

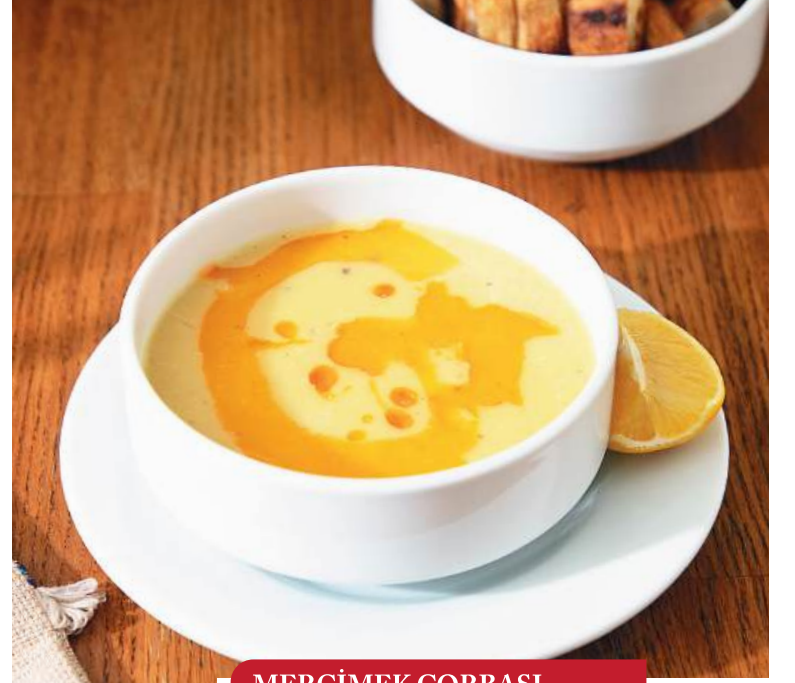
SICAK BAŞLANGIÇ



GÜNÜN ÇORBASI

Şefimizin o güne özel hazırladığı taze ve mevsimlik malzemelerle yapılan çorba. Lütfen garsonunuza sorunuz.

