



HELKE 2024 SEÇMELİ MENÜ

HELKE 2024 A LA CARTE MENU

HELKE 2024 SEÇMELİ MENÜ

GÜNÜN ANADOLU ÇORBASI / ANATOLIAN SOUP OF THE DAY ~ 180 TL

**HELKE YORUMUYLA ANA YEMEK ÖNCESİ MEZELER, SALATALAR, SOĞUK VE SICAK BAŞLANGIÇLAR
MEZZES - SALADS - COLD AND HOT STARTERS BEFORE THE MAIN COURSES WITH TOUCH OF HELKE**

HUMUS / Pastırma Turşusu, Taze Otlar, Karamelize Soğan Kreması ~ **285 TL**
Pastrami Pickle - Fresh Herbs - Caramelized Onions Cream

FAVA / Mor Soğan Turşusu, Karamelize Portakal, Dereotu, Ayvalık Erken Hasat Zeytinyağı ~ **280 TL**
Mashed Broad Beans - Purple Onion Pickle - Burnt Orange - Dill - Early Harvest Virgin Olive Oil

FIRINDA PATLICAN / OVEN BAKED EGGPLANT

Bergama Tulum Peyniri, Meşe Balı, Taze Kekik, Kavurulmuş İç Badem, Muhammara, Ayvalık Erken Hasat Zeytinyağı ~ **290 TL**
Bergama Tulum Cheese - Oak Honey - Roasted Almond - Fresh Thyme - Muhammara

MÜTEBBEL / Baklava Çıtırı, Vişne Reçeli, Kapari Turşusu, Kavurulmuş İç Fıstık, Ayvalık Erken Hasat Zeytinyağı ~ **275 TL**
Crispy "BAKLAVA" Filo Dough - Cherry Jam - Cappers Pickle - Roasted Pine Nut - Early Harvest Virgin Olive Oil

KURU CACIK / Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Ev Yapımı Süzme Yoğurt, Kuru İncir ve Kuru Kayısı, Kabak Çekirdeği İçi, Semizotu, Sarımsaklı Fesleğen Yağı ~ **285 TL**
Homemade Plain Yoghurt Smoked with Cherry Wood Shavings - Fresh and Dry Fruits
Purslane - Pumpkin Seeds from Cappadocia - Garlic Infused Basil Oil

ROKA SALATA / ARUGULA SALAD

Salatalık, Kiraz Domates, Mini Turp, Portakal, Nar, Çörek Otlu Çömlek Peyniri, Ayvalık Erken Hasat Zeytinyağı ~ **250 TL**
Cucumber - Cherry Tomato - Mini Radish - Orange - Pottery Cheese with Black Cumin Seeds - Early Harvest Virgin Olive Oil

PANCAR SALATA / BEET SALAD

Trakya Taze Keçi Peyniri, Kavurulmuş Ceviz, Mikro Filizler, Zeytinyağlı Havuç Sos ~ **260 TL**
Fresh Goat Cheese - Roasted Walnut - Micro Sprouts - Carrot Vinaigrette

LAKERDA / Ev Yapımı Badem Sütü, Deniz Börülce Turşusu, Limon Havyar, İso ve Nane Yağı ~ **455 TL**

Cured Bonito "LAKERDA" - Homemade Almond Milk - Sea Beans Pickle - Lemon Caviar - Iso and Fresh Mint Oil

ŞARKÜTERİ TABAĞI / CURED MEAT BOARD

Karabiberli Rozbif, Füme Antrikot, Pastırma, Lavantalı İncir Reçeli, Gevrek Zeytin ~ **495 TL**
Roast Beef with Black Pepper - Smoked Entrecôte - Pastrami - Lavender Infused Fig Jam - Dehydrated Black Olives

ANADOLU'DAN PEYNİRLER / VARIOUS CHEESE FROM ANATOLIA

Bamya Turşusu, Kakuleli Kayısı Marmelatı, Ekşi Mayalı Ekmek Kırırları ~ **450 TL**
Pickled Okra - Cardamon Infused Apricot Marmalade - Crispy Sourdough Bread

İÇLİ KÖFTE / ANATOLIAN KIBBEH

Süzme Yoğurt Sos, Tatlı Toz Kırmızı Biber, Sarımsaklı Maydanoz Yağı ~ **375 TL**
Mint and Lemon Yoghurt Sauce - Red Pepper Powder - Garlic Infused Parsley Oil

