



Hoşgeldiniz

Welcome



Kahvaltı / Breakfast



Tiara'nın Kahvaltısı 2 Kişilik

Tiara's Turkish Breakfast 2 Person

Beyaz peynir, eski kaşar, tulum peyniri, ızgara hellim, ev yapımı reçeller, çikolatalı fındık kreması, acuka, tereyağı, bal, kaymak çeri domates, salatalık söğüş tabağı, pane mozerella çubukları, French tost çilek soslu, omlet veya menemen (tercihe göre) ve sahanda sucuk

(3 Kinds of Turkish cheese, grilled hellim cheese, mozerella stick, homemade jams, Turkish cream, chocolate hazelnut cream, acuka, butter, honey, cherry tomatoes and cucumber, French toast with strawberry sauce, menemen OR omlette (according to preference) pan fried sausage

3.Kişi kahvaltı servis ücreti / 3rd Person service charge



Kahvaltı Tabağı

Yukarıdaki 2 kişilik kahvaltının tamamı 1 kişilik porsiyonlarda sunuluyor.

Breakfast Plate

The entire breakfast for 2 people above is served in a single portion for 1 person.

2.Kişi kahvaltı servis ücreti

2nd Person service charge

%10 Servis ücreti fiyatlarımıza ilave edilir/ A 10% service fee will be added.

Fiyatlarımıza KDV dahildir / Price include VAT

Kahvaltı / Breakfast



Pankek / Pancakes

Mevsim meyveleri ve ikolata kremalı
With seasonal fruits and chocolate cream



Ev Yapımı Granola / Hamemade Granola

Ev yapımı granola st veya yoğurtlu, zerine mevsim meyveleri ve karamelize meyve.

Homemade granola is served with milk or yogurt, topped with seasonal fruits and caramelized fruit.



Tost / Grilled Sandwich



Manda Sucuklu Tost

Toast With Turkish Cheese and Buffalo Sausage

Taze kaşarlı sucuklu tost yanına yeşil salata.

Freshly toasted sandwich with cheddar and sausage, served with a side salad.



Tiara's Klüp Sandviç / Tiara's Club Sandwich

Taze kaşar, hindi füme, ızgara tavuk, haşlanmış yumurta, domates, salatalık turşusu, hardallı mayonez sos, yanında patates kızartması ve yeşil salata.

(Fresh cheese, smoked turkey, grilled chicken, boiled egg, tomato, pickle, mustard, mayonnaise sauce, served with french fries and green salad.)



Ekmek Üstü Dana Jambon / Bread Topped Beef Ham

Jambon, avokado, scrambled egg ve taze yeşillik ile.

Beef ham, avocado, Scrambled Egg and with Fresh Greens



Tiara's Mezeler / *Tiara's Mezzes*



Vişneli Yaprak Sarma
Olive oil stuffed grape leaves with cherries



Pastırmalı Humus
Hummus with pastirami



Muhammara/*Roasted red pepper, tomatoes, garlic, onion, flavored with walnuts, molasses and olive oil*



Köpoğlu/*Fried eggplant with garlic yogurt and tomato sauce*

Fava
Mashed broad beans with dill and dried tomato



Lakerda
Salted Tunny



Zeytinyağlı Bombay Fasülye

Sıcak Başlangıçlar / *Hot Starters*



Simi Usulü Çıtır Bebek Karides / Tartar sos ile
Simi - Style Crispy Baby Shrimps / *With tartar sos*



Ahtapot / *Octopus*



Kalamar Tava / *Fried Calamari*



Jumbo Karides
*Jumbo Shrimp sauteed in
garlic butter*

Sıcak Başlangıçlar / *Hot Starters*



Izgara Bebek Enginar

Soya ve zeytinyağlı yanında tartar sos.

Grilled Baby Artichokes With Soy and Olive Oil Served With tartar sauce.



Müçver

Battered deep fried patties of grated squash with dill



Deniz Mahsullü Çıtır Börek

Crispy Pastry With Seafood



İçli Köfte / Tane

Kibbeh fist sized burghull balls filled with seasoned/Each one minced meat served with avocado, spicy green pepper and yogurt sauce

Sıcak Başlangıçlar / Hot Starters



3 Adet Mini Köfte Burger / 3 Mini Meatball Burger



Çıtır Deniz Tabağı / Crispy Seafood Platter

Panelenmiş jumbo karidesler ve panelenmiş levrek parçaları, özel soslu
Breaded jumbo shrimp and sea bass with special sauce.



