

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.

Masada Tadımlık Mezeler

Balon Lavaş, Ezine Peyniri, (VJ)

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

DOLMA TABAĞI

Soğan Dolması, Çiçek Dolması, İncir Dolması

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

Ayva Yapağından Üzüm Yapağına 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 ile

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 Biri.



ARA SICAKLAR

ANTEP USULÜ İÇLİ KÖFTE

Yoğurt Sos ile



◆ SPAŞAELİ 6N KARASAKIZ ◆
Dikkat çeken; canlı meyve aromalarıyla baharatı dengeler.

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 Maydanöz ile



KUZU ETLİ SICAK HUMUS

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

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 ile

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 ile

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



FINDIK LAHMACUN

Maydanöz ile

Ortadoğu'da, Lahmacun ile 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, Maydanöz, Pul Biber, Mor Soğan,Suman,Nar Ekşisi Zeytin Yağı ile

İncecik Dogranmış Domates Soğan Maydanöz Sumakla Hazırlanan Bu Salata Limon ve Zeytinyağı ile 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 ile
Osmanlı mutfağından ilham alan, zarif ve doyurucu bonfile; şehzade sofralarına yakışan gösterişli bir lezzet.
Özel davetlerin unutulmaz ana yemeği.



◆ Porta Caeli Ament ◆
İmza eşleşme; zarif tanenlerle dengeli uyum.

ADANA KEBAP

Izgara Sebzeler ve Sumaklı Soğan İle
Göçebe Kültürlerin Ateş Üzerinde Et Pişirme Geleneği, Adana Kebap'ın Doğuşunda Önemli Bir Rol Oynamıştır.



◆ Kavaklıdere Selection / Öküzgözü-Boğazkere ◆
Şefin tavsiyesi; canlı meyve ve dengeli tanenlerle güçlü uyum.

YOĞURT BEYTİ SARMA

Konkase Domates Sos ve Sarımsaklı Yoğurt ile
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 ile
"Sarımsaklı Pilav" Akdeniz Mutfaklarında Köklü Geçmişe Sahip Aromatik Ve Lezzetli Bir Pilavdır. Özellikle
Kırsal Bölgelerde Doğal Ve Basit Malzemelerle Hazırlanan Sağlıklı Bir Yiyecektir.



◆ Paşaeli K2 ◆
İmza eşleşme; yoğun gövde ve baharatla güçlü uyum.

DENİZ LEVREĞİ KÜLBASTI

Hatay Kıрма Zeytin ve Ilık Domates Sotesi ile
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.



PILIÇ PIRZOLA KÜLBASTI

Tavuk Pırzola, Izgara Domates, Izgara Biber Ve Sumaklı Soğan ile



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Balık



Kabuklu
Çerez



Susam



Hardal



Kereviz



Yer Fıstığı



Sülfit



Vejeteryan



Acı



Havuç



Kabuklular



Soya

TATLILAR

KÜNEFE

Kaymaklı Dondurma ile

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 ile

Antalya'nın Geleneksel Vazgeçilmez Lezzetlerindendir.



ALAÇATI MUHALLEBİSİ

Krokant Fındık ile

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 Edilse de Her Mevsim Sofraları Süsler.



VEGAN MENÜ

ZEYTINYAĞLI ENGİNAR KALBI

Kırmızı Pancar ve Mikro Bitkiler ile



ARA SICAK

SEBZELİ SPAGHETTI

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



ANA YEMEK

KARNABAHAAR STEAK

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney ile



TATLILAR

BALKABAĞI CUP

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema ile Servis Edilir



ÇOCUK MENÜSÜ

IZGARA KÖFTE



SPAGETTI BOLONEZ



TAVUK IZGARA



SPAGETTI NAPOLITEN

