

YILBAŞI MENÜSÜ 2021

HOŞGELDİN KOKTEYLİ (YAŞMAK SULTAN LOBBY 19:00-20:00)

Peynirli Kekikli Milföy Grissini, Kurudite, Mısırlı Tortilla
Cheddar/Salsa Dip Sos
Karides Sweatchilli, Füme Etli Bruschetta,
Peynirli Mücver Muffin

AMUSE BOUCHE

Kibrit Patates Yuvası İçinde Somon Gravlax Dilim Avakado ile

TADIMLIK BAŞLANGIÇ TABAĞI

Lakerda Kırmızı Soğan Turşusu, Zeytinyağlı Bakla ve Turşulu Kereviz,
Kaz Ciğeri Pate, Kuru Domates-Biberiyeli Izgara Focaccia ,
Karışık Sebzeli Fırın Mantar, Patlıcan Salatası,
Kök Sebze Salatası(Pancar, havuç, kabak,mor havuç, turp üzerinde
taze kekikli lor peyniri vişne vinegret ile)

ARASICAK

Pancarlı Risotto Frenk Soğanı ve Ricotta Peyniri ile

FERAHLATICI

Narlı Sumaklı Vodkaı Grenita

ANA YEMEK

Ağır Ateşte Pişirilmiş Pekmez Glazeli Kuzu İncik,
Kestaneli-Kremalı Arpa Şehriye, Kestane Mantarı

TATLI

Beyaz Çikolatalı Kabaklı Tahinli Sufle,
Orman Meyveli Sos ve Vanilyalı Dondurma ile

Limitli yerli içecek ile kişi başı 49€/Limitsiz yerli içecek ile kişi başı
69€

Keman eşliğinde karşılama/22:00'a kadar DJ Performansı

REZERVASYON: +90530 970 0741

НОВОГОДНЯЯ МЕНЮ

тейль "Добро пожаловать"

2021

Гриссини с сыром и тимьяном, Курудите, Чеддар / Сальса дип соус. Кукурузные чипсы из тортильи, Креветки со сладким соусом Чили, Гуакамоле Шот, Брускетта с копчёным мясом, Муквер Маффин

Лёгкая закуска

Картофельное гнездо с сёмгой Гравлакс и ломтиком авокадо

Закуски

Тунец с маринованным, красным луком, Маринованные бобы на оливке, укропом сельдерей, Паштет из гусиной печени, Фокача на гриле с сушеными помидорами, Овощи с грибами в духовке, Салат из баклажанов, Смешанный салат из овощей (Свекла/Морковь/ Тыква/Фиолетовая морковь / Редиска/сверху творог со свежим тимьяном вишня винегретом

Горячее блюдо

Свекольное Ризотто с луком Френк и сыром Рикотта

Освежающий напиток

Гарнатный Сумах алкоголью Гранита

Основные блюда

Отварная голень ягнёнка глазированная в патоке /Ячменная лапша в каштановой сливке петрушкой /Грибы " Сары кыз " (жёлтые грибы) на гриле

Сладости

фле из белого шоколада, с тыквой, тахини с соусом из лесных ягод и ванильной мороженой

49 евро с человека с ограниченным местным напитком/69 евро с человека с неограниченными местными напитками

Приветствие скрипкой и выступлением ди-джея до 22:00.

БРОНИРОВАНИЕ: +90 530 970 0741

NEW YEAR'S MENU 2021

WELCOME COCKTAIL (YAŞMAK SULTAN HOTEL LOBBY)

Millefeuille Grissini with Cheese And Thyme Crudités,
Cheddar / Salsa Dip, Corn Tortilla
Chips Shrimp Sweet Chilli, Bruschetta with Smoked Meat, Zucchini-
Cheese Hashbrown Muffin

AMUSE BOUCHE

Salmon Gravlax on Shoestring Potatos with Avocado Slices

TASTING START PLATE

Salted Bonito, Pickled Red Onion, Olive Oiled Celery with
Fava Beans Pickles and Dill, Pate De Foie Gras, Rosemary, Sun-Dried
Tomato Focaccia, Baked Mushrooms Stuffed with Mix Vegetables,
Aubergine Salad,
Root Vegetable Salad (Beet / Carrot / Zucchini / Purple Carrot / Turnip)
with Curd Cheese And Sour Cherry Vinaigrette on top

ENTRÉE

Beet Risotto with Ricotta & Chives

REFRESHER

Pomegranate Granita with Vodka And Sumac

MAIN COURSE

Roasted Lamb Shanks Glazed with Grape Molasse, Orzo With
Chestnut, Cream And Parsley, Grilled Portobello Mushroom

DESSERT

Pumpkin, White Chocolate & Tahini Souffle with Wild Berry Sauce and
Vanilla Ice Cream on side

Limited local drink 49€ per person/Unlimited local drink 69€ per person
Welcoming ceremony with a live music "violin" and

DJ performance until 22:00

FOR RESERVATION: +90 530 970 0741