

VIBE

alaçatı



MEZELER

DENİZ BÖRÜLCESİ (350TL)

(Deniz börülcesini sarımsaklı vinegret sos ile harmanlıyoruz.)

EGE RÜZGARİ (350TL)

(Izgara yeşil zeytin ve kuru domatesi taze aromalarla buluşturuyoruz.)

KURU PATLICAN DOLMASI (400TL)

(Kuru patlicanları sumak ve nar ekşili iç harçla dolduruyoruz.)

BARBUNYA PİLAKİ (400TL)

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

YESİL BAHCE (380TL)

(Bezelye puresini, pesto sos ve file badem ile harmanlıyor. Kaymak ve suzme yoğurtla bulusturuyoruz.)

SOĞUK OT (380TL)

(Ege otlarını mor soğanla soteleyip sarımsaklı yoğurt ve ceviz ile tamamlıyoruz.)

ŞAKŞUKA (380TL)

(Kızartılmış patlican ve renkli biberleri özel domates sosumuzla buluşturuyoruz.)

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (420TL)

(Urfa bebek enginarlarını zeytinyağında pişirip dereotu ile servis ediyoruz.)

GİRİT EZME (400TL)

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

PEYNİR DOLGULU

KURU İNCİR (420TL)

(Kuru incirleri keçi peynirli mousse ve acılı incir reçeli ile sunuyoruz.)

KÖPOĞLU (380TL)

(Patlican ve biberleri domates sosu ve sarımsaklı yoğurt ile tamamlıyoruz.)

VİBE ATOM (380TL)

(Özel vişne sosumuzu klasik atomla bulusturuyoruz masaya eşsiz bir lezzet katıyoruz. Talep üzerine klasik atom olarakta servis edilebilir.)

VİBE GÜZELİ (380TL)

(Sotelenmiş kabak ve havucu mayonez ve süzme yoğurt ile harmanlıyor, kuş üzümü ile zenginleştiriyoruz.)

YEŞİL ELMALI

YOĞURTLU SEMİZOTU (380TL)

(İnce doğranmış yeşil elma, taze semizotu ve süzme yoğurdu bir araya getiriyor; natürel sızma zeytinyağı ile tamamlıyoruz.)

TEKMİL FAVA (400TL)

(Baklayı ideal kıvamda pişirip zeytinyağı, dereotu ve mor soğan ile servis ediyoruz.)

PANCARLI HUMUS (400TL)

(Klasik Antakya humusuna pancar dokunuşu ekliyoruz ve avokado ile yorumluyoruz.)

AHTAPOT TURŞUSU (650TL)

(Ahtapotları haşlayıp özel reçetemiz ile turşuluyoruz.)

EKSTRAALAR

PEYNİR DİLİM (150TL)

KAVUN DİLİM (250TL)

KARPUZ DİLİM (250TL)

KAVUN PEYNİR (375TL)

MEYVE TABAĞI (500TL)

SÖĞÜŞ TABAĞI (250TL)

PATATES KIZARTMASI (400TL)

VİBE
alaçatı

SALATALAR

VİBE FRESH (400TL)

(Karpuz, Ezine peyniri, susam, bal ve kekik)

ROKA SALATASI (500TL)

(Roka, çilek, kiraz domates ve beyaz peynir)

GAVURDAĞ SALATASI (500TL)

(Domates, ceviz ve sumaklı geleneksel salata)

ARASICAKLAR

GEMİCİ BÖREĞİ (250TL)

(Orkinos, kaşar, ıspanak, domates ve fıstığı muska şeklinde sarıp kızartıyoruz. **Alerjen uyarısı: Fıstık ve balık**)

OTLU MÜCVER (350TL)

(Pazar otları, kabak ve havuç ile hazırlanan mücver)

YOĞURTLAMA (450TL)

(Kızartılmış sebzeleri domates sosu ve sarımsaklı yoğurt ile sunuyoruz)

MOR BAHÇE (450TL)

(Kaşar dolgulu mantarları yaban mersinli labne üzerinde servis ediyoruz)

PAÇANGA BÖREĞİ (450TL)

(Pastırma, kaşar ve kapyra biberli çtır börek)

VİBE YAĞLAMA (550TL)

(Mini lavaşlar üzerinde kıymalı harç ve sarımsaklı yoğurt)

MAHZEN (850TL)

(Gorgonzola kremalı orzo ve şarap soslu kaburga)

KALAMAR (900TL)

(Marine edilmiş kalamarı kızartıp özel sos ile servis ediyoruz)

TEREYAĞLI KARİDES (900TL)

(Karidesleri sarımsak ve çeri domatesle soteleyip tereyağında servis ediyoruz)

VİBE AKŞAMI (950TL)

(Bonfileyi sebzeler ve tereyağı ile kavuruyoruz)

YAPRAK CİĞER (950TL)

(İnce dilimlenmiş ciğeri soğan ve biberlerle soteliyoruz)

SARHOŞ KARİDES (1.000TL)

(Raki ile lezzetlendirilmiş karides ve emmental peyniri)

ANA YEMEKLER

VİŞNE SOSLU TAVUK (1.100TL)

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

BEĞENDİLİ KÖFTE (1.200TL)

(Patlıcan beğendi üzerinde köfte ve demi-glaze sos)

LİMON SOSLU TAVA LEVREK (1.300TL)

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

MADALYON BONFİLE (1.500TL)

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

TATILAR

FIRIN HELVA (450TL)

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

ÇITIR VİBE (450TL)

(Çıtır kabak, maraş dondurması, tahin ve ceviz)

VİBE
alaçatı

ALKOLLÜ İÇECEKLER

Rakılar

YENİ RAKI

20 cl: 1.300 TL | 35 cl: 1.900 TL

50 cl: 2.500 TL | 70 cl: 3.200 TL

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: 2.600 TL

50 cl: 3.200 TL | 70 cl: 4.000 TL

TEKİRDAĞ (ALTIN SERİ)

20 cl: 1.500 TL | 35 cl: 2.300 TL

50 cl: 3.000 TL | 70 cl: 3.800 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

700 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

Meşrubatlar

MEŞRUBAT ÇEŞİTLERİ 200 TL

SODA 150 TL

SU 100 TL

FIX MENÜ

SEÇTİĞİNİZ 4 MEZE

ARA SICAK

Paçanga Ya Da Gemici Böreği

SALATA

Çilekli Roka Salatası ya da 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 şişe şarap (75cl)

Veya kişi başı ikişer adet bira servis edilir.

KİŞİ BAŞI

2.750 TL