

# YALEL MAHMUT

## MOSTRA

Mostramızdaki deniz ürünleri günlük olarak değişmektedir. Lütfen şef garsonumuza danışınız!

**SARIKANAT** ızgara, tava **LÜFER** ızgara

**ÇUPRA** ızgara, tava, kiremit **LEVREK** ızgara, tava, buğulama

**MEZGİT** ızgara, tava **MIRLAN** tava **BARBUN** ızgara, tava

**LAGOS** ızgara, şiş, tuzda **LİPSOS** ızgara, tava, şiş, menüer

**ORFOZ** ızgara, tuzda, kiremit **PALAMUT** ızgara, tava, kiremit

**TORİK** şiş, kavurma **ORKİNOS** ızgara, tava, kiremit

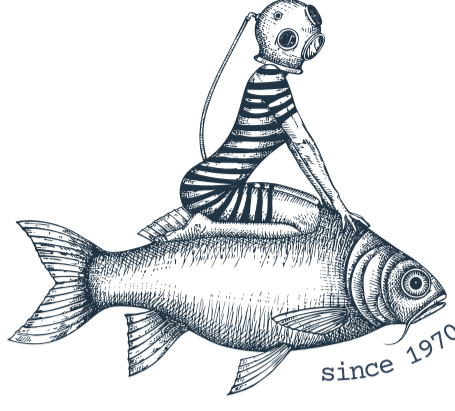
**DÜLGER** ızgara, şiş, kiremit, menüer, kavurma

**FENER** şiş, kavurma **DİL** ızgara, tava, şiş, menüer

**KIRLANGIÇ** buğulama, tandır **EŞKİNA** ızgara, şiş, tuzda

**KILIÇ** şiş **KALKAN** ızgara, tava, tandır

**ISTAKOZ** ızgara, fırın



# YALEL MAHMUT

## iřtah açıcı ikramlar

Hatay kırma zeytin, Antep zahteri & erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, havyar, sıcak ekmek, mısır ekmeđi & karda turřu suyu;  
Hacı Salih Turřucusu'ndan

## ÇORBALAR

### Balık Çorbası

Mostradan günlük balık, krema, kereviz, havuç, taze zencefil, ince kıyılmış dereotu

250₺

### Karidesli Balık Çorbası

Çimçim karides, parça balık etleri, krema, kereviz, havuç, maydanoz

300₺

## ARA SICAKLAR

### Karides Güveç

Sote karides, çeri domates, biber, mantar

350₺

### Tereyağında Karides

Çimçim karides, sivri biber, Tařköprü sarımsađı, mantar, acı pul biber, köy biberi, mandıra tereyađı

300₺

### Kalamar Tava

Kalamar marine, tarator sos

350₺

### Kalamar Izgara

Kalamar marine, kekik, defne yaprađı, Tařköprü sarımsađı, mandıra tereyađı ve kreması, soya sosuyla tatlandırılan özel sıcak sos

300₺

### Kalamar Dolma

Karides, kalamar, taze mevsim balıkları, mozzarella, köy biberi, havuç, karamelize soğan, maydanoz

450₺

### Fırında İri Kestane Mantarı

Kestane mantarı, mozzarella

250₺

### Fıstıklı Balık Böređi

Sotelenmiş mevsim balıkları, havuç, taze soğan, maydanoz, kapyra biber, dereotu, köy biberi, baklava yufkası, Antep fıstıđı, mandıra tereyađı

250₺

### Hamsili Pilav

Hamsi, çam fıstıđı, kuř üzümü, Karacadađ pirinci, mandıra tereyađı, dereotu, maydanoz, Tařköprü sarımsađı, sızma zeytinyađı

250₺

### Zerdeçallı İç Pilav

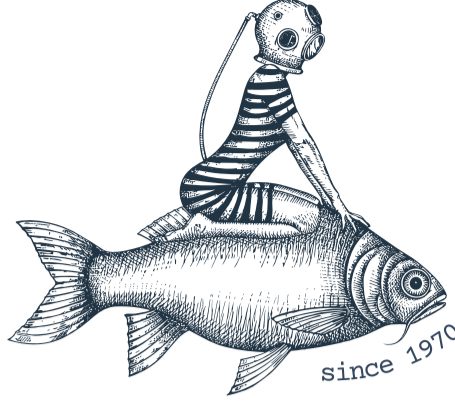
Hamsi, zerdeçal, çam fıstıđı, kuř üzümü, Karacadađ pirinci, mandıra tereyađı, dereotu, maydanoz, Tařköprü sarımsađı, sızma zeytinyađı

200₺

### Patates Tava

Munzur kaynak tuzu ile

200₺



# YALEL MAHMUT

## MEZELER

### Zeytinyađlı Ahtapot

Haşlanmış ahtapot, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı, biberiye, dađ kekiđi

400₺

### Fesleđen Soslu Levrek Marin

Levrek marine, hardal, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı, tatlı beyaz sođan, fesleđen

300₺

### Porsiyon Midye Dolması

Kabuklu midye içinde Karacadađ pirinci, çam fıstıđı, kuş üzümü, nane

200₺

### Deniz Börölcesi

Taze deniz börölcesi, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı, Taşköprü sarımsađı, limonlu sos

200₺

### Ermeni Pilaki

Bombay fasulye, kavrulmuş tatlı beyaz sođan, Taşköprü sarımsađı, toz kırmızı biber, sođuk sıkım zeytinyađı

