



## A LA CARTE MENU

### AMUSE BOUCHE

\*Amuse bouche, from Ayvalık olives, Italian Modena balsamic with virgin olive oil, Butter

### COLD STARTERS

- BEEF CARPACCIO** 🍴 15 €  
Rocket leaves, Mustard sauce, Parmesan
- AFYON BUFFALO BURRATA** 🌿 🍷 22 €  
Seasonal tomatoes, Rucola, Asos capers, Ayvalık mash olives, Rock samphire, Basil, Roasted bread
- CHEESE PLATTER** 22 €  
With dry fruits and walnut
- DELICATESSEN PLATTER** 22 €  
Kayseri beef pastrami, Dry beef stick, Smoked beef bacon, Beef cotto, Roastbeef with black peper, Beef mortadella

### SALAD

- SMYRNA TOMATOES** 🌿 12 €  
Divle Obruk Cheese, Hatay Halhali Olives, Thyme, Olive Oil From Cunda, Cappadocia Grape Molasses
- AVOCADO GARDEN SALAD** 🌿 12 €  
Green apple, Sultani Peas, From chef garden herbs and vegetables
- QUINOA SHRIMP SALAD** 17 €  
Tomatoes, Cucumber, Avocado, From chef garden herbs
- CEASAR SALAD** 12 €  
Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Smoked Beef Bacon, Anchovy Dressing
- Add shrimp 8 €    Add chicken breast 3 €    Add beef fillet 5 €

### SOUP

- OUR GARDEN WINE LEAVE SOUP** 🌿 🍷 10 €  
Miniature stuffed wine leave, Denizli smoked buffalo yoghurt
- ARIANA STYLE SEAFOOD SOUP** 🍷 14 €  
Lemon, Garlic, Chili pepper

### HOT STARTERS

- FRIED CAPPADOCIA POTATOES** 🌿 12 €  
With herbs yoghurt
- STUFFED BULGUR WITH MEATBALL** 🍷 🌿 🍷 14 €  
Tomato sauce, Natural yoghurt, Tokat walnut, Kahramanmaras Isot pepper
- ARTICHOKE CONFIT** 14 €  
Carrot, Peas, Orange sauce
- GOKOVA CALAMARI** 🍷 🍷 15 €  
Hummus, Kayseri beef pastrami, Gaziantep pistachio

### PASTA AND RISOTTO

- ARIANA MANTI** 🍷 14 €  
Tomato sauce, Natural yoghurt, Aromatic herb, Red paprika butter
- SEAFOOD AND GAZIANTEP FIRIK WHEAT** 🍷 19 €  
Seafood from the Aegean Sea, Ardahan kasar cheese
- WILD MUSHROOM RISOTTO** 🍷 20 €  
Parmesan cheese
- RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI** 20 €  
Parmesan, Basil, Grilled Cherry Tomatoes

### MAIN COURSE

- MUSHROOM CHICKEN ROLL** 28 €  
Caramelized cauliflower, Asparagus, Broccoli, Carrot, Brussels sprout
- CANAKKALE SEABASS** 🍴 34 €  
Ispir white bean puree, Seasonal vegetables, Sauce with Afyon sucuk
- OCTOPUS or SHRIMPS WITH EGGPLANT BEGENDİ** 37 €  
Cukurova capia pepper, Cherry tomatoes, Parsley
- GRILLED BEEF TENDERLOIN** 🍴 42 €  
Cappadocia potato puree, Spinach, Asparagus, Broccoli, Demi Glace Sauce
- THRACE LAMB CHOPS** 🍴 40 €  
Shoulder and lamb chops, Peas puree, Seasonal vegetables, Lamb jus

### ASIAN JOURNEY

- ASIAN STYLE NOODLE SOUP** 14 €  
Enriched with chicken or beef tenderloin upon request
- GYOZA CHICKEN** 14 €  
Wakame, Ponzu sauce
- SHRIMP TEMPURA** 🍷 18 €  
Sweet chili sauce, Soy sauce, Wasabi mayo
- MISO GLAZED SALMON** 🍷 35 €  
Steam basmati rice, Spring onion, Pakchoi

### DESSERTS

- ROSE FLAVORED HAZELNUT CRÈME BRULEE** 🍷 12 €  
With wild berry
- BAKLAVA** 🍷 🍷 14 €  
Afyon buffalo clotted cream, Gaziantep pistachio
- CHOCOLATE VOLCANO CAKE** 14 €  
With vanille ice cream
- SAN SEBASTIAN CHEESECAKE** 14 €  
With chocolate sauce or forest berry sauce according to your desire

### KIDS MENU

- SPAGETTI WITH TOMATO SAUCE** 10 €  
With parmesan cheese
- GRILLED CHICKEN BREAST** 11 €  
With french fries or steamed basmati rice
- ARIANA BURGER** 19 €  
With french fries
- ICE CREAM PLATTER** 6 €  
Vanilla, Chocolate, Strawberry

🍷 Alcohol    🍷 Nuts    🌿 Spicy    🌿 Vegetarian    🍷 Authentic    🍴 Chef's Signature

PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE LOCAL TAXES (VAT). AN ADDITIONAL 12% SERVICE CHARGE IS APPLICABLE.



