

Açıklamalı malzeme bilgileri,
değer algısını artırır

Yuvarlanmış fiyatlar,
Onluk basamak veya para
cinsi işaretleri olmamalıdır

**Yan yemekler üst sağ
köşede olmalıdır** (altın
üçgen)

BAŞLANGIÇLAR			ATIŞTIRMALIKLAR	
	Şefin önerisi		Çok Kızarmış Patates	5
İngiliz Beef Tartar	Lock Fyne Tütsülenmiş Somon	Kırmızı Şaraplı Pancar	Patates Püresi	4
İngiliz Hardalı Tütsülenmiş Pırasa Kapari Avokado	Ekşi mayalı Crostini Krem Peynir Limonlu Roka Dereotu	Şekerli Ceviz Valençay Peyniri Shallot soğan Frenk soğanı	Kızarmış Tatlı Patates	5
11	12	9	Tereyağlı Ispanak	4
			Yeşil Fasulye	3
			Yeşil Salata	4
			Ekmek ve Tereyağı	4
PAYLAŞMALIK				
Şefin önerisi				
Tavuk Kroket	Soğuk meze tabağı	Izgara Sebzeli Soğuk Meze		
Jambon Parmigiano Reggiano Aioli	Pancarlı Humus Fıçıda Yaşlandırılmış Feta Pitta ekmeği Tabule	Mevsim Sebzeleri Focaccia Zeytin		
7	10	11		
ANA YEMEKLER				
			Şefin önerisi	
Ağır Ateşte Kızarmış Tavuk	Hampshire Pirzola		Levrek Tava	
Frenk Arpalı Risotto Ağır Ateşte Pırasa Sarımsak ve Otlu Tava Sosu	Elma Salatası Fırında Patates Sirkeli Sos		Ağır Ateşte Rezene Fırında Domates Limonlu Kremalı Sos	
15	16		15	
	Şefin önerisi			
Meradan Biftek Burger	Kök Sebzeli Çoban Böreği		Miso Fırında Patlıcan	
Gravyer Karamelize Soğan Çok Kızarmış Patates	Kırmızı Şaraplı Sos Çam Fıstığı Yeşil Salata		Sarımsaklı Yoğurt Dev Kuskus Susam Yeşilliği	
14	13		12	
Gıda alerjileri ve hassasiyetleri: Lütfen durumunuzu personelimiz ile paylaşınız.				

Yemekleri **minimumda tutun**,
tatlılar **ayrı bir** menüde/kartta
olmalıdır

Yüksek kar getiren
yemekleri **vurgulayın**

Menünün karlı kısımlarına
dikkat çekmek için **kenarlık**
ekleyin