

madera

Madera; Latince'de "anne"

(mater)'den türeyip, zamanla

"doğa", "tabiat ana" ve sonrasında

"ağaç" anlamını taşır.

Bizim mutfağımızda da her şey

doğadan gelen ağaçla başlar.

Ağaç ateşe, ateş yemeğe yön

verir; meşe derinlik katar,

çam is bırakır...

Ateş, bizim için yalnızca bir

pişirme yöntemi değil; doğallığın

ve lezzetin temeli, bir araya

gelmemizin sebebidir...

Şchrin ortasında, ateşin başında
#Maderada



DUR DİYENE KADAR
Deneyim
Menümüzü

Özel Fiyatıyla
Denediniz mi?

Fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.
%10 servis ücreti eklenmektedir.
Menü değişim tarihi: 12.05.2025

by **c.paces** CURATED SOCIAL SPACES

İŞTAH AÇAN PAYLAŞIMLIKLAR

EGE SERPMESİ

*2-3 kişilik

Ege'den beş meze ve yanında taş fırında pişmiş ekşi mayalı pideyle servis edilir

ET TARTAR RİTÜELİ

çiğ et tartar, misket limonu, somon yumurtası ve frenk soğanıyla. 2 shot tequila veya votka ile servis edilir

EGE OTLU KALAMAR MÜCVER

taze kalamar ve *Ege* otlarıyla hazırlanan çıtır mücver, ev yapımı tartar kremasıyla sunulur

4 PEYNİRLİ KARNABAHAAR

karnabahar taş fırında, *Bergama* tulum, tatlı lor, kolot ve *Ezine* peynirleri pişirilerek taze baharatlar ve sızma zeytinyağı ile servis edilir

AKHİSAR TANDIR KOKOREÇ

Akhisar usulü özenle sarılmış kokoreç, tandırda odun ateşinin tütsülü aromasıyla pişirilir ve ev yapımı lavaş ile servis edilir

KURU ET & REZENE

tuz ve baharatlarla dinlendirilmiş kuru et, *Akdeniz* narenciyeli hibeş kreması ve anason kokulu rezene salatasıyla hazırlanır

SÜTLÜ KAVURMA & EV YAPIMI LAVAŞ

sütle yumuşatılmış kuzu kavurma ve tablacı salatasıyla servis edilir

EV YAPIMI PATATES ÇİPS & RENDE PARMESAN

altın rengi kızarmış ince patates cipslerinin üzerine taze rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirilir

PORÇİNİ MANTARLI BUĞDAY

buğday taneleri aromatik porçini mantarı, taze rendelenmiş parmesan peyniriyle yumuşacık pişirilir

“FERİYE” CİĞER

dana *Arnavut* ciğeri altın renginde kızartılarak kırmızı soğan turşusu ve vişne sosuyla servis edilir

KARİDES PİYAZ

ızgara mavi kuyruk karides, ılık fasulye piyazı, şeker domates, kırmızı soğan turşusu, poşe köy yumurtasıyla klasik bir tariîin modern bir yorumu

KÖZ KABAK “KÖZ AMA DEĞİL”

mevsimin sakız kabağı, köz, çiğ ve turşu halleriyle keçi peyniri kreması ve tartar mayo eşliğinde servis edilir

DANA MERGUEZ SOSİS

açık ateşte pişirilmiş katkı maddesi içermeyen dana merquez sosis, közlenmiş kumpir patates ve hardal eşliğinde sunulur

BAHÇEDEN – SALATALAR

BAHAR SALATA

bahçe yeşillikleri, taze roka ve tere karıştırılır, çilek dilimleriyle renklendirilir, karamelize soğanlı çilek sirkesiyle servis edilir

ARMUT & PEYNİR

açık ateşte ızgara edilmiş armut, tatlı lor peyniri, *Ege* armut sızması, zeytinyağı ve taze otlarla zenginleştirilir

ÇITIR MARUL SALATA

yağlı marul yaprakları, ince dilimlenmiş kuru et, ekşi kremalı sosla hazırlanır, baharatlı ekmek kırıtlarıyla servis edilir

TAŞ FIRINDAN – EKŞİ MAYA

KUŞ GÖZÜ

5 adet bol etli, lokmalık mini lahmacun

FÜME ETLİ ÇITIR YASSI PİDE

füme kuzu dilimleri ve yoğun rokfor kremasıyla hazırlanmış çıtır pide

4 PEYNİRLİ PİDE

Anadolu'nun 4 özel peyniri; tatlı lor, *Bergama* tulum, çamur peyniri ve *Ezine* beyaz taş fırında yeşil biber ile pişirilir
Eşlikçi önerisi: Pide üzerine köy yumurtası

DOMATES & PEYNİR

bahçeden gelen renkli domatesler, *Tire* çamur peyniri, üzüm taneleri ve taze otlarla karıştırılır, zeytinyağı *Ege* nar sızması sosuyla servis edilir

DENİZ SALATASI

ızgara levrek, domates, salatalık, kırmızı soğan, deniz börülcesi ve ekşili zeytinyağı ile hazırlanır

KOKOREÇLİ ÇITIR

taş fırında pişmiş ekşi mayalı hamurda çıtır kokoreç üzerinde cin biber turşusu ile servis edilir

