

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: 08072025

by **c.paces** CURATED SOCIAL SPACES

İŞTAH AÇAN PAYLAŞIMLIKLAR

YAZ ÇORBASI “DOMATES & ÇİLEK”

közlenmiş domates ve çilekle hazırlanmış
soğuk yaz çorbası, taze baharatlar,
erken hasat zeytinyağı ile servis edilir

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 vodka ile servis edilir

EGE OTLU KALAMAR MÜCVER

taze kalamar ve Ege otlarıyla hazırlanan
çıtır 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

EZME ET & YAZ TRÜFÜ

tuz ve baharatlarla dinlendirilmiş ezme et,
yaz trüfü, trüflü mayo, yıllanmış “Bergama”
tulum peyniri, taze bahçe yeşillikleriyle sunulur

KÖZ BİBER & PEYNİR

açık ateşte közlenmiş kapya biberleri,
peynir kreması, taze kekik, taze baharat
ve sızma zeytinyağı lavanta balı ile servis edilir

BAHÇEDEN – SALATALAR

BAHAR SALATA

California Calrose pirinci, bahçe yeşillikleri,
taze roka ve tere karıştırılır, çilek dilimleriyle
renklendirilir, karamelize soğanlı çilek sosuyla
servis edilir

YAZ MEYVELERİ SALATASI

kavun, karpuz ve köz şeftali, yıllanmış
Bergama tulum taneleri, bahçe yeşillikleri,
rezene, siyah susam, ekşiçtatlı sos ile hazırlanır

ÇITIR MARUL SALATA

yağlı marul yaprakları, ince dilimlenmiş
kuru et, ekşi kremalı sosla hazırlanır,
baharath ekmek kıtırlarıyla servis edilir

TAŞ FIRINDAN – EKŞİ MAYA

KUŞ GÖZÜ

5 adet bol etli, lokmalık mini lahmacun
ege otları, yanak limon

FÜME ETLİ ÇITIR YASSI PİDE

füme kuzu dilimleri ve yoğun rokiör
kremasıyla hazırlanmış çıtır pide

PEYNİRLİ GÜVEÇ PİDE

ekşi maya hamurla hazırlanmış köy
peynirli ve yumurtalı geleneksel pide
*servis personelimizin sunumuyla

EV YAPIMI PATATES ÇİPS & RENDE PARMESAN

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

ARTİZANAL PEYNİR ARABASI

*lütifen seçiniz.
seçeceğiniz artizanal (200 gr) peynir çeşidi,
petek balı, kızartılmış ekşi maya
ekmek, pestil, biberiye dumanı ile servis
edilir

“FERİYE” CİĞER

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

MAŞ FASULYE & KARİDES PİYAZI

maş fasulye piyazı, çifte kavrulmuş tahin,
şeker domates, kırmızı soğan turşusu,
poş e köy yumurtasıyla sunulur

İSLİ YAZ KABAĞI

yaz kabakları ile kavrulmuş California
Calrose pirinci, taze baharatlı peynirli
yoğurt kreması, kabak çekirdeği, taze otlar,
erken hasat zeytinyağı

DANA MERGUEZ SOSİS

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

ATEŞTE HAFİF ACILI ERİŞTE

şeker domates soslu ve siyah zeytinli ev
yapımı köy eriştesi ile servis edilir

DOMATES & PEYNİR

bahçeden gelen renkli domatesler,
peynir kreması, 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;
söğüş salata ile servis edilir

AÇIK ATEŞ – KARADAN

“GELENEKSEL”

MADERA KEBAP (180 gr)

California Calrose pirinci, satır kıyma
kebab, taze baharatlı, zerdeçalı, sumaklı
salata ve tırnak pide ile servis edilir

PİDELİ KÖFTE (180 gr)

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

ASKIDA DANA BONFİLE

(200 gr)

açık ateşte pişirilmiş dana bonfile, köz
sebze salatası, ilikli 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, ilikli 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” (130 gr)

ayva ekşisi ile marine edilmiş ve külde
pişirilmiş ahtapot bacağı dilimleri,
közlenmiş cib es otu, geleneksel tarhana
sosu ve füme paprika

LEVREK “AÇIK ATEŞ”

(250 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, ilikli patates ezmesi ve
taze ot kreması ile servis edilir

KURU DİNLENDİRİLMİŞ

DANA SIRT (1000 gr)

kuru dinlendirilmiş ve açık ateşte pişirilmiş
dana sırt, taze baharatlı ve zerdaçalı
California Calrose pirinci, közlenmiş sebze salatası,
ilikli patates ve taze ot ezmesiyle servis edilir

KÖFTE & PİYAZ (180 gr)

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

DANA PİRZOLA

“AMA ÇOK ÇITIR” (550 gr)

taze baharatlarla tereyağında kızartılmış
dana pirzola, taze otlu yaz salatası, köz
limon

YAĞLI KARA “KUZU SIRT”

(200 gr)

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

“TRAKYA KIVIRCIK”

KUZU TANDIR (220 gr)

Trakya’nın kıvırcık süt kuzusu odun
ateşinde pişirilir, fırık keşkek, ıslı yoğurt,
sumak ve sarımsak kıtırıyla servis edilir

BUGÜN KARADAN

et çeşitleri sunumu

EGE’DEN DENİZ

MAHSÜLLERİ

(2 Kişilik)

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

BUGÜN DENİZDEN

deniz mahsülleri sunumu

LEVREK “AÇIK ATEŞ” (1200 gr)

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