

# 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

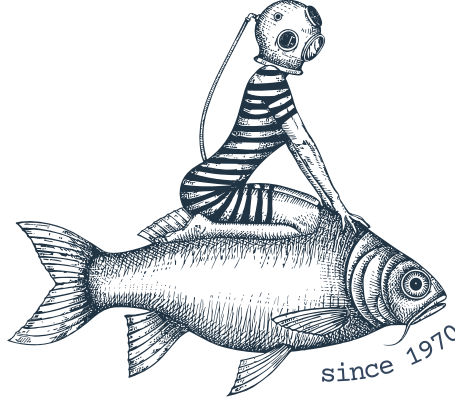
**DÜLGER** ızgara, şiş, kiremit, menüer, kavurma

**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

## iştah açıcı ikramlar

Hatay kırma zeytin, Antep zahteri & erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, havyar, sıcak ekmek, mısır ekmeği & karda turşu suyu;  
Hacı Salih Turşucusu'ndan

## ÇORBALAR

### Balık Çorbası

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

350₺

### Karidesli Balık Çorbası

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

450₺

## ARA SICAKLAR

### Karides Güveç

Sote karides, çeri domates, biber, mantar

650₺

### Tereyağında Karides

Çimçim karides, sivri biber, Taşköprü sarımsağı, mantar, acı pul biber, köy biberi, mandıra tereyağı

650₺

### Kalamar Tava

Kalamar marine, tarator sos

700₺

### Kalamar Izgara

Kalamar marine, kekik, defne yaprağı, Taşköprü sarımsağı, mandıra tereyağı ve kreması, soya sosuyla tatlandırılan özel sıcak sos

700₺

### Kalamar Dolma

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

700₺

### Fırında İri Kestane Mantarı

Kestane mantarı, mozzarella

300₺

### Fıstıklı Balık Böreği

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

400₺

### Hamsili Pilav

Hamsi, çam fıstığı, kuş üzümü, Karacadağ pirinci, mandıra tereyağı, dereotu, maydanoz, Taşköprü sarımsağı, sızma zeytinyağı

450₺

### Zerdeçallı İç Pilav

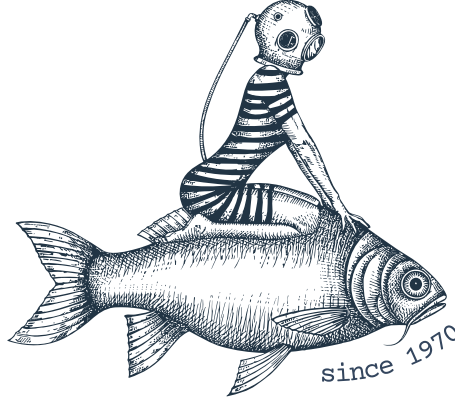
Hamsi, zerdeçal, çam fıstığı, kuş üzümü, Karacadağ pirinci, mandıra tereyağı, dereotu, maydanoz, Taşköprü sarımsağı, sızma zeytinyağı

300₺

### Patates Tava

Munzur kaynak tuzu ile

350₺



# YALEL MAHMUT

## MEZELER

### Zeytinyağlı Ahtapot

Haşlanmış ahtapot, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, biberiye, dağ kekiği

400₺

### Fesleğen Soslu Levrek Marin

Levrek marine, hardal, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, tatlı beyaz soğan, fesleğen

400₺

### Porsiyon Midye Dolması

Kabuklu midye içinde Karacadağ pirinci, çam fıstığı, kuş üzümü, nane

300₺

### Deniz Börölcesi

Taze deniz börölcesi, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, Taşköprü sarımsağı, limonlu sos

250₺

### Ermeni Pilaki

Bombay fasulye, kavrulmuş tatlı beyaz soğan, Taşköprü sarımsağı, toz kırmızı biber, soğuk sıkım zeytinyağı

300₺

### Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Izgara bebek enginar, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

350₺

### Girit Cacık

Süzme yoğurt, taze nane, taze yeşil soğan, kapyra biber, Çengelköy badem, Taşköprü sarımsağı, maydanoz, Ege cibesi, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

300₺

### Cunda Ezmesi

Süzme yoğurt, köz patlıcan, köz kapyra biber, Taşköprü sarımsağı, Antep fıstığı, Bilecik cevizi, Bozkır tahini

300₺

### Humus

Cimbiti Yaylası nohutu, Bozkır tahini, soğuk sıkım zeytinyağı, Taşköprü sarımsağı

300₺

### Közlenmiş Bostan Patlıcan Salatası

Közlenmiş bostan patlıcanı, Taşköprü sarımsağı

350₺

### Şakşuka

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

300₺

### Atom

Kavrulmuş acı atom biberi, süzme yoğurt, Bilecik cevizi, Taşköprü sarımsağı

350₺

### Girit Ezmesi

Ezine peyniri, taze fesleğen, Erzincan tulumu, Bilecik cevizi, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı, çam fıstığı

