

The
AZUL
FELICIA
MEDITERRANEAN RESTAURANT



OKYANUS MELTEMİ / OCEAN BREEZE MEERESBRİSE / ОКЕАНСКИЙ БРИЗ

DENİZ BÖRÜLCESİ

Haşlanmış deniz börülcesi, közlemiş kırmızı biber, siyah zeytin dilimleri, kornişon turşu, rendelenmiş izmir tulum peyniri ve zeytinyağı limon sos ile

GLASSWORT

Boiled glasswort, roasted red pepper, black olive slices, pickled gherkin, grated İzmir Tulum cheese and olive oil lemon sauce

MEERBOHNEN

Gekochte Meeresbohnen, geröstete rote Paprika, schwarze Olivenscheiben, Essiggurken, geriebener İzmir-Tulum-Käse und Zitronensauce mit Olivenöl

МОРСКИЕ БОБЫ

С отварной морской фасолью, запеченным красным перцем, ломтиками черных оливок, маринованными огурцами корнишон, тертым измирским сыром тulum и лимонным соусом на оливковом масле



HAMSI TURŞU

Deniz tuzu, üzüm sirkesi ve limon ile marine edilmiş hamsi balığı fletoları kırmızı soğan halkaları ile

PICKLED BLACK SEA ANCHOVY

Marine salt, grape vinegar and lemon marinated Black Sea anchovy fillets with red onion rings

EINGELEGTE SARDELLE

Sardellenfilets mariniert mit Meersalz, Traubenessig und Zitrone mit roten Zwiebelringen

АНЧОУСЫ МАРИНОВАННЫЕ

С филе анчоусов, маринованных морской солью, виноградным уксусом и лимоном, кольцами красного лука





PATLICAN SALATASI

Közlenmiş patlıcan, sarımsak, domates, kızarmış kavaza biber, taze soğan ve zeytinyağı ile hazırlanmış patlıcan salatası

EGGPLANT SALAD

Roasted eggplant salad with garlic, tomato, roasted pepper, spring onion and olive oil

AUBERGINENSALAT

Auberginensalat mit gebratenen Auberginen, Knoblauch, Tomaten, gerösteten Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Салат из баклажанов с обжаренными баклажанами, чесноком, помидорами, обжаренным перцем, зеленым луком и оливковым маслом