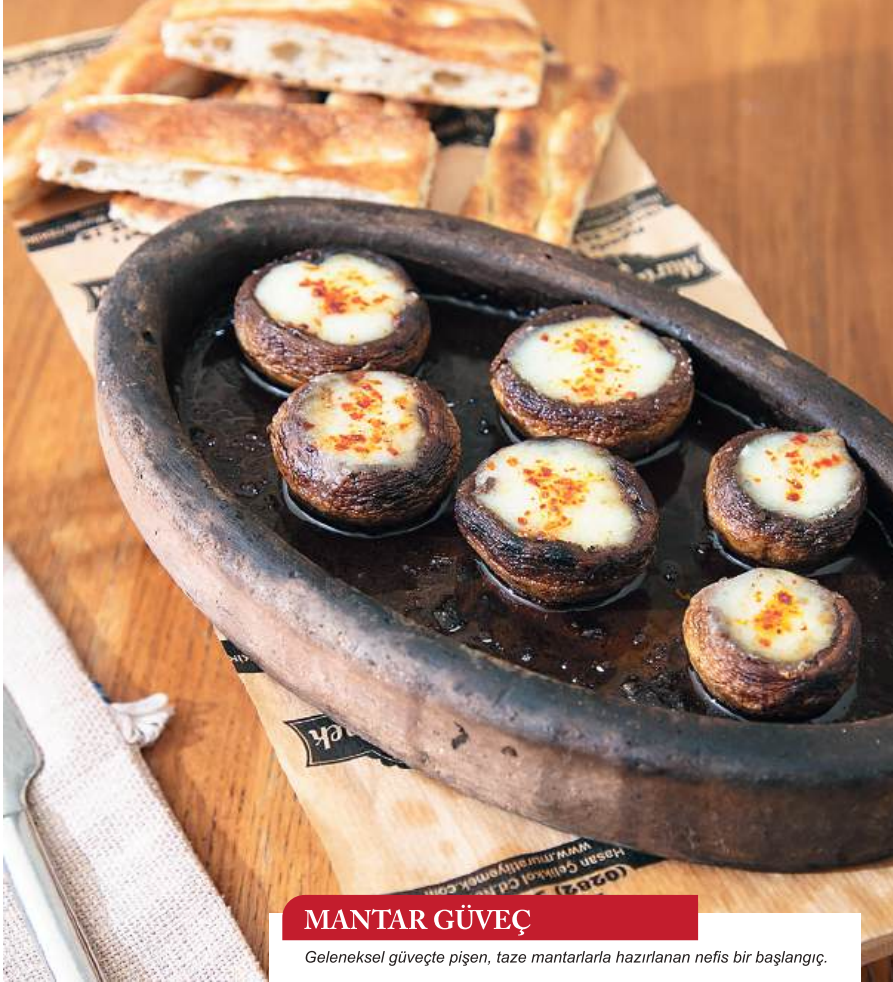
.....TL



MERCİMEK ÇORBASI

Kırmızı mercimeğin soğan, havuç, patates ve çeşitli baharatlarla kaynatılıp ezilerek pürüzsüz kıvama getirildiği, hem doyurucu hem de şifa dolu bir klasik Türk çorbasıdır. Sofraların vazgeçilmez başlangıcıdır.

.....TL



MANTAR GÜVEÇ

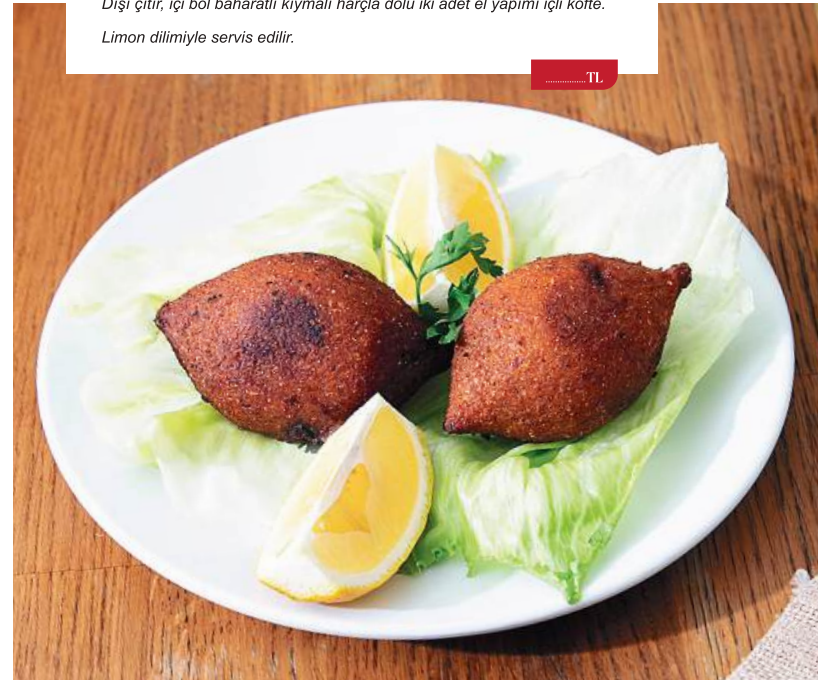
Geleneksel güveçte pişen, taze mantarlarla hazırlanan nefis bir başlangıç.

.....TL

İÇLİ KÖFTE

Dışı çıtır, içi bol baharatlı kıymalı harçla dolu iki adet el yapımı içli köfte. Limon dilimiyle servis edilir.

.....TL





ÇITIR LAHMACUN

ÇITIR LAHMACUN

.....TL

İncecik çitir hamurda baharatlı kıyma harcıyla fırınlanmış, nefis Anadolu klasiği. Yanında yeşillik ile servis edilir.

KAŞARLI LAHMACUN

.....TL

İncecik çitir hamurda baharatlı kıyma harcıyla fırınlanmış, üzerine kaşar peyniri Yanında yeşillik ile servis edilir.

TAŞ FIRINDAN PİDE

KAŞARLI PİDE

.....TL

İncecik açılmış hamurda bol kaşar peyniriyle hazırlanan çitir pide. Fırından sıcak, peynir erimiş ve uzayan haliyle servis edilir.

SUCUK KAŞARLI PİDE

.....TL

İncecik açılmış hamurda bol kaşar peyniri ve sucuk ile hazırlanan çitir pide. Fırından sıcak, peynir erimiş ve uzayan haliyle servis edilir.

VEJETERYAN PİDE

.....TL

Mevsim sebzeleri, kaşar peyniri ve özel baharatlarla hazırlanan, Fırından sıcak, peynir erimiş ve uzayan haliyle servis edilir.



Taş Fırından

ODUN ATEŞİNDE



BIÇAK ARASI

İnce hamur üzerine bıçakla doğranmış dana kuşbaşı et ile hazırlanan taş fırında pişirilmiş Konya usulü pide.

