

# VIBE

alaçatı

## MEZELER

### VİBE GÜZELİ (400TL)

(Kabak ve havuçlu soteleyip mayonez ve süzme yoğurt ile harmanlıyoruz. kuş üzümü ile taçlandırıyoruz.)

### VİBE KIZARTMA (400TL)

(Özenle kızartmış köy biberlerini, özün reçetemizle ait ekşi krema ile dolduruyoruz.)

### YOĞURTLU PATLICAN (400TL)

(Kızartmış patlicanı süzme yoğurt ile buluşturuyoruz.)

### YEŞİL ELMALI

YOĞURTLU SEMİZOTU (400TL)

(İnce doğranmış yeşil elmayı semizotu ve süzme yoğurt ile harmanlıyoruz, zeytinyağı ile lezzetlendiriyoruz.)

### ŞAKŞUKA (400TL)

(Kızartmış patlican ve renkli biberleri özel domates sosumuz ile buluşturuyoruz. Talep üzerine Köpoğlu olarak servis edilebilir.)

### BARBUNYA PİLAKİ (400TL)

(Taze barbunyayı zeytinyağında patates, havuç ve domates ile pişiriyoruz.)

### ÇANAK ENGİNAR (450TL)

(Lüta çanak enginarını garnitür ile sunuyor, zeytinyağı ve dereotu ile tamamlıyoruz.)

### VİBE ATOM (400TL)

(Özel vişne sosumuzla klasik atomla buluşturuyoruz masaya eşsiz bir lezzet katıyoruz. Talep üzerine klasik atom olarak servis edilebilir.)

### SOĞUK OT (400TL)

(Ege ye özgu çeşitli otları zeytinyağında mor soğan ile soteliyoruz, sarımsaklı yoğurt ve ceviz ile tamamlıyoruz.)

### TEKMİL FAVA (400TL)

(Baklavya özünü pişirip ideal kıvama getiriyor, zeytinyağı, dereotu ve mor soğan ile tamamlıyoruz.)

### PANCARLI HUMUS (400TL)

(Klasik Antakya humusuna pancar dokunuşu ekliyor, avokado dilimleriyle servis ediyoruz.)

### GİRİT EZME (420TL)

(Ezine, tulum ve lor peynirlerini taze fesleğen ve ceviz ile harmanlıyoruz.)

### KARİDES SÖĞÜŞ (500TL)

(Karidesleri haşlayıp özel sos ve baharatlar ile sunuyoruz.)

### İSLİ MİDYE (500TL)

(Midyeleri haşlayıp özel sosumuz ve baharatlar ile servis ediyoruz.)

## SEZONLUK MEZELER

### SOĞAN MEZESİ (400TL)

(Arpacık soğanları ve küllür mantarını kızlayıp baharatlar ile lezzetlendiriyoruz.)

### KURU PATLICAN DOLMASI (400TL)

(Kuru patlicanları pirinç, soğan, sumak ve nar ekşili harç ile doldurup pişiriyoruz.)

### PEYNİR DOLGULU

KURU İNCİR (420TL)

(Ege'nin özünü kurutulmuş incirlerini, keçi peynirli mousse ile dolduruyor ve acılı incir reçeli ile tamamlıyoruz.)

### AHTAPOTLU

PANCAR SALATASI (500TL)

(Pişirdiğimiz ahtapotu pancar, ceviz ve maydanoz ile harmanlayıp özel sos ile servis ediyoruz.)

### ÇİROZ (600TL)

(Üskumuru geleneksel yöntemlerle kurutup zeytinyağı, limon ve hafif sarımsak dokunuşu ile servis ediyoruz.)

### TAZE FASULYE (400TL)

(Ayşe kadın fasulyelerini zeytinyağında havuç ile pişiriyoruz.)

### ARAP SAÇI (400TL)

(Arap saçını haşlayıp sarımsaklı limon sos ile servis ediyoruz.)

### NARLI PEYNİR (420TL)

(Keçi peyniri ve Ezine peynirini harmanlayıp nar ile tamamlıyoruz.)

### GELENEKSEL

ÇERKEZ TAVUĞU (650TL)

(Geleneksel çerkez tarifine sadık kalıp bütün pilic, ceviz ve ekmeğe içiyle mükemmel kıvam alana kadar bekletip acı yağ ile servis ediyoruz.)

### LEVREK MARİN (750TL)

(Taze levreği naranciyeye ve zeytinyağı ile marine edip ferah aromalar ile tamamlıyoruz.)

# VIBE

alaçatı

## SALATALAR

### VİBE FRESH (450TL)

(Küp doğranmış karpuz ve Ezine peynirini kavurulmuş susam, dağ kekiği ve bal ile tamamlıyoruz.)

### ROKA SALATASI (450TL)

(Roka, çilek, kiraz domates ve beyaz peyniri harmanlıyoruz, özel sosumuz ile lezzetlendiriyoruz.)

### GAVURDAĞ SALATASI (500TL)

(İnce doğranmış domates, mor soğan ve biberleri sumak ve ceviz ile harmanlıyoruz, nar ekşili sos ile tamamlıyoruz.)

