

ELA ANATOLIAN RESTAURANT

Ö Ğ L E N - A K Ş A M

BAŞLANGIÇLAR

Mercimek Çorbası (vj)

Eritilmiş Tereyağı, Baharatlı Kroton ve Limon İle

Mercimek, Yaklaşık 9,000 Yıl Önce Orta Doğu'da Keşfedilmiştir. Özellikle Mezopotamya Bölgesinde Yetiştirilen Mercimek, Protein ve Lif Bakımından Zengin Bir Baklagil Olarak Bilinir.



Tavuk Çorbası

Eritilmiş Tereyağı, Baharatlı Kroton ve Limon İle



Yuvalama Çorbası

Naneli Tereyağı ile

"Yuvarlamayı Özel Yapan Şey Kolektif Bir Şekilde Emek Verilerek, Özel Günlerde Yapılmasıdır. Ela Excellence Ailesi Olarak Her Günümüz Bizim İçin Özeldir"



Soğuk Ayran Aşı (vj)

Yeşil Mercimek, Keten Tohumu, Yarma Buğday, Nohut ve Sızma Zeytinyağı İle



Karides Ceviche

Avakado, Zeytinyağı Limon Sos ve Akdeniz Otları İle



Mozarella Caprice (vj)

Beef Domates, Sarımsaklı Kızarmış Baget, Çam Fıstığı, Arugula ve Reyhan Pesto İle



SALATALAR

Tavuklu Sezar Salatası

Romano Marul, Sezar Sos, Baharatlı Kızarmış Nohut, Kiraz Domates ve Parmesan Peyniri İle

Caesar Cardini Kilerde Kalan Son Malzemelerin Tümünü Kullanarak Misafirlerini Aç Bırakmamak Adına Tüm Yeteneğini Konuşturarak Bugün Dünyanın En Sevilen Salata Çeşitlerinden Biri Olan Sezar Salatası Oluşturdu Sezar Salatasının Efsane Lezzetinden Tatmayan, Tatmadıysa da Adını Duymayan Yoktur.



Bahçe Yeşillikleri Salatası (vj)

Parmesan Peyniri ve Kurutulmuş Domates Sosu İle



Marine Domates Salatası

Soyulmuş Domates Salatası Kırmızı Soğan Frambuaz Parçaları



YÖRESEL YEMEKLER

Kuru Fasulye

Karedeniz Usulü Fırında Çektirilmiş İspir Kuru Fasulye Kale Biber ile



Analı Kızlı

Minik Bulgur Köfteleri İçi Kıyma Dolgulu İri Köfteler

Analı Kızlı, Türk Mutfağının En Özel ve Anlamlı Yemeklerinden Biridir. Bu Lezzetli Yemeğin Kökeni, Anadolu'nun Bereketli Topraklarına Ve Zengin Kültürel Mirasına Dayanır



Yoğurtlu Keme Aşı

Kuşbaşı Et Mantar Nohut Arpacık Soğan

Yoğurtlu Keme Aşı, Gaziantep'in Unutulmaya Yüz Tutmuş 500 Yıllık Yemeğidir.



MAKARNALAR / PİZZA / PİDE / SANDWİCH

Amerikan Beef Burger

Ev Yapımı Burger Köfte, Marul, Domates, Kornişon Turşu, (Arzuza Göre Peynir)
Patates Kızartması ve Coleslaw Salata İle

Hamburger Günümüzde Bu Haline Gelen Kadar Oldukça Uzun Yollardan Geçti.
Bu Yolcuğun Başlangıcı İse M.S 1. Yüzyıl



Steak Sandwich

Dana Bonfile, Izgara Soğan, Mantar, Domates, Kornişon Turşu, Barbekü Sos ve
Patates Kızartması İle



Tavuklu ve Mantarlı Tagliatelli

Tavuk Göğsü, Kremalı, Mantarlı Peynir Sos ve Rendelenmiş Parmesan Peyniri İle



Mantı (vj)