## A LA CARTE MENÜ

### AMUSE BOUCHE

\* Ayvalık zeytinleri, İtalyan Modena sızma zeytinyağı ile balzamik, tereyağı

### SOGUK BASLANGICLAR

- DANA ETLİ CARPACCIO** 🍴 15 €  
Roka, Hardal Sos, Parmesan, Bildircin yumurtası, Hardal, Kızartılmış ekmek
- FELAFEL** 🌿 🍷 22 €  
Tahin Sos, Parmesan, Balzamik
- AFYON MANDA BURRATA** 22 €  
Mevsim domatesleri, Yabani roka, Asos kapari, Ayvalık kıırma zeytin, Kaya kuruğu, Fesleğen, Kızartılmış ekmek
- PEYNİR TABAĞI** 22 €  
Kuru meyveler ve ceviz ile
- ŞARKUTERİ TABAĞI** 22 €  
Kayseri pastırması, Kurutulmuş et çubukları, Füme dana kaburğa, Dana cotto, Karabiberli rozbif, Dana mortadella

### SALATALAR

- İZMİR DOMATES** 🌿 12 €  
Divle obruk peyniri, Hatay halhalı zeytini, Zahter, Cunda zeytinyağı, Kapadokya üzüm pekmezi
- AVOKADOLU BAHÇE SALATASI** 🌿 12 €  
Yeşil elma, Sultani bezelye, Şefin bahçesinden yeşillikleri ve sebzeleri
- KİNOA KARİDES SALATASI** 🌿 17 €  
Domates, Salatalık, Avokado, Şefin bahçesinden yeşillikler
- SEZAR SALATASI** 12 €  
Marul, Parmesan peyniri, Ekmek kitiri, Füme dana kaburğa, Hamsi sosu
- İLAVE**  
İlave Karides 8 € İlave Tavuk 3 € İlave bonfile 5 €

### CORBALAR

- BAHÇEMİZDEN ASMA YAPRAK ÇORBASI** 🌿 🍷 10 €  
Minyatür yaprak dolma, Denizli yanık manda yoğurdu
- ARIANA USULÜ DENİZ MAHSULLERİ ÇORBASI** 🍷 14 €  
Limon, Sarımsak, Chili biber

### SICAK BASLANGICLAR

- KIZARTILMIŞ KAPODOKYA PATATESİ** 🌿 12 €  
Otlı yoğurt sos ile
- HAŞLAMA İÇLİ KÖFTE** 🍷 🌿 🍷 14 €  
Domates sos, Naturel yoğurt, Tokat cevizi, Maraş isot yağı
- ENGİNAR KONFİT** 14 €  
Havuç, Bezelye Portakal sos
- GÖKOVA KALAMARI** 🍷 🍷 15 €  
Humus, Kayseri pastırması, Antep fıstığı

### MAKARNA VE RISOTTO

- ARIANA MANTI** 🍷 14 €  
Domates sos, Naturel yoğurt, Aromatik yeşillikler, Kırmızı biberli tereyağı
- DENİZ MAHSULLERİ VE ANTEP FİRİK BULGUR** 🍷 19 €  
Ege denizinden deniz mahsulleri, Ardahan kaşar peyniri
- YABAN MANTARLI RISOTTO** 🍷 20 €  
Parmesan peyniri
- DÖRT PEYNİRLİ RAVİOLİ** 🍷 20 €  
Parmesan, Fesleğen, Izgara Çeri Domates

### ANA YEMEKLER

- MANTARLI TAVUK RULO** 28 €  
Karamelize karnabahar, Kuşkonmaz, Brokoli, Havuç, Bürüksel lahanası,
- ÇANAKKALE LEVREK** 🍴 34 €  
İspir şeker fasulye püresi, Sezon sebzeleri, Afyon sucuğu ile sos
- BEĞENDİLİ AHTAPOT veya KARİDES** 37 €  
Çukurova kapyra biber, Kiraz domatesler, Maydanoz
- IZGARA DANA BONFİLE** 🍴 42 €  
Kapadokya patates püresi, Ispanak, Kuşkonmaz, Brokoli, Demi Glace Sos
- TRAKYA KUZU PİRZOLA** 🍴 40 €  
Kürek ve kuzu pirzola, Bezelye püresi, Siyah turp, Sezonun sebzeleri, Kuzu sos

### ASYA YOLCULUGU

- ASYA USULÜ NOODLE ÇORBASI** 14 €  
Arzuza göre tavuk veya dana bonfile ile zenginleştirilir
- TAVUKLU GYOZA** 14 €  
Wakame, Ponzu sos
- KARİDES TEMPURA** 🍷 18 €  
Tatlı acı biber sos, Soya sos, Wasabi mayonezi
- MİSO İLE SIRLANMIŞ SOMON** 🍷 35 €  
Buharda pişirilmiş basmati pirinci, Taze soğan, Çin lahanası

### TATLILAR

- GÜL AROMALI FINDIKLI CRÈME BRULEE** 🍷 12 €  
Yabani orman meyveleri ile
- BAKLAVA** 🍷 🍷 14 €  
Afyon manda kaymağı, Antep fıstığı
- ÇİKOLATALI VOLKAN KEK** 14 €  
Vanilyalı dondurma ile
- SAN SEBASTIAN USULÜ CHEESECAKE** 14 €  
Arzuza göre çikolata sosu veya orman meyvesi sosu ile

### COCUK MENÜSÜ

- DOMATES SOSLU SPAGETTI** 10 €  
Parmesan peyniri ile
- IZGARA PİLİÇ GÖGSÜ** 11 €  
Patates tava veya buharda pişirilmiş basmati ile
- ARIANA BURGER** 19 €  
Patates tava ile
- DONDURMA TABAĞI** 6 €  
Vanilya, Çikolata, Çilek

🍷 Alkollü Yiycek 🍷 Sert Kabuklu Yemişler 🍷 Acılı 🍷 Vejetaryen 🍷 Otantik 🍷 Şefin İmzası

PIYATLAR EURO OLARAK BELİRTİLMİŞTİR VE KDV DAHİLDİR. EK OLARAK ₺12 SERVİS ÜCRETİ UYGULANIR.