

MENU

Starters | *Başlangıçlar*

Traditional French onion soup | *Geleneksel Fransız soğan çorbası*

Smoked salmon with lime slices and arugula | *Füme somon yeşil limon ve roka*

Escargots with garlic and parsley butter (6-12pc)

Salyangoz, sarımsaklı, maydanozlu tereyağ ile (6-12adt)

Tartare of sea bass and vegetable | *Deniz levreği tartar, avokado ve lime sos ile*

Warm goat's cheese salad | *Ilk keçi peynirli salata*

Lettuce salad with homemade vinaigrette sauce | *Marul salatası ev yapımı vinegret sos ile*

Main Courses | *Ana Yemekler*

Steak tartare served with homemade french fries | *Dana et tartar ev yapımı patates kızartması ile*

Our traditional boeuf bourguignon served with rice | *Burgonya usulü dana eti*

Georges' burger served with homemade french fries

Ev yapımı George's hamburger Fransız usulü patates kızartması ile

Sole meunière and herby boiled potatoes | *Limon soslu dil balığı sebze haşlanmış patates ile*

Ratatouille risotto | *Mevsim sebzeleri ve domates soslu risotto*

A fine selection of French cheeses | *Özel Fransız peynirlerinden bir seçki*

Desserts | *Tatlılar*

Vanilla creme brulee

Dark chocolate mousse with forest fruits | *Koyu çikolatalı mousse, orman meyveli*

* Please choose one dish from each section for your special tasting menu.

Price 1.250 ₺ / Person

* Özel tadım menümüz için lüfen her bölümden bir yemek seçiniz.

Menü Fiyatı 1.250 ₺ / Kişi

Drinks are not included in the price.

Fiyatlara içecekler dahil değildir.

√Our vegan and vegetarian guests need only to consult with their waiter for alternatives to the choices listed.

√Vegan ve vejeteryan misafirlerimizin alternative taleplerini personelimize bunu bildirmeleri yeterlidir.

*A 10% service charge will be added to your bill.

%10 hizmet bedeli hesabınıza dahil edilecektir.

24