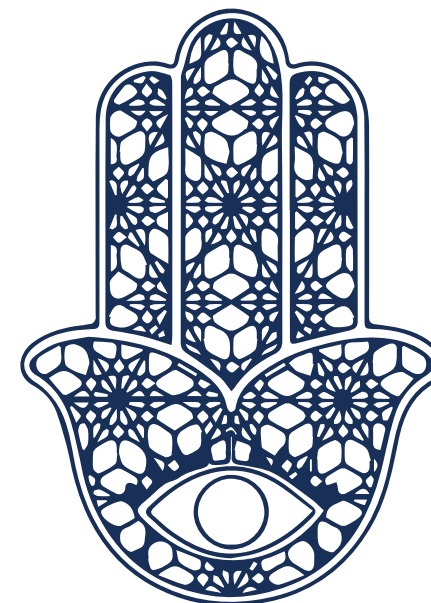


**Thank you for allowing us to
share our culinary memories and
we hope we created some new
memories for you.**

**Спасибо, что позволили
поделиться с
вами нашими кулинарными
воспоминаниями!
Мы надеемся, что
нам удалось создать новые
воспоминания и для вас.**

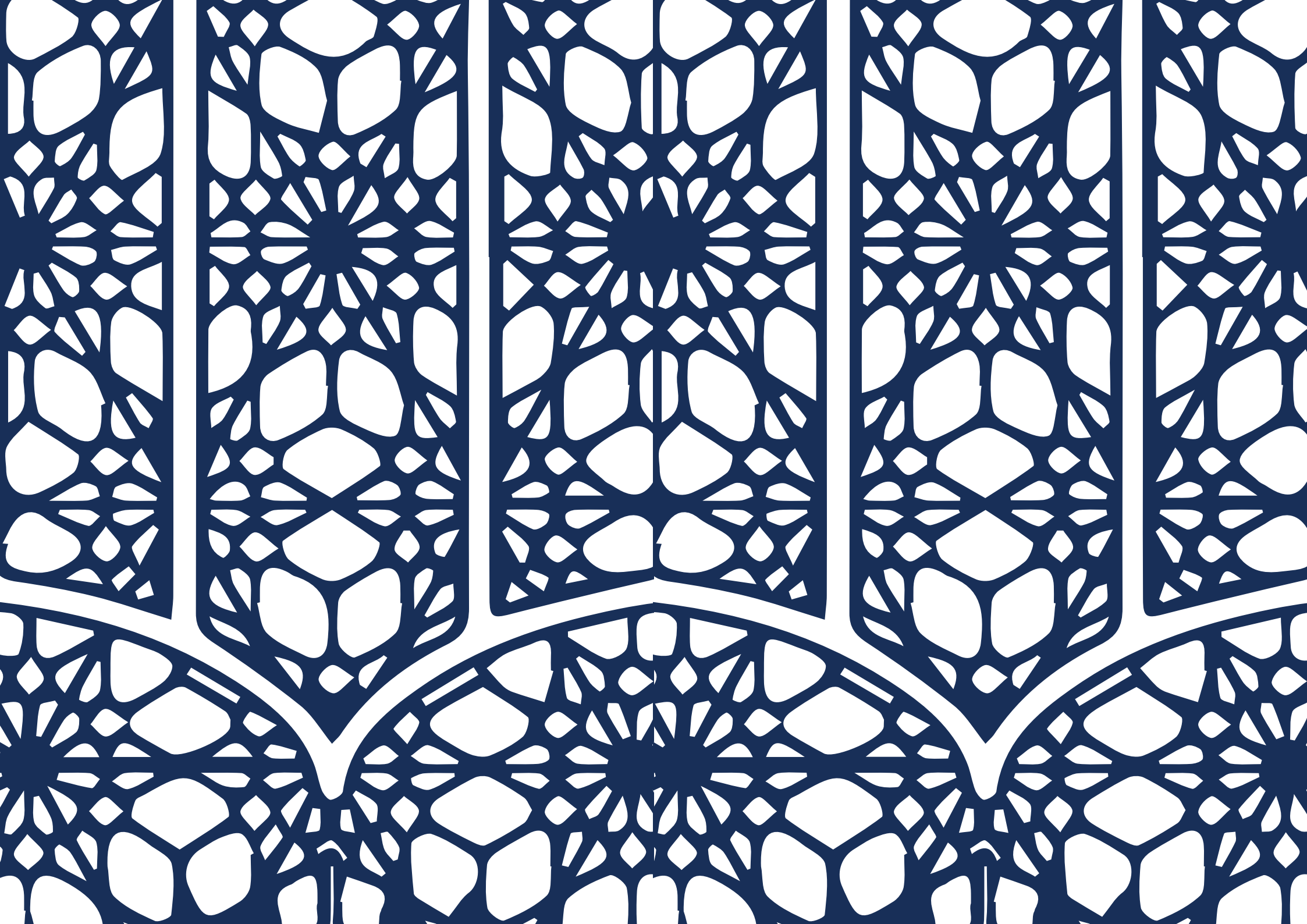
**Chef Onur Us and the whole Team
Шеф-повар Онур Ус и его
команда**



