

# PLATS

## LINGUINE BOLOGNAISE\*\*

*Bolognaise sos, parmesan, fesleğen*

## CARBONARA\*\*\*

*Spaghetti, yumurta sarısı, dana bacon, parmesan*

## RIGATONI ALLA VODKA\*\*

*Votkalı domates sos, fesleğen, straciatella, kırmızı pul biber*

## SEAFOOD LINGUINE\*\*

*Karides, kalamar, vongole, sarımsak, beyaz şarap, sarı ve kırmızı çeri domates, krema, maydanoz, tereyağ, parmesan*

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS\*\*

*Porçini mantarı, taze kekik, trüf yağı*

## GNOCCHI

*Füme kiraz domates sos, taze fesleğen, pesto sos, parmesan*

## POULET AU CITRON

*Zencefilli tavuk göğüs, ızgara yedikule, tarhun, kişniş ve közlenmiş biberli limon sos*

\* İsteğe göre marmelat / pate a tartiner ile de servis edilebilir.

\*\* Alkol içerir. \*\*\* İsteğe göre dana / domuz jambonlu bacon yapılabilir.

Alerjisi olan misafirlerimizin ekip arkadaşlarımıza bilgi vermesini rica ederiz.

## SCHNITZEL

*Hardallı patates salatası, mizuna, tavuk schnitzel*

## SAUMON AUX SESAMES

*Kişnişli rendelenmiş havuç, susamlı fırın somon, ballı zencefil sos, pancar*

## VOL AU VENT\*\*

*Volovan içerisinde tavuk, yabani mantarlar, beyaz şarap, soğan, sarımsak, taze kekik, krema, domates, mizuna*

## RIBS A DEUX

*Domuz kaburga, bbq sos, coleslaw, patates cips, frenk soğan*

## BRATWURST SAUCISSE

*Domuz sosis, röşti patates, karamelize elma, kekik*

## VAKKO BURGER

*Cheddar peyniri veya rokfor peynirli sos, karamelize soğan, burger sos, marul, domates, salatalık turşu, patates kızartması*

## FILLET DE BOEUF - TIGRE QUI PLEURE\*\*

*Soya soslu marine edilmiş bonfile, kişniş, dömi glas sos, kızarmış patates veya sebzeler ile*

## ENTRECOTE MAITRE D'HOTEL

*Dinlendirilmiş antrikot, ev yapımı patates, biberiye, sarımsaklı ve maydanozlu tereyağı ile*

*\* İsteğe göre marmelat / pate a tartiner ile de servis edilebilir.*

*\*\* Alkol içerir. \*\*\* İsteğe göre dana / domuz jambonlu bacon yapılabilir.*

*Alerjisi olan misafirlerimizin ekip arkadaşlarımıza bilgi vermesini rica ederiz.*