ACILI GİRİT EZMESİ

Beyaz ezine peyniri, pulbiber, sarımsak, ceviz içi ve kekik ile

HOT CRETE PASTE

Ezine cheese, red pepper, garlic, walnut and thyme

WÜRZIGE KRETISCHE DIP-SAUCE

Weißer Ezine-Käse, rote Paprikaflocken, Knoblauch, Walnüsse und Oregano

ОСТРАЯ ГИНЕЙСКАЯ ПАСТА

С белым сыром, перцем чили, чесноком, грецкими орехами и тимьяном



ATOM

Zeytinyağı, süzme yoğurt, sarımsak, kırmızı cin biberi ile

Olive oil, strained yoghurt, garlic, chili red pepper

Olivenöl, gesiebter Joghurt, Knoblauch, roter Pfeffer

С оливковым маслом, процеженным йогуртом, чесноком, красным жгучим перцем





EZİNE VE TULUM PEYİNİRİ

Deri tulum içerisinde hazırlanmış bergama tulum peyniri ve ezine peyniri

EZİNE AND TULUM CHEESES

Bergama's Tulum Cheese aged in leather skin and Ezine cheese

EZINE UND TULUM-KÄSE

Bergama Tulum-Käse und Ezine-Käse in Leder zubereite

СЫР ЭЗИНЕ И ТУЛУМ

Сыр Бергама тулум и сыр эзин, приготовленные в кожаном тулуме

BARBUNYA PILAKI

Havuç, patates ile hazırlanmış zeytinyağlı barbunya

KIDNEY BEAN SALAD

Olive oil kidney beans with carrot and potato

BORLOTTI-BOHNEN IN OLIVENÖL

Borlotti-Bohnen in Olivenöl mit Karotten und Kartoffeln

ПОЧЕЧНАЯ ФАСОЛЬ ПИЛАКИ

Почечная фасоль в оливковом масле с морковью и картофелем

BİBER BORANI

Yoğurt sarımsak, kırmızı toz biber zeytinyağı

YOGHURT PEPPER SALAD

Garlic yoghurt, red powder pepper and olive oil

PAPRIKA BORANI

Yogurt garlic, red pepper, olive oil

БОРАНИ С ПЕРЦЕМ

Йогурт с чесноком, порошок красного чили, оливковое масло





ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Patates,havuç,bezelye zeytinyağı ve limon ile

OLIVE OIL ARTICHOKE

With potato, carrot, green peas, olive oil and lemon

OLIVENÖL ARTISCHOCKE

Kartoffeln, Karotten, Erbsen mit Olivenöl und Zitrone

АРТИШОК С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

С картофелем, морковью и горохом, заправленные оливковым маслом и лимоном

GÜNÜN ZEYTİNYAĞLI DOLMASI

STUFFED VEGETABLE IN OLIVE OIL OF THE DAY

DOLMA MIT OLIVENÖL DES TAGES

ДОЛМА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

FİLE ZEYTİN SALATASI

Kırmızı yeseşil file zeytin,sarımsak kekik,pulbiber zeytinyağı

OLIVE SALAD

Olive, garlic, thyme, red pepper and olive oil

OLIVENSALAT

Rote grüne Oliven, Knoblauch, Oregano, rote Paprikaflocken, Olivenöl

САЛАТ ИЗ ЛЕСНЫХ ОЛИВОК

Зеленые оливки, чеснок, орегано, хлопья чили, оливковое масло



SALATALAR / SALADS SALATE / САЛАТЫ

AKDENİZ YEŞİL SALATA

Maskolin yeşillikleri, beyaz peynir iceberg marul, roka, nane, semizotu, kiraz domates ve fındıklı avakodo sos ile

MEDITERRANEAN GREEN SALAD

Greens, feta cheese, iceberg, lettuce, arugula, mint, purslane, cherry tomatoes and hazelnut avocado sauce

MEDITERRANER GRÜNER SALAT

Mesclun-Gemüse, Feta-Eisbergsalat, Rucola, Minze, Portulak, Kirsche, Tomate und Avocadosauce mit Haselnuss

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ

Из зелени масколин, сыра фета, салата айсберг, рукколы, мяты, портулака, помидоров черри и соуса из авокадо с лесными орехами



ÇORBALAR / SOUPS SUPPEN / СУПЫ

KARİDES ÇORBASI

Karides kabukları, tarhun otu, raki ve balık fondu ile hazırlanmış karides çorbası

SHRIMPS SOUP

Shrimp soup prepared with shrimp crusts, tarragon, Raki and fish fondue

GARNELE-SUPPE

Garnelensuppe mit Garnelenschalen, Estragon, Raki und Fischfondue

СУП С КРЕВЕТКАМИ

Креветочный суп с креветками в панцире, эстрагоном, раки и рыбным Фондю





ARA SICAKLAR / HOT STARTERS VORSPEISE / ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ БЛЮДА

(Servis personelimiz tarafmdan masa servisi olarak sunulacaktır. / Served on the table by our service staff.
Es wird von unserem Servicepersonal als Tischservice serviert. / Подается к столу нашим обслуживающим персоналом)

