

# LA SOFA

Lounge & Grill

## “LA SOFA’YA HOŞ GELDİNİZ”

Ateşten gelen lezzet” mottosuyla, ızgaranın en sevilenlerini sizlerle buluşturuyoruz. Taze, yerel ve en kaliteli ürünlerle şekillendirdiğimiz menümüzde sizlere unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşatacak seçkin lezzetlerden bir seçki sunduk.

Executive Chef - Zafer Tok

## Masada Tadımlık Mezeler

Balon Lavaş, Ezine Peyniri, ( VJ )

Ceviz, Tereyağı , Favalı Enginar, Soslu Ezme, Mastave,Cive,Mamzana,Hibeş,

### DOLMA TABAĞI

Soğan Dolması, Çiçek Dolması, İncir Dolması

İtalya'nın Kuzeybatısında, Özellikle De Piemonte Bölgesinde Ortaya Çıkmıştır.

Ayva Yaprağından Üzüm Yaprağına Kadar Çeşitli Malzemeler Kullanılarak

Her Çeşit Dolma 15.Yy'dan Günümüze Osmanlı Mutfağının En Önemli Yemeklerinde Sayılmaktadır.

Bu Konuda Uzmanlaşmış Kişilere “Dolmacı ” Denirdi.



## ÇORBA

### GÜLÜKLÜ ÇORBASI

Tavuk Eti Mini Köfteler ve Naneli Tereyağı İle

Alanya Yöresel Yemeklerinin Gözde Çorbalarından Olan Gülüklü Çorbası Geleneksel Olarak Yapılan

Düğün Yemeklerinde Davetlerde Sıklıkla Tercih Edilmektedir. Coğrafi İşaretli Bir Üründür.



### KIRLANGIÇ ÇORBASI

Buğday ve Bahçe Sebzeleriyle

Bu Çorba 1764 Yılında Sultanların Mutfağının En Güzel En Gözde Çorbalarından Biriydi.



## ARA SICAKLAR

### PATATESLİ HINGEL ( VJ )

Yoğurt ve Kırmızı Biber Sosu İle

1860'larda Gerçekleşen Büyük Çerkez Göçü İle Sivas'a Yerleşen Çerkezler, Kültürel Değerlerini Ve Mutfaklarını da Beraberinde Getirirler. Sivas Hingel Mantısı da Bu Değerlerden Biridir.



## MİHRAB BÖREĞİ

Peynirli Sarma Börek

Mihrap Böreği Adını Bir Caminin Mihrabını Andıran Zarif Şekli ve İnce İşçiliğinden Alır Mihrap Böreği Sabır ve Emeğin Birleşiminden Doğmuş Bir Anadolu Lezzetidir



## EDİRNE CİĞER TAVA

Sumaklı Soğan ve Maydanoz ile



## KUZU ETLİ SICAK HUMUS

Sıcak Humus Üzerinde Soğan Suyu Ve Kekik İle Marine Edilmiş Kuzu Eti Parçaları ve Kızarmış Dolmalık Fıstık İle

Türkiye, Ermenistan, Kıbrıs ve Yunanistan Gibi Ülkelerde De Geleneksel Bir Yemek Olarak Yapılıp Tüketilir. Türkiye'de İse Hatay ve Mersin Yöresinde Yapılmaktadır. Son Yıllarda Avrupa Ve Amerika'da Oldukça Popüler Bir Ürün Olmuştur.



## VIŞNELİ, ETLİ YAPRAK SARMASI

Vişne İle Lezzetlendirilmiş Etlı Yaprak Dolması ve Tepsi Yoğurdu İle

Vişneli Etlı Yaprak Sarma Osmanlı Mutfak Ve Türk Mutfağının Vazgeçilmez Lezzetlerindendir. Vişnenin Hafif Ekşi Tadı Pirinçin Yumuşak Dokusu Suyu Dengelenirken Ortaya Hem Tatlı Hem Ekşi Bir Lezzet Armonisi Çıkar



## BAFRA PİDESİ

Roka İle

Bafra Pidesi 2005 Yılında Türk Patent ve Marka Kurumunca Patentini Almış Ve Samsun'un Tescilli Ürünleri Arasına Girmiştir.



## FINDIK LAHMACUN

Maydanoz İle

Ortadoğu'da, Lahmacun İle Birebir Aynı Olmamakla Birlikte, "Lahm Bi Ajin" Veya "Sfiha" Olarak Da Bilinen Bu Lezzet, Değişik Biçimlerde ve Değişik Malzeme Bileşimleriyle Yapılmaktadır.



## SALATALAR

### TABLACI SALATASI (V)

Domates, Maydanoz, Pul Biber, Mor Soğan,Suman,Nar Ekşisi Zeytin Yağı İle

İncecik Dogranmış Domates Soğan Maydanoz Sumakla Hazırlanan Bu Salata Limon ve Zeytinyağı İle Tatlandırılır Özellikle Kebabçı Ustaların Tablalarda Hızla Hazırladığı İçin " Tablacı " Adını Almıştır



Gluten



Yumurta



Süt

Laktoz



Balık



Kabuklu

Çerez



Susam



Hardal



Kereviz



Yer Fıstığı



Sülfür



Vejeteryan



Acı



Havuç



Kabuklular



Soya

## MAŞ FASULYELİ AVAKADO SALATASI (V)

Taze Baharatlar, Domates, Renkli Yapraklar, Sirkeli Tahin Sos İle

Maş Fasulyesi Posa Bakımından Zengin Bir Besindir. Bu Nedenle Kolesterolü Düşürme Özelliği Bulunur Avokado İse Kalp Damar Sağlığını Dengeler Depresif Etkileri Azaltır



## PİMPİRİN SALATASI

Semiz Otu, Taze Soğan, Kiraz Domates ve Sarımsaklı Yoğurt Sosu Eşliğinde Kilo Kaybına Yardımcı Olur Ve Kalp Sağlığı İçin Faydalı Olduğu Bilinmektedir.