KAPALI BAFRA PİDE

klasik usulde hazırlanmış dana kıymalı pide; kuş üzümü, dolmalık ıstık ve söğüş salata ile servis edilir

EGE OTLU & DAMLA SAKIZLI PİDE

yabani *Ege* otları ve damla sakız aromalı açık pide

Eşlikçi önerisi: Pide üzerine köy yumurtası

AÇIK ATEŞ – KARADAN

“GELENEKSEL”

MADERA KEBAP (180 gr)

satır kıyma kebab, sumaklı salata ve ıtnak pide ile servis edilir

PİDELİ KÖFTE (180 gr)

ev usulü ıtnak pide üzerine ızgara köfte, közlenmiş patlıcanlı yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis edilir

ASKIDA DANA BONFİLE (200 gr)

açık ateşte pişirilmiş dana bonfile, köz sebze salatası, ılık patates ezmesi ve taze ot kreması ile servis edilir

KURU DİNLENDİRİLMİŞ DANA PİRZOLA (650 gr)

kuru dinlendirilmiş ve açık ateşte pişirilmiş dana pirzola, közlenmiş sebze salatası, ılık patates ve taze ot ezmesiyle servis edilir

KÖRPE PİLİÇ (400 gr)

açık ateşte pişirilmiş yarım körpe tavuk, hardallı köz patates, kale otu salatası ve közlenmiş limon ile sunulur

AÇIK ATEŞ – DENİZDEN

KÜLDE ‘AHTAPOT “KUZEY EGE”

(120 gr)

ayva ekşisi ile marine edilmiş ve küldde pişirilmiş ahtapot bacağı dilimleri, közlenmiş cibes otu, geleneksel tarhana sosu ve füme paprika

LEVREK “AÇIK ATEŞ” (200 gr)

levrek fileto açık ateşte pişirilir, zeytinli rezene ve domates salatası ve *Ege* otları kremasıyla servis edilir

BÜYÜK TABAKLAR 2 - 3 kişilik

ASKIDA DANA BONFİLE (600 gr)

açık ateşte pişirilmiş dana bonfile, köz sebze salatası, ılık patates ezmesi ve taze ot kreması ile servis edilir

KURU DİNLENDİRİLMİŞ

DANA SIRT (1000 gr)

kuru dinlendirilmiş ve açık ateşte pişirilmiş dana sırt, közlenmiş sebze salatası, ılık patates ve taze ot ezmesiyle servis edilir

KÖRPE PİLİÇ (850 gr)

açık ateşte pişirilmiş bütün körpe tavuk, hardallı köz patates, kale otu salatası ve közlenmiş limon ile sunulur

BUGÜNE ÖZEL

KARADAN

Porsiyon | Büyük Tabak

özel olarak seçilmiş ve sınırlı sayıda sunulan et çeşitleri, mevsimlik eşlikçilerle sunulur

KÖFTE & PİYAZ (180 gr)

Anadolu'dan ilhamla: dumanı üstünde köfte, Antalya usulü tahinli piyaz ve biber turşusu ile servis edilir

6 SAAT FIRINLANMIŞ “DANA KABURGA” (300 gr)

taş fırında 6 saatte pişmiş dana kaburga, patates kreması, köz soğan, ktır sarımsak ve et suyu ile sunulur

YAĞLI KARA “KUZU SIRT” (200 gr)

açık ateşte pişmiş kuzu sırt, kızarmış mantar, ılık patates ezmesi ve körpe soğanla hazırlanır, kuzu kemik özü sosuyla sunulur

“TRAKYA KIVIRCİK”

KUZU TANDIR (130 gr)

Trakya'nın kıvırcık süt kuzusu odun ateşinde pişirilir, ılık keşkek, ıslı yoğurt, sumak ve sarımsak kırıyla servis edilir

KUZU İNCİK & LİMONLU ŞEHİRİYE (300 gr)

taş fırında ağır ateşte pişmiş kuzu incik, limon aromalı arpa şehriye, kuru domates ve taze kıvırcık maydanoz ile servis edilir

AHTAPOT & KÖY ERİŞTE

ev yapımı köy eriştesi, taze ahtapot dilimleri, bahçe domatesleri sosu ve peynir kreması ile hazırlanır, reyhan ile lezzetlendirilir

“TRAKYA KIVIRCİK”

KUZU TANDIR (250 gr)

Trakya'nın kıvırcık süt kuzusu odun ateşinde pişirilir, ılık keşkek, ıslı yoğurt, sumak ve sarımsak kırıyla servis edilir

LEVREK “AÇIK ATEŞ” (1200 gr)

levrek fileto açık ateşte pişirilir, zeytinli rezene ve domates salatası ve *Ege* otları kremasıyla servis edilir

BALIĞIN HER YERİ (1200 gr)

günün balıkları üç formda gelir: ızgara, buğulama ve yanak, sebzeler ve sızma zeytinyağıyla servis edilir

DENİZDEN

Porsiyon | Büyük Tabak

günün taze balıkları ve deniz mahsulleri, mevsiminc göre seçilir ve seçin yorumuyla sunulur