

**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  
January, 2024**



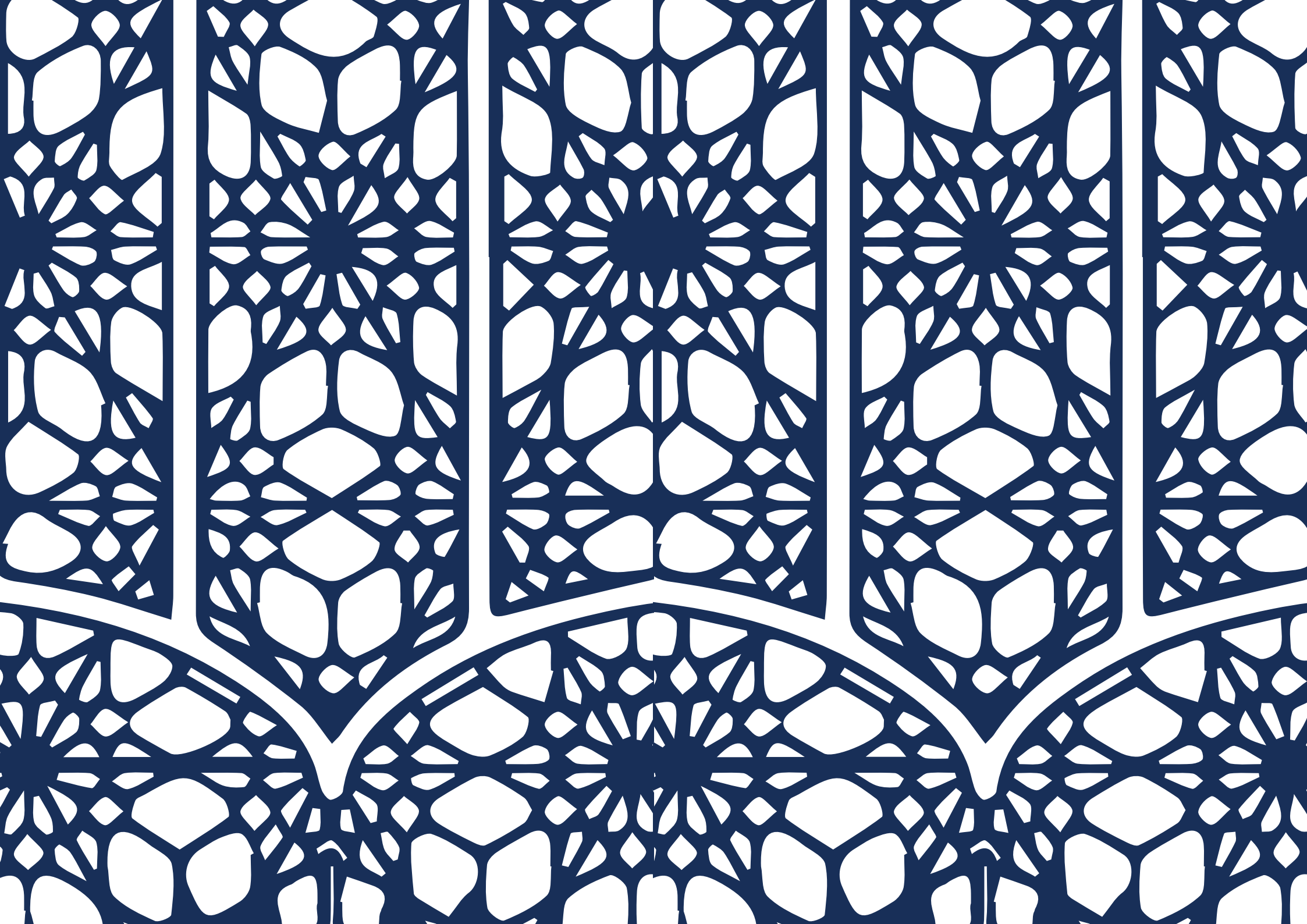
**Chef's Table**

NAME OF GUEST / MİSAFİR ADI

---

DATE / TARİH

---



## 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

		
	glass	bottle
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
Alçitepe Cabernet Sauvignon & Shiraz (Çanakkale)		5400
Pendore Syrah (Manisa)		2700

### DIGESTIVES

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

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): €65

## 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): €65

# Turkey

