

İŞTAH AÇAN PAYLAŞIMLIKLAR

Közlenmiş Kök Kereviz Çorbası

açık ateşte islenmiş kereviz çorbası kereviz kıtırı ile servis edilir

Yoğurtlu Dana Pöç Çorbası

saatlerce ağır ateşte pişmiş dana pöç yogurt terbiyesi ve geleneksel tereyağ sosu ile servis edilir

Ege Serpmesi (2 kişilik)

Ege mutfağının ruhunu taşıyan 5 farklı meze

Et Tartar

hardal, frenk soğanı, kızarmış kapari ve deniz tuzlu ile hazırlanmış et tartar üzerine bıldırcın yumurtası ve kıtır ekmekle servis edilir

Ege Otlı Mücver

Ege otları ile hazırlanan çıtır mücver, ev yapımı tartar kremasıyla sunulur

Akhisar Tandır Kokoreç

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

Kalamar Şiş ‘Yakitori’

şiş ile açık ateşte pişirilmiş körpe kalamar, ot kreması, ızgara limon dilimi ile servis edilir

Ev Yapımı Patates Cips

& Rende Parmesan

Altın rengi kızarmış ince patates cipslerinin üzerine taze rende parmesan peyniri serpiştirilir

"Feriye" Ciğer

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

Artizanal Peynir Tabağı

"Turunç Marmelatı"

4 çeşit artizanal peynir çeşidi, kızartılmış ekşi maya ekmek ile servis edilir

Zeytinyağlı Kök Kereviz

narenciye ile pişirilmiş kök kereviz, rezene salatası, havuç kreması, kabak çekirdeği ile sunulur

Dana Merguez Sosis

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

Közde İçli Köfte

dana ve kuzu eti kıyması ile doldurulmuş içli köfte açık ateşte pişirilir, isli yogurt, dut kurusu ve tereyağı sosu ile servis edilir

BAHÇEDEN – SALATALAR

Madera Kış Salatası

taze yeşillik, roka, tere, havuç, kırmızı ve beyaz lahana, turp, pancar, kıtır zeytin, limon sos

Armut & Peynir "Tatlı & Tuzlu"

karemelize edilmiş armut, acı biberli long peyniri, sızma zeytinyağı, siyah susam ve taze ot çeşitleri

Çıtır Marul Salata

Yedikule marul yaprakları, isli fume antrikot, ekşi kremalı sos, baharatlı ekmek kıtırı

Domates & Peynir

bahçeden renkli domatesler, peynir kreması ve taze ot çeşitleri, zeytinyağı *Ege* ayva sızması sosu

Deniz Salatası

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

Cennet Hurmalı Vegan Salata

açık ateşte pişirilmiş mevsimin kök sebzesi, hindibağ ve *Yedikule* marul, pekan cevizi, kuru dut, isli cennet hurması vinegret

AÇIK ATEŞ

TAŞ FIRINDAN – EKŞİ MAYA

Etli Biberli Ekmek

bol etli ve biberli mini etli ekmek taş fırında pişirilip limon ve yeşil salata ile servis edilir

Füme Etli Çıtır Yassı Pide

füme kuzu dilimleri ve yoğun rokför kremasıyla hazırlanmış çıtır pide

Peynirli Güveç Pide

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

Kokoreçli Çıtır

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

Odun Ateşinde Çıtır Manti

dana kaburgalı mantı odun ateşinde pişirilir, tuzlu yogurt, kış armudu, sumak ve tereyağı ile servis edilir

Dana Kaburgalı Pide

dana kaburga eti ile hazırlanmış kapalı pide, domates ezme, keş peyniri, kıvırcık maydanoz ile servis edilir

KARADAN

“Geleneksel” Madera Kebap (180 gr)

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

Pideli Köfte (180 gr)

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

Odun Ateşinde Ballı Tavuk

ballı tavuk but şiş, hardallı patates salatası, yanak limon, mini salatalık tursusu ile servis edilir

Köfte & Piyaz (180 gr)

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

Kuzu Katmer Kebab

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

“Madera” Kuzu Ciğer

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

Çökertme Kebabı

dana külbastı, tuzlu yogurt, çıtır patates ve tereyağ sos ile sunulur

Süt Kuzu Tandır (200 gr)

taş fırında ağır ateşte pişirilmiş süt kuzu tandır ışık pilavı ve isli yogurt ile sunulur

Kuru Dinlendirilmiş

Dana Pirzola (650 gr)

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

Odun Ateşinde Antrikot (300 gr)

açık ateşte pişirilmiş ıslak dinlendirilmiş dana antrikot, közde *Yedikule* marul, köz taze patates, ot kreması

Askıda Dana Bonfile (200 gr)

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

Kuzu Kafes (400 gr)

isli yogurt, ızgara ananas, ışık pilavı, ılıkli patates ezmesi, közlenmiş sebze çeşitleri eşliğinde servis edilir

Tomahawk Steak (700 gr)

isli yogurt, ızgara ananas, ışık pilavı, ılıkli patates ezmesi, közlenmiş sebze çeşitleri eşliğinde servis edilir

New York Steak (300 gr)

isli yogurt, ızgara ananas, ışık pilavı, ılıkli patates ezmesi, közlenmiş sebze çeşitleri eşliğinde servis edilir

DENİZDEN

Külde Ahtapot *Kuzey Ege* (130 gr)

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

Levrek "Açık Ateş" (250 gr)

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

Dil Balığı “Açık Ateş” (350 gr)

derisi alınmış bütün dil balığı açık ateşte pişirilir, beyaz şarap, badem, kapari, sarımsak, maydanoz, limon ve domates ile hazırlanmış tereyağ sos ile sunulur

Kaplan Karides “Açık Ateş” (500 gr)

ızgarada pişirilmiş yaprak karides, taze baharat ve narenciye ile hazırlanmış tereyağ sos ile servis edilir

Istakoz Kuyruğu “Açık Ateş” (500 gr)

yaprak kesilmiş ve açık ateşte pişirilmiş istakoz kuyruğu, salkım domates soslu arpa şehriye pilavı ve taze baharat ve narenciye ile hazırlanmış tereyağ sos ile servis edilir

Ege'den Deniz Mahsülleri (2 Kişilik)

açık ateşte pişirilmiş levrek dilimleri, körpe kalamar, ahtapot bacağı, jumbo karides ve mevsim sebzeleri marmite sos ile sunulur

BÜYÜK TABAKLAR 2 - 3 Kişilik

Levrek “Açık Ateş” (1200 gr)

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

Mercan (1000 gr)

zeytinli rezeneli domates salatası ve *Ege* otu kremasıyla servis edilir

Askıda Dana Bonfile (600 gr)

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

Kuru Dinlendirilmiş

Dana Sırt (1000 gr)

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

Tomahawk Steak (1100 gr)

isli yogurt, ızgara ananas, ışık pilavı, ılıkli patates ezmesi, közlenmiş sebze çeşitleri eşliğinde servis edilir

Kuzu Kafes (1000 gr)

isli yogurt, ızgara ananas, ışık pilavı, ılıkli patates ezmesi, közlenmiş sebze çeşitleri eşliğinde servis edilir

Süt Kuzu Tandır (600 gr)

taş fırında ağır ateşte pişirilmiş süt kuzu tandır ışık pilavı ve isli yogurt ile sunulur



DUR DİYENE KADAR

Deneyim Menümüzü

Denediniz mi?

by c • p a c e s

CURATED SOCIAL SPACES

Fiyatlarımıza KDV dahildir.

Servis ücreti uygulanmamaktadır.

Menü değişim tarihi: 28.10.2026