

ÇORBALAR / SOUPS

- ↓ **Kuzu Paça Çorbası**, Kendi İlik Suyunda Kaynamış, Yoğurt Terbiyeli, Sarımsak ve Elma Sirkesi Eşliğinde
Lamb Trotters Soup, Boiled in Bone Marrow Broth, Yoghurt Liaison, Garlic and Apple Cider Vinegar
- Deniz Mahsulleri Çorbası**, Ahtapot, Levrek, Kalamar, Karides, Deniz Börülcesi, Kışniş
Seafood Soup, Octopus, Sea Bass, Calamari, Shrimp, Sea Beans, Cilantro

PAYLAŞIMLIKLAR VE SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / STARTERS & TO SHARE

- Liman Tadım Tabağı**, 2 kişilik (6 çeşit)
Liman Tasting Menu, for 2 (6 plates)
- Ekşili Patlıcan**
Sour Eggplant Mezze
- Adana Yöresinden Zengin Meze**
Adana Style Mezze
- ↓ **Kapadokya, Argos Otel'in Bağlarından Asma Yaprak Sarması**
Stuffed Vine Leaves from Argos Hotel, Cappadocia
- Hatay Usulü Cevizli Muhammara**
Hatay Style Muhammara with Walnuts
- Pilaki**, Bombay Fasulyesi, Arpacık Soğan ve Kereviz
Pilaki, Bombay Beans, Shallots and Celery
- Günün Zeytinyağlısı**, Fırınlanmış Pırasa, Yer Elması ve Kereviz
Olive Oil Dish of the Day, Roasted Leeks, Sunchoke and Celery
- Közlenmiş Patlıcan Sögürme**, Sarımsaklı Yoğurt, Ceviz, Acı Biber
Charred Eggplant Sögürme, Garlic Yoghurt, Walnuts, Chili Pepper
- ↓ **Ispanak Bastı**, Ispanak, Sarımsaklı Süzme Yoğurt ve Kuzu Ciğer Kavurması
Spinach Bastı, Spinach, Dehydrated Yoghurt with Garlic and Sautéed Lamb Liver
- Kuru Cacık**, Süzme Yoğurt, Salatalık, Nane
Tzatziki, Dehydrated Yoghurt, Cucumber, Mint
- ↓ **Antep Fıstıklı Rafık**, Ezine Beyaz Peynir, Keçi Peyniri, Kızarmış Antep Fıstığı ile
Pistachio Rafık, Ezine Cheese, Goat Cheese, Roasted Pistachios
- Lakerda**, Bademli Tarator, Bahçe Yeşillikleri
Lakerda, Almond Tarator, Garden Greens
- Köz Patlıcandan Ezme ve Cips**, Sumak ve Ceviz
Charred Eggplant Purée and Chips, Sumac and Walnuts
- Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar**, Karides ile
Confit of Artichokes with Pine Nut Sauce, with Shrimps
- Tuzda Marine Edilmiş Levrek**, Kaparili Soğan Turşusu
Salt-Cured Sea Bass, Pickled Onions with Capers
- Yöresel Peynir Çeşitleri Tabağı**
Local Cheese Plate
- Humus**, Çam Fıstığı, Kimyon
Hummus, Pine Nuts, Cumin

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR / HOT PLATES TO SHARE

- ↓ **Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte**, Hafif Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Nar ve Yanmış Tereyağı
Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter
- Güveçte Patlıcanlı Ahtapot Pilavı**, 2 kişilik
Clay Pot Cooked Octopus Rice with Eggplant, for 2
- Liman Usulü Patlıcanlı Pilav**
Liman Style Eggplant Rice
- ↓ **Deniz Mahsullü Sac Tava**, Ahtapot, Karides, Kalamar, Levrek, Sebze ve Lavaş
Stir Fried Seafood, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables and Lavash
- Galiçya Usulü Ahtapot**, Patates ve Kapari Çiçeği
Galicja Style Octopus, Potato and Caper Flowers
- Izgara Yaprak Kuzu Ciğer**, Antep Fıstığı / Ayva Reçeli ve Roka
Grilled, Thinly Sliced Lamb Liver, Pistachio / Quince Jam and Arugula

Su Böreği, Trabzon Tel Peyniri, Beyaz Peynir ve Maydanoz
Pastry with Cheese Filling, Trabzon String Cheese, Feta Cheese and Parsley

Ev Yapımı Patates Tava, Karabiberli Sos
Homemade French Fries, Black Pepper Sauce