250₺

### Zeytinyađlı Enginar Kalbi

Izgara bebek enginar, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı

300₺

### Girit Cacık

Süzme yođurt, taze nane, taze yeşil sođan, kapyra biber, Çengelköy badem, Taşköprü sarımsađı, maydanoz, Ege cibesi, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı

200₺

### Cunda Ezmesi

Süzme yođurt, köz patlıcan, köz kapyra biber, Taşköprü sarımsađı, Antep fıstıđı, Bilecik cevizi, Bozkır tahini

250₺

### Humus

Cimbiti Yaylası nohutu, Bozkır tahini, sođuk sıkım zeytinyađı, Taşköprü sarımsađı

250₺

### Közlenmiş Bostan Patlıcan Salatası

Közlenmiş bostan patlıcanı, Taşköprü sarımsađı

200₺

### Şakşuka

Köy biberi, bostan patlıcanı, Taşköprü sarımsađı, kapyra biberi, domates sos

200₺

### Atom

Kavrulmuş acı atom biberi, süzme yođurt, Bilecik cevizi, Taşköprü sarımsađı

250₺

### Girit Ezmesi

Ezine peyniri, taze fesleđen, Erzincan tulumu, Bilecik cevizi, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı, çam fıstıđı

250₺

### Karışık Turşu

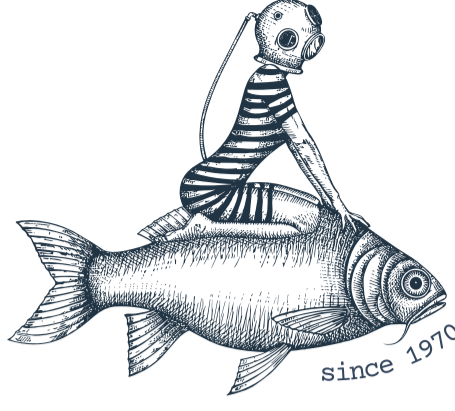
Çubuk salatalık, fasulye, pancar; Tarihi Hacı Salih Demir Turşucusu'ndan

150₺

### Zeytinyađlı Karışık Deniz Mahsulü

Karides, kalamar, midye, ahtapot, iri parça balık, biberiye, erken hasat sođuk sıkım zeytinyađı

350₺



# YALEL MAHMUT

## SALATALAR

### Gavurdağı Salatası

İnce kıyılmış domates, salatalık, tatlı beyaz soğan, Bilecik cevizi, maydanoz, köy biberi, Hatay nar ekşisi, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

250₺ / 350₺

### Çoban Salata

Domates, salatalık, tatlı beyaz soğan, maydanoz, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

150₺ / 200₺

### Roka Salatası

Çok ince kıyılmış roka, domates, limon sos, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

150₺ / 200₺

### Peynirli Roka Salatası

Çok ince kıyılmış roka, ince doğranmış domates, Ezine peyniri, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

200₺ / 300₺

### Akdeniz Yeşillikleri Salatası

Kuzukulağı, körpe semizotu, reyhan, taze nane, fesleğen, lollorosso, endivyen, maydanoz, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

200₺ / 300₺

### Jülyen Salata

Domates, halka mor soğan, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

150₺ / 200₺

## TATLILAR

### Fırında Helva

Has şeker, yerli tahin, süt kreması, Bilecik cevizi

150₺

### Kabak Tatlısı

Düzce bal kabağı, Bozkır tahini, Bilecik cevizi

200₺

### İncir Tatlısı

İncir, Bilecik cevizi, manda süt kaymağı

200₺

### Ayva Tatlısı

Manda süt kaymağı, Bilecik cevizi, Antep fıstığı

250₺

### Çikolatalı Sufle

Callebaut kuvertür bitter çikolata, keçi sütlü dondurma

250₺

### Ananaslı İrmik Tatlısı

Ananas, tereyağında kavrulmuş irmik, çam fıstığı, keçi sütlü dondurma

400₺

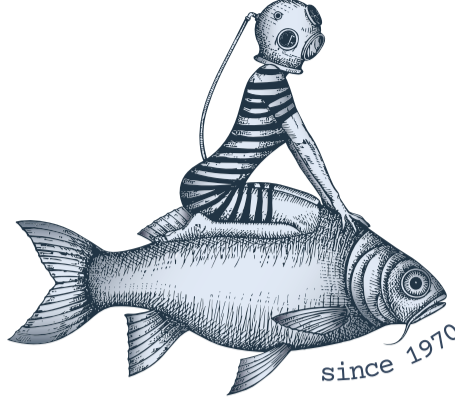
## yemek sonu hoşluğu

### Erken sürgün siyah çay

Rize'nin dağ köylerinden, mayıs sürgünü bergamot aromalı doğal çay

### Türk kahvesi

Özel tariflerle hazırlanan İhsan Efendi Türk kahvesi



# YALEL MAHMUT

## İÇECEKLER

Coca Cola	90₺
Fanta	90₺
Sprite	90₺
Taze sıkılmış portakal suyu	150₺
Taze sıkılmış greyfurt suyu	150₺
Taze sıkılmış nar suyu	180₺
Taze sıkılmış karışık meyve suyu	180₺
Soda Nabeghlavi	50₺
Perrier Doğal Mineralli Su 200ml	60₺
Su Kestane 33cl	30₺
Su Kestane 100cl	50₺

