

ÇORBALAR

Balık Çorbası

Zencefil, Pazı, Bol Otlı Mısır Ekmeği

ORTADAN

Feriye Mezeleri

(Lütfen 4 ürün seçiniz.)

İsli Uskumru

Zeytinyağlı Armut, Rezene, Kumkuat

Bodrum “Gambilya” Fava

Kırmızı Soğan Turşu, Bakla Çıtı

Acı Yoğurt

Padron Acı Biber, Ceviz, Çilek

Karadutlu Köz Patlıcan

Teneke Tulum, Çiğ Badem

Kabak Çiçeği Dolma

Badem Tarator

Etli Mercimek Köfte

İsot, Filtresiz Nar Ekşisi, Yedikule Marul

Karidesli Fasulye Piyazı

Ançuez Zeytinyağı

Fırın Enginar

Otlı Yeşil Erik Sos

Tarama

Çıtır Soğan, Gevrek Cips

Bamyalı Çipura

Koruk Ekşi, Gemre Üzüm, Börülce Fasulyesi

Deniz Börülcesi

İsli Yoğurt, Şeftali

Yöresel Peynir Tabağı

Porsiyon 200 gr

Tek Porsiyon 50 gr

Obruk Tulum, “DİVLE”

Eski Kaşar, “TRAKYA”

Koyun Tulumu, “BURHANİYE SARIBAŞ”

Keçi Peyniri Büş, “SEFERİHİSAR”

Kars Gravyer, “KOÇULU ÇİFTLİĞİ”

Acı Biber Reçeli, Pestil Erik ve
Pestil Kayısı Çeşitleri ile servis edilir.

BAŞLANGIÇLAR

Domates Salatası

Renkli Domatesler, Mor Soğan,
Rezene, Taze Nane, Ezine Peynir Kreması

Avokadolu Bahçe Otları Salata

Bahçe Roka, Yedikule, Reyhan,
Keten Tohumu

Karpuzlu Semizotu Salata

Firik Bulgur, Taze Lor, Ceviz,
Naneli Yoğurt Sos

Izgara Levrek Salata

Kuşkonmaz, Zencefil, Marul, Susam

Marine Edilmiş Levrek

Çiğ Domates, Siyah Zeytin,
Kapari, Taze Soğan

Kızarmış Çerkez Tavuğu

Tarhana Sos, Aromatik Yeşillikler

Pazar Otları Böreği

Kuru Yoğurt “Kurut”,
Domates Sos, Bahçe Yeşillikleri

Sote Yaban Mantarlı Erişte

Sote Mantar, Taze Kekik, Lor Peyniri, Ceviz

Köz Patlıcanlı

“Hingel” Mantısı

Yoğurt, Kapari, Cevizli Yanık Tereyağı

Ödemiş Patates Cips

Hafif Acılı Yoğurt, Yeşil Limon Suyu,
Sarımsak

Ildır Olta Kalamar

Tava 170gr

Avokado Humus, Siyah Tarator

Ahtapot Izgara 140gr

Izgara Taze Fasulye, Patates,
Sumak Ekşisi, Füme Biber Sos

Tereyağlı Kırmızı

Kanal Karides 120gr

Barbunya Ezme, İsli Pul Biber

Arnavut Ciğeri 180gr

Kırmızı Soğan Turşusu, Vişne Sos

Kokoreç 160gr

Külde Soğan, Lavaş, Çıtır Kale Biberi

Gluten

Kabuklular

Yumurta Ürünleri

Balık Ürünleri

Soya Fasulyesi

Süt Ürünleri

Kabuklu Yemiş

Kereviz

Hardal

Susam

Kükürt Dioksit ve Süfitler

Acı Bakla

Yumuşakçalar

Mantar

Yerfıstığı

Keten Tohumu

LOKANTA
FERİYE

ANA YEMEK

İskenderun Karides 250gr

GF 

Rendelenmiş Domates, Kapari,
ULA Sarımsaklı Zeytinyağı, Mikro Yeşillik

Izgara Deniz Levreği 250gr

 GF

Yaz Sebzeleri Salatası, Taze Patates, Limon

Fırında Çıtır Lagos 220gr

   

Ekşili Şevketi Bostan, Kıska Soğan, Badem

Denizden Arpa Şehriye Pilavı

   

Karides, Ahtapot, Kum Midyesi,
Kalamar, Levrek

Dana Pirzola 400gr

GF 

Izgara Brokoli

Kuzu Sırt 200gr

GF 

İlikli Patates Ezme, Bezelye,
Kuzu Kemik Özü

Bonfile Dilimleri 200gr

GF   

Taze Kekikli Patates Katları,
“Şile” Orman Mantarları, Kemik İliği Sos

Fırında Dana Kaburga 160gr

GF  

Közlenmiş Sebze Ezmesi, Yaz Türlüsü

Küşleme 180gr

 

Soğan Dolması, Yoğurtlu Köz Patlıcan

Pideli Köfte 200gr

 

Köz Biberli Yoğurt, Pul Biberli Tereyağ

Köz Ateşinde Tavuk Şiş 200gr

 

Tavuk Göğüs, Izgara Girit Kabak,
Karamelize Soğan, Kuşüzümü

Ördek But Tandır 200gr

 

Kavunlu Kısır, Nane, Ördek Sos

PAYLAŞIMLIKLAR

(2 Kişilik)

Levrek 500gr

GF 

Izgara Levrek Fileto, Yaz Sebzeleri Salatası, Taze Patates, Limon

Bonfile Dilimleri 400gr

GF  

Taze Kekikli Patates Katları, “Şile” Orman Mantarları, Kemik İliği Sos

Trakya Kıvırcık Kuzu Tandır (2-3 Kişilik) 1250gr

 

Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Kol, Firik Bulgur, İslı Yoğurt

Dana Kavurma 250gr

 

Lavaş, Söğüş Yeşillikler, İslı Yoğurt

Fırında Deniz Mahsulleri 500gr

G F     

Karides, Levrek, Ahtapot, Midye, Kalamar, Maş Fasulye

Fiyatlarımıza KDV dahildir.

Servis ücreti uygulanmamaktadır. Menü Değişim Tarihi: 22.06.2026.