Izgara Baby Kalamar, Cibes Otu, Brokoli ve Tarama
Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama

SALATALAR / SALADS

↓ **Ilık Zeytin Salatası**, Zahter, Susam, Kurutulmuş Domates, Sarımsak ve Maydanoz ile
Warm Olive Salad, Za'atar, Sesame, Sun-Dried Tomatoes with Garlic and Parsley

↓ **Gavurdağı Salata**, Domates, Ceviz, Kırmızı Soğan ve Nar Ekşisi
Gavurdağı Salad, Tomatoes, Walnuts, Red Onions and Sour Pomegranate Sauce

Közlenmiş Patlıcanlı Semizotu Salatası, Erzincan Tulum Peyniri ve Patlıcan Cips
Purslane Salad with Roasted Eggplant, Erzincan Tulum Cheese and Eggplant Chips

Mevsim Salatası, Koyu Yapraklı Yeşillikler, Kuşkonmaz, Avokado, Yeşil Elma
Seasonal Salad, Dark Leafy Greens, Asparagus, Avocado, Green Apples

MAKARNALAR / PASTAS

Deniz Mahsullü Spagetti, Izgara Jumbo Karides
Seafood Spaghetti, Grilled Jumbo Shrimp

Kuşkonmaz ve Trüflü Tagliolini
Asparagus and Truffle Tagliolini

Liman Usulü Ev Yapımı Manti, Hafif Acılı Domates Sos ve Sarımsaklı Yoğurt ile
"Manti" Ground Lamb Stuffed Dumplings, With Spicy Tomato Sauce and Garlic Yoghurt

Ev Yapımı Yumurtalı Taze Makarna, Mevsimine Göre Siyah veya Beyaz İtalyan Trüfleri ile, (Lütfen güncel fiyatı sorunuz)
Homemade Egg Pasta, With Black or White Italian Truffles According to Season, (Please ask for the market price)

AÇIK ATEŞTEN & TAŞFIRINDAN ETLER / OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS

↓ **Cağ Kebabı Şiş**, Gavurdağı Salata, Lavaş ve Sumaklı Soğan, adet fiyatı
Cağ Kebab, price per skewer, Gavurdağı Salad, Lavash and Onions with Sumac

↓ **Izgara Kuzu Küşleme, Kuzu Gerdan Etli Keşkek**, Cibes Otu ile
Lamb Küşleme and Pounded Wheat with Lamb Neck, With Cibes Grass

Dana Pizola, Kızarmış Zahterli Taze Patates ve Ispanak Püresi
Veal Chops, Freshly Fried Potatoes with Za'atar and Spinach Purée

Limonlu Organik Tavuk, Ktır Soğanlı Bademli Basmati Pilavi, Fırınlanmış Sebzeler ve Badem Püresi
Organic Chicken with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds, Grilled Vegetables and Almond Purée

↓ **Pekin Ördeği**, Yufka, Salatalık, Yeşil Soğan, Erik ve Acı Sos
Peking Duck, Pancakes, Cucumber, Green Onions, Plums and Chili Sauce

Café de Paris Soslu Dana Madalyon, Hardal ve Cevizli Salata, Kızarmış Patates
Beef Medallion with Café de Paris Sauce, Mustard and Walnuts Salad, French Fries

Pideli Köfte
Meatballs with Pita Bread

BALIKLAR / FISH

Izgara Boğaz Lüferi, Sote Çam Fıstıklı ve Kuş Üzümlü Ispanak
Grilled Bosphorus Blue Fish, Spinach with Sautéed Pine Nuts and Currants

Izgara Kalkan Kuşkonmaz, Akdeniz Yeşillikli Kinoa Salatası
Grilled Turbot, Asparagus, Quinoa Salad with Mediterranean Greens

Levrek Fileto, Kerevizli Badem Püresi, Somon Havyar ve Baby Ispanak Salatası
Sea Bass Fillet, Almond Purée with Celery, Salmon Caviar and Baby Spinach Salad

Dil Balığı, Otlı Siyah Pirinç Çilav ve Acılı Zencefilli Bal Kabağı Sos
Sole Fish, Black Rice with Herbs and Spicy Ginger Pumpkin Sauce

↓ **Bütün Kalkan**, Rezeneli, Odun Ateşinde Pişirilmiş, kilo fiyatı
Whole Turbot, With Fennel, Cooked in Wood-Oven, price per kilo