## ŞERBETLER

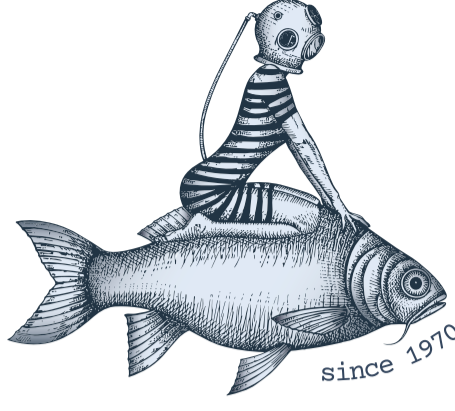
Demir Hindi Şerbeti Karafta servis edilir; 2-3 kişilik.	250₺
Gül Şerbeti Karafta servis edilir; 2-3 kişilik.	250₺

## HARDALIYE

Kırklareli'nin üzüm bağlarından gelen nefis aromalı bir balık eşlikçisi. On beşinci yüzyıldan bu yana geleneksel yöntemlerle ve olgunlaşmış ilk hasat üzümlerinden üretilen saf üzüm suyu. Red, Rose ve Gold seçenekleri ile sunulan Rumeli hardaliesi, üç asırdır tutkulu bir ailenin maharetiyle üretiliyor. Lezzet dimağınızda yer edinecek.

<b>Rumeli Premium Red</b> / Özel şişesinde, buz kovalarında servis edilir; 2-3 kişilik.	<b>550₺</b>
<b>Rumeli Premium Rose</b> / Özel şişesinde, buz kovalarında servis edilir; 2-3 kişilik.	<b>550₺</b>
<b>Rumeli Premium Gold</b> / Özel şişesinde, buz kovalarında servis edilir; 2-3 kişilik.	<b>550₺</b>

Fatura tutarına %10 servis ücreti eklenir.



# YALEL MAHMUT

*Taze deniz ürünlerinin sade ve geleneksel bir sunumla servis edildiği bir balık lokantası*

## **mostra**

Derya kuzularının ve deniz mahsüllerinin en hasları, Yalel Mahmut'un kendi balıkçı teknelerinden özenle seçilerek, mostrada yerini alıyor.

## **taze sebze ve meyveler**

Sabahın erken saatlerinde Bakırköy Manavı'nın tezgâhlarından elle seçiliyor.

## **mandıra ürünlerinin nefaseti balıkesir'den**

Mezelerdeki peyniri şırdan mayasıyla Balemre Mandırası imâl ediyor; yoğurt ve manda kaymağını da...

## **erken hasat ve soğuk sıkım**

Dünyanın en leziz zeytin mahsulünün yetiştiği, Kaz Dağları'nın eteklerindeki dünyanın en leziz zeytinlerinin hasadından imal edilen Nermin Hanım zeytinyağı.. Bölgenin düşük asitli ve rayihali zeytinlerinden erken hasat ve soğuk sıkım olarak sunuluyor. Taze çimen, yeşil elma ve ağaç kokularıyla ıtırlanmış bir nefaset.

## **kökleri 1917'ye uzanan bir turşu lezzeti**

Deniz ürünlerinin baş eşlikçisi, en has turşuyu kuran Kemberburgazlı Hacı Salih'in eşsiz reçetesiyle servis ediliyor.

## **rize'nin dağ köylerinden elle toplanan ilk çay hasadı**

Mayıs sürgünü çay yapraklarından hazırlanan tavşan kanı bir nefaset.

## **taze çekilmiş köpüklü bir türk kahvesi**

Özel pişirme reçetesi ile servis edilen Kurukahveci İhsan Efendi kahvesi. Kahvenin, üzerindeki köpüğün kıvamından haz edeceksiniz.



# YALEL MAHMUT

## FISH DISPLAY

The seafood in our display changes daily. Please consult our chef waiter!

**BLUEFISH** grilled, pan fried **LOUFER** grilled, steamed

**BREAM** grilled, pan fried, tiled **SEABASS** grilled, pan fried, steamed

**WHITING** grill, pan fried **BRUSTEETH LIZARDFISH** pan fried

**RED MULLET** grilled, pan fried

**GROUPER** grilled, skewered, salted **BONITO** grilled, fried, skewered, menuer

**MENDREGAL** skewered, roasted **MACKEREL** grilled, pan fried, tile cooked

**JOGN DORY** grilled, skewered, tile cooked, menuer, roasted

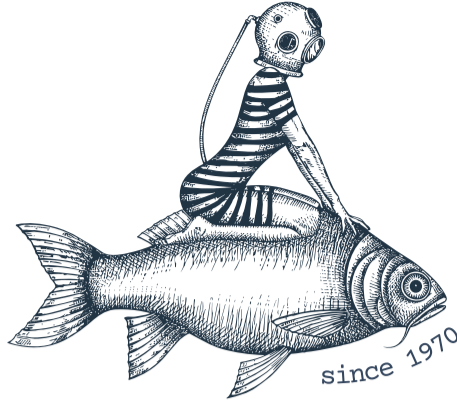
**ANGLER FISH** skewered, roasted

**SOLE FISH** grilled, pan fried, skewered, menuer

**GURNARD FISH** steamed, tandoori **MEAGER** grilled, skewered, salted

**SWORD FISH** shish, **TURBOT** grilled, pan fried, tandoori

**LOBSTER** grilled, oven baked



# YALEL MAHMUT

## appetising treats

Hatay crushed olives, Antep zahteri & early harvest cold pressed olive oil, caviar, hot bread, corn bread & pickle juice in the snow; by Hacı Salih Pickle Shop

## SOUPS

### Fish Soup

Daily fish from the display, cream, celery, carrot, fresh ginger, fine chopped dill

