

VIBE

alaçatı

MEZELER

ATOM (310 TL)

(Sarımsaklı süzme yoğurtla harmanlayıp kavrulmuş Arnavut biberi yağ ile taçlandırıyoruz.)

GİRİT EZMESİ (330 TL)

(Beyaz peyniri ceviz, zeytinyağı ve baharatlarla ezerek hazırlıyoruz.)

KARİDES SÖĞÜŞ (330 TL)

(Çimçim karidesleri önce haşlayıp sonra citrusla marine ettiğimiz karidesleri zeytinyağı ve taze otlarla taçlandırıyoruz.)

DENİZ BÖRÜLCESİ (330 TL)

(Haşlanmış deniz börülcesini sarımsaklı limon sosuyla sunuyoruz.)

ŞAKŞUKA (330 TL)

(Domates sosu ve baharatlarla tatlandırılmış kızarmış patlıcan servis ediyoruz.)

RUM FAVA (330 TL)

(Baklavya özenle pişirip, mükemmel kıvamda gelene kadar bekletiyoruz. Zeytinyağı, dereotu ve kırmızı soğan ile taçlandırıyoruz.)

PANCARLI HUMUS (330 TL)

(Klasik Antakya humusunun biraz dışına çıkarak Antakya lezzetinin içerisinde pancar ekliyoruz ve üstüne avokado dilimleri ekleyerek taçlandırıyoruz.)

ENGİNAR KALBI (330 TL)

(Zeytinyağında sotelenmiş, limon ve taze baharatlarla lezzetlendirilmiş enginar kalbi sunuyoruz.)

BERGAMA KÖPOĞLU (310 TL)

(Kızarmış patlıcan ve renkli biberlerin üzerinde sarımsaklı yoğurtlu domates sosu ile taçlandırıyoruz.)

KÖZ PATLICAN

SALATASI (330 TL)

(Zeytinyağı, limon ve baharatlarla tatlandırılmış közlenmiş patlıcan.)

YEŞİL ELMALI

YOĞURTLU SEMİZ OTU (310 TL)

(İnce doğranmış yeşil elmaları semizotu ve süzme yoğurtla karıştırıp zeytinyağı ile taçlandırıyoruz.)

GİRİT GÜZELİ (310 TL)

(Kabak ve havucu kuru üzümle soteliyoruz, tatlı yoğurtla karıştırıyoruz ve zeytinyağında kavrulmuş cevizle taçlandırıyoruz.)

YOĞURTLU PATLICAN (310 TL)

(Kabak ve havucu kuru üzümle soteliyoruz, tatlı yoğurtla karıştırıyoruz ve zeytinyağında kavrulmuş cevizle taçlandırıyoruz.)

İSLİ MİDYE (450 TL)

(Midyeleri zeytinyağı ve baharatlarla soğuk olarak sunuyoruz.)

VIBE

alaçatı

SALATALAR

ROKA ÇİLEK SALATA (400 TL)

(Roka yapraklarının çilek, kiraz domates ve beyaz peynirle harmanlıyoruz. Limon vinegret ile taçlandırıyoruz.)

GAVURDAĞ SALATA (450 TL)

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

ARA SICAKLAR

GÜVEÇTE KARİDES (800 TL)

(Orta boy karides, kiraz domates ve sarımsağı bol tereyağında soteliyoruz. Çeşitli baharatlarla taçlandırıyoruz.)

KALAMAR (800 TL)

(Orta boy karides, kiraz domates ve sarımsağı bol tereyağında soteliyoruz. Çeşitli baharatlarla taçlandırıyoruz.)

YAPRAK CİĞER (800 TL)

(İnce kesim ciğerleri tavada kırmızı soğan, renkli biberler ile soteliyoruz ve baharatlarla taçlandırıyoruz.)

OTLU MÜCVER (350 TL)

(çeşitli pazar otları, kabak ve havucu harmanlayıp süzme yoğurt ile taçlandırıyoruz.)

ANA YEMEKLER

TAVA KÖFTE (850 TL)

(Özel reçetemizle hazırladığımız köftelerimizi patates püresi yatağında servis edip domatesli glase ve zeytinyağıyla kızarmış ekmelekle taçlandırıyoruz.)

VİŞNE SOSLU TAVUK (800 TL)

(özel marinemizle beklemiş tavuk göğüsünü tavada pişiriyoruz ve patates püresi yatağına ekliyoruz. bunlarda sebze ve vişne sosu ile taçlandırıyoruz.)

MADOLYON BUNFİLE (1.150 TL)

(bonfileyi ilk önce madalyon şeklinde dilimleyip tavada mühürlüyoruz sonrasında tereyağında banyo yaptırıyoruz. pavo patates, domates sosu servis ediyoruz ve peynir kreması ile taçlandırıyoruz.)

TAVA LEVREK (1.000 TL)

(tereyağında pişirilmiş levrek, sebze buğlama ve tereyağında demlendirilmiş baby patates)

TATLI ve MEYVELER

FIRIN HELVA (400 TL)

(kavun ve karpuz dilimleri)

İRMİK HELVASI (400 TL)

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

VIBE

alaçatı

ALKOLLÜ İÇECEKLER

Rahıllar

YENİ RAKI (YENİ SERİ)

20 cl: 1.100 TL | 35 cl: 1.400 TL
50 cl: 2.250 TL | 70 cl: 2.800 TL

YENİ RAKI (ALA)

35 cl: 1.800 TL | 70 cl: 2.750 TL

TEKİRDAĞ (NO.10)

70 cl: 4.250 TL

TEKİRDAĞ (GÖBEK)

35 cl: 2.000 TL | 70 cl: 3.500 TL

TEKİRDAĞ (ALTIN SERİ)

20 cl: 1.350 TL | 35 cl: 1.950 TL
70 cl: 3.250 TL

KULÜP RAKI

70 cl: 3.000 TL

KULÜP RAKI DELUXE

35 cl: 1.800 TL | 70 cl: 3.300 TL

PROTOTİP RAKI

70 cl: 3.000 TL

SARI ZEYBEK (3 MEŞE)

35 cl: 1.900 TL | 70 cl: 3.500 TL

İadehler

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

Kırmızı Şaraplar

K. ALLURE KAL KAR. 2021

2.500 TL

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

2.500 TL

Beyaz Şaraplar

K. ALLURE BEY KAL KAR. 2022

2.500 TL

K. ALLURE CRISPY CHAR 2023

2.500 TL

K. ALLURE SAU BLA.

2.500 TL

Biralar

TUBORG 33 cl

280 TL

CARLSBERG 33 cl

350 TL

Meşrubatlar

COCA COLA 200 TL

FANTA 200 TL

FUSE TEA 200 TL

SU 100 TL

SODA 120 TL

ŞALGAM K. 150 TL

ŞALGAM B. 250 TL

VIBE

alaçatı

FIX MENÜ

SEÇTİĞİNİZ 4 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

(ALKOLSÜZ SEÇENEK: 1.900 TL)

VIBE

alaçatı