Chef's Table

NAME OF GUEST / Имя и фамилия гостя

DATE / Дата



Chef Menu Suggested Alcohol Menu

APERITIFS

RAMELON — shot of raki, melon, basil or rosemary ₺170

RAGRANADE — shot of raki, melon, pomegranate ₺170

RAKI

	 glass	 35 cl	 70 cl
Yeni Raki Ala	220	900	1650
Yeni Raki Ustaların Karışımı	220	900	1650
Tekirdağ Gold	210	850	1550
Tekirdağ Yaş Üzüm (Fresh Grape)	210		1550
Beylerbeyi Göbek (Gluten Free)	210		1550

HEMINGWAY'S WINES

		
Evered 2019, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	350	1300
White 2022, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	320	1250
Rose 2020, Karpaz Gate Marina Private Label, Etel Winery, Cyprus	320	1250
Kavaklıdere Selection Narine-Emir (Tokat, Nevşehir)		2500
Doluca Sarafin Fûme Blanch (Tekirdağ)		3300
Cotes D avanos Chardonnay (Kapadokya)		3800
Kavaklıdere Lal (Denizli)		1400
Sarafin Merlot Cabernet franc (Çanakkale)		2900
Dlc Playa Kalecik Karası & Çalkarası (Ankara)		1500
Kavaklıdere Selection Öküzgözü-Boğazkere (Elazığ, Diyarbakır)		2400
Prst Kalecik Karası (Ankara)		3400
Ağçetepe Cabernet Sauvignon & Shiraz (Çanakkale)		5400
Pendore Syrah (Manisa)		2700

DIGESTIVES

	
Zivania	180
Brandy Twist	180
Cyprus Digest (hot)	170
Zwanapple	170

All prices are in ₺, Vat included. Все цены указаны в ₺, включая НДС.

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

В пристани Karpaz Gate Marina мы открываем кулинарные ворота к чудесам турецкой кухни в оригинальной киприотской и средиземноморской интерпретации шеф-повара Онура Уса. Путешествие начинается в Бурсе и заканчивается на кипрском Карпазе. Дикий сибас в бумаге, Голень ягненка, Баклажанный рулет, наш особый домашний хлеб с сушеными овощами, традиционными дрожжами, свежесобранными местными овощами и травами. Наши блюда приготовлены с душой и любовью по традиционным рецептам Кипра, Газиантепа, Анталии, Кайсери, Мугла, Измира и других городов и областей Турции. И для этого путешествия вовсе не нужно покидать гавань Карпаз. İyi Yolculuklar Dileriz. Afiyet Olsun (Приятного путешествия и приятного аппетита!)

Шеф-повар Онур Ус и его команда

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

Салаты

Цитрусовый салат из листьев хрустящего салата, рукколы, свеклы, помидоров, грецких орехов, хрустящего перца и огурца, подается с заправкой из граната и оливкового масла

Основные блюда

Дикий сибас в бумаге Филе сибаса обжаренное с корнеплодами и свежими специями

Мугла / Фетхие

Голень ягненка Жареная голяшка ягненка, подается с обжаренными баклажанами, пюре из эстрагона и ячменя, картофельным пюре с куркумой

Османское дворцовое блюдо

одно или оба основных блюда можно заменить вегетарианским вариантом

Десерт

Пахлава Чизкейк Фисташковый чизкейк, завернутый в тесто для пахлавы, подается с лимонным сорбетом

Газиантеп

Цена за одного человека (минимум на двоих) : €65

дегустационное меню

Мидии подаются с авокадо и домашним аперитивом

Измир

Домашний хлеб с куркумой и грецкими орехами, с оливками, сушеными томатами с оливковым маслом Карпас, базиликом, гранатовым сиропом и чесноком, подается с сыром Эрзинджан Тулум

Кипр и Сафранболу/Карабюк

З а к у с к и

Морской Сибас Ломтики сибаса, приготовленные с апельсином, горчицей, луком, чесноком и укропом, подаются с пюре из авокадо, артишоками и свежей фасолью

Средиземноморский

Пияз (салат из белой фасоли) Салат из фасоли с гранатовым сиропом, зернами граната, свежим сельдереем и тахини, подается с яйцом всмятку

Анталия

Баклажановый рулет Обжаренный баклажан, наполненный обжаренными помидорами, смазанные хумусом, приправленные семенами острого перца, зеленым луком, оливковым маслом и гранатовым сиропом, покрытые копченым чесночным йогуртом, подаются с кислой тахини

Газиантеп

Манты Турецкие манты ручной работы с начинкой из морепродуктов и овощей, подаются с куркумой, зеленым луком и соусом из базилика

Кайсери

S a l a d

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

M a i n

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

D e s s e r t

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

Gaziantep

Price per person (min. 2 people): €65

Турция