250₺

### Shrimp Fish Soup

Grass shrimps, pieces of fish meat, cream, celery, carrot, parsley

300₺

## STARTERS

### Prawn Casserole

Sauteed prawns, cherry tomatoes, peppers, mushrooms

350₺

### Shrimp in Butter

Shrimps, green peppers, Taşköprü garlic, mushrooms, hot chilli pepper, village pepper, dairy farm butter

300₺

### Fried Calamari

Marinated calamari, tarator sauce

350₺

### Grilled Calamari

Marinated calamari, thyme, bay leaf, Taşköprü garlic, dairy farm butter and cream, special hot sauce flavoured with soy sauce

300₺

### Stuffed Calamari

Prawns, calamari, fresh seasonal fish, mozzarella, village pepper, carrot, caramelised onion, parsley

450₺

### Oven Baked Chestnut Mushrooms

Chestnut mushrooms, mozzarella

250₺

### Pistachio Fish Fritters

Sauteed seasonal fish, carrot, spring onion, parsley, capia pepper, dill, village pepper, baklava dough, pistachio, dairy butter

250₺

### Pilaf with Anchovies

Anchovy, pine nuts, currants, Karacadağ rice, dairy butter, dill, parsley, Taşköprü garlic, extra virgin olive oil

250₺

### Turmeric Seasoned Rice

Anchovy, turmeric, pine nuts, currants, Karacadağ rice, dairy farm butter, dill, parsley, Taşköprü garlic, extra virgin olive oil

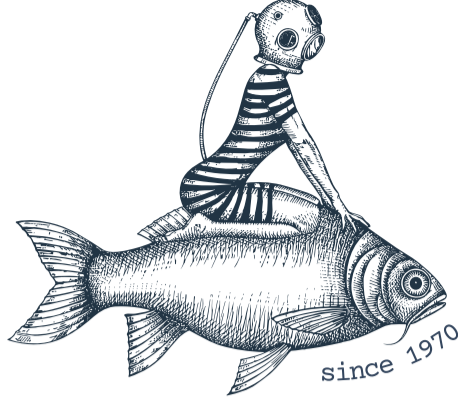
200₺

### French Fries

With Munzur spring salt

200₺





# YALEL MAHMUT

## APPETIZERS

### Octopus in Olive Oil

Boiled octopus, early harvest cold pressed olive oil, rosemary, mountain thyme

400₺

### Sea Bass Marinade with Basil Sauce

Sea bass marinade, mustard, early harvest cold pressed olive oil, sweet white onion, basil

300₺

### Portion of Stuffed Mussels

Karacadağ rice, pine nuts, currants, mint in shelled mussels

200₺

### Sea Beans

Fresh sea beans, early harvest cold pressed olive oil, Taşköprü garlic, lemon sauce

200₺

### Armenian Pilaki

Bombay beans, roasted sweet white onion, Taşköprü garlic, chilli powder, cold pressed olive oil

250₺

### Artichoke Heart with Olive Oil

Grilled baby artichokes, early harvest cold pressed olive oil

300₺

### Cretan Tzatziki

Strained yoghurt, fresh mint, fresh green onion, capia pepper, Çengelköy almonds, Taşköprü garlic, parsley, Aegean cibes, early harvest cold pressed olive oil

200₺

### Cunda Pate

Strained yoghurt, roasted aubergine, roasted capia pepper, Taşköprü garlic, pistachio, Bilecik walnut, Bozkır tahini

250₺

### Hummus

Cimbite Plateau chickpeas, Bozkır tahini, cold pressed olive oil, Taşköprü garlic

250₺

### Roasted Aubergine Salad

Roasted aubergine, Taşköprü garlic

200₺

### Shakshuka

Village pepper, aubergine, Taşköprü garlic, capia pepper, tomato sauce

200₺

### Atom

Roasted hot atom pepper, strained yoghurt, Bilecik walnut, Taşköprü garlic

250₺

### Crete Pate

Ezine cheese, fresh basil, Erzincan tulum, Bilecik walnut, early harvest cold pressed olive oil, pine nuts

250₺

### Mixed Pickles

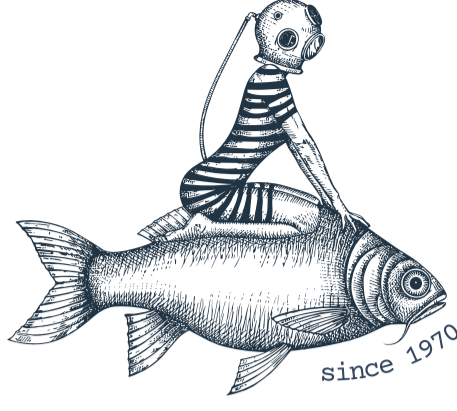
Stick cucumber, beans, beetroot; by Tarihi Hacı Salih Demir Pickles

150₺

### Mixed Seafood with Olive Oil

Shrimps, calamari, mussels, octopus, large pieces of fish, rosemary, early harvest cold pressed olive oil

350₺



# YALEL MAHMUT

## SALADS

### Gavurdağı Salad

Finely chopped tomato, cucumber, sweet white onion, Bilecik walnut, parsley, village pepper, Hatay pomegranate syrup, early harvest cold pressed olive oil

250₺ / 350₺

### Shepherd Salad

Tomato, cucumber, sweet white onion, parsley, early harvest cold pressed olive oil

150₺ / 200₺

### Rocket Salad

Very finely chopped rocket, tomato, lemon sauce, early harvest cold pressed olive oil