.....TL



ETLİ EKMEK

İnce uzun hamur üzerine serilen özel kıymalı harçla hazırlanan, taş fırında pişmiş geleneksel Konya lezzeti.

.....TL



KUŞBAŞI KAŞARLI PİDE

İncecik açılmış hamurda bol kaşar peyniri ve kuşbaşı et ile hazırlanan çitir pide. Fırından sıcak, servis edilir.

.....TL



MEVLANA PİDE

Soğanlı dana kıyma harcı ve bol kaşar peyniriyle hazırlanan, içi yumuşak dışı çitir pide. Konya mutfağının geleneksel tatlarından.

.....TL



SUPER KARIŞIK PİDE

Bıçak Arası, Etlı Ekmek, Mevlana ve Kuşbaşı Kaşarlı pidelerimizden oluşan soframız.

İKİ KİŞİLİK

.....TL

IZGARA KEBAP



IZGARA KANAT

320gr. Izgara kanat, bulgur pilavlı, sumaklı soğan, ızgara domates ve biber ile lavaşla servis edilir.

.....TL.

TAVUK ŞİŞ

260gr. Izgara tavuk, bulgur pilavlı, sumaklı soğan, ızgara domates ve biber ile lavaşla servis edilir.

.....TL.



DÜRÜM

TAVUK DÜRÜM

.....TL.

Lavaş ekmeğine sarılmış ızgara tavuk, isteğe göre sumaklı soğan, yeşillik, domates ve maydonoz

ADANA DÜRÜM

.....TL.

Lavaş ekmeğine sarılmış Adana kebab, isteğe göre sumaklı soğan, yeşillik, domates ve maydonoz

ADANA KEBAP

150gr. Adana kebab, bulgur pilavlı, sumaklı soğan, ızgara domates ve biber ile lavaşla servis edilir.

.....TL.

IZGARA KEBAP

PATLICANLI KEBAP

200gr. Patlıcanlı kebab, bulgur pilavı, sumaklı soğan, ızgara domates ve biber ile lavaşla servis edilir.

TL



KASAP KÖFTE

200gr. Kasap köfte, bulgur pilavı, sumaklı soğan, ızgara domates ve biber ile lavaşla servis edilir.

TL



KARIŞIK IZGARA

Izgara Kanat, Tavuk Şiş, Kasap Köfte, Adana Kebab Sumaklı soğan ızgara domates ve biber pilav ile servis edilir.

İKİ KİŞİLİK

TL

BEYTİ

Lavaş ekmeğine sarılmış 150gr. dana kıyma, ızgara domates biber, tereyağlı sos, yoğurt ve pilav ile servis edilir.

TL



DÖNER

İSKENDER KEBAP

Tereyağlı pidelerin üzerinde 120gr. döner eti üzerine domates sosu ve kızgın tereyağı, yoğurtla servis edilir.

TL



PORSİYON DÖNER

120gr. Yaprak döner, Izgara domates, biber, Patates kızartması ve lavaş ekmeği ile servis edilir.

