

**Thank you for allowing us to
share our culinary memories and
we hope we created some new
memories for you.**

**Sizlerle mutfak anılarımızı
paylaşmamıza izin verdiğiniz
için çok teşekkür ederiz ve
dileriz ki sizlerin de yeni
anılar oluşturmanızda katkımız
olmuştur.**

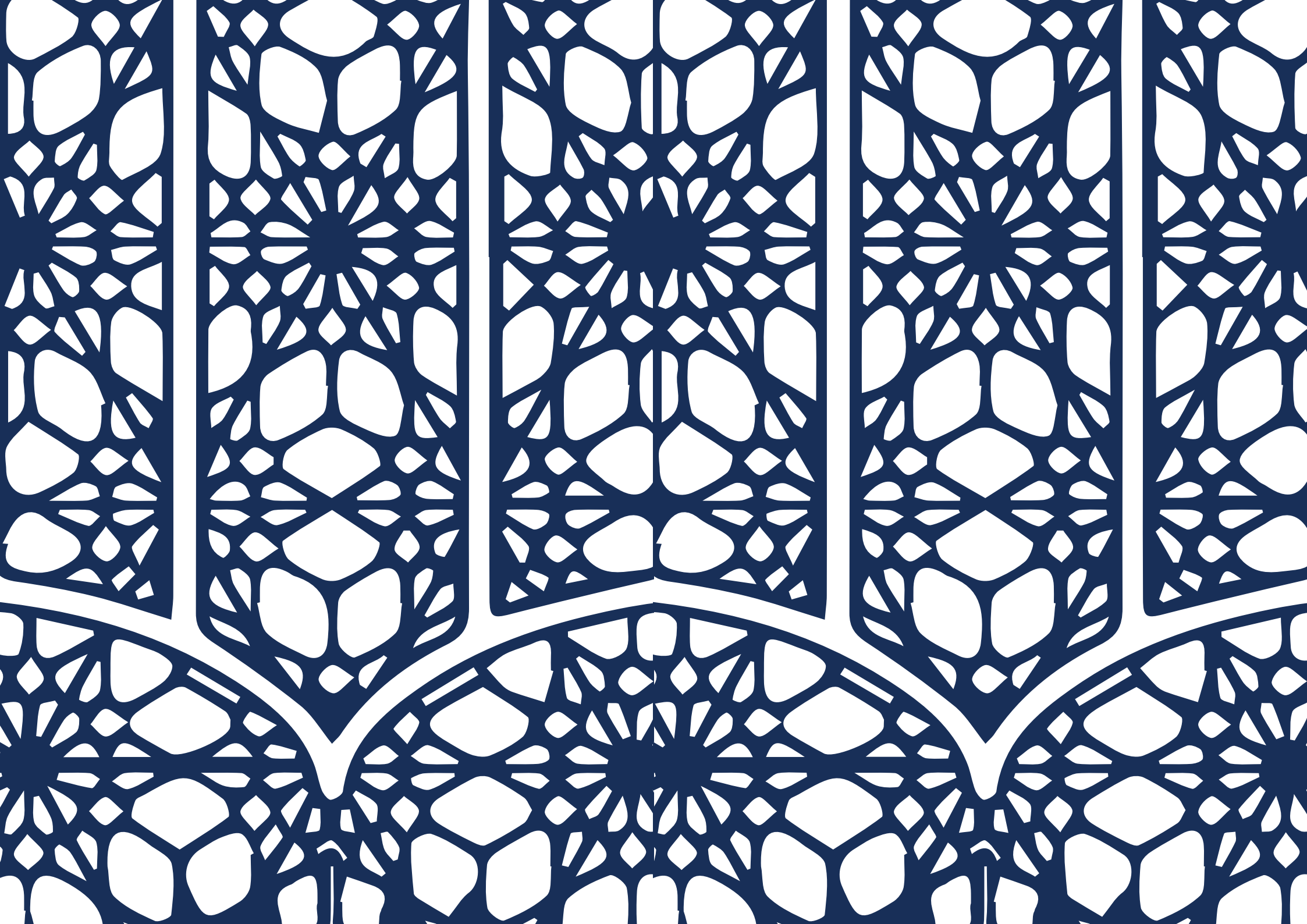
**Chef Onur Us and the whole Team
Şef Onur Us ve tüm ekip**