150₺ / 200₺

### Rocket Salad with Cheese

Very finely chopped rocket, finely chopped tomato, Ezine cheese, early harvest cold pressed olive oil

200₺ / 300₺

### Mediterranean Greens Salad

Sorrel, purslane, basil, purple basil, lollo rosso, endive, parsley, early harvest cold pressed olive oil

200₺ / 300₺

### Julienne Salad

Tomatoes, purple onion rings, early harvest cold pressed olive oil

150₺ / 200₺

## DESSERTS

### Baked Halva

Refined sugar, local tahini, milk cream, Bilecik walnut

150₺

### Pumpkin Dessert

Düzce pumpkin, Bozkır tahini, Bilecik walnut

200₺

### Fig Dessert

Fig, Bilecik walnut, water buffalo milk cream

200₺

### Quince Dessert

Water buffalo milk cream, Bilecik walnut, pistachio

250₺

### Chocolate Souffle

Callebaut couverture dark chocolate, goat's milk ice cream

250₺

### Pineapple Semolina Dessert

Pineapple, semolina roasted in butter, pine nuts, goat milk ice cream

400₺

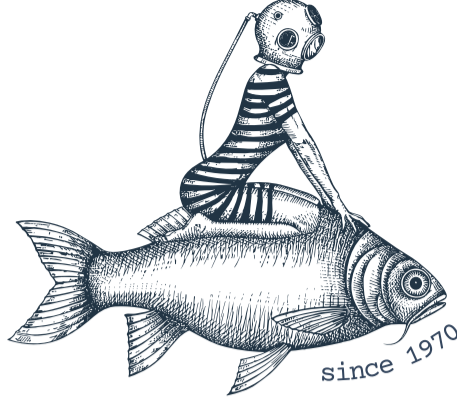
## End-of-meal indulgence

### Early shoot black tea

May shoot bergamot flavoured natural tea from Rize's mountain villages

### Turkish coffee

İhsan Efendi Turkish coffee prepared with a special recipe



# YALEL MAHMUT

## BEVERAGES

Coca Cola	90₺
Fanta	90₺
Sprite	90₺
Freshly squeezed orange juice	150₺
Freshly squeezed grapefruit juice	150₺
Freshly squeezed pomegranate juice	180₺
Freshly squeezed mixed fruit juice	180₺
Soda Nabeghlavi	50₺
Perrier Natural Mineral Water 200ml	60₺
Water Kestane 33cl	30₺
Water Kestane 100cl	50₺

## SHERBETS

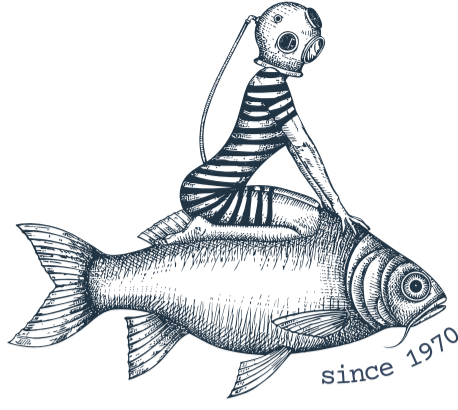
Tamarind Sherbet Served in a carafe; for <b>2-3 persons</b>	250₺
Rose Sherbet Served in a carafe; for <b>2-3 persons</b>	250₺

## HARDALIYE

A deliciously flavoured fish accompaniment from the vineyards of Kırklareli. Pure grape juice produced with traditional methods since the fifteenth century from ripe firstling harvest grapes. Rumeli Hardaliye, available in Red, Rose and Gold options, has been produced by a passionate family for three centuries. The flavour will set in your palate.

<b>Rumeli Premium Red</b> / Served in a special bottle in an ice bucket; <b>2-3 persons.</b>	<b>550₺</b>
<b>Rumeli Premium Rose</b> / Served in a special bottle in an ice bucket; <b>2-3 persons.</b>	<b>550₺</b>
<b>Rumeli Premium Gold</b> / Served in a special bottle in an ice bucket; <b>2-3 persons.</b>	<b>550₺</b>

A 10% service charge is added to the invoice amount



# YALEL MAHMUT

*a fish restaurant where fresh seafood is served with a simple and traditional presentation*

## **fish display**

The finest fish and seafood are carefully selected from Yalel Mahmut's own fishing boats and placed on the outboard.

## **fresh vegetables and fruits**

They are handpicked from the stalls of Bakırköy Greengrocer in the early hours of the morning.

## **delicacy of dairy products from balıkesir**

The cheese in the appetisers is produced by Balemre Dairy with şırdan yeast; yoghurt and water buffalo cream too...

## **early harvest and cold pressing**

Nermin Hanım olive oil produced from the harvest of the world's most delicious olives in the foothills of the Kaz Mountains, where the world's most delicious olive crop grows. Early harvested and cold pressed from the low acidity and flavoured olives of the region. A delicacy flavoured with the scents of fresh grass, green apples and woods.

## **a pickle flavour with roots dating back to 1917**

The main accompaniment of seafood is served with the unique recipe of Hacı Salih from Kemerburgaz, who makes the most special pickles.

## **the first tea harvest, hand-picked from the mountain villages of Rize**

A bright red delicacy prepared from May shoot tea leaves.