## ARASICAKLAR

### GEMİCİ BÖREĞİ (250TL)

(Levrek, ıspanak, kaşar ve domatesi yufkaya sarıyor altın sarısı olana kadar derin yağda pişiriyoruz. Süzme yoğurt ve acı yağ ile tamamlıyoruz.)

### OTLU MÜCVER (400TL)

(Çeşitli pazar otlarını kabak ve havuç ile harmanlayıp süzme yoğurt ile tamamlıyoruz.)

### YOĞURTLAMA (400TL)

(Kızartmış patlican, biber ve patatesi özel domates sosu ve sarımsaklı yoğurt ile servis ediyoruz.)

### PAÇANGA BÖREĞİ (450TL)

(Pastırma, kaşar peyniri ve kapaşa biberi yufkaya sarıp kızartıyor, süzme yoğurt ve acı yağ ile tamamlıyoruz.)

### VİBE YAĞLAMA (550TL)

(Özel hazırlanan kıymalı harcı küçük lavağların üzerine yayıyor, sarımsaklı yoğurt ile tamamlıyoruz.)

### KALAMAR (1.000TL)

(Marine edilmiş kalamarı kızartıyor, özel yoğurtlu sos ile servis ediyoruz.)

### YAPRAK CİĞER (1.000TL)

(İnce dilimlenmiş ciğeri mor soğan ve renkli biberler ile soteliyoruz, baharatlar ile lezzetlendiriyoruz.)

### SARHOŞ KARİDES (1.100TL)

(Karidesleri biber, ince doğranmış domates ve sarımsak ile soteliyoruz, rakı ile lezzetlendirip rendelenmiş kaşar peyniri ile tamamlıyoruz. Talep üzerine tereyağı karides olarak servis edilebilir.)

## ANA YEMEKLER

### VİŞNE SOSLU TAVUK (1.100TL)

(Marine edilmiş tavuk göğüsünü patates püresi eşliğinde, buharda sebze ve vişne sos ile servis ediyoruz.)

### TAVA KÖFTE (1.200TL)

(Özel reçetemiz ile hazırlanan köfteleri patlıcanı beğendi üzerinde, demi glase sos ve buharda sebze ile sunuyoruz.)

### LİMON SOSLU TAVA LEVREK (1.300TL)

(Tavada pişirilen levreği sotenmiş ıspanak yatağında, baby patates ve limon sos ile servis ediyoruz.)

### MADALYON BONFILE (1.500TL)

(Bonfileyi madalyon şeklinde dilimleyip tavada mühürlüyor, tereyağı ile tamamlıyor ve pavé patates ile servis ediyoruz.)

## TATILAR

### FIRIN HELVA (400TL)

(Tahin helvasını süt ile kıvamlandırıp fırınıyoruz, ceviz ile servis ediyoruz.)

### YIYIYENCİK (250TL)

(Vanilyalı dondurmaya krokant ile kaplayıp çikolata sos ile servis ediyoruz.)

# VIBE

alaçatı

## ALKOLLÜ İÇECEKLER

### Rakılar

#### YENİ RAKI (YENİ SERİ)

20 cl: 1.300 TL | 35 cl: 1.900 TL

50 cl: 2.500 TL | 70 cl: 3.000 TL

#### TEKİRDAĞ (GÖBEK)

20 cl: 1.700 TL | 35 cl: 2.500 TL

50 cl: 2.900 TL | 70 cl: 3.800 TL

#### TEKİRDAĞ (ALTIN SERİ)

20 cl: 1.600 TL | 35 cl: 2.250 TL

50 cl: 2.800 TL | 70 cl: 3.300 TL

#### TEKİRDAĞ (NO.10)

70 cl: 5.000 TL

#### KULÜP RAKI DELUXE

70 cl: 4.000 TL | 35 cl: 2.200 TL

### Kadehler

#### KADEH ŞARAP

Kadeh: 750 TL

#### TEK RAKI

400 TL

#### DUBLE RAKI

600 TL

### Alkoller

#### BLACK LABEL

70 cl: 8.000 TL

#### GORDON'S GIN

70 cl: 7.000 TL

#### SMİRNOFF

70 cl: 7.000 TL

### Şarap Çeşitleri

#### KAYRA ALLURE ÇEŞİTLERİ

2.800 TL

### Biralar

#### TUBORG 33cl

350 TL

#### CARLSBERG 33cl

350 TL

### Meşrubatlar

#### MEŞRUBAT ÇEŞİTLERİ 250 TL

SODA 160 TL

SU 100 TL

# VIBE

alaçatı

## FIX MENÜ

### SEÇTİĞİNİZ 4 MEZE

#### ARA SICAK

Sebzeli Paçanga

#### SALATA

Çilekli Roka Salatası yada Gavurdağı 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

### ALTERNATİF İÇECEKLER (RAKİ YERİNE)

Rakı tercih etmeyen misafirlerimiz için; her iki kişiye bir şise şarap (75cl)

Veya kişi başı ikişer adet bira servis edilir.

kişi BAŞI

3.000 TL

# VIBE

alaçatı