

VIBE

alaçatı

MEZELER

ACILI EZME (250 TL)

(domates, salatalık, soğan sarmsak, renkli biber, maydanozu
sarıtla ince ince kıyılır, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılır.)

TEKMİL FAVA (290 TL)

(baklayı ızgara pişirip, mükemmel kıvama gelene kadar bekletiyoruz.
Zeytinyağı, dereotu ve kırmızı soğan ile tatlandırıyoruz.)

BABAGANUŞ (290 TL)

(köz kırmızı biber ve köz patlıcanı qğ soğan, sarmsak, dereotu ile harmanlayıp
tahinle tatlandırıyoruz.)

FIRIN PANCAR SALATASI (290 TL)

(pancarları küçük suda fırınlayıp balzamik sirke, dereotu, zeytinyağı ve
limon suyu ile tatlandırıyoruz.)

PANCARLI HUMUS (290 TL)

(klasik Antakya humusunu biraz daha çıkarak Antakya kuzu tırnı içiğine
pancar ekliyoruz ve üstüne avokado dilimlen ekleyerek tatlandırıyoruz.)

PEYNİR DOLGULU KÖZ BİBER (290 TL)

(özellikle kışladığımız kapya biberlerin içiğine özel peynir harmanımız ekliyoruz
zeytinyağı ve balzamik sirke ile tatlandırıyoruz.)

SOĞUK OT (290 TL)

(mevsiminde toplanan otları zeytinyağında kırmızı soğan ile kavuluyoruz ve
biraz ekşilik katacak ufak sarmız ile tatlandırıyoruz.)

NARLI PEYNİR (290 TL)

(özel peynir harmanımızın dıy nar ile kaplıyoruz zeytinyağı ve
balzamik sirke ile tatlandırıyoruz.)

İSLİ MİDYE (290 TL)

(midye içlerini bir gün kadar marine edip sonrasında ısıyoruz zeytinyağı ve
balzamik ile tatlandırıyoruz.)

PANCARLI AHTAPOT SALATASI (400 TL)

(dofne yaprağı ve taze baharatlarla ilk önce suda haşlanmış sonrasında
dört saat buharlı kışladığımız ahtapot kolamı pancar dilimlen
limon suyu ve balzamik sirke ile tatlandırıyoruz.)

KARİDES SÖĞÜŞ (290 TL)

(griyüm karidesleri önce haşlayıp sonra citrusle marine ettirdik karidesleri
zeytinyağı ve taze otlarla tatlandırıyoruz.)

KÖPOĞLU (290 TL)

(kızarmış patlıcan ve renkli biberlerin üzerinde sarmsaklı yoğurdu
domates sosu ile tatlandırıyoruz.)

ÇERKES TAVUĞU (290 TL)

(kızarmış tavuğu, mayonezli yoğurt sosuyla harmanlayıp kavulmuş susem ile
bulutuyoruz ve tatl kırmızı yağ ile tatlandırıyoruz.)

YEŞİL ELMALI

YOĞURTLU SEMİZ OTU (290 TL)

(ince ince doğranmış yeşil elmaları semizotu ve
süzme yoğurt ile bulutuyoruz yeşil yağ ile tatlandırıyoruz.)

YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI (290 TL)

(Rendelenmiş kereviz süz mısır tanakları ve havuçları
süzme mayonezli yoğurt sosuyla harmanlayıp zeytinyağı ile tatlandırıyoruz.)

PATLICANLI ATOM (290 TL)

(kızarmış patlıcanları sarmsaklı susem yoğurtla harmanlayıp
kavulmuş Amara biberi yağ ile tatlandırıyoruz.)

GİRİT GÜZELİ (290 TL)

(kavulmuş kabak ve havuçları ıçerisine kuş üzümü ekliyoruz ve
tatl yoğurt ile bulutuyoruz yeşil yağda kavulmuş ceviz ile tatlandırıyoruz.)

GÜL KURULU KURU CACIK (290 TL)

(Rendelenmiş salatalıklarla suyunu süzüp susem yoğurtla harmanlıyoruz ve
gül suyu ile tatlandırıyoruz.)

ZEYTİNYAĞLI

KURU PATLICANLI DOLMASI (290 TL)

(özellikle soğdığımız kuru patlıcanların içini özel tazelemiz olan
harçomla doldurup halka zeytinyağıyla pişiriyoruz ve
sarmsaklı yoğurt ile tatlandırıyoruz.)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (290 TL)

(taze olarak aldığımız fasulyeleri zeytinyağıyla ızgara pişiriyoruz ve
gül suyu ile tatlandırıyoruz.)

BARBUNYA PİLAKİ (290 TL)

(taze olarak aldığımız barbunya zeytinyağıyla ızgara pişiriyoruz
domates ve patates harçıyla tatlandırıyoruz.)

PEYNİR TABAĞI (750 TL)

(Sapet peyniri, kars gratyur, di peyniri, rakfor,
dilm parmesan kuru incir ve siyah üzüm ile.)

VIBE
alaçatı

SALATALAR

ROKA ÇİLEK SALATA (380 TL)

(Roka yapraklarını çilek, kış domates ve boyaz peynirle harmanlıyoruz.
Limon vinegret ile tatlandırıyoruz.)