KALAMAR TAVA

Klasik kalamar tava, tarator sosu ile

FRIED CALAMARI

Classic fried calamari with tarator sauce

GEBRATENE TINTENFISCH

Klassische gebratene Tintenfisch mit Taratorsoße

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ

Классические жареные кальмары с соусом таратор



MİDYE ŞİŞTAVA

Benye sos ile kaplanarak pişirilmiş midye tava, mayonezli tartar sos

FRIED MUSSEL SKEWERS

Fried mussels covered in Benye sauce with mayonnaise tartar sauce

SCHISCH-GEBRATENE MUSCHEL

In der Pfanne gebratene Muscheln mit Benye-Soße, mit Mayonnaise-Tartar-Soße

ШАШЛЫК ИЗ МИДИЙ

Мидии, обжаренные в панировке, покрытые соусом бенье, с майонезным соусом тартар





SARIMSAKLI ACILI KARİDES

Sarımsak ve kurutulmuş arnavut biberi ile sotelenmiş karides

SPICY GARLIC SHRIMPS

Shrimps sauté with garlic and dried Albanian pepper

KNOBLAUCH-CHILI-GARNELEN

Garnelen gebraten mit Knoblauch und getrocknetem Cayennepfeffer

ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ

Креветки, обжаренные с чесноком и сушеным кайенским перцем



MEZGİT BEĞENDİ

Közde pişirilmiş patlıcan ile hazırlanmış beğendi üzerinde, sarımsak ve baharatlarla sotelenmiş mezgit dilimleri ile

HADDOCK ON EGGPLANT BED

Haddock slices sauté with garlic and spices served on roasted eggplant puree

SHELLFISCH BEĞEDİ

Gebratene Schellfischscheiben mit Knoblauch und Gewürzen auf einem Beğendi mit gebratenen Auberginen zubereitet

ПИКША БЕГЕНДИ

Кусочки пикши, обжаренные с чесноком и специями, с запеченными баклажанами





ANA YEMEKLER / MAIN DISHES HAUPTGERICHTE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

SOMON IZGARA

Kömür ateşinde pişirilmiş somon balığı fletosu, kereviz puresi, kuskus risottosu, tereyağında sotelenmiş parissienne havuc, kabak, patates ve kişniş sosu ile

GRILLED SALMON

Charcoal grilled salmon fillet, celery puree, couscous risotto, Parisienne carrot, squash and potato sauté on butter with coriander sauce

LACHSGRILL

Lachsfilet aus dem Ofen, Selleriepüree, Couscous-Risotto, in Butter gebratene Parisienne-Karotte, Zucchini, Kartoffel und Koriandersauce

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Запеченное филе лосося, пюре из сельдерея, ризотто из кускуса, морковь паризьен, кабачки, картофель и соус из кориандра, обжаренного в масле



ÇUPRA IZGARA

Taze akdeniz baharatları ile marine edilerek ızgarada pişirilmiş "fleto çupra balığı" fırında pişirilmiş rozmarili patates dilimleri, parça limon ve roka yaprakları ile

GRILLED SEA BREAM

Grilled sea bream fillets marinated with fresh Mediterranean spices with oven baked rosemary flavored potato slices, lemon slices and arugula

GOLDBRASSEGRILL

"Filet von der Goldbrasse" mit frischen mediterranen Gewürzen mariniert und gegrillt, dazu Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Zitronenspalten und Rucolablätter

МОРСКОЙ ЛЕЩ НА ГРИЛЕ

Маринованный со свежими средиземноморскими специями и приготовленный на гриле "Фаршированный морской лещ" с ломтиками печеного картофеля с розмарином, дольками лимона и листьями рукколы





LEVREK BUĞLAMA

Defne yaprağı,tane karabiber,rozmarin zeytinyağı ile tadlandırılmış fırın patates,havuç,domates,kereviz sarımsak eşliğinde

STEAMED SEABASS

Served with oven baked potato, carrot, tomato, celery and garlic flavored with daphne leaves, grain black pepper and rosemary olive oil

GEDÄMPFTER WOLFSBARSCH

Gebackene Kartoffel, Karotte, Tomate, Sellerie und Knoblauch, gewürzt mit Lorbeerblatt, schwarzem Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl

ТУШЕННЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ ЛАВРАК

Картофель, морковь, помидоры, сельдерей и чеснок, приготовленные в духовке, приправленные лавровым листом, черным перцем, розмарином и оливковым маслом



