

NORVEÇ FÜME SOMON AVAKADO



WINE



SOUL OF
KITCHEN

ALANYA

Dinner 18.00-22.00

MENU

ATEŞ

SU

TOPRAK

HAVA

RÜZGAR

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Starter

KÖK ÇORBASI

HAVUÇ ZENCEFİL VE KEREVİZ SAPI İLE BİRLİKTE
175₺

GASPACHO

ORGANİK DOMATES , KABAK ÇEKİRDEĞİ VE BAHÇE YEŞİLLİKLERİ İLE
175₺

IZGARA PEYNİR

HELLİM PEYNİRİ , KÖY DOMATESİ VE BAHÇE YEŞİLLİKLERİ İLE
195₺

BORSCH ÇORBASI

DANA ETİ VE SUYU BAHÇE SEBZELERİ PANCAR SUYU ESLİĞİND
385₺

BUFFALO SOSLU KANAT

KAŞIK PATATES , TAVUK BUT VE KANAT , HARDAL TANELİ BUFFALO SOS İLE
395₺

MEKSİKA ATEŞİ KARİDES TOPU

TEMPURALANMIŞ KARİDES PARÇALARI , MEKSİKAN SOS İLE
485₺

TAZE ÇITIR KALAMAR

TEMPURALANMIŞ HALKA KALAMAR,TAZE ROKA VE PEYNİR SOS İLE
BİRLİKTE
435₺

ACIL-TATLI KARİDES ÇUBUĞU

TEMPURALANMIŞ KARİDES , GAZİPAŞA ÇİLEĞİ İLE HAZIRLANMIŞ SOS ,
BAHÇE SALATASI İLE BİRLİKTE
445₺

OKYANUS ÇORBASI

KÖY DOMATESİ , SOMON BALIĞI , KARİDES , KALAMAR PARÇACIKLARI İLE KUM MİDYESİ
485₺

DEEP OF GRAVLAX

PANCAR MARİNELİ SOMON,BALIK SOS,İLE BİRLİKTE
465₺

SARIMSAKLI AKDENİZ KARİDES

KUYRUKLU KARİDES , KASTAMONU SARIMSAĞI , TAZE KEKİK İLE BİRLİKTE
485₺

SOUL OF PEYNİR TABAĞI

MANDIRADAN KÖY VE İTHAL PEYNİRLER,YEMİŞLER,ÇITIR EKMEK VEBAHÇE
YEŞİLLİKLERİ İLE BİRLİKTE
595₺

FINDIK VONGOLE

NIOCHİ,YEŞİL BEZELYE VE FINDIK KREMASI İLE BİRLİKTE
495₺

ANJELİQ FÜME TABAĞI

ÇİFLİKTEN FÜMELER VE BAHÇE YEŞİLLİKLERİ
625₺

ÖPÜŞEN LANGUSTİNES

MARİNE EDİLMİŞ LANGUST VE KAYSI PÜRESİ İLE
845₺



WORLD LUXURY
RESTAURANT AWARDS



Tartarlar & Carpaccio

KARİDES TARTAR

KUYRUKLU KARİDES, MISIR, SALATALIK, PORTAKAL PARÇALARI VE ACI SOS İLE BİRLİKTE
425₺

AHTAPOT TARTAR

AHTAPOT, MOR SOĞAN, RENDELENMİŞ LİMON KABUĞU, VE KORNİŞON TURŞU, KAVRULMUŞ SUSAM İLE BİRLİKTE