GAVURDAĞ SALATA (420 TL)

(Minik minik doğradığımız renkli biberler, kırmızı soğan ve domatesi limon vinegret ile harmanlıyoruz.
Ceviz ve nar ekşisi ile tatlandırıyoruz.)

ARA SICAKLAR

PAÇANGA BÖREĞİ (220 TL)

(Taze yufkaya ardığımız taze kash, kapya biber ve pastırmayı derin yağda kızartıyoruz.)

GÜVEÇTE KARİDES (750 TL)

(Orta boy karides, kış domates ve sarmsaklı bol tereyağında sotallıyoruz. Çeşitli baharatlarla tatlandırıyoruz.)

KEREVİZ PÜRESİ YATAĞINDA IZGARA KOL AHTAPOT (900 TL)

(Zeytinyağı ile ızgarada pişirdiğimiz ahtapotları, narenciye aromalı kereviz püresi yatağında
balığa mercimeği risottosu eşliğinde ve vino sosu ile servis ediyoruz.)

OTLU MÜCVER (350 TL)

(Çeşitli pazar otları, kabak ve havuçları harmanlayıp susem yoğurt ile tatlandırıyoruz.)

YAPRAK CİĞER (800 TL)

(İnce kesim ciğerleri tavada kırmızı soğan, renkli biberler ile sotallıyoruz ve baharatlarla tatlandırıyoruz.)

ANA YEMEKLER

TAVA KÖFTE (850 TL)

(Özel reçetemizle hazırladığımız köftelemizi patates püresi yatağında servis edip
demi glase ve zeytinyağıyla kızarmış etmek ile tatlandırıyoruz.)

VIŞNE SOSLU TAVUK (800 TL)

(Özel marinemizle beklemiş tavuk göğüsünü tavada pişiriyoruz ve patates püresi yatağında ekliyoruz.
buharda sebze ve vişne sosu ile tatlandırıyoruz.)

MADOLYON BONFİLE (1.100 TL)

(bonfileyi ilk önce madolyon çekiminde dilimleyip tavada mühürlüyoruz sonrasında tereyağında banyo yaptırıyoruz
pave patates, demi glase sosla servis ediyoruz ve peynir kreması ile tatlandırıyoruz.)

TAVA LEVREK (900 TL)

(tereyağında pişirilmiş levrek, sebze buğlaması ve tereyağında demlendirilmiş baby patatesi)

TATLI ve MEYVELER

MEVSİM MEYVE TABAĞI (300 TL)

(kavun ve karpuz dilimleri)

DONDURMALI İRMİK HELVASI (350 TL)

(Tereyağında toz tarçınla kavurduğumuz irmiklerin üstünde dondurma, toz antep fıstığı ve çikolata sos ile)

VIBE
alaçatı

ALKOLLÜ İÇECEKLER

Rakılar

YENİ RAKI (YENİ SERİ)

20 cl: 1.000 TL | 35 cl: 1.350 TL

50 cl: 2.100 TL | 70 cl: 2.500 TL

YENİ RAKI (ALA)

35 cl: 1.800 TL | 70 cl: 2.750 TL

TEKİRDAĞ (NO.10)

70 cl: 3.500 TL

TEKİRDAĞ (GÖBEK)

35 cl: 1.700 TL | 70 cl: 3.000 TL

TEKİRDAĞ (ALTIN SERİ)

20 cl: 1.100 TL | 35 cl: 1.700 TL

70 cl: 2.750 TL

KULÜP RAKI

70 cl: 3.500 TL

KULÜP RAKI DELUXE

35 cl: 1.300 TL | 70 cl: 3.000 TL

PROTOTİP RAKI

70 cl: 2.750 TL

SARI ZEYBEK (3 MEŞE)

70 cl: 3.750 TL

İnadeler

SMIRNOFF RED

Kadeh: 650 TL | Şişe: 6.000 TL

JW BLACK LABEL

Kadeh: 750 TL | Şişe: 7.500 TL

GORDON'S DRY

Kadeh: 650 TL | Şişe: 6.500 TL

TANQUERAY DRY

Şişe: 7.500 TL

İrmızı Şaraplar

K. ALLURE KAL KAR. 2021

2.250 TL

TERRA V.S.K CAB. S. MER. 2024

2.250 TL

Beyaz Şaraplar

K. ALLURE BEY KAL KAR. 2022

2.250 TL

K. ALLURE CRISPY CHAR 2023

2.250 TL

K. ALLURE SAU BLA.

2.250 TL

Biralar

EFES 33 cl

250 TL

Meşrubatlar

COCA COLA 150 TL

FANTA 150 TL

FUSE TEA 150 TL

SU 100 TL

SODA 100 TL

ŞALGAM K. 120 TL

ŞALGAM B. 250 TL

FIX MENÜ

SEÇTİĞİNİZ 6 MEZE

ARA SICAK

Sebzeli Paçanga

SALATA

Çilekli Roka Salatası ya da Gavurdağ Salatası

ANA YEMEK

Tava Köfte ya da Vişne Soslu Tavuk

2 Kişi

35cl Yeni Rakı

3 Kişi

50cl Yeni Rakı

4 Kişi

70cl Yeni Rakı

Kişi Başı

2.500 TL

VIBE
alaçatı