C h e f ' s T a b l e

NAME OF GUEST / MİSAFİR ADI

DATE / TARİH



Chef Menu Suggested Alcohol Menu

APERITIFS

RAMELON — shot of raki, melon, basil or rosemary ₺65

RAGRANADE — shot of raki, melon, pomegranate ₺65

RAKI

			
	glass	35 cl	70 cl
Yeni Rakı Ala	120	460	900
Yeni Rakı Ustaların Karışımı	120	460	900
Tekirdağ Gold	110	440	800
Tekirdağ Yaş Üzüm (Fresh Grape)	110		800
Beylerbeyi Göbek (Gluten Free)	120		900

HEMINGWAY'S WINES

		
	glass	bottle
Evered 2019, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	280	1200
White 2022, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	260	1100
Rose 2020, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	260	1100
Kavaklıdere Selection Narine-Emir (Tokat, Nevşehir)		1500
Doluca Sarafin Fûme Blanch (Tekirdağ)		1900
Cotes D'Avanos Chardonnay (Kapadokya)		2300
Kavaklıdere Lal (Denizli)		750
Sarafin Merlot Cabernet franc (Çanakkale)		1900
Dlc Playa Kalecik Karası & Çalkarası (Ankara)		900
Kavaklıdere Selection Öküzgözü-Boğazkere (Elazığ, Diyarbakır)		1500
Prst Kalecik Karası (Ankara)		2300
Alçitepe Cabernet Sauvignon & Shiraz (Çanakkale)		4100
Pendore Syrah (Manisa)		2100

DIGESTIVES

	
	glass
Zivania	105
Brandy Twist	105
Cyprus Digest (hot)	85
Zwanapple	85

All prices are in ₺, Vat included. Fiyatlarımız ₺ olup, KDV dahildir.

Located at Karpaz Gate Marina, we wish to open a culinary Gate to the wonders of Turkish cuisine with the unique Cypriot and Mediterranean interpretation of Chef Onur Us.

A journey in the making, starting from Bursa and ending in Karpaz, Cyprus.

Wild Seabass Paper, Lamb Shunk, Aubergine Wrap, our special Home-made breads and more with dried vegetables, traditional yeast and freshly collected local vegetables and herbs, cooked with patience and passion from Cyprus, Gaziantep, Antalya, Kayseri, Muğla, İzmir and other cities in Turkey.

A journey to experience here, at our Karpaz haven.

İyi Yolculuklar Dileriz. Afiyet Olsun (enjoy the journey and your meal), Chef Onur Us and the team

Burada, Karpaz Gate Marina'da Şef Onur Us'un eşsiz Kıbrıs ve Akdeniz yorumlarıyla Türk mutfağının harikalarına kapı aralıyoruz. Bursa'dan başlayıp Kıbrıs, Karpaz'da biten bir yolculuk.

Kıbrıs, Gaziantep, Antalya, Kayseri, Muğla, İzmir ve diğer farklı şehirlerden, sabır ve tutkuyla pişirilen, kurutulmuş sebzeler, geleneksel maya ve taze toplanmış yerel sebze ve baharatlar ile hazırlanmış, Kağıtta Minekop Fillet, Kuzu İncik, Patlıcan Kapama, Narenciye Salatası, çok özel ev yapımı ekmeklerimizi ve diğer birçok özel tatları burada tadabileceksiniz.

