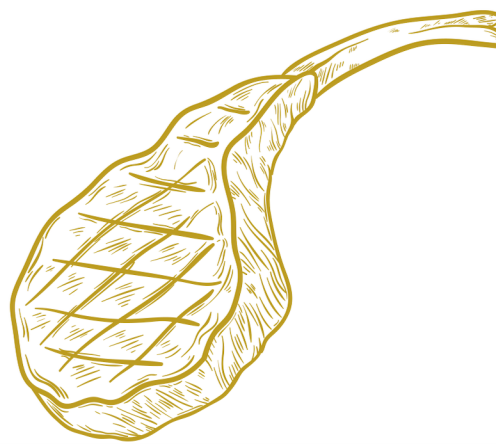
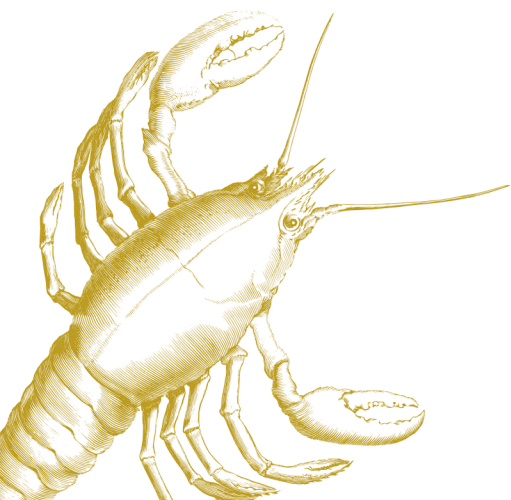


SOUL OF KITCHEN

ALANYA

The MENU



Story

С МОМЕНТА СВОЕГО СОЗДАНИЯ МЫ СТАЛИ ВАШИМ ДОМОМ, СТРЕМЯСЬ УВЕЛИЧИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ, КОТОРОЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ОТ ПРОДУКТОВ И УСЛУГ, КОТОРЫЕ МЫ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ НАШИМ ГОСТЯМ В РЕСТОРАНЕ С САМЫМ ЛУЧШИМ ВИДОМ В ГОРОДЕ. ВЫ БУДЕТЕ ЗАНИМАТЬСЯ ЛЮБОВЬЮ С САМОЙ СЕКСУАЛЬНОЙ ИЗ МОРЯ.

В ЭТОМ ПРОЦЕССЕ МЫ РЕШИТЕЛЬНО ПРОДОЛЖАЕМ НАШЕ РАЗВИТИЕ, СЛЕДУЯ ПРИНЦИПУ «МЫ — ДУША ГОРОДА, И МЫ ПРОДОЛЖИМ ИМ ОСТАВАТЬСЯ», ДОБАВЛЯЯ БРЕНДЫ ANİMA И SOUL OF SEXY FISH В НАШ ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ РЕСТОРАН.

ЧТО КАСАЕТСЯ ДИЗАЙНА НАШЕГО РЕСТОРАНА, НАШ ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ АРХИТЕКТОР И МЕНЕДЖЕР МИРОВОГО УРОВНЯ, АРХИТЕКТОР ДЖЮНЕЙТ ДАРЫ, РАСКРЫВАЕТ ДЛЯ ВАС СВОИ ОСОБЫЕ ШТРИХИ В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ.

ШЕФ-ПОВАР ЭМРЕ ТОКТЕМУР, ИМЕЮЩИЙ СТЕПЕНЬ МАГИСТРА В ОБЛАСТИ ОБРАБОТКИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ПРОДУКТА, РАБОТАВШИЙ В ХОРОШИХ МЕСТАХ ТУРЦИИ И СОТРУДНИЧАВШИЙ С ЛУЧШИМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ МИРА, ВМЕСТЕ СО СВОЕЙ КОМАНДОЙ ДЕМОНИСТРИРУЕТ ВАМ СВОЕ ИСКУССТВО ПО ПРИНЦИПУ «НЕ БЫВАЕТ КУХНИ БЕЗ ДУШИ».