ÇITIR BÖREK / CRISPY PASTRY

Yerel Peynirler, Karışık Tohumlar, Tatlı Acı Köz Kırmızı Biber Sos ~ **345 TL**
Local Cheeses - Various Seeds - Sweet and Hot Grilled Capia Pepper Sauce

KUZU CİĞER / LAMB LIVER

Tereyağıyla Nemlendirilmiş Ekşi Mayalı Ekmek, Narlı Maydanoz Salata, Kimyon Sos ~ **450 TL**
Buttery Sourdough Bread - Parsley Salad with Pomegranate - Cumin Sauce

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

BONFILE / FILLET STEAK

Patates Pave, Kuşkonmaz, Niğde Mavi Peynirli ve Hardallı Dana Jus ~ **975 TL**
Potato Pave - Asparagus - Beef Jus with Mustard and Blue Cheese from Anatolia

KUZU SIRT / LAMB LOIN

Firik Keşkek, Kuş Boku Antep Fıstık, Taze Otlar, Mesir Macunlu Kuzu Jus ~ **855 TL**
Firik Keskek- Antep "Birdshit" Pistachio - Fresh Herbs - Lamb Jus with Mesir Paste Broth

KUZU İNCİK / LAMB SHANK

Geleneksel Tekniklerle Tencerede Pişirilmiş Kuzu İncik. Köz Patlıcan,
Kars Gravyer Peyniri, Mürdüm Eriği ve Kırmızı Şarapla Kuzu Jus ~ **830 TL**
Cooked in Braiser with Traditional Techniques - Woodfired Eggplant
Kars Gruyere Cheese - Isot - Lamb Jus Sauce with Red Wine and Plum

DANA YANAK / BEEF CHEEK

Geleneksel Tekniklerle Tencerede Pişirilmiş Dana Yanak.
Ayva Beğendi, Pırasa Çıtır, Kök Sebzeler ve Kırmızı Şarapla Dana Jus ~ **750 TL**
Cooked in Braiser with Traditional Techniques - Quince Puree
"Ayva Beğendi" - Leek Crisp - Beef Jus with Red Wine and Root Vegetables

DANA KABURGA / BEEF RIB

Güveçte Pastırmalı Ağpakla, Soğan Çıtır, Pekmezli Dana Jus ~ **845 TL**
White Beans Cooked with Pastrami in Casserole - Onion Crisp - Beef Jus with Grape Molasses

KASAP KÖFTE / MEAT BALLS

Ev Yapımı Lavaş, Yanık Yoğurt, Köz Sebze Ezme, Patates Çıtır, Tereyağ Köpüğü ~ **675 TL**
Homemade Lavash Bread - Burnt Yoghurt - Woodfired Vegie "Ezme" - Potato Crisp - Brown Butter

TAVUK BUT / CHICKEN LEG

Kestane, Kuş Üzüümü ve Taze Baharatlı Arpa Şehriye, Mantarlı Tavuk Jus ~ **650 TL**
Risotoni with Chestnut, Currants and Fresh Spices - Chicken Jus with Mushrooms

LEVREK / SEA BASS

Taze Patates Püresi, Sarımsaklı Kereviz Yağı, Çıtır Kereviz Yaprakları ~ **785 TL**
Potato Puree - Garlic Infused Celery Oil - Crispy Celery Leaves

ERİŞTE

Karides - İç Midye - Sarımsaklı Domates Sos ~ **700 TL**
Homemade Noodle from Anatolia - Shrimp - Mussel - Tomato Sauce with Garlic

TATLILAR / DESSERTS

FİRİN SÜTLAÇ / Kumkuat Reçeli, Fındık Kırıtı ~ **290 TL**

Traditional Turkish Dessert prepared with Milk and Rice - Kumquat Jam - Roasted Hazelnut

KADAYIF DOLMA / STUFFED KADAYIF DESSERT

Hatay Künefe Peyniri, Karadut Sorbe, Biberiyeli Bitter Çikolata Sos ~ **315 TL**
Hatay Kunefe Cheese - Dark Chocolate Sauce with Rosemary - Black Mulberry Sorbet

ŞARAPTA BAHARATLI POŞE ARMUT / RED WINE POACHED PEAR

Ev Yapımı Vanilya Dondurma, Kavrulmuş Antep Fıstığı, Tatlı Kırmızı Şarap Sos ~ **300 TL**
Homemade Vanilla Ice Cream - Roasted Pistachio - Sweet Red Wine Sauce

* Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis ücreti eklenecektir.

* All prices are in TL and include local taxes (VAT) Additional 10% service charge will be included.