Çıtır Tavuk / Crispy Chicken

Panelenmiş tavuklar özel soslu
Breaded chicken pieces with special sauce



Soğuk Başlangıçlar – Salatalar *Cold Starters – Salads*



Somon Pastırma / *Salmon Pastarami*



**Tulum Peynirli İtalyan Salata
*Italian Salad with Tulum Cheese***

Tulum peynir, Akdeniz yeşillik, salatalık, çeri domates, havuç, kırmızı soğan, kapyra biber, maydanoz, hardal ve pesto sos.

Tulum cheese, cucumber, cherry tomato, carrot, red onion, capia pepper, parsley, mustard and pesto sauce.



Izgara Bonfileli Salata / *Grilled Beef Tenderloin Salad*

Izgara bonfile, Akdeniz yeşillik, salatalık, çeri domates, havuç, kırmızı soğan, kapyra biber, maydanoz, hardal ve pesto sos.

Grilled beef tenderloin, fresh greens, cucumber, cherry tomato, carrot, red onion, capia pepper, parsley, mustard and pesto sauce.

Soğuk Başlangıçlar – Salatalar *Cold Starters – Salads*



Izgara İnegöl Köfteli Salata

Grilled İnegöl Meatball Salad

Izgara İnegöl köfte, Akdeniz yeşillik, salatalık, çeri domates, havuç, kırmızı soğan, kapyra biber, maydanoz, hardal ve pesto sos.

Grilled İnegöl meatball, fresh greens, cucumber, cherry tomato, carrot, red onion, capia pepper, parsley, mustard and pesto sauce.



Izgara Tavuklu Salata / *Grilled Chicken Salad*

Çtır tavuk, Akdeniz Yeşillik, salatalık, çeri domates, havuç, kapyra biber, maydanoz, hardal ve pesto sos.

Crispy chicken, fresh greens, cucumber, cherry tomato, carrot, red onion, capia pepper, parsley, mustard and pesto sauce.

Deniz Mahsulleri / Seafood



Kalkan / Turbot

Kalkan yanında patates ve salata
Turbot with salad and potatoes



Kağıtta Sebzeli Levrek / Sea Bass on Paper

Kırmızı soğan, limon, maydanoz, tereyağ sosu yanında bebek patates ve sotelenmiş mevsim sebzeleri ile.
With red onion, lemon, parsley and butter sauce. Served with baby potatoes and sauteed vegetables.



Mezgit Fleto / Whiting Fillet

Yanında bebek patates ve sotelenmiş mevsim sebzeleri ile.
Served with baby potatoes and sauteed vegetables.



Tekir / Mullet Fish

Tekir yanında bebek patates ve sotelenmiş mevsim sebzeleri ile.
Rock mullet served with baby potatoes and sauteed vegetables.

Deniz Mahsulleri / Seafood



Dil Balığı / Sole Fish

Tereyağında pişirilmiş limon soslu dil balığı yanında fırınlanmış bebek patetes.
Sole meuniere Pan-fried sole with lemon butter sauce served with roasted baby potatoes.



Çipura / Sea Bream

Tereyağ limon soslu maydonozlu, yanında bebek patates ile.
Butter lemon sauce with parsley and baby potatoes.



Fener Balığı / Roasting Angler Fish

Domates, yeşil biber, kapya biber ve sarımsakla sotelenmiş
Diced tomatoes, green and capia peppers sauteed with garlic.

Ana Yemek – Etler / Main Course – Meats



Dallas Steak

Yanında patates kızartması ile

Grilled steak with french fries



Izgara Dana Bonfile Teriyaki Soslu

*Grilled Beef Tenderloin
With Teriyaki Sauce*

Bebek patates ve sotelenmiş mevsim sebzeleri ile
Served with sauteed vegetables and baby potatoes.



Antrikot

Ribeye Steak

Izgara Antrikot yanında kızarmış patates ile
Grilled ribeye steak with french fries



Tiara's Dana Bonfile / Tiara's Beef Tenderloin

Izgara dana bonfile içinde közlenmiş patlıcan, permasan ve hardal soslu yanında sotelenmiş mevsim sebzeler ve bebek patates.