МЫ С КОМАНДОЙ SOUL OF KITCHEN РАДЫ СЛУЖИТЬ ВАМ.

MİMAR
CÜNEYT DARI



CHEF
EMRE TOKTEMUR



Chef Organic Sauce Design



ATEŞ

САМЫЙ СЛАДКИЙ ОСТРЫЙ СОУС, КОТОРЫЙ ШЕФ-ПОВАР ПРИГОТОВИЛ ИЗ САДОВОГО ПЕРЦА



SU



TOPRAK

СОУС, КОТОРЫЙ СТАЛ МЕСТОМ ВСТРЕЧИ КОРНЕВЫХ АРОМАТОВ



HAVA

СОУС, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ВАМ ДРУГУЮ АТМОСФЕРУ БЛАГОДАря СОЧЕТАНИЮ СЛАДКОГО И ГОРЬКОГО.



RÜZGAR

СОУС ПРИНЕСЕННЫЙ ВЕТРОМ С ДАЛЬНОГО ВОСТОКА



BUZ

СИМВОЛ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ХОЛОДНЫХ ПРОДУКТОВ



GLUTENSİZ

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОБСЛУЖИВАНИИ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ПРОДУКТОВ



VEGAN

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПОДАЧИ ВЕГАНСКИХ ПРОДУКТОВ



VEJETERYAN

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПОДАЧИ ВЕГЕТАРИАНСКИХ ПРОДУКТОВ



SHOW

УКАЗЫВАЕТ, ЧТО БЛЮДО БУДЕТ ПРЕДСТАВЛЕН ПРИ ШОУ НА СТОЛЕ



ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Top 10

ПОЦЕЛУИ ЛАНГУСТИНОВ
С МАРИНОВАННЫМ ЛАНГУСТОМ И АБРИКОСОВЫМ
ПЮРЕ



ГЛУБИНА ГРАВЛАКСА
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ В СВЕКЛЕ С РЫБНЫМ
СОУСОМ

ТРОЙНОЙ ДУХ ВОЖДЯ
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ТАРТАР ИЗ МЯСА, ТАРТАР
ИЗ АВОКАДО

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА «SOUL OF DREAM»
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПИГМЕНТОМ, ЯГОДАМИ, БУЛГУРОМ, ЧЕРНИКОЙ И
ЭКЗОТИЧЕСКИМ СОУСОМ

КРЫЛЫШКИ ПО ЯПОНСКИ
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ОСТРЫМ СОУСОМ

ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ «ANJELIQ GOLDEN»
С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО
СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

ЯГНЕНОК В КЛЕТКЕ
С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ
СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ
НА ВЫБОР

ДРАКОН РОЛЛ
ОГУРЕЦ, АВОКАДО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, УГОРЬ (6 ШТ)

ЛАВАШ ДИ ВИТЕЛЛО
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С ДЕМИГЛЯСОМ, СОУСОМ
ПАТОКА

САЛАТ ИЗ ВЫРЕЗКИ ANJELIQ
САЛАТ АНЖЕЛИК, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

SIDIKA ANNEMİN ET YANNİSİ
ЖУЛЬЕН, ДЕРЕВЕНСКИЙ ПЕРЕЦ, ПЕРЕЦ КАПИЯ, ЛУК И ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
(НА 2 ПЕРСОНЫ)



GOOD MORNING



SOUL OF
KITCHEN

ALANYA

Breakfast

08.30-14.00

MENU

ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

GOOD MORNING

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Breakfast

АНЖЕЛІQ ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК

МУХЛАМА, БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ, МЕНЕМЕН, КАРТОФЕЛЬ, БУБЛИК, МЁД, ПЫЛЬЦА, ПЕРЕЦ, ПЕРЦОВОЕ ВАРЁНЬЕ, ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, СМЕТАНА, ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ОРЕХИ, СУХОФРУКТЫ, ТАХИНИ, КОЛБАСА С СОУСОМ ИЗ ПАТОКИ

395₺ НА ЧЕЛОВЕКА

АНЖЕЛІQ ТАРЕЛКА ЗАВТРАКА

2 ЯИЧНИЦЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, МЕСТНЫЙ САЛАТ, СОТЫ С ПЫЛЬЦОЙ, МЁД, АВОКАДО, БРУСЕТТА, МАНДАРИНОВЫЙ ДЖЕМ, ГРАНОЛА И ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ.

355₺

АНЖЕЛІQ BRUNCH ЗАВТРАК КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ

НА ЧЕЛОВЕКА 495₺

ТАРЕЛКИ С ЗАВТРАКОМ

АНЖЕЛІQ BREAK PLATE

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ, СЫР ХАЛЛУМИ, ЯЙЦО ПАШОТ, АВОКАДО, ЙОГУРТ, ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

285₺

SOUL OF PRO

КУРИНАЯ ГРУДКА, НУТ, ТАХИНИ, СУШЕННЫЕ ПОМИДОРЫ, АВОКАДО, ЯЙЦА ПАШОТ, ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

365₺

BURATTA DOMAT

СЫР БУРАТТА, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, АРАХИС, РУККОЛА, СОУС

ПЕСТО

295₺

TACO KREP

ЯИЧНИЦА, АВОКАДО, ПЕРЕЦ КАПИЯ, ЙОГУРТОВЫЙ СОУС И СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

285₺

РАНСАКЕ

БЛИНЫ, КЛУБНИКА И НУТЕЛЛА

225₺





Breakfast

ОМЛЕТЫ

ОМЛЕТ
165 ₺

СЫРНЫЙ ОМЛЕТ
ПОДАЕТСЯ С БЕЛЫМ СЫРОМ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
195 ₺

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ
ШПИНАТ И ЗЕЛЕНЬ, ПОДАЮТСЯ С
САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И
РУККОЛОЙ
185 ₺

ОМЛЕТ
С КОЛБАСОЙ ИЗ КАЙСЕРИ ПОДАЕТСЯ
С САДОВОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И РУККОЛОЙ
245 ₺

КОПЧЕНЫЙ ОМЛЕТ
ПОДАЕТСЯ С ВЕТЧИНОЙ, КОЛБАСОЙ,
САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
295 ₺

ГРИБНОЙ ОМЛЕТ
ГРИБНОЙ ОМЛЕТ С ЯЙЦАМИ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
245 ₺

ЗЕЛЕНЫЙ ОМЛЕТ АВАКАДО
ОМЛЕТ АВАКАДО С ЯЙЦАМИ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
265 ₺

ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

GOOD MORNING

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Breakfast

ТОСТЫ

ТОСТ С ЧЕДДЕРОМ
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И
МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ
185₺

АНЖЕЛИК ТОСТ-СЭНДВИЧ
МАРИНОВАННЫЙ САЛАТ С ПОМИДОРАМИ, РУККОЛОЙ И
ПЕРЦЕМ
235₺

АССОРТИ ТОСТ
ТОСТ С КОЛБАСОЙ И КАШАРОМ
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И
МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ
195₺





Breakfast

БРУСКЕТТЫ

СЮРПРИЗ АВАКАДО
АВАКАДО С ЯЙЦАМИ ПАШОТ И ПОМИДОРЫ
235₺

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ, АВАКАДО
ПАСТА ИЗ АВОКАДО, КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ,
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С РУККОЛОЙ
295₺

ВЕТЧИНА
ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ,
РУККОЛОЙ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ
275₺