Yoğurt ve Yağ Sosu İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Hardal



Balık



Kabuklular



Kabuklu
Çerez



Susam



İso



Soya



Vegan



Vejeteryan



Havuç

Spagetti Bolonez

Dana Kıyması, Parmesan Peyniri İle



Penne Arabiatta (vj)

Domates Sosu, Parmesan Peyniri İle



Kaşarlı veya Karışık Tost

Patates Tava İle



Margarita Pizza (vj)

Mozarella Peyniri, Domates Sosu, Taze Fesleğen ve Sızma Zeytinyağı İle



Karides ve Ton Balıklı Pizza

Mozarella Peyniri, Baby Karides, Konserve Ton Balığı, Taze Mısır İle

12/24 Arası



Dana Kaburga Pizza

Mozarella Peyniri, Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kaburgası ve Jalapeno Biber İle

Pizza Terimi, Latince Ezmek ve Öğütmek Anlamına Gelen "Pinsere" Fiilinden Geliyor

12/24 Arası



Bafra Pidesi

Karabiber İle Tatlandırılarak Sotelenmiş Dana Kıyması ve Soğan, Tereyağı İle

12/24 Arası



Ispanaklı Peyirli Pide (vj)

Mozarella Peyniri, Soğan İle Sotelenmiş Kırmızı Kapa Biberi İle

12/24 Arası



ANA YEMEKLER

Izgara Steak 'Cafe De Paris'

Baby Havuç, Kızarmış Patates ve 'Cafe De Paris' Sosu İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Hardal



Balık



Kabuklular



Kabuklu
Çerez



Susam



İso



Soya



Vegan



Vejeteryan



Havuç

Çökertme Kebabı

Jülyen Doğranmış Bonfile Parçaları Özel Sosu Yoğurt Kibrit Patates

Bodrum Ve Çevresinde Doğmuş, Adını Bu Bölgedeki Bir Köyden Alan Türk Patent Ve Marka Kurumu Tarafından Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Bir Kebab Türüdür.



Balkan Köftesi

Izgara Sebzeler, Pilav, Taze Baharatlı Pide, Sumaklı Maydanoz İle

Balkan Ülkesi Bosna Hersek'in Tarih Kocan Sokaklarını Kokusuyla Taçlandıran Geleneksel Köftesidir "Çevapi" Olarakta Bilinir.



Marinelenmiş Izgara Piliç Göğüsü

Fırınlanmış Sebzeler İle



Viyana Sinitzel

İnce Açılmış Tavuk Göğsü, Patates Salatası ve Tereyağı İle



Levrek Meuniere

Sotelenmiş Bal Kabağı, Taze Kuşkonmaz ve Tarhun Otlı Menüer Sos İle



TATLILAR

Medovik

Ballı Rus pastası



Damla Sakızlı Fırın Sütlaç (vj)

Kavrulmuş Fındık İle

15. Yüzyılda Osmanlı Mutfağında Ortaya Çıkan "Sütlü Aş" Olarak İsimlendirilen Tatlı, Günümüze Sütlaç Olarak Gelmiştir.



Balkabaklı Tahinli Mouss (v)

Cevizli Krokant İle



Elmalı Turta (vj)

Vanilyalı Dondurma İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Hardal



Balık



Kabuklular



Kabuklu
Çerez



Susam



İso



Soya



Vegan



Vejeteryan



Havuç

VEGAN MENÜ

Başlangıç

Pirinç Yufkası Roll

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



Ara Sıcak

Sebzeli Spagetti

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



Ana Yemek

Karnabahar Steak

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



Tatlı

Bal Kabağı Cup

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema İle Servis Edilir.



ÇOCUK MENÜSÜ

Izgara Köfte



Tavuk Izgara



Spagetti Bolonez



Spagetti Napoliten



Patates Tava



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Hardal



Balık



Kabuklular



Kabuklu
Çerez



Susam



İso



Soya



Vegan



Vejeteryan



Havuç