IZGARA ŞIŞ KÖFTE

Dana kıyma tuz karabiber içinde kaşar peyniri kaju baharatlı patates ile

GRILLED MEATBALL SKEWERS

Served with oven baked potato, carrot, tomato, celery and garlic flavored with daphne leaves, grain black pepper and rosemary olive oil

GEGRILLTE SCHISCH FLEISCHBÄLLCHEN

Rinderhackfleisch, Salz, Pfeffer, Cheddar-Käse innen, mit Cajun-Kartoffeln gewürzt

ШАШЛЫЧНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ГРИЛЕ

С говяжьим фаршем, солью и перцем, сыром касери и картофелем со специями кешью





TATLILAR / DESSERTS SÜBSPEISE / ДЕСЕРТЫ

MODEWICK

Karamel ve bal ile hazırlanmış bisküviler arasında ev yapımı krema ve labne peyniri, çikolata sosu ile

MEDOVİK

Homemade cream and labneh between caramel and honey dipped biscuits, with chocolate sauce

MODEWICK

Hausgemachte Sahne und Labneh-Käse zwischen Keksen, zubereitet mit Karamell und Honig, mit Schokoladensauce

МЕДОВИК

С домашними сливками и сыром ланне между бисквитами, приготовленными с карамелью и медом, шоколадным соусом



BAKLAVA

El yapımı fıstıklı Türk baklavası, dondurma ve çikolata dekoru ile

BAKLAVA

Handmade Turkish pistachio baklava with chocolate decoration

BAKLAVA

Türkisches Baklava mit Pistazieneis und Schokoladendekor

ПАХЛАВА

Турецкая пахлава с фисташковым мороженым и шоколадным декором





FRAMBUAZ SOSLU LİMONLU TART

Lime limonlu tart, frambuaz sosu ve çikolata dekoru ile

RASPBERRY SAUCE LEMON TART

Lime lemon tart with raspberry sauce and chocolate decoration

ZITRONENKUCHEN MIT HIMBEERSAUCE

Limetten-Zitronenkuchen mit Himbeersauce und Schokoladendekor

ЛИМОННЫЙ ТАРТ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Лимонный тарт с малиновым соусом и шоколадным декором



FIRINLANMIŞ TAHİN HELVA ve DONDURMA İLE

Meyve tabağı
Mevsim meyveleri sunumu

BAKED TAHINI HALWA and ICE CREAM

Fruit basket
Season's fruits

GEBACKENE TAHINI HALVA und EISCREME

Obstteller
Präsentation von Früchten der Saison

С ЗАПЕЧЕННОЙ В ДУХОВКЕ ТАХИННОЙ ХАЛВОЙ И МОРОЖЕНЫМ

Фруктовая тарелка
Презентация сезонных фруктов





ÇOCUK MENÜSÜ / KIDS MENU
KINDER MENU / ДЕТСКОЕ МЕНЮ

PİLİÇ NUGGET
CHICKEN NUGGET
HÄHNCHEN-NUGGETS
КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ



IZGARA KÖFTE
GRILLED MEATBALLS
GEGRILLTE FLEISCHBÄLLCHEN
ФРИКАДЕЛЬКИ НА ГРИЛЕ



SPAGETTI BOLONEZ
SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI BOLOGNESE
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ



PATATES KIZARTMASI
FRENCH FRIES
POMMES-FRITES
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ



VEJETERYAN MENÜ / VEGETARIAN MENU
VEGETARISCHES MENÜ / ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

PİRİNÇ PİLAVI
RICE PILAF
REIS-PILAW
РИСОВЫЙ ПЛОВ



KAŞIK PATATES
SPOON POTATO
LÖFFEL KARTOFFEL
КАРТОФЕЛЬ ЛОЖЕЧКОЙ



ISPANAK SOTE
SPINACH SAUTÉ
GEDÜNSTETER SPINAT
СОТЕ ИЗ ШПИНАТА





IZGARA SEBZELER;

KABAK,KARNABAHAAR, HAVUÇ,DOMATES,MANTAR

GRILLED VEGETABLES;

