Rakısı <i>Fresh Grape Rakı</i> Tekirdağ, Efe Yeşil Üzüm, Altınbaş	100 TL	60 TL	36 TL	17 TL	10 TL
Delüks Rakı <i>Premium Rakı</i> Tekirdağ Altın Seri, Sarı Zeybek, Efe 3 Distile	120 TL	70 TL	50 TL	20 TL	12 TL
Votka <i>Vodka</i> Binboa, Istanbulblue, 1967	85 TL	48 TL	30 TL	15 TL	8 TL
Cin <i>Gin</i> Tekel, İstanbul	85 TL	48 TL	30 TL	15 TL	8 TL
Konyak <i>Brandy</i> Truva	120 TL	-	-	20 TL	12 TL
Yerli Likör <i>Domestic Liqueur</i> Hare	70 TL	-	-	13 TL	7 TL
<b>İthal İçkiler</b> <i>Imported Drinks</i>	<b>70 cl.</b>	<b>35 cl.</b>	<b>8 cl.</b>	<b>4 cl.</b>	
Standart Viski <i>Regular Whisky</i> Johnnie Walker Red Label, J&B, Ballantine's	145 TL	85 TL	27 TL	18 TL	
Delüks Viski <i>Premium Whisky</i> Chivas Regal, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label	200 TL	120 TL	30 TL	20 TL	
Votka <i>Vodka</i> Absolut, Smirnoff, Finlandia	125 TL	75 TL	25 TL	15 TL	
Cin <i>Gin</i> Gordon's, Beefeater, Tanqueray	125 TL	75 TL	25 TL	15 TL	
Tekila <i>Tequila</i> Olmecca, Jose Cuervo	125 TL	75 TL	25 TL	15 TL	
Martini Dry, Bianco, Rosso	125 TL	75 TL	25 TL	15 TL	
V.S. Konyak <i>V.S. Brandy</i> Rémy Martin, Hennessy	400 TL	-	60 TL	32 TL	
V.S.O.P. Konyak <i>V.S.O.P. Brandy</i> Courvoisier	500 TL	-	90 TL	50 TL	

**ŞARAPLAR** WINES**Özel Şaraplar** Selected Wines

75 cl.

Kavaklıdere Selection Beyaz (Emir, Narince)  
Kavaklıdere Selection Dry White (Emir, Narince)

90 TL

Kavaklıdere Egeo Beyaz (Sauvignon Blanc)  
Kavaklıdere Egeo Dry White (Sauvignon Blanc)

90 TL

Doluca KAV Beyaz (Narince)  
Doluca KAV Dry White (Narince)

90 TL

Kavaklıdere Selection Kırmızı (Boğazkere, Öküzgözü)  
Kavaklıdere Selection Dry Red (Boğazkere, Öküzgözü)

90 TL

Doluca Kav Kırmızı (Boğazkere, Öküzgözü)  
Doluca Kav Dry Red (Boğazkere, Öküzgözü)

90 TL

**Standart Şaraplar** Regular Wines

75 cl. 37,5 cl.



Kavaklıdere - Çankaya Beyaz, Yakut Kırmızı, Lal Roze  
Kavaklıdere - Çankaya Dry White, Yakut Dry Red, Lal Dry Rose

60 TL

35 TL

15 TL

Villa Doluca - Klasik Beyaz, Klasik Kırmızı  
Villa Doluca - Classic Dry White, Classic Dry Red

60 TL

35 TL

15 TL

**Sofra Şaraplar** Table Wines

75 cl. 37,5 cl.



Kavaklıdere - Dikmen Beyaz, Kavak Kırmızı  
Kavaklıdere - Dikmen Dry White, Kavak Dry Red

40 TL

25 TL

10 TL

Kayra - Cumartesi Kırmızı  
Kayra - Cumartesi Dry Red

40 TL

25 TL

10 TL



BİRALAR BEERS

Efes Pilsen  
33 cl.

6 TL

Efes Pilsen  
50 cl.

8 TL

Carlsberg  
33 cl.

6 TL

Miller  
33 cl.

8 TL

Beck's  
33 cl.

8 TL



İÇECEKLER SOFT DRINKS

Cola, Light Cola, 7UP, Yedigün  
330 ml.

5 TL

Taze Sıkılmış Portakal Suyu  
Freshly Squeezed Orange Juice

8 TL

Maden Suyu  
Mineral Water

3 TL

Çay  
Tea

2 TL

Nescafé - Filtre Kahve  
Nescafé - Filter Coffee

4 TL

Cappuccino  
Cappuccino

7 TL

Espresso  
Espresso

5 TL

*daha fazlası için* **beymarmara.com**