## **freshly ground Turkish coffee with foam**

Kurukahveci İhsan Efendi coffee served with a special cooking recipe. You will enjoy the consistency of the foam on the coffee

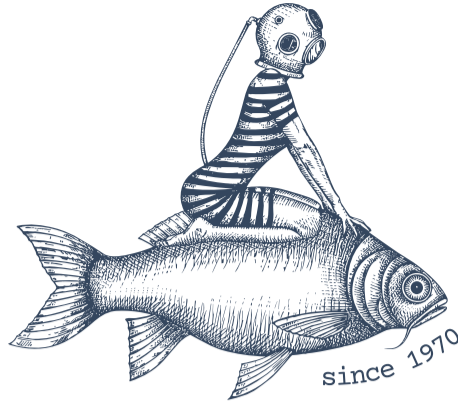


# YALEL MAHMUT

## موسترا

تتغير المأكولات البحرية لدينا يوميًا  
لذلك من فضلك استشير النادل الرئيسي لدينا بهذا الخصوص قبل الطلب

- سمك القنبر مشوي ومقلي
- سمك لوفار مقلي، مشوي، ومطبوخ
- سمك دنيس، مشوي، مقلي، بالفخار
- سمك قاروس للبحر، مشوي، مقلي، مطبوخ
- سمك الحدوق، مشوي ومقلي
- سمك الحدوق الكبير مقلي
- سمك السلطان ابراهيم، مشوي، مقلي
- سمك هامور ابيض، مشوي، بالسيخ، بالملح
- سمك عقرب البحري الخنزيري، مشوي، مقلي، بالسيخ، مينووير
- سمك هامور هامشي مشوي، بالملح، بالفخار
- سمك بينيث، اطلسي مشوي، مقلي، بالفخار
- سمك اسقمري معروف، بالسيخ، مقلي
- سمك التونة، مشوي، مقلي، بالفخار
- سمك ضوري مذهب، مشوي، مقلي، بالسيخ، بالفخار، مينووير
- سمك عفريت البحر، بالسيخ، مقلي
- سمك موسى، مشوي، مقلي، بالسيخ، مينووير
- سمك طريغلا بالطبخ
- سمك صقيصن مشوي، بالسيخ، بالملح
- سمك ابو سيف، بالسيخ
- سمك دحناة، مشوي، مقلي
- سمك كركند، مشوي، بالفرن



# YALEL MAHMUT

## المقبلات التي تفتح الشهية

زيتون هاتاي المدقوق، زعتر عنتاب، زيت الزيتون حصاد مبكر والمعصور على البارد، الكافيار، الخبز الساخن، خبز الذرة، ماء المخلل؛ من صانع المخللات الحاج صالح

## الشوربات

### شوربة السمك

٢٥٠ ₺

سمك يومي نوعي، كريما، كرفس، جزر، زنجبيل طازج  
الشبت الناعم المفروم

### شوربة السمك بالروبيان

٣٠٠ ₺

جمبري صغير، قطع لحم سمك، كريما، كرفس، جزر، بقدونس

## مقبلات ساخنة

### وبيان بالفخار

٣٥٠ ₺

روبيان سوتيه، طماطم كرزية، فلفل، فطر

### الروبيان بالزبدة

٣٠٠ ₺

جمبري صغير، فلفل أخضر، ثوم تاشكوبرو، فطر، فلفل حار  
فلفل القرية، زبدة الألبان

### كاليماري مقلي

٣٥٠ ₺

كاليماري متبل، صلصة طرطور

### كاليماري مشوي

٣٠٠ ₺

تتبيلة كاليماري، زعتر، ورق الغار، ثوم تاشكوبرو، زبدة الألبان والكريما  
صلصة ساخنة خاصة بنكهة صلصة الصويا

### كاليماري محشي

٤٥٠ ₺

جمبري، كاليماري، سمك موسمي طازج، جبنة موزاريلا، فلفل قروي  
جزر

### بصل مكرمل، بقدونس

٢٥٠ ₺

فطر كستناء كبير مطبوخ في الفرن فطر الكستناء، موزاريلا

### فطيرة السمك بالفستق

٢٥٠ ₺

سمك موسمي سوتيه، جزر، بصل أخضر، بقدونس، فلفل كايا  
الشبت، الفلفل القروي، عجينة البقلاوة، فستق عنتاب، زبدة الألبان

### أرز سمك الهامسي

٢٥٠ ₺

سمك الهامسي الصغير، صنوبر، كشمش، أرز كاراجاداغ، زبدة الألبان  
شبت، بقدونس، ثوم تاشكوبرو، زيت زيتون

### أرز محشو بالكرم

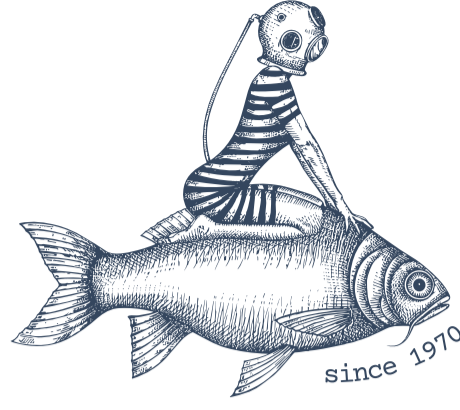
٢٠٠ ₺

سمك الهامسي، الكرم، الصنوبر، الكشمش، أرز كاراجاداغ، منتجات  
الألبان زبدة، شبت، بقدونس، ثوم تاشكوبرو، زيت زيتون بكر ممتاز

### بطاطس مقلية

٢٠٠ ₺

مع ملح منزور



# YALEL MAHMUT

## المقبلات

### الأخطبوط بزيت الزيتون

٤٠٠ ₺ الأخطبوط المسلوق، وزيت الزيتون حصاد مبكر ومعصور على البارد وإكليل الجبل، والزعتر الجبلي

