



Kahvaltı

- Granola
- Egg Benedict
- Fit Breakfast Bowl
- Kavurmalı Bazlama Tost
- Kruvasan-Scrambled Egg - Mantar Sote
- Röшти Patates, Ispanak Sote, Göz Yumurta
- Yaban Mersini Marmelatlı Yumurtalı Ekmek
- Karamelize Soğanlı Patatesli Yumurta
- Aktif Karbon Pankek, Taze Meyve Sotes
- Yeşil Omlet: Avokado Ispanak, Brokoli Omlet

Çorba

- Köz Patlıcan Çorbası
- Tom Yum Goong
- Taze Kişnişli Ayran Aşısı
- Alanya Avokado Çorbası, Mercimek Unu Eriştesi
- Yeşil Elma ve Kerevizli Bakla Çorbası
- Balık Suyu Tere Çorbası
- Hindistan Cevizli Brokoli Ispanak Çorbası

Mezeler

- Lorlu İmam Bayıldı
- Limon Kekikli Girit
- Zeytinyağlı Vişneli Bebek Enginar
- Çerkez Ahtapot

Salatalar

- Vejeteryan Pokebowl
- Karabuğdaylı Karides Salata
- Yoğurtlu Semizotu Salatası
- Karakılçık Bowl
- Çiğ Filiz Salatası, Tahıl Filizleri Salatası
- Sakız Kabak Spagetti Salatası
- Vitello Bonito Kuşkonmaz Salatası

Pizza & Makarna

- Kuzu Kulağı Somon Pastırmalı Pizza
- Hindistancevizi Yağlı Fettuccine Alfredo
- Avakadolu Penne Vegi
- Ege Otlı Ve İzmir Tulum Calzone
- Kumru Quesadilla

Et & Balık & Tavuk

- Isotlu Piliç Pirzola, Türk Kahveli Patates Püre
- Sumak Yağlı Bodrum Çökertme Kebabı
- Çarkıfelek Meyveli Karides Şiş, Tabule
- Kaymaklı Lor ve Pastırmalı Cordon Bleu
- Izgara Dana Pirzolası, Taze Patates Ezmesi, Yabani Kuşkonmaz Sote ve Adaçaylı Tereyağ Sos
- Fümelenmiş Tavuk Göğsü, Fırınlanmış Enginar, Kremalı Patates Graten, Shallot Soğanlı Biber Sos
- Türk Somon Filetosu, Kara Lahanalı Mercimek Kavurması, Portakallı Hindiba ve Limon Kapari Dressing
- Yeşil Mercimek, Yasemin Pilavlı Tavuk Biryani
- Körili Karides Malabar
- Edirne Ciğer Fajita
- Enginar Beğendili Hindi Külbastı
- Karidesli Ve Bebek Rokalı Arpa Şehriye Paella

Yardımcı Yemekler

- Siyah Sarımsaklı Fırınlanmış Brokoli
- Safranlı Semizotu Kavurması
- Trüf Aromalı Ve Kars Gravyerli Bebek Patates Kumpir

Atıştırmalık

- Trüflü Parmesanlı Popcorn
- Açık Mantar Tost, Mango Chutney
- Kemiksiz Tavuk Kanat Lor Peynirli Köz Biber Dolgulu
- Chili Ton Tost

Tatlı

- Aydın Kestaneli San Sebastian
- Çilekli Ve Beyaz Kuşkonmazlı Krem Brule
- Dondurmalı Tava Kurabiyesi
- Karamelize Şeftali Flan
- Ayvalık Zeytinyağlı %80 Bitter Çokolatalı Mus
- Karamelize Şeftali Flan (Vanilya Soslu)



BRASSERIE

haziran

TOM YUM GOONG

Malzemeler (Hamur 6 kişilik)

• Hon Dashi	20 g
• Jumbo Karides (Temizlenmiş, Ayıklanmış)	12 adet
• Shiitaki Mantarı	120 g
• Kırmızı Acı Biber	50 g
• Kaffir Lime Yaprağı	3 adet
• Kurutulmuş Limon Otu	5 g
• Taze Zencefil	10 g
• Lime	1 adet
• Balık Sosu	20 ml
• Esmer Şeker	10 g
• Acı Sos	10 g
• Taze Kişniş	20 g
• Balık Suyu	600 ml

Hazırlanış (30 dk.)

1. Bir tencerede balık suyunu ve hon dashi'yi kaynamaya bırakın.
2. Kaynadıktan sonra limon otunu, rendelenmiş zencefil ve lime yapraklarını ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 5 dakika daha kaynatın.
3. Ardından doğranmış mantarları, balık sosunu, acı sos, lime suyu ve şekeri ilave edip, tüm malzemeleri karıştırın.
4. Son olarak ince dilimlenmiş kırmızı biberleri ve karidesleri tencereye ilave edin.
5. Yaklaşık 3-4 dakika daha kaynattıktan sonra çorbayı ocaktan alın.
6. Bir kaşık yardımıyla çorbanın içindeki limon otlarını, lime yapraklarını alın.
7. İnce kıyılmış taze kişniş yapraklarıyla servis edin.



BRASSERIE

haziran

KUZU KULAĞI SOMON PASTIRMALI PİZZA

Malzemeler (Hamur 6 kişilik)

• Un	400 g
• Instant Maya	10 g
• Tuz	7 g
• Şeker	3 g
• Ilık Su	200 ml

Malzemeler (Pizza Sos 6 kişilik)

• MetroChef Doğranmış Domates	300 g
• MetroChef Fