

WINE



SOUL OF  
KITCHEN

ALANYA

*Dinner* 18.00-22.00

MENU



ATEŞ



SU



TOPRAK



HAVA



RÜZGAR



BUZ



GLUTENSİZ



VEJETERYAN



VEGAN



SHOW

*Starter***КОРНЕВОЙ СУП**

МОРКОВЬ С ИМБИРЕМ И СТЕБЛЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ

175 ₺

**СУП ОКЕАН**

ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ, МОЛЛЮСКИ С ЧАСТЯМИ КАЛЬМАРОВ

485 ₺

**ГАСПАЧО**

С ОРГАНИЧЕСКИМИ ТОМАТАМИ, ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

175 ₺

**БОРЩ**

С ЛЕТОМ, ЛЕТНИМИ СЕМЯНАМИ И ЗЕЛЕНЫМИ ЗЕЛЕНЫМИ

385 ₺

**ЖАРЕННЫЙ СЫР**

С СЫРОМ HALLİM, ДЕРЕВЕНСКИМ ПОМИДОРОМ И ЗЕЛЕННЫМ ЗЕЛЕННЫМ

195 ₺

**КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ БАФФАЛО**КАРТОФЕЛЬ С ЛОЖКОЙ, КУРИЦЕЙ И КРЫЛЫШКАМИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ  
БАФФАЛО

395 ₺

**МЕКСИКАНСКИЙ ОГНЕННЫЙ ШАРИК ИЗ  
КРЕВЕТОК**

ТЕМПЕРИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ С МЕКСИКАНСКИМ СОУСОМ

485 ₺

**КИСЛО-СЛАДКАЯ КРЕВЕТОЧНАЯ ПАЛОЧКА**ТЕМПЕРИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ, СОУС С КЛУБНИКОЙ GAZIPASA, С  
САДОВЫМ САЛАТОМ

445 ₺

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ**

ХВОСТНАЯ КРЕВЕТКА С ЧЕСНОКОМ КАСТАМОНУ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ

485 ₺

**СВЕЖИЙ ХРУСТЯЩИЙ КАЛЬМАР**

КАЛЬМАРЫ В ТЕМПУРЕ СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ И СЫРНЫМ СОУСОМ

435 ₺

**ОРЕХ ВОНГОЛЕ**

С НИОЧИ, ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ И ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ

495 ₺

**КОПЧЕНАЯ ТАРЕЛКА ANJELIQ**

ФЕРМЕРСКИЕ ДЫМЫ И САДОВАЯ ЗЕЛЕНЬ

625 ₺

**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА SOUL OF**С ДЕРЕВЕНСКИМИ И ПРИВОЗНЫМИ СЫРАМИ, ОРЕХАМИ, ХРУСТЯЩИМ  
ХЛЕБОМ И ЗЕЛЕНЬЮ С МОЛОЧНОЙ ФЕРМЫ

595 ₺

**ПОЦЕЛУИ ЛАНГУСТИНОВ**

С МАРИНОВАННЫМ ЛАНГУСТОМ И АБРИКОСОВЫМ ПЮРЕ

845 ₺

**ГЛУБИНА ГРАВЛАКСА**

СЕМГА МАРИНОВАННАЯ В СВЕКЛЕ С РЫБНЫМ СОУСОМ

465 ₺

WORLD LUXURY  
RESTAURANT AWARDS

ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



# Tartarlar & Carpaccio

NEW



## ТРОЙНОЙ ДУХ ВОЖДЯ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ТАРТАР ИЗ МЯСА, ТАРТАР ИЗ АВОКАДО  
985₺

NEW

## МЯСНОЙ ТАРТАР

ВЫРЕЗКА, ОСТРАЯ САЛЬСА, ХИНИКЛАВ, ТЕРТАЯ ЦЕДРА ЛИМОНА, КАПЕРСЫ  
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ  
465₺

NEW



## ТАРТАР ИЗ ОСЬМИНОГА

ОСЬМИНОГ, ФИОЛЕТОВЫЙ ЛУК, ТЕРТАЯ ЦЕДРА ЛИМОНА И  
МАРИНОВАННЫЕ КОРНИШОНЫ, ПОДЖАРЕННЫЙ КУНЖУТ  
465₺



## ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК

ХВОСТАТАЯ КРЕВЕТКА С КУКУРУЗОЙ, ОГУРЦОМ, КУСОЧКАМИ  
АПЕЛЬСИНА И ОСТРЫМ СОУСОМ  
425₺

NEW



## ТАРТАР ИЗ АВОКАДО

С КИНОА, ЗЕЛЕНЬЮ, ЛИМОННЫМ СОУСОМ  
295₺

NEW

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

С ЛИСТОВЫМ ПАРМЕЗАНОМ, ХИНАКЛАВОМ, СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ,  
РУККОЛОЙ, АВОКАДО И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ С ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОГО  
ЧЕСНОКА  
495₺



## КАРПАЧЧО ИЗ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ

ЛИСТ ПАРМЕЗАНА, ХИНАКЛАВЕ, СЛАДКИЕ  
ПОМИДОРЫ, РУККОЛА, АВОКАДО, ХРУСТЯЩИЕ КАПЕРСЫ СОУС ТЕРИЯКИ, С  
ЧЕРНЫМ ЧЕСНОЧНЫМ ПЮРЕ ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ  
445₺



## КАРПАЧЧО ИЗ ВЕГУ ИЗ СВЕКЛЫ

КОПЧЕНЫЙ ЙОГУРТ, ИКРА, ПАРМЕЗАН И ЗЕЛЕНЬ С НАШЕГО ОГОРОДА  
295₺



## КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

С СОУСОМ ИЗ ОСЬМИНОГА, ИКРОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ИЗ НАШЕГО САДА  
445₺



ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



## Salatalar



**САЛАТ ИЗ ШПИНАТА SOUL OF DREAM**  
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПИГМЕНТОМ, ЯГОДАМИ, БУЛГУРОМ, ЧЕРНИКОЙ И  
ЭКЗОТИЧЕСКИМ СОУСОМ  
325 ₺

**САЛАТ ИЗ ВЫРЕЗКИ**  
САЛАТ АНЖЕЛИК, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА  
495 ₺

**ХРУСТЯЩИЙ КУРИНЫЙ САЛАТ**  
САЛАТ АНЖЕЛИК, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР С ХРУСТЯЩИМИ  
КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ  
385 ₺

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ**  
АЙСБЕРГ, ПАРМЕЗАН, ПОМИДОР, КРОКАН, СОУС ЦЕЗАРЬ ОТ ШЕФА И ГРИЛЬ  
TAVUK İLE  
385 ₺

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**  
АЙСБЕРГ, ПАРМЕЗАН, ПОМИДОР, КРОКАН, СОУС ЦЕЗАРЬ ОТ ШЕФА И  
ОБЖАРЕННЫЕ ХВОСТОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
485 ₺



**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
С САЛАТОМ АНЖЕЛИК, ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, АВОКАДО, КАЛЬМАРАМИ,  
КРЕВЕТКАМИ, ЛОСОСЕМ И МОЛЛЮСКАМИ  
485 ₺

**САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ**  
САЛАТ АНЖЕЛИК С ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, АВОКАДО И ЛОСОСЕМ  
485 ₺

**САЛАТ ИЗ АВОКАДО И КИНОА**  
САЛАТ АНЖЕЛИК, КИНОА, АВОКАДО, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, С ОРЕХАМИ  
335 ₺



**LOVE İS BURATTA**  
АЙСБЕРГ, РУККОЛА, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, АВОКАДО, ХРУСТЯЩИЙ  
КРОКАН, ЧИПСЫ ТАРХАНА И БУРРАТА  
495 ₺

**ПОДХОДЯЩАЯ ЧАША**  
КУРИНАЯ ГРУДКА, РИС ПЛОВ, БАНАН, АРАХИСОВОЕ МАСЛО, ГРЕЦКИЙ  
ОРЕХ, КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ ИЗ РИСА  
385 ₺



**ОВОЩНАЯ МИСКА**  
САЛАТ АНЖЕЛИК С МАНИОКОЙ, ГРЕЧКОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОВОЩАМИ  
345 ₺





# SOUL OF KITCHEN

We offer fresh and unique flavors with  
our growing animal on our own farm



**BUFFOLO WINGS**

# SOUL OF KITCHEN



**BURRATA**

# SOUL OF KITCHEN

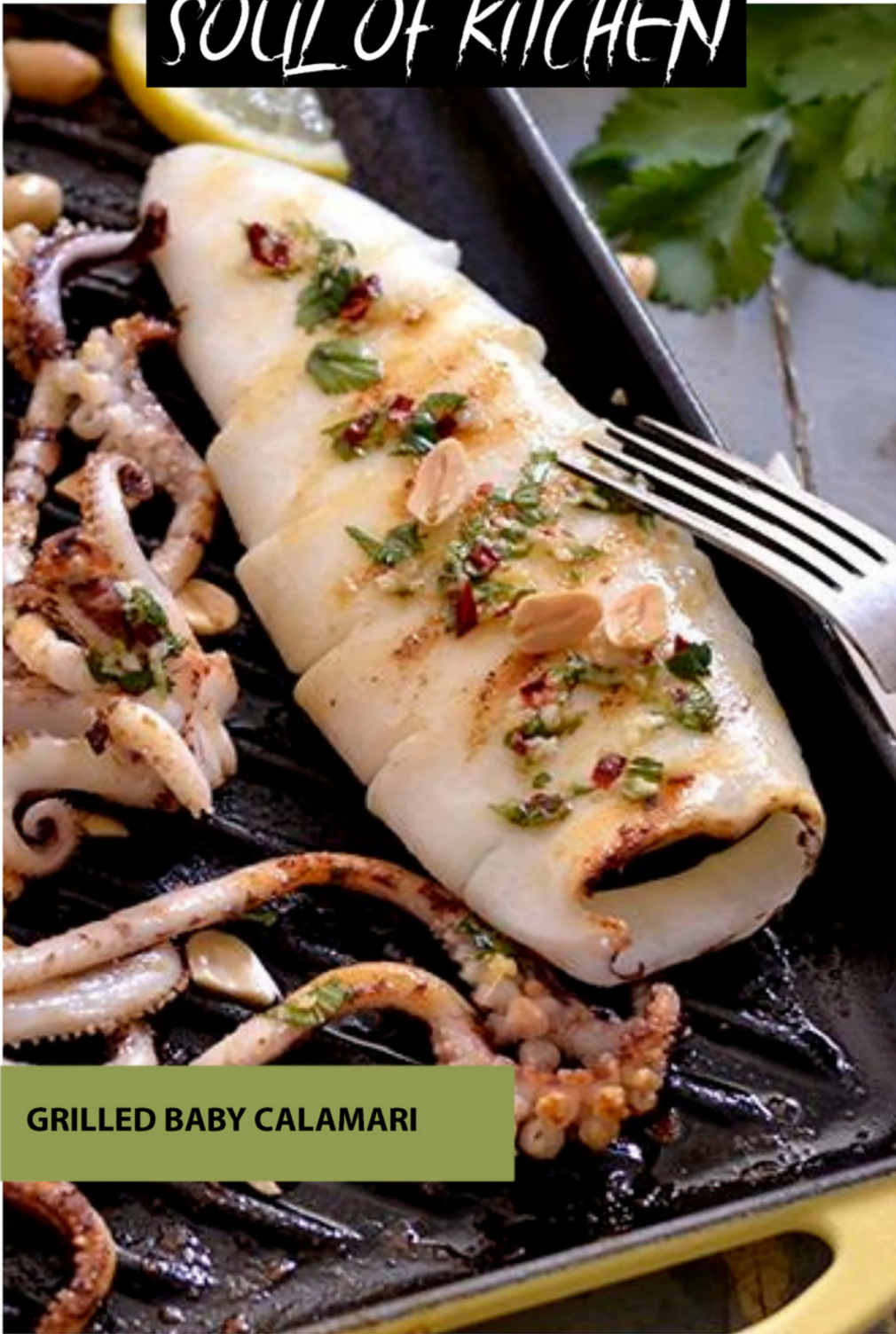
Our seafood, which is taken daily  
from the sea, is always fresh



**SHRIMPS WITH GARLIC**



# SOUL OF KITCHEN



**GRILLED BABY CALAMARI**

# SOUL OF KITCHEN

A close-up photograph of a plate of hot shrimp tempura. The shrimp are coated in a light, golden-brown batter and are arranged on a white plate. To the right of the shrimp is a small red bowl containing a dark dipping sauce. The background is a plain white surface.

*Our seafood, which is taken daily  
from the sea, is always fresh*

**HOT SHRIMP TEMPURA**

# SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily from the sea, is always fresh



**SALMON CARPACCIO**