TL

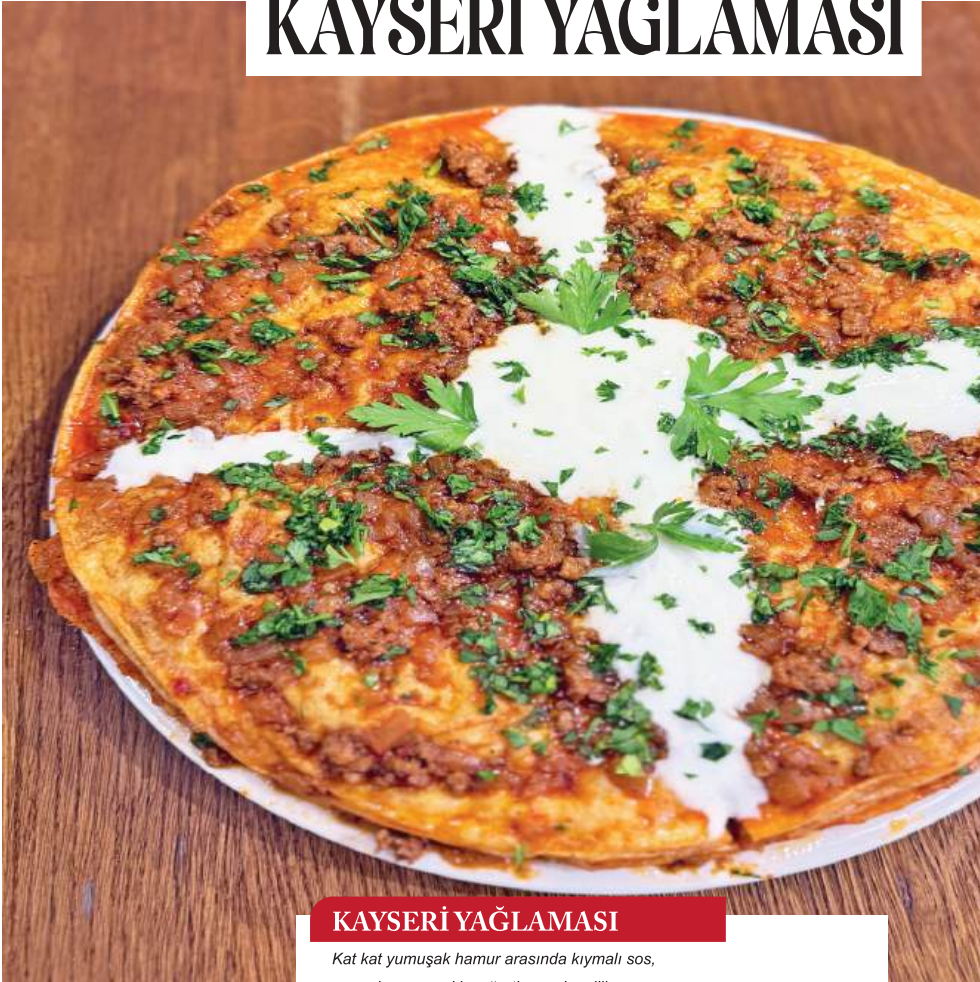
MURATLI SPECIAL

TAVUK GÜVEÇ

Güveçte tereyağında 260gr. tavuk, mevsim sebzeleri üzerinde kaşarlı olarak servis edilir.



Sadece Haftasonu KAYSERİ YAĞLAMASI



KAYSERİ YAĞLAMASI

Kat kat yumuşak hamur arasında kıymalı sos, yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

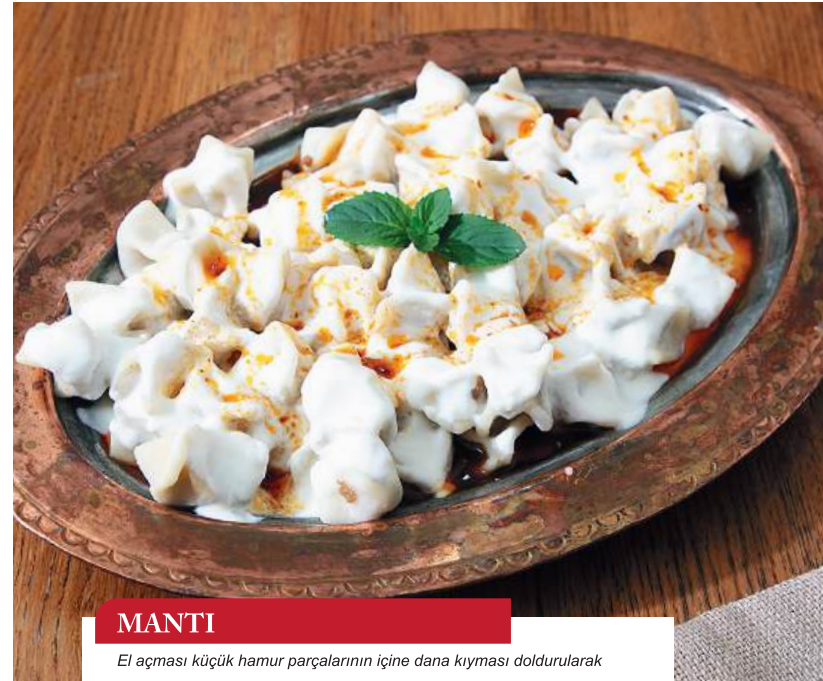
TL.



KÖFTE GÜVEÇ

Güveçte tereyağında 200gr. kasap köfte, mevsim sebzeleri üzerine eritilmiş kaşar ile servis edilir.

TL.



MANTI

El açması küçük hamur parçalarının içine dana kıyması doldurularak hazırlanan üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı pul biber sos ile servis edilir.

TL.