Grilled beef tenderloin flavored with spices and grilled eggplant, parmesan and mustard sauce served with sauteed vegetables and baby potatoes.

Ana Yemek – Etler / Main Course – Meats



Yoğurtlu Kebap / Kebab With Yoghurt

Grilled fillet slices and meatballs, on pita bread with yogurt and tomato sauce



Anne köftesi / Meatballs

Sakızlı Patlıcan Beğendili ile

with Eggplant Puree Flavored with Mastic



Et Şnitzel Patates Salatası ile

Meat Schnitzel with Potato Salad

Yanında bebek patates ve sotelenmiş mevsim sebzeleri ile.

Served with baby potatoes and souteed vegetables.

Ana Yemek – Tavuk / Main Course – Chicken



Yaz Tavuđu / Summer Chicken

Kemiksiz tavuk but, tane karabiberli kremalı sos ve yanında bebek patates, sotelenmiş mevsim sebzeleri.

Boneless chicken thigh served with a grainy pepper cream sauce, baby potatoes and sauteed vegetables.



Tavuk Şnitzel / Chicken Schnitzel

Patates Salatası ile
with Potato Salad



Makarna / Pasta – Risotto – Paella



Arabiata Penne / Penne Al'Arrabiata



Fettuccine Alfredo Tavuklu
Creamy Chicken with Basil and Mushrooms



Kremalı, Limonlu ve Mantarlı Tagliatelli
Tagliatelle with Cream, Lemon and Mushroom



İtalyan Köfteli Domates Soslu Spaghetti
Spaghetti with Italian Meatballs and Tomato Sauce

Makarna / Pasta



Deniz Mahsullü Spaghetti / Seafood Spaghetti

Vongole midye, karides, kalamar, sarımsak ve fesleğenli domates soslu.
Vongole mussels, calamari, shrip with garlic basil and tomato sauce.



Safranlı Karidesli Risotto

Saffron Shrimp Risotto



Paella İki Kişilik / Paella Two Person

Deniz mahsüllü; kalamar, midye, karides, jumbo karides, vongole.
Seafood; squid, mussels, shrip, jumbo shrip, vongole.



Tatlı / Dessert



Vişneli Ekmek Kadayıfı

Sour Cherry Bread Pudding With Cream Turkish Style



Sütlaç / Rice pudding



**Servis edilen dondurma
Movenpick dondurmasıdır.
*The served ice cream is
Mövenpick ice cream***



Elmalı Turta

Apple Pie



Çikolatalı Mozaik

Chocolate Mosaic Cake

● **ŞAMPANYA / CHAMPAGNE**

Moet & Chandon /Imperial

● **PROSECCO**

Mon Reve /Glitz 3.900 ₺

Bottega

Mullier 37,5cl 1.250 ₺

● **KOKTEYL / COCKTAIL**

White Lady 550 ₺

Negroni 550 ₺

Cosmopolitan 550 ₺

Margarita 550 ₺

Long Island Ice Tea 650 ₺

Lynchburg Lemonade 550 ₺

Cin Fizz 550 ₺

Apperol Spitz 550 ₺

Martini 550 ₺

Cin Tonik / Gin Tonic 550 ₺

● **VISKI / WHISKY**

Macallan 12 Double 1.600 ₺

Talisker 10 Double 800 ₺

Lagavulin 8 Double 800 ₺

Glenkinchie 12 Double 900 ₺

Chivas Regal Single 300 ₺

Chivas Regal Double 550 ₺

Jack Daniel's Single 300 ₺

Jack Daniel's Double 550 ₺

● **VOTKA / VODKA**

Beluga Double 800 ₺

Grey Goose Double 800 ₺

Belvedere Double 800 ₺

● **KONYAK / COGNAC**

Meukow Double 1.200 ₺

Hennessy Double 800 ₺

● **BİRA / BEER**

Tuborg Gold 50 260 ₺

Efes 50 260 ₺

Bomonti Filtresiz 50 290 ₺

Miller 50 cl Bottle 320 ₺

Heineken 33 cl I Bottle 350 ₺

%10 Servis ücreti fiyatlarımıza ilave edilir.

A 10% service fee will be added.

Fiyatlarımıza KDV dahildir.