### تتبيلة سمك قاروس البحر مع صلصة الريحان

٣٠٠ ₺ تتبيلة قاروس البحر، خردل، زيت زيتون معصور على البارد، بصل أبيض حلو، ريحان

### المحار المحشو

٢٠٠ ₺ أرز كاراكاداغ في المحار المقشر، صنوبر، كشمش، نعناع

### حبة البحر

٢٠٠ ₺ فاصوليا البحر الطازجة، زيت الزيتون المعصور على البارد، ثوم تاشكوبرو صلصة الليمون

### أرمني بيلاكي

٢٥٠ ₺ فاصوليا بومباي، بصل أبيض حلو مشوي، ثوم تاشكوبرو، مسحوق الفلفل الأحمر، زيت زيتون حصاد مبكر ومعصور على البارد

### قلب الخرشوف بزيت الزيتون

٣٠٠ ₺ خرشوف صغير مشوي، زيت زيتون حصاد مبكر ومعصور على البارد

### قطع خيار بالبن كرتي

٢٠٠ ₺ زبادي مصفى، نعناع طازج، بصل أخضر طازج، فلفل كابيا، خيار شنجلكوي، ثوم تاشكوبرو، بقونس، خس بحر إيجيه، زيت زيتون معصور على البارد حصاد مبكر

### معجون جوندا

٢٥٠ ₺ زبادي مصفى، باذنجان مشوي، فلفل كابيا مشوي، ثوم تاشكوبرو فستق عنتاب، جوز بيلجيك، طحينة بوزكير

### الحمص

٢٥٠ ₺ حمص هضبة سيمبتي، طحينة بوزكير، زيت زيتون معصور على البارد

### ثوم تاشكوبرو

٢٠٠ ₺ سلطة الباذنجان المشوي باذنجان مشوي، ثوم تاشكوبرو

### شكشوكة

٢٠٠ ₺ فلفل قروي، باذنجان حديقة، ثوم تاشكوبرو، فلفل كابيا صلصة طماطم

### ذرة

٢٥٠ ₺ فلفل حار مقلي، زبادي مصفى، جوز بيلجيك، ثوم تاشكوبرو

### معجون كريت

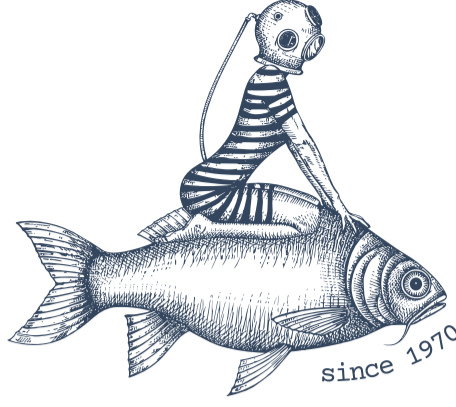
٢٥٠ ₺ جبنة إيزيني، ريحان طازج، جبنة أرزينجان، جوز بيلجيك، زيت زيتون حصاد مبكر ومعصور على البارد ، فستق الصنوبر

### مخلل مشكل

١٥٠ ₺ الخيار والفاصوليا والشمندر. من صانع المخللات التاريخي الحاج صالح دمير

### مأكولات بحرية مشكلة بزيت الزيتون

٣٥٠ ₺ الروبيان، كاليماري، بلح البحر، الأخطبوط، قطع كبيرة من السمك، إكليل الجبل، زيت الزيتون المعصور على البارد حصاد مبكر



# YALEL MAHMUT

## السلطات

- سلطة جافورداغي**  
٢٥٠ £ / ٣٥٠ £  
طماطم مفرومة ناعماً، خيار، بصل أبيض حلو  
جوز بيلجيك، بقدونس، فلفل قروي، حامض رمان  
هاتاي، زيت زيتون معصور على البارد حصاد مبكر
- سلطة الرعاة**  
١٥٠ £ / ٢٠٠ £  
طماطم، خيار، بصل أبيض حلو، بقدونس، زيت  
زيتون معصور على البارد حصاد مبكر
- سلطة الجرجير**  
١٥٠ £ / ٢٠٠ £  
جرجير مفروم ناعم، طماطم، صلصة ليمون  
زيت زيتون معصور على البارد حصاد مبكر
- سلطة الجرجير بالجبنة**  
٢٠٠ £ / ٣٠٠ £  
جرجير مفروم ناعماً، طماطم مفرومة ناعماً، جبنة  
إيزيني، زيت زيتون معصور على البارد حصاد مبكر
- سلطة خضار البحر الأبيض المتوسط**  
٢٠٠ £ / ٣٠٠ £  
الحميض، الرجلة الصغيرة، ريحان، نعناع طازج  
ريحان، لولوروسو، هندباء، بقدونس، زيت زيتون  
معصور على البارد حصاد مبكر
- سلطة جوليان**  
١٥٠ £ / ٢٠٠ £  
الطماطم، حلقات البصل الأرجواني، زيت الزيتون  
معصور على البارد حصاد مبكر

