

SEKI

restaurant
lounge-cellar

Sevgili misafirimiz,

Kapadokya'da gastronomi keyfini en doğal haliyle tatmak üzeresiniz. Seki Restaurant – Lounge & Cellar'da damak tadınızı dört dörtlük bir deneyime dönüştürmek için kendi bahçemizin taptaze mahsullerini ve yöresel lezzetleri, modern tekniklerle birleştiriyoruz. Yöremizin geleneksel yemeklerini Seki şeflerinin özgün dokunuşuyla, taptaze ve doğal içerikleriyle deneyin. Uygun şarabı seçmeniz zor olmayacak. Yeraltı mahzenimiz Seki Mahzen, Argos Bağları'nın ürünü ödüllü şaraplarımızın yanısıra yerel ve dünya şaraplarından oluşan zengin bir seçkiye sahip. Dilerseniz binlerce yıllık mahzenimizi ziyaret edip kendi şarabınızı kendiniz seçebilirsiniz. Güvercinlik Vadisi manzarasına karşı kokteyl ve alkollü-alkolsüz içki çeşitlerimizle Küba purolarının tadına bakmak için Seki Cigar Lounge'a uğrayabilirsiniz.

Afiyet olsun...

*Restoranımız saat 22.30'a kadar hizmet vermektedir.

Başlangıçlar

Taze Baharat Salatası

Marul, Domates, Dereotu, Taze Nane, Maydanoz, Çömlek Peyniri ve Ballı Limon Sos ile

Keçi Peyirli Kabak Karpacıo

Baharatlarla Tatlandırılmış Keçi Peyniri ve Roka ile

Koyu Yeşil Salata

Roka, Kuzu Kulağı, Kurutulmuş Domates, Kızartılmış Parmesan Dilimleri ve Balzamik Sos ile

Taze Ispanak Salatası

Kırmızı Soğan, Mantar, Kurutulmuş Meyve ve Ilık Soya Sos ile

Konfi Ördekli Yeşil Salata

Portakal, Greyfurt Dilimleri, Misket Elma ve Portakal Sos ile

Izgara Sebze

Akdeniz Yeşillikleri, Izgara Hellim ve 'Pesto Sos' ile

Peynir Tabağı, 2 / 4 kişilik

Rokfor, Brie, Edam, Kars Gravyeri, Baharatlı Keçi Peyniri, Kuru Erik Püresi, Ceviz, Kurutulmuş Domates

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,
lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.*

%10 servis bedeli eklenecektir.

Meze ve Zeytinyağlılar

Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Köpoğlu Mancası

Kızarmış Susam, Köz Patlıcan, Domates Sos ve Yoğurt ile

Pastırmalı Ilık Humus

Közlenmiş Biberli Haydari

Ara Sıcaklar

Günün Çorbası

Dana Ciğeri

Dereotu, Maydanoz ve Taze Soğan ile

Kağıtta Pastırma

Çıtır Yufka Ekmeği içinde Yeşillik ve Çömlek Peyniri ile

Yufkaya Sarılı Bildircin

Yeşillik, Acılı Ezme ve Dip Sos ile

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,
lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.*

%10 servis bedeli eklenecektir.

Ev Yapımı Makarnalar

Kaz Suyunda ektirilmiş Ev Yapımı Eriřte

Kaz Eti Eřlięinde

Kırcı Makarna

Yoęurtilu ve Kıymalı Yöresel Ev Yapımı Makarna

Kayseri Mantısı

Yoğurt ve Nohutlu Tereyağ Sos ile

Mantarlı Fettucini

Kavrulmuş Kabak ekirdekli Ispanak Sos ve Toz Parmesan ile veya
Maydanozlu Rokfor Sos ile

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,

lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.

%10 servis bedeli eklenecektir.

Ana Yemekler

Çıtır Derili Ördek But

Patates Püresi, Portakallı Yeşil Elma, Kuru İncir ve Vişne Sos ile

Dana Şaşlık

Tırnak Pide, Domates Sos, Süzme Yoğurt ve Tereyağ ile

Kuzu İncik

Firik Pilavı, Acılı Cevizli Salsa ve Kendi Sosu ile

Çemenli Dana Bonfile

Yabani Mantar Yahnisi, Pancar Cips 'Bourdoux Sos' ile

Izgara Kuzu Tarak

Roşti Patates, Soğan Turşusu, Yeşil Kuşkonmaz ve 'Karabiberli Allemande Sos' ile

Dana Yanak Soya Sos ile

Buğday Risotto, Izgara Çeri Domates, 'Demi Glace Sos' ile

Izgara Somon

Yeşil Soğan ile sotelenmiş Enginar ve Lime Sos ile

Dana Antrikot

Fırınlanmış Patates, İstiridye Mantarı ve 'Teryaki Sos' ile

Kuzu Külbastı

Fırınlanmış Patates, İstiridye Mantarı ve 'Teryaki Sos' ile

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,
lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.*

%10 servis bedeli eklenecektir.

Tatlılar

Susamlı Tahinli Sufle

Meyve Salatası ve Nane Limon Sorbe ile

Nar Soslu Panna Cotta

Rulo Çikolata ve Cevizli Dondurma ile

Karamelize Armutlu Tart

Frambuaz Sorbe ve Armanyak ile

Kıtır Bademli Muhallebi

Taneli Vişne Şurubu ile

Pekmezli Kayısı Peltesi

Üzüm Pestili ve Yoğurt Sorbe ile

Vişneli Ev Yapımı Ekmek Kadayıfı

Kaymak ile

Meyve Tabağı – 2 Kişilik

Dondurma Çeşitleri (1 Top)

Tatlı Şaraplar

Kavaklıdere, Tatlı-Sert, Narince 2000, Ankara

Urla, Symposium 2011, İzmir

Diren Mahlep, Öküzgözü-Boğazkere, Tokat

Turasan, Tannat Doğal Tatlı, Kapadokya

Chateau Jolys Cuvee Jean 2004, Jurancon

Küp Vişne Mistel 2007, Denizli

Ramos Pinto Tawny 10 Years Old, Portekiz

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,

lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.

%10 servis bedeli eklenecektir.

Yemek Sonrası

KONYAK

Courvoisier VS

Remy Martin VSOP

Courvoisier VSOP

Hennessy, Martell VSOP

Hennessy XO

ARMAGNAC

Tariquet XO

Calvados

BRENDİ

Napoleon VSOP

LİKÖR

Cointreau

Disaranno, Jagermeister

Baileys, Malibu

Chambord, Limoncello, Sambuca Dei Cesari, Sambuca Caffè, Kahlua

GRAPPA

Poli di Poli Elegant

%10 servis bedeli eklenecektir.