SOĞUK MEZE & SALATA



YAPRAK SARMA

Zeytinyağlı, soğuk servis edilen klasik sarma. Hafif ve lezzetli. Domates ve taze limon ile servis edilir.

TL

HAYDARI

Yoğun kıvamlı süzme yoğurt, taze nane ve sarımsakla hazırlanmış, hafif ve ferahlatıcı soğuk meze.



TL



ACI EZME

Domates, biber, sarımsak ve baharatlarla hazırlanan, zeytinyağlı ve acı lezzetiyle öne çıkan geleneksel meze.

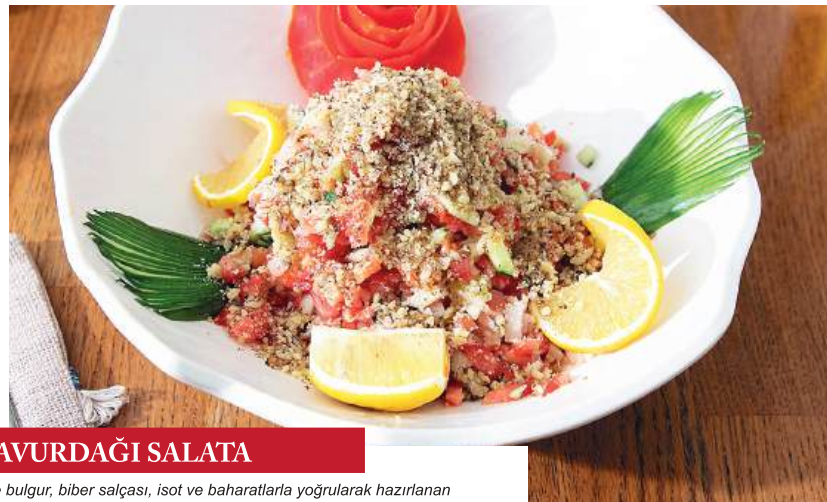
TL



ÇİĞ KÖFTE

İnce bulgur, biber salçası, isot ve baharatlarla yoğrularak hazırlanan etsiz geleneksel lezzet. Marul, limon ve lavaşla servis edilir.

TL



GAVURDAĞI SALATA

İnce bulgur, biber salçası, isot ve baharatlarla yoğrularak hazırlanan etsiz geleneksel lezzet. Marul, limon ve lavaşla servis edilir.

TL



ÇOBAN SALATA

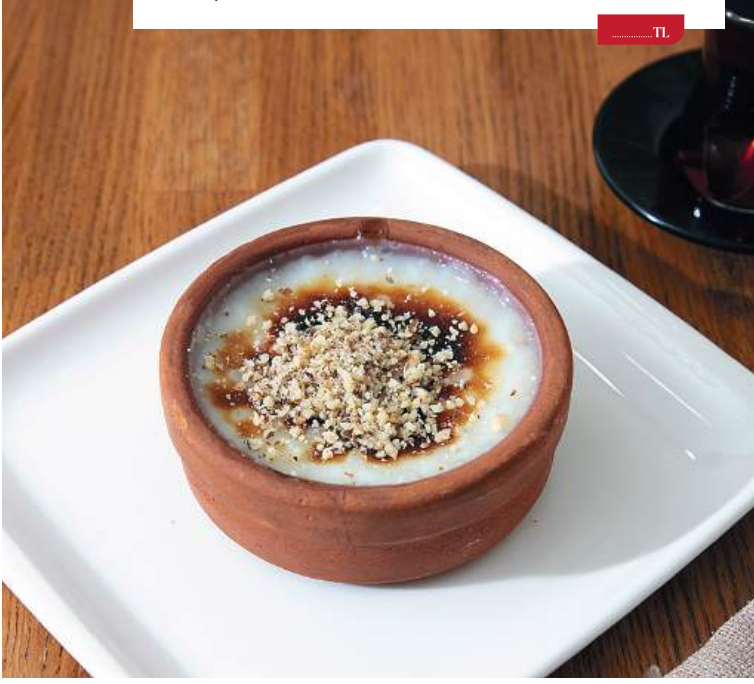
Domates, salatalık, yeşil biber, soğan ve maydanozla hazırlanan, zeytinyağı ve limon sosuyla tatlandırılan taptaze klasik salata.

TL

TATLI

FIRIN SÜTLAÇ

Fırında üzeri kızartılarak pişirilir. Hafif yanık lezzeti kıvamıyla, üzerine fındık ile servis edilir.