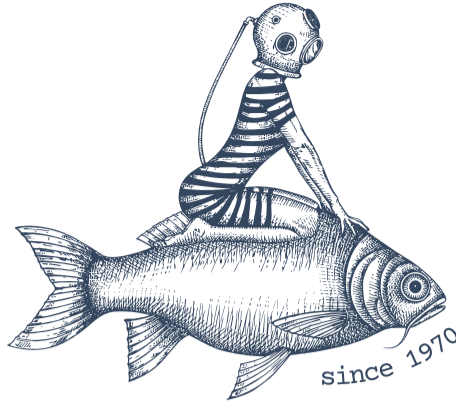
## الحلويات

- الحلوة الطحينية**  
١٥٠ £  
يحتوي على السكر والطحينة المحلية وكريمة الحليب  
وجوز بيلجيك
- حلوى اليقطين**  
٢٠٠ £  
قرع دوزجي، طحينية بوزكير، جوز بيلجيك
- حلوى التين**  
٢٠٠ £  
تين، جوز بيلجيك، كريمة حليب الجاموس
- حلوى السفرجل**  
٢٥٠ £  
قشدة حليب الجاموس، جوز بيلجيك، فستق عنتاب
- سوفلي الشوكولاته**  
٢٥٠ £  
كاليبو كوفيرتور شوكولاتة داكنة، آيس كريم حليب الماعز
- حلوى سميد الأناناس**  
٤٠٠ £  
أناناس، سميد محمص بالزبدة، فستق الصنوبر، آيس  
كريم حليب الماعز

## المتعة في نهاية الوجبة

- الشاي الأسود**  
شاي طبيعي بنكهة البرغموت، من قرى محافظة ريزي الجبلية
- قهوة تركية**  
قهوة تركية إحسان أفندي محضرة بوصفة خاصة





# YALEL MAHMUT

## المشروبات

٩٠ £	كوكا كولا
٩٠ £	فانتا
٩٠ £	سبرايت
١٥٠ £	عصير برتقال طازج
١٥٠ £	عصير جريب فروت طازج
١٨٠ £	عصير رمان طازج
١٨٠ £	عصير فواكه مشكلة طازج
٥٠ £	صودا نبغلافي
٦٠ £	بيرييه مياه معدنية طبيعية 200 مل
٣٠ £	الماء ٣٣ مل
٥٠ £	الماء ١٠٠ مل

## مشروبات

### مشروب التمر الهندي

يتم تقديمه في قنينة. ل ٢-٣ أشخاص

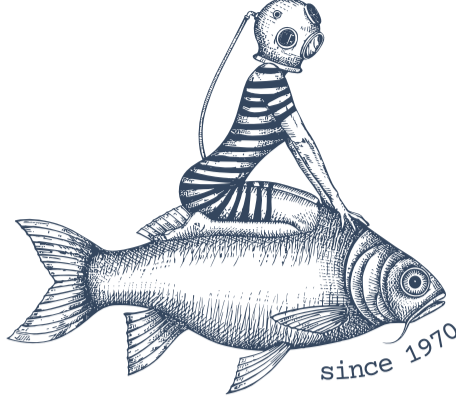
### مشروب الورد

يتم تقديمه في قنينة. ل ٢-٣ أشخاص

## خردالية

عصير يشرب مع أكل الأسماك ذات النكهة اللذيذة من مزارع الكروم في كيركلاريلي. يتم إنتاج عصير العنب النقي باستخدام الطرق التقليدية ومن العنب الناضج الحصاد الأول منذ القرن الخامس عشر. يتم إنتاج هذا العصير المتوفر بخيارات الأحمر والوردي والذهبي، بمهارة عائلة ذات شغف لمدة ثلاثة قرون. وسيبقى الطعم في ذهنك

٥٥٠ £	روميلي بريميوم ريد / يُقدم في زجاجته الخاصة ودلو الثلج؛ ل ٢-٣ أشخاص
٥٥٠ £	روميلي بريميوم روز / يُقدم في زجاجته الخاصة ودلو الثلج؛ ل ٢-٣ أشخاص
٥٥٠ £	روميلي بريميوم جولد / يُقدم في زجاجته الخاصة ودلو الثلج؛ ل ٢-٣ أشخاص



# YALEL MAHMUT

هذا المطعم يقدم المأكولات البحرية والأسماك الطازجة مع عرض بسيط وتقليدي

## موسترا

يتم اختيار أفضل أنواع لحم الضأن والمأكولات البحرية بعناية من قوارب الصيد الخاصة بـ ياليل محمود وتأخذ مكانها هنا

## الخضار والفواكه الطازجة

يتم اختيارها بعناية من بائع الخضراوات في باكيركوي في الساعات الأولى من الصباح لذة منتجات الألبان هي من باليكسير يتم إنتاج الجبن الموجود في المقبلات بواسطة استخدام خميرة الخردل. زبادي وكذلك البن وقشطة الجاموس

## الحصاد المبكر والعصر البارد

يتم إنتاج زيت زيتون نرمين هانم من قطف أشهى أنواع الزيتون في العالم عند سفوح جبال كار، حيث ينمو محصول الزيتون الألد في العالم، ويتم تقديمه كحصاد مبكر ومعصور على البارد من الزيتون قليل الحموضة وذات الرائحة المعطرة. وهو معطر برائحة العشب الطازج والتفاح الأخضر ورائحة الأشجار المختلفة

## نكهة مخلل تعود جذورها إلى عام 1917

يتم تقديمه مع المأكولات البحرية بالوصفة الفريدة للحاج صالح الكيميربورغازي الذي ابتكر المخلل الأكثر تميزاً

## أول محصول شاي يتم جمعه يدويًا من قرية ريزة الجبلية

يعد الشاي المحضر من أوراق شاي والذي يشبه لونه بدم الأرنب من انفس المشروبات الشهية

## قهوة تركية بالرغوة مطحونة طازجة

قهوة كوروكاهوجي إحسان أفندي تقدم مع وصفة طبخ خاصة. سوف تستمتع بقوام القهوة ورغوتها