350₺

### Karışık Turşu

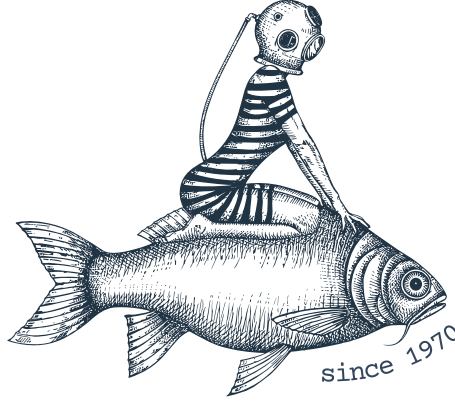
Çubuk salatalık, fasulye, pancar; Tarihi Hacı Salih Demir Turşucusu'ndan

200₺

### Zeytinyağlı Karışık Deniz Mahsulü

Karides, kalamar, midye, ahtapot, iri parça balık, biberiye, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

450₺



# 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

350₺ / 450₺

### Çoban Salata

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

300₺ / 400₺

### Roka Salatası

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

300₺ / 400₺

### Peynirli Roka Salatası

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

350₺ / 450₺

### Akdeniz Yeşillikleri Salatası

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

350₺ / 450₺

### Jülyen Salata

Domates, halka mor soğan, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı

300₺ / 350₺

## TATLILAR

### Fırında Helva

Has şeker, yerli tahin, süt kreması, Bilecik cevizi

350₺

### Kabak Tatlısı

Düzce bal kabağı, Bozkır tahini, Bilecik cevizi

300₺

### İncir Tatlısı

İncir, Bilecik cevizi, manda süt kaymağı

350₺

### Ayva Tatlısı

Manda süt kaymağı, Bilecik cevizi, Antep fıstığı

400₺

### Çikolatalı Sufle

Callebaut kuvertür bitter çikolata, keçi sütlü dondurma

300₺

### Ananaslı İrmik Tatlısı

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

600₺

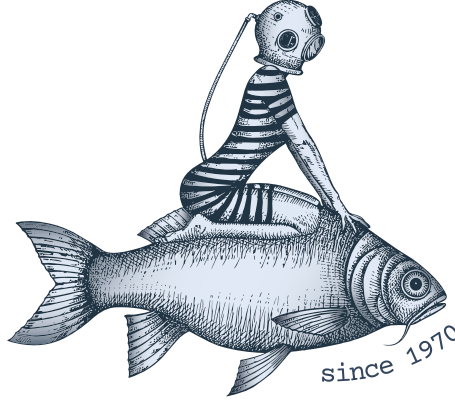
## yemek sonu hoşluğu

### 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	70₺
Su Kestane 33cl	40₺
Su Kestane 100cl	70₺

## ŞERBETLER

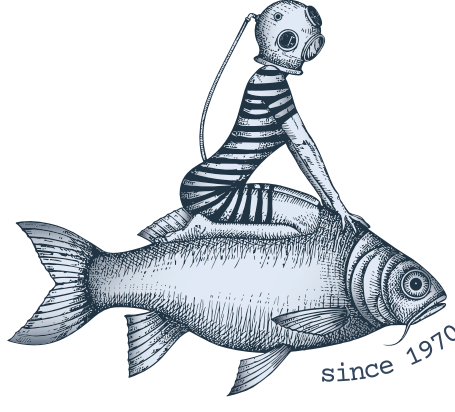
Demir Hindi Şerbeti Karafta servis edilir; 2-3 kişilik.	450₺
Gül Şerbeti Karafta servis edilir; 2-3 kişilik.	450₺

## 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>850₺</b>
<b>Rumeli Premium Rose</b> / Özel şişesinde, buz kovalarında servis edilir; 2-3 kişilik.	<b>850₺</b>
<b>Rumeli Premium Gold</b> / Özel şişesinde, buz kovalarında servis edilir; 2-3 kişilik.	<b>850₺</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**

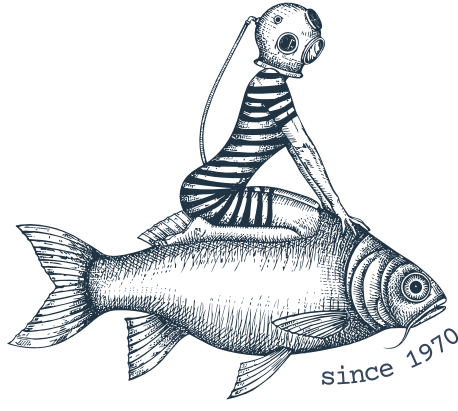
Deniz ürünlerinin baş eşlikçisi, en has turşuyu kuran Kemberburgazlı Hacı Salih'in eşsiz reçetesiyle servis ediliyor.