## ANA YEMEKLER

### ŞEHZADE LOKUMU

Dana Bonfilesi, Süzme Yoğurt, Domates Sosu, Kıtır Patatesler ve Tereyağı İle

Şehzade Lokumu Osmanlı Mutfağından İlham Alınarak Zarif Ve Doyurucu Bir Bonfileden Yapılır Adını Şehzadelerin Sofralarını Süsleyen Gösterişli Lezzetlerden Alır. Hem Lezzeti Hem De Sunumuyla Özel Davetlerin, Kutlamaların Unutulmaz Ana Yemeklerindendir.



### ADANA KEBAP

Izgara Sebzeler ve Sumaklı Soğan İle

Göçebe Kültürlerin Ateş Üzerinde Et Pişirme Geleneği, Adana Kebab'ın Doğuşunda Önemli Bir Rol Oynamıştır.



### YOĞURT BEYTİ SARMA

Konkase Domates Sos ve Sarımsaklı Yoğurt İle

Beyti İsmi 1945 De Açılan Beyti Restorandan Gelmektedir. Osmanlı Saray Mutfağından Günümüze Uzanan Bir Tarif Olarak Kabul Edilir,



### KUZU SIRTİ ŞİŞ

Izgarada Pişirilmiş Kuzu Eti, Sarımsaklı Pilavı ve Sebzeler İle

“Sarımsaklı Pilav” Akdeniz Mutfaklarında Köklü Geçmişe Sahip Aromatik Ve Lezzetli Bir Pilavdır. Özellikle Kırsal Bölgelerde Doğal Ve Basit Malzemelerle Hazırlanan Sağlıklı Bir Yiyecektir.



### DENİZ LEVREĞİ KÜLBASTI

Hatay Kıрма Zeytin ve Ilık Domates Sotesi İle

1896-1915 Yılları Arasında Merzifon Anadolu Koleji'nde Aşçılık Yapan Boğos Piranyan 1914'te Yazdığı Aşçının Kitabı Adlı Kitabında Yemek Pişirmenin Sadece Pratik Veya Teknik Bir Ustalık Değil Aynı Zamanda Aşçının Fikirlerinin, Kültürünün Hatta Nefesinin Yansıması Olduğunu Söyler.



### KÂĞITTA TAVUK KEBABI

Tavuk Göğsü ,Portakal, Patates Taze Kekik İle Yapılan Enfes Bir Lezzet

Kâğıtta Pişirme Yöntemi Yemeğin Kendi Buharında Pişmesini Sağlayarak Malzemelerin Doğal Lezzetlerini Öne Çıkarır.



Gluten



Yumurta



Süt  
Laktöz



Balık



Kabuklu  
Çerez



Susam



Hardal



Kereviz



Yer Fıstığı



Sülfür



Vejeteryan



Acı



Havuç



Kabuklular



Soya

## TATLILAR

### KÜNEFE

Kaymaklı Dondurma İle

İlk Olarak Peynirli Tatlıların Yapıldığı Halep Ve Şam Bölgelerinde Ortaya Çıktığı Düşünülmektedir. Türkiye'de İse Hatay ,Gaziantep Ve Güneydoğu Anadolu İllerinde Farklı Yorumlarıyla Ünlü Bir Tatlımızdır.



### KABAK TATLISI

Kaymak, Tahin ve Ceviz İle

Antalya'nın Geleneksel Vazgeçilmez Lezzetlerindendir.



### ALAÇATI MUHALLEBİSİ

Krokant Fındık İle

Alaçatının Sakin Ve Doğal Yaşam Tarzını Yansıtan Bu Tatlı Hem Modern Lezzetlere Hem De Geleneksel Lezzetlere Düşkünler İçin İdeal Bir Seçenektir. Genellikle Yaz Aylarında Serinletici Bir Tatlı Olarak Tercih Edilsene De Her Mevsim Sofraları Süsler.



## VEGAN MENÜ

### PİRİNÇ YUFKASI ROLL

Rice Vermicelli, Mevsim Sebzeleri, Mikro Bitkiler ve Thai Sos İle



## ARA SICAK

### SEBZELİ SPAGHETTI

Spaghetti Makarna, Kabak, Havuç, Patlıcan, Mantar ve Zeytinyağı Sarımsak Sosu İle



## ANA YEMEK

### KARNABAHAAR STEAK

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney İle



## TATLILAR

### BALKABAĞI CUP

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema İle Servis Edilir



## ÇOCUK MENÜSÜ

### IZGARA KÖFTE



### SPAGETTI BOLONEZ



### TAVUK IZGARA



### SPAGETTI NAPOLITEN



Gluten



Yumurta



Süt  
Laktöz



Balık



Kabuklu  
Çerez



Susam



Hardal



Kereviz



Yer Fıstığı



Sülfit



Vejeteryan



Acı



Havuç



Kabuklular



Soya