



# New Year's Tasting Menu

## Entrée

Prosecco & Amuse Bouche Smoked Salmon Blini, Crème Fraîche, Lemon Peel & Chives  
*Somon Fûme Blini, Ekşi Krema, Limon Kabuğu & Frenk Soğan*

## Starters | Başlangıçlar

Roast Chestnut Soup, Crème de Brie & Aromatic Herbs  
*Fırınlanmış Kestane Çorbası, Brie Kreması & Aromatic Baharatlar*

Pear Tart with Roquefort, Walnut & Sauteed Sorrel | *Rokforlu Armut Tart, Ceviz & Kuzu Kulağı*  
*or / veya*

Asparagus & Jambon | *Kuşkonmaz & Jambon*

St. Jacques Scallop | *Deniz Tarağı*  
*or / veya*

Roasted Bone Marrow & Béarnaise Sauce | *Fırınlanmış İlik & Béarnaise Sos*

## Main Course | Ana Yemek

Roasted Turkey, Chestnut and Saffron Pilaf | *Fırınlanmış Hindi, Kestane ve Safranlı Pilav*  
*or / veya*

Grilled Salmon & Roasted Baby Potato Salad | *Izgara Somon & Fırınlanmış Baby Patates Salata*

## Cheese | Peynir

Selection of Local and International Cheese | *Yerlive Yabancı Peynir Çeşitleri*

## Dessert | Tatlı

Traditional Pumpkin Pie | *Geleneksel Balkabağı Pastası*

## Price | Ücret

200 € per person (food) | *kişi başı (yemek)*

The prices include 18% VAT. | *%18 KDV dahildir.*  
A %12.5 service charge will be added to your bill. | *Hesabınıza %12.5 servis ücreti eklenecektir.*