465₺

AVOKADO TARTAR

KİNOA, BAHÇE YEŞİLLİKLERİ, LİMON SOS İLE BİRLİKTE
295₺

ET TARTAR

BONFİLE ET, ACI SALSA, ŞİNIKLAV, RENDELENMİŞ LİMON KABUĞU, KAPARİLİ KREM PEYNİR VE ÇITIR EKMEK İLE
465₺

SOMON TARTAR

SOMON, MİRİN, LİMON KABUĞU, ŞİNIKLAV, KİBRİT PATATES, ACI SOS VE ÇITIR EKMEK İLE
445₺

VEGU PANCAR CARPACCİO

İSLİ YOĞURT, HAVYAR, PARMESAN VE BAHÇEMİZDEN YEŞİLLİKLER EŞLİĞİYLE
295₺

OCTOPUS CARPACCİO

OCTOPUS SAUCE, HAVYAR, PARMESAN VE BAHÇEMİZDEN YEŞİLLİKLER EŞLİĞİYLE
445₺

NORVEÇ SOMON CARPACCİO

YAPRAK PARMESAN, ŞİNIKLAV, TATLI DOMATES, ROKA, AVOKADO, ÇITIR KAPARI TERYAKİ SOS, SİYAH SARIMSAK PÜRELİ ÇITIR EKMEK İLE
445₺

LOKUM DANA CARPACCİO

YAPRAK PAERMESAN, ŞİNIKLAV, TATLI DOMATES, ROKA, AVOKADO VE SİYAH SARIMSAK PÜRELİ ÇITIR EKMEKLER İLE
495₺

ŞEFİN ÜÇLÜ RUHU

SOMON TARTAR, ET TARTAR, AVOKADO TARTAR
985₺





Salatalar



SEZAR SALATASI
ICEBERG, PARMESAN, DOMATES, KROKAN, ŞEFİN SEZAR SOSU VE IZGARA TAVUK İLE
385₺

VEGİ BOWL
ANJELİQ SALATASI, VAKAME, KARA BUĞDAY, BAHÇE YEŞİLLİKLERİ VE SEBZELERİ İLE BİRLİKTE
345₺

SOUL OF DREAM İSPANAK SALATASI
PORTAKAL PİGMENT, YEMİŞLER, FİRİK BULGURU, YABAN MERSİNİ VE EGZOTİK SOS İLE BİRLİKTE
325₺

AVOKADO KİNOA SALATASI
ANJELİQ SALATASI, KİNOA, AVOKADO, DOMATES, SALATALIK, KURU YEMİŞ İLE
335₺

ÇİTİR TAVUK SALATASI
ANJELİQ SALATASI, AVOKADO, SALATALIK, DOMATES ÇİTİR TAVUK DİLİMLERİ İLE
385₺

FİT BOWL
TAVUK GÖĞÜS, PİRİNÇ PİLAVI, MUZ, YER FISTIĞI EZMESİ, CEVİZ, ÇİLEKLİ PİRİNÇ KREMASI İLE BİRLİKTE
385₺

IZGARA SOMON SALATASI
ANJELİQ SALATASI, DOMATES, SALATALIK, AVOKADO VE SOMON BALIĞI İLE
485₺



OKYANUS ÜRÜNLERİ SALATASI
ANJELİQ SALATASI, DOMATES, SALATALIK, AVOKADO, KALAMAR, KARİDES, SOMON BALIĞI VE KUM MİDYESİ İLE
485₺