SQUASH, CAULIFLOWER, CARROT, TOMATO, MUSHROOM

GEGRILLTES GEMÜSE;

ZUCCHINI, BLUMENKOHL, KAROTTE, TOMATE, PILZE

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ;

КАБАЧКИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, МОРКОВЬ, ПОМИДОРЫ, ГРИБЫ

- * İKİNCİ ANA YEMEK ÜCRETİ 15 EURO DUR.
- * SECOND MAIN DISH COSTS 15 EUROS EXTRA.
- * DAS ZWEITE HAUPTGERICHT KOSTET 15 EURO.
- * ВТОРОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО СТОИТ 15 ЕВРО.

**ALERJEN RENK KODLARI / ALLERGEN COLOR CODES/
ALERGIKER FARBCODES/ ЦВЕТОВЫЕ КОДЫ ПРОДУКТОВ-АЛЛЕРГЕНОВ/CODE**

	Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf)	Cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats)	Getreide mit Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)	Хлебные злаки (пшеница, рожь,ячмень,овес)
	(Deniz)Kabuklular ve bunların türleri	Crustaceans or other seafood products	Krustentiere (Crustacea) Krustentier-Produkte	Ракообразные (Crustacea) и продукты из них
	Yumurta ve yumurta ürünleri	Egg and egg products	Eier und Ei-Produkte	Яйца и яичные продукты
	Balık ve balık ürünleri	Fish and fish products	Fisch und Fisch-Produkte	Рыба и морские продукты
	Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri	Peanut and peanut products	Erdnüsse und Erdnuss-Produkte	Арахис и арахисовые продукты
	Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	Soybeans and Soybean-products	Sojabohnen und Soja-Produkte	Соя и соевые продукты
	Süt ve süt ürünleri	Milk and milk products	Milch und Milch-Produkte	Молоко и молочные продукты
	Fındık, ceviz, badem gibi sert kabuklu meyveler	Hazelnut, walnut, almond and all shell nuts	Haselnüsse,walnuss,Mandeln und alles mit Schale	лесной орех,грецкий орех,миндаль и все другие орехи
	Kereviz ve kereviz ürünleri	Celery and Celery-products	Sellerie und Sellerie-Produkte	Сельдерей и сельдерейные продукты
	Hardal ve hardal ürünleri	Mustard and other products	Senf und Zubereitung	Горчица и горчичные продукты
	Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	Sesame seeds and sesame seed products	Sesamkörner und Sesamkorn-Produkte	Семена кунжута и продукты
	Kükürt dioksit ve sülfidler	Sulphur dioxide and sulphites	Schwefeldioxid und Sulfite	Диоксид серы и сульфиты
	Acı bakla ve acı bakla ürünleri	Lupine and lupine products	Lupinen und lupinenprodukte	Люпин и продукты с люпином
	Yumuşakçalar ve ürünleri	Mollusc and mollusc products	Weichtier und weichtier Produkte	Моллюски и продукты приготовленные из него
	Ürünümüz domuz katkısı içermektedir.	This product contains pig additive.	Diese Produkt enthält Schweinezusatz.	Продукт содержит свинину
	Ürünümüz alkol içermektedir.	This product contains alcohol.	Diese Produkt enthält Alkohol.	Продукт содержит алкоголь

* Değerli misafirimiz,
Eğer aşağıda belirttiğimiz alerjenlerden birine sahipseniz lütfen gıdaların üzerindeki etiketlerimizde ve menü içeriklerimizde yer alan işaretlemelerimizi takip ediniz.

* Dear valued guest,
If you have some allergy as below, please follow our signs on food tag and menu contents.

* Lieber Gast,
Wenn Sie eines der unten aufgeführten Allergene haben, beachten Sie bitte die Markierungen auf unseren Lebensmittletiketten und den Menüinhalten.

* Мой дорогой гость,
Если присутствует какой-либо из перечисленных ниже аллергенов, пожалуйста, обратите внимание на маркировку на наших пищевых этикетках и пунктах меню.