Price include VAT

• ŞARAPLAR / WINES

Kırmızı / Red

	Kadeh	Şişe
Diamond Shiraz Öküzgözü	400 ₺	1.400 ₺
SMYRNA Merlot Lucien Arkas Bağları		1.550 ₺
ANFORA Cabernet Sauvignon		1.550 ₺
ANFORA Merlot		1.550 ₺
ANFORA Shiraz		1.550 ₺
ARTI Cabernet Frank		1.950 ₺
MON REVE Marselan Lucien Arkas Bağları		2.150 ₺
NODUS Shiraz		2.550 ₺
NODUS Cabernet Franc-Merlot		2.550 ₺
NODUS Cabernet Sauvignon		2.550 ₺
CONSENSUS Shiraz- Cabernet Sauvignon -Merlot		3.200 ₺
PLATO Kalecik Karası		1.850 ₺
Chateau Gali Pure Merlot		2.200 ₺
Chateau Magnum Gali Pure Merlot 2011 (1,5lt)		3.550 ₺
Sevilen Magnesia/Cabernet Franc		3.450 ₺
ZINFANDEL Wild Ferment		2.300 ₺

CHATEAU KALPAK

V18 Cabernet Sauvignon, merlot, Cabernet Frank	3.200 ₺
V18 Cabernet Frank	3.200 ₺

7 BİLGELER

Pythagoras Cabernet sovignon, Merlot, Cabernet Frank, Petit Verdot. Red/Kırmızı	3.500 ₺
---	---------

Beyaz / White

	Kadeh	Şişe
Pamukkale Diamond / Sultaniye	400 ₺	1.400 ₺
Anfora Sauvignon Blanc		1.550 ₺
SMYRNA Sauvignon Blanc		1.550 ₺
Trebbiano Lucien Arkas Bağları		
Chateau Gali Viognier		1.650 ₺
ANTRE Sauvignon Blanc		1.900 ₺
NODUS Chardonnay		2.550 ₺
CONSENSUS Chardonnay		3.300 ₺

7 BİLGELER

Khilon Sauvignon Blanc White / Beyaz	2.800 ₺
Anaxagoras Reserv Chardonnay White / Beyaz	2.800 ₺

Rose - Blush

	Kadeh	Şişe
Diamond Blush	400 ₺	1.400 ₺
SMYRNA Blush Lucien Arkas Bağları		1.500 ₺
İDOL (Rose) Kalecik Karası		1.600 ₺
Kuzubağ Çal Karası - Kalecik Karası (Rose)		1.700 ₺
LA PASSITO Bornova Misketi (Sweet - tatlı)		1.750 ₺
INNOCENT Angel (Rose)		3.500 ₺

● RAKI BEYLERBEYİ

	20cl	35cl	50cl	70cl
Göbek	1.000 ₺	1.450 ₺	2.100 ₺	2.900 ₺
Göbek Single 260 ₺				
Göbek Double 480 ₺				
Mavi	950 ₺	1.350 ₺	1.900 ₺	2.700 ₺
Tera Gold	1.000 ₺	1.450 ₺	2.100 ₺	2.900 ₺
Kalecik Karası				3.250 ₺
İncirден				3.250 ₺
● RAKI EFE				
Efe Yaş Üzüm		1.200 ₺	1.700 ₺	2.100 ₺
Efe Gold	1.000 ₺	1.300 ₺	1.700 ₺	2.300 ₺
Efe Gold Single 220 ₺				
Efe Gold Double 420 ₺				
Efe Göbek	1.000 ₺	1.450 ₺	1.800 ₺	2.900 ₺

● SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Çay (Fincan)	75 ₺
Türk Kahvesi	120 ₺
Bitki Çayı	150 ₺
(Ihlamur, Adaçayı, Papatya, Yeşil Çay)	

● KAHVE / COFFEE

Espresso S	150 ₺
Espresso D	160 ₺
Americano	150 ₺
Ice Americano	160 ₺

● SOĞUK İÇECEKLER / COLD DRINK

Cola	125 ₺
Soda	125 ₺
S. Pellegrino	160 ₺
Fanta	125 ₺
Sprite	125 ₺
Limonata	180 ₺
Su 33 cl	75 ₺
Su 75 cl	140 ₺

● MEYVE SUYU / JUICE

Mandalina / Mandarin	170 ₺
Nar / Pomegranate	170 ₺
Karışık / Mix	190 ₺