LOVE İS BURATTA
ICEBERG, ROKA, KÖY DOMATESİ, AVOKADO, ÇİTİR KROKAN, TARHANA CİPSİ VE BURRATTA
495₺



KARİDESLİ SEZAR SALATASI
ICEBERG, PARMESAN, DOMATES, KROKAN, ŞEFİN SEZAR SOSU VE SOTELENMİŞ KUYRUK KARİDES
485₺



BONFİLE SALATASI
ANJELİQ SALATASI, AVOKADO, SALATALIK, DOMATES, DANA BONFİLE
495₺





SOUL OF KITCHEN

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



BUFFOLO WINGS

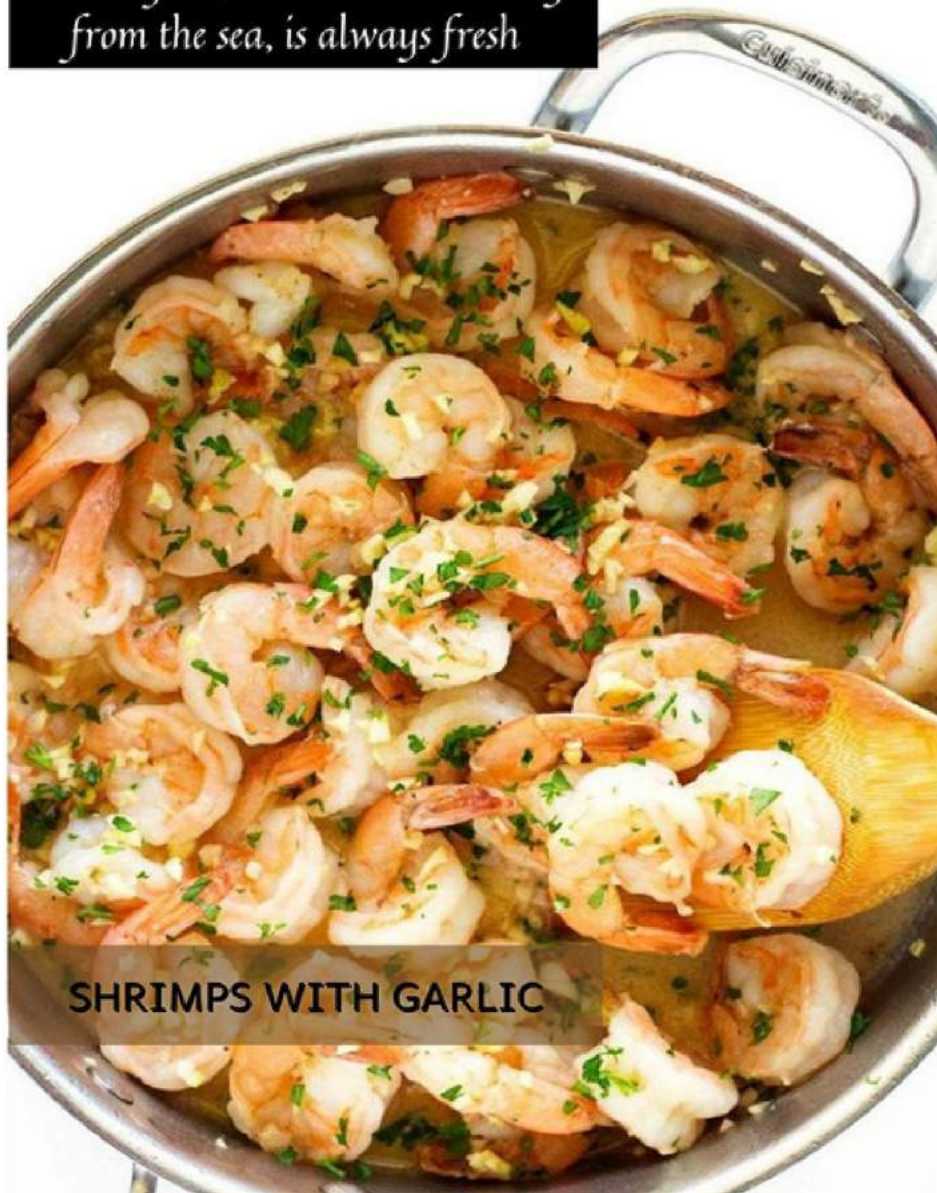
SOUL OF KITCHEN



BURRATA

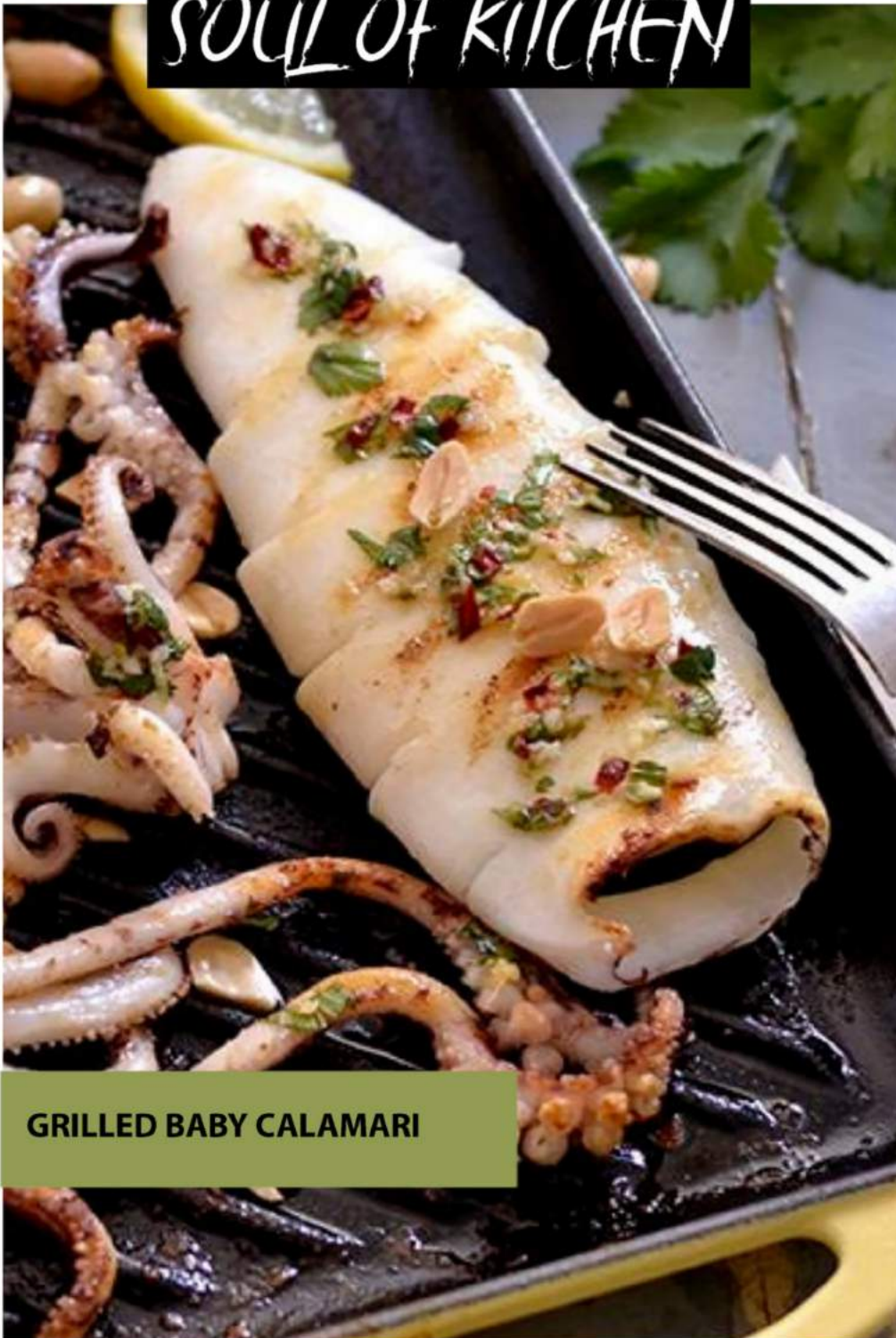
SOUL OF KITCHEN

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



SHRIMPS WITH GARLIC

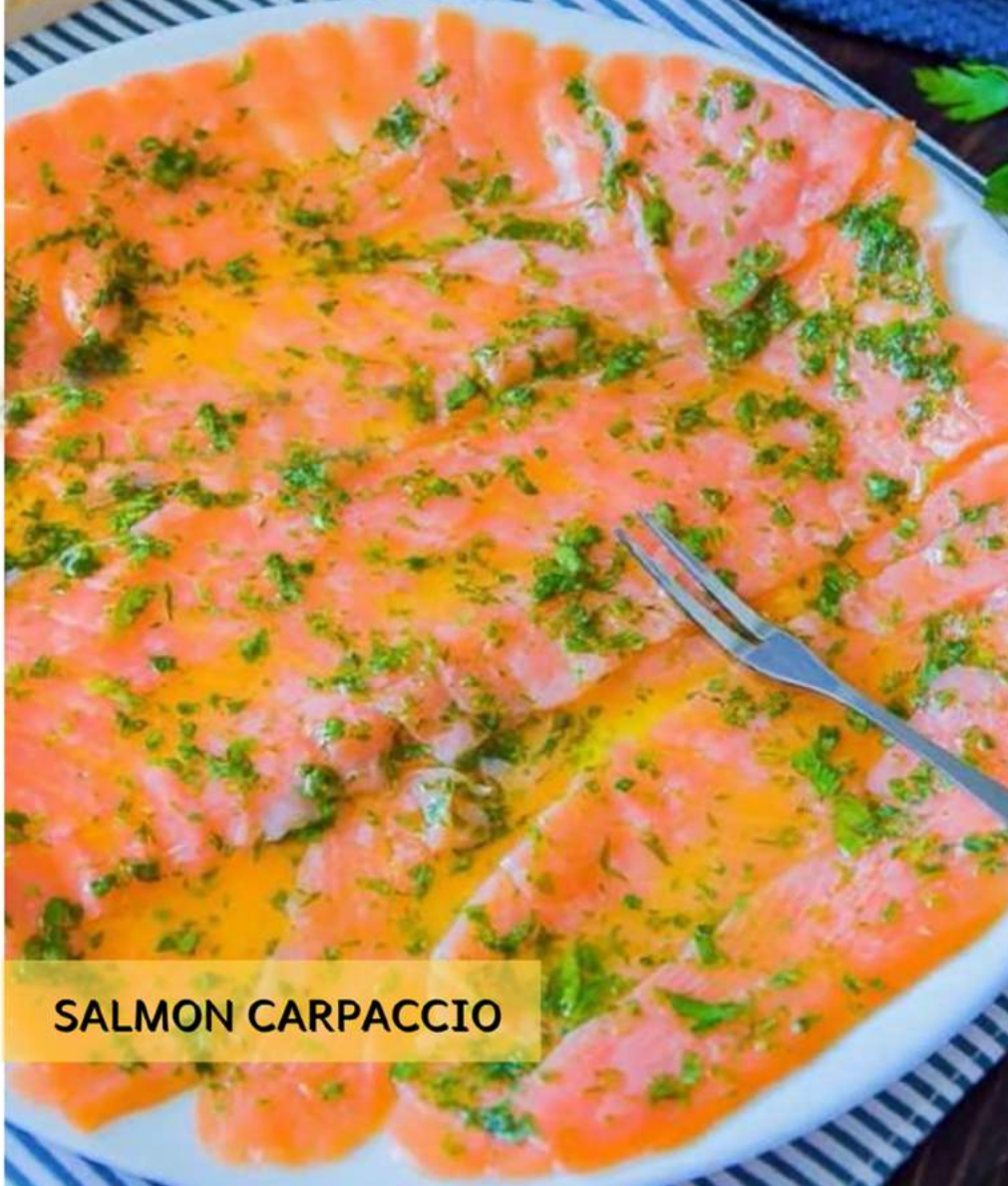
SOUL OF KITCHEN



GRILLED BABY CALAMARI

SOUL OF KITCHEN

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



SALMON CARPACCIO

SOUL OF KITCHEN

A close-up photograph of a plate of hot shrimp tempura. The shrimp are coated in a light, golden-brown, crispy batter. To the right, a small red bowl contains 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