ТОМАТНЫЙ САД
ПОМИДОРЫ ДЕРЕВЕНСКИЕ, БАЗИЛИК, СЛИВОЧНЫЙ СЫР
НА ОСНОВЕ
195₺

ШПИНАТНЫЙ КРЕМ
В СОЧЕТЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА, ШПИНАТА И
ПОМИДОРОВ ЦЕРИ
195₺

КРЕВЕТКИ И АВОКАДО
В СОПОСТАВЛЕНИИ С ГИГАНТСКИМИ КРЕВЕТКАМИ,
АВОКАДО, ОСТРЫМ СОУСОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
275₺

ОБЕРТКА С ЛОСОСЕМ
В СОСТАВЕ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ, ПЕРЦЕМ КАПИЯ
285₺

УГОЛЬНЫЙ ГРИБ
В СОЧЕТЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА, ГРИБОВ И ПОМИДОРОВ
ЦЕРИ
195₺

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ, АВОКАДО
ПАСТА ИЗ АВОКАДО, КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ, ПОМИДОРЫ
ЧЕРРИ С РУККОЛОЙ
295₺

ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

GOOD MORNING

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Breakfast

КРУАССАНЫ

ЯЙЦО И АВАКАДО

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ, АВАКАДО, РУККОЛА И ОЛИВКИ
245 ₺

КОПЧЕННЫЙ

С САЛАТОМ ЛАТУК, СЫРОМ КОПЧЕНЫМ, ФИОЛЕТОВЫМ ЛУКОМ
И ОЛИВКАМИ
275 ₺

НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ

С СЫРОМ ЛАБНЕ, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, РУКУЛОЙ И ОЛИВКАМИ
295 ₺

КРУАССАН С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И АВОКАДО

ЯИЦО ПАШОТ, АВАКАДО, РУКУЛЫ И ОЛИВКИ
235 ₺

ШОКОЛАДНАЯ МЕЧТА

С БАНАНОМ, НУТЕЛЛА И ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ
195 ₺



АНЈЕЛІЌ ЗАВТРАК ТАРЕЛКИ



АНЈЕЛІЌ ТОСТ СЕНДВИЧ



КРУАССАН С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И АВОКАДО



КРУАССАН С ПАСТОЙ АВОКАДО И ЯЙЦОМ



КРУАССАН С ШОКОЛАДНОЙ КЛУБНИКОЙ И БАНАНОМ



КРУАССАН С ШОКОЛАДНОЙ КЛУБНИКОЙ И
БАНАНОМ



БУРШЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ДЕРЕВЕНСКИМИ
ПОМИДОРАМИ



ЗАВТРАК С БЛИНАМИ АНЖЕЛИК



БРУСКЕТТА ИЗ АВОКАДО С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЕЙ



ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ



ОВОЩИ СО СМЕТАНОЙ



КОПЧЕНАЯ РАНИ АВАКАДО



ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ И С НАТУРАЛЬНЫМ
ДЕРЕВЕНСКИМ СЫРОМ



ЯЙЦО ПАШОТ И АВАКАДО



СЫРНЫЙ ОМЛЕТ ПОДАЕТСЯ С ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ, ПОДАЕТСЯ С ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ, ПОДАЕТСЯ ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТНЫМ ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



SOUL OF KITCHEN

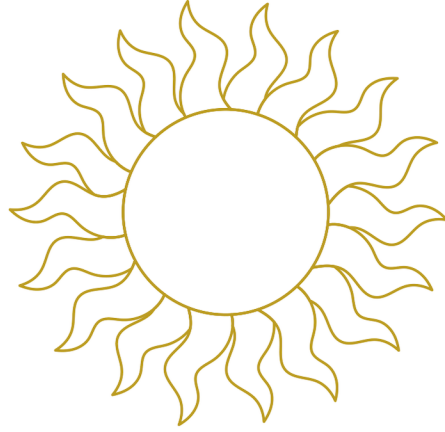
A great start to the day with organic products from our own garden



HOT DOG

SUN

SEA



SIDE

SOUL OF
KITCHEN

ALANYA

Lunch 12.00-18.00

MENU