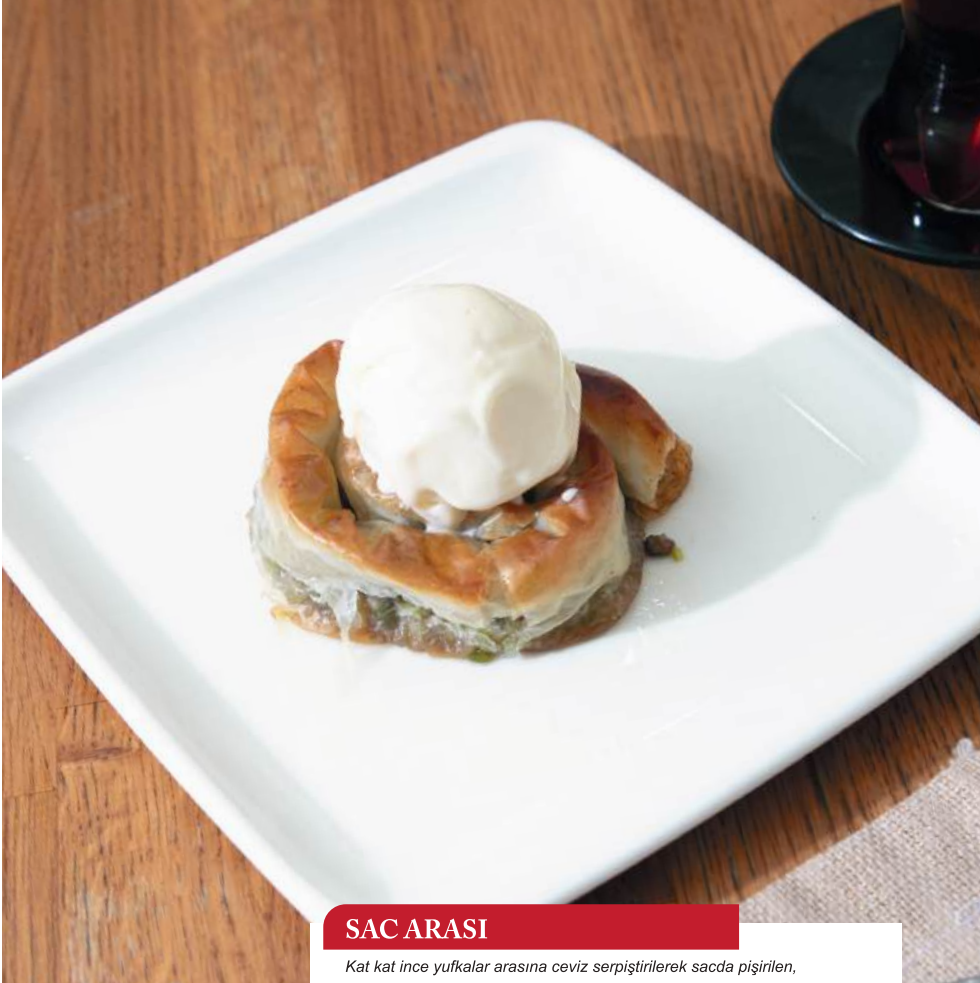
.....TL

GÜNÜN TATLISI

Günlük olarak değişen taze tatlı seçeneği.
Lütfen servis ekibimize sorunuz.



.....TL



SAC ARASI

Kat kat ince yufkalar arasına ceviz serpiştirilerek sacda pişirilen, şerbette buluşan nefis ve çıtır şerbetli tatlı. İsteğe göre dondurma.

.....TL



KATMER

Kaymak ve Antep fıstığı dolgulu, incecik açılmış hamurun taş fırında pişirilerek, şerbette buluşan eşsiz Gaziantep tatlısı.

.....TL



BOL KÖPÜKLÜ AYRAN

SOĞUK İÇECEKLER

SU 500 ml.TL

SU 1L.TL

MADEN SUYU 200 ml.TL

MEYVELİ MADEN SUYU 200 ml.TL

AYRAN 300 ml.TL

KÖPÜKLÜ AYRAN 300 ml.TL

PEPSI 330 ml.TL

YEDİGÜN 330 ml.TL

7UP 330 ml.TL

ICE TEA 330 ml.TL

SICAK İÇECEKLER

ÇAYTL

TÜRK KAHVESİTL





MURATLI
YEMEK SARAYI

Fatih, Hasan Çelikkol Cd No:3 Muratlı / Tekirdağ

Rez. (0282) 361 43 12