

madera

İŞTAH AÇAN PAYLAŞIMLIKLAR

PÖÇ ÇORBASI “YÖRESEL”

dana kuyruk etli “Pöç Çorbası” köy eriştesi, köz domates

EGE SERPMESİ

*2 kişilik

Ege mutfağının ruhunu taşıyan 5 farklı meze, 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 vodka ile servis edilir

EGE OTLU KALAMAR MÜCVER

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

AKHİSAR TANDIR KOKOREÇ

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

4 PEYNİRLİ KARNABAHAR

taş fırında dört peynirle pişirilmiş karnabahar, taze baharatlar ve sızma zeytinyağı eşliğinde

KUZU İNCİK & KUSKUS

taş fırında açık ateşte, pişirilmiş kuzu incik, limon kabuğu ile lezzetlendirilmiş yöresel kuskus kuru domates, kıvırcık maydanoz

EV YAPIMI PATATES CİPS

& RENDE PARMESAN

altın rengi kızarmış ince patates cipslerinin üzerine taze rend e parmesan peyniri serpiştirilir

MADERA MANTI

dana etli mantı, zeytinyağı ayva, tuzlu yogurt biber yağı, sumak

“FERİYE” CİĞER

dana *Arnavut* ciğeri altın renginde kızartılmış patates cipsi, kırmızı soğan turşusu ve vişne sosuyla servis edilir

ARTİZANAL PEYNİR TABAĞI

“TURUNÇ MARMELATI”

4 çeşit artizanal peynir çeşidi, kızartılmış ekşi maya ekmek

KÖK KEREVİZ ZEYTİNYAĞLI

demlenerek pişirilmiş kök kereviz dilimleri, tatlı-ekşi havuç kreması, kuzukulağı otu, sızma zeytinyağı

DANA MERGUEZ SOSİS

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

AÇIK ATEŞ - KARADAN

“GELENEKSEL”

MADERA KEBAP (180 gr)

satır kıyma kebab, sumaklı salata, ıslı yogurt ve tırnak pide ile servis edilir

PİDELİ KÖFTE (180 gr)

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

ASKIDA DANA BONFİLE

(200 gr)

açık ateşte pişirilmiş dana bonfile, köz sebze salatası, ılık patates ezmesi, ıslı ananas 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

AÇIK ATEŞ KÖZ TAVUK

ızgarada pişirilmiş köz sebzeli tavuk but ve göğüs, hardallı köz patates salatası ve limon

AÇIK ATEŞ - DENİZDEN

KÜLDE ‘AHTAPOT

“KUZEY EGE” (130 gr)

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

LEVREK “AÇIK ATEŞ”(250 gr)

levrek fileto açık ateşte pişirilir, zeytinli rezenc, domates salatası ve ege otu kreması

BÜYÜK TABAKLAR 2 - 3 kişilik

LEVREK BALIĞININ HER YERİ

(2 kişilik)

ızgara, tandır, kızartma, 3 farklı yöntemle pişirilmiş levrek balığı, hafif acılı beyaz lahana salatası

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

6 SAAT FIRINLANMIŞ

“DANA KABURGA” (2 kişilik)

taş fırında ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga tandır, ıslı yogurt, serpme garnitürler, tandır lavaş

KÖFTE & PİYAZ (180 gr)

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

MADERA KUZU SIRT SARMA

kuzu sırt ve kuzu küşleme sarma, köz pathcan, sote ıspanak, kuru üzüm, ceviz

KUZU KATMER KEBAP

kuzu etli ve sebzeli modern kebab, lavaş, domates, biber, sumaklı kırmızı soğan

‘ISLAK DİNLENDİRİLMİŞ

DANA ANTRİKOT (300 gr)

açık ateşte pişirilmiş ıslak dinlendirilmiş dana antrikot, közde lahana, yer elması, taze ot kreması

“MADERA” KUZU CİĞER

kuzu ciğer şiş, tandır lavaş, kimyon, kırmızı soğan turşusu, köz limon

IZGARA BOĞAZ LÜFERİ

ızgarada pişirilmiş lüfer balığı fileto, kapari çiçekli salata, limon

AÇIK ATEŞTE KARİDES IZGARA

ızgarada pişirilmiş yaprak karides, taze baharatlı ve limonlu salsa sos

“İSTANBUL” PALAMUT ŞİŞ

şişte pişirilmiş palamut, domates, biber, yeşillikler

ASKIDA DANA BONFİLE (600 gr)

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

EGE'DEN DENİZ

MAHSÜLLERİ (2 kişilik)

ızgarada yavaş ateşte pişirilmiş; levrek dilimleri, bebek kalamar, ahtapot bacağı, jumbo karides ve yaz sebzeleri, marmite sos

SÜT KUZU TANDIR (2 kişilik)

taş fırında ağır ateşte pişirilmiş süt kuzu tandır, ıslı yogurt, serpme garnitürler, tandır lavaş

Şchrin ortasında, ateşin başında
#Maderada



DUR DİYENE KADAR
Deneyim
Menümüzü

Özel Fiyatıyla
Denediniz mi?

Fiyatlarımıza KDV dahildir.
Servis ücreti uygulanmamaktadır.
Menü değişim tarihi: 25112025

by **c.paces** CURATED SOCIAL SPACES