## **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

350₺

### Shrimp Fish Soup

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

400₺

## STARTERS

### Prawn Casserole

Sauteed prawns, cherry tomatoes, peppers, mushrooms

450₺

### Shrimp in Butter

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

400₺

### Fried Calamari

Marinated calamari, tarator sauce

450₺

### Grilled Calamari

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

400₺

### Stuffed Calamari

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

600₺

### Oven Baked Chestnut Mushrooms

Chestnut mushrooms, mozzarella

300₺

### Pistachio Fish Fritters

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

200₺

### Pilaf with Anchovies

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

350₺

### Turmeric Seasoned Rice

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

300₺

### French Fries

With Munzur spring salt

250₺





# 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

400₺

### Portion of Stuffed Mussels

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

300₺

### Sea Beans

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

250₺

### Armenian Pilaki

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

300₺

### Artichoke Heart with Olive Oil

Grilled baby artichokes, early harvest cold pressed olive oil

350₺

### Cretan Tzatziki

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

300₺

### Cunda Pate

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

300₺

### Hummus

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

300₺

### Roasted Aubergine Salad

Roasted aubergine, Taşköprü garlic

350₺

### Shakshuka

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

300₺

### Atom

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

300₺

### Crete Pate

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

350₺

### Mixed Pickles

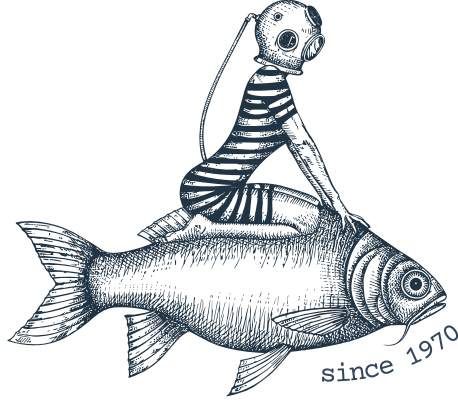
Stick cucumber, beans, beetroot; by Tarihi Hacı Salih Demir Pickles

200₺

### Mixed Seafood with Olive Oil

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

450₺



# 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

300₺ / 400₺

### Shepherd Salad

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

200₺ / 250₺

### Rocket Salad

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

200₺ / 250₺

### Rocket Salad with Cheese

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

250₺ / 350₺

### Mediterranean Greens Salad

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

250₺ / 350₺

### Julienne Salad

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

200₺ / 250₺

## DESSERTS

### Baked Halva

Refined sugar, local tahini, milk cream, Bilecik walnut

200₺

### Pumpkin Dessert

Düzce pumpkin, Bozkır tahini, Bilecik walnut

250₺

### Fig Dessert

Fig, Bilecik walnut, water buffalo milk cream

250₺

### Quince Dessert

Water buffalo milk cream, Bilecik walnut, pistachio

300₺

### Chocolate Souffle

Callebaut couverture dark chocolate, goat's milk ice cream

300₺

### Pineapple Semolina Dessert

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

400₺

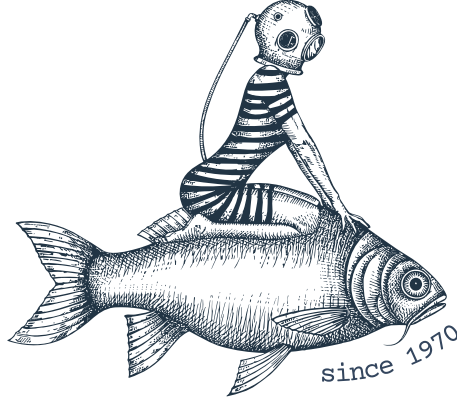
## End-of-meal indulgence

### 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	70₺
Water Kestane 33cl	40₺
Water Kestane 100cl	70₺

## SHERBETS

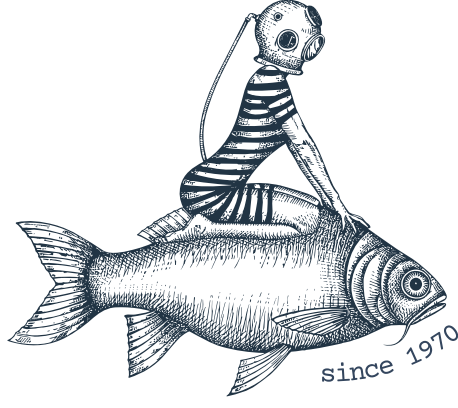
Tamarind Sherbet Served in a carafe; for <b>2-3 persons</b>	350₺
Rose Sherbet Served in a carafe; for <b>2-3 persons</b>	350₺

## 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>750₺</b>
<b>Rumeli Premium Rose</b> / Served in a special bottle in an ice bucket; <b>2-3 persons.</b>	<b>750₺</b>
<b>Rumeli Premium Gold</b> / Served in a special bottle in an ice bucket; <b>2-3 persons.</b>	<b>750₺</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