Karpaz'daki cennetimizde yaşayacağınız muhteşem bir yolculuk. İyi Yolculuklar Dileriz. Afiyet Olsun, Şef Onur Us ve tüm ekip

Tasting Menu

Mussels served with avocado and house aperitif

İzmir

Home-made Bread turmeric walnut bread, with olives, tomatoes dried with Karpaz olive oil, basil, pomegranate syrup and garlic, served with Erzincan Tulum cheese

Cyprus & Safranbolu/Karabük

Starters

Seabass Marine seabass slices cooked with orange, mustard, onion, garlic and dill, served on mashed avocado and accompanied with artichoke and fresh broad beans

Mediterranean

Piyaz (White Bean Salad) bean salad with pomegranate syrup, pomegranate seeds, fresh celery and tahini, served with a soft-boiled egg

Antalya

Aubergine Wrap roasted aubergine filled with roasted tomato, buttered chickpeas, hot pepper seeds, spring onion, olive oil and pomegranate syrup covered with smoked garlic yoghurt, served with sour tahini

Gaziantep

Manti handmade Turkish manti dumplings filled with seafood and vegetables, served with turmeric, spring onion and basil sauce

Kayseri

Salata

Narenciye Salatası çıtır marul, roka, pancar, iri kıyım domates, dilim fındık, çıtır biberler ve salatalık, portakal, nar ekşisi ve zeytinyağı eşliğinde

Ana Yemekler

Kağıtta Minekop Fillet çeşitli kök sebzeler ve taze baharatlar ile kağıtta fırınlanmış levrek buğulama

Muğla/Fethiye

Kuzu İncik köz patlıcan, tarhun ve arpa şehriyeli beğendi ve zerdeçalı patates püresi eşliğinde

Osmanlı Mutfağı

Ana yemeklerden biri veya her ikisi de vejetaryen seçeneği ile değiştirilebilir

Tatlı

Baklava Cheesecake baklava yufkası içinde, fıstıklı cheesecake, limon sorbe ile

Gaziantep

Kişi başı fiyat (en az 2 kişilik): €50

Tadım lık Menü

Midye Dolma avokado püresi ve özel aperatifimiz eşliğinde

İzmir

Ev Yapımı Ekmek zerdeçal lı cevizli ekmek, zeytin ezmesi çörek, Karpaz zeytinyağında kurutulmuş fesleğenli, nar ekşili, sarmsaklı kuru domates, Erzincan Tulum peyniri ile

Kıbrıs & Safranbolu/Karabük

Başlangıçlar

Levrek Marin portakal, hardal, soğan, sarmsak ve dereotu ile pişirilmiş levrek dilimleri, avokado püresi üzerinde, enginar ve taze bakla eşliğinde

İstanbul

Piyaz fasulye ile yapılmış tahinli piyaz üstü rafadan yumurta, nar ekşisi, nar taneleri ve taze kereviz ile

Antalya

Patlıcan Kapama fırınlanmış patlıcan içinde, köz domates ezmesi, sarmsaklı isli yoğurt, tereyağ lı nohut, acı biber ve taze soğan taneleri, nar ekşisi ve ekşili tahin eşliğinde

Gaziantep

Bohça Mantı deniz ürünleri ve sebze dolgulu ev yapımı mantı, zerdeçal, taze soğan ve fesleğen sosu eşliğinde

Kayseri

Salad

Citrus Salad crispy lettuce, rocket, beetroot, tomatoes, hazelnuts, crispy peppers and cucumber, served with a pomegranate and olive oil dressing

Main

Wild Seabass Paper seabass fillet roasted with root vegetables and fresh spices

Muğla / Fethiye

Lamb Shank roasted lamb shank, served on roasted aubergine, tarragon and barley puree, served with turmeric mashed potato

Ottoman Palace Dish

One or both of the main dishes can be replaced with a vegetarian option

Dessert

Baklava Cheesecake pistachio cheesecake wrapped in baklava dough, served with lemon sorbet

Gaziantep

Price per person (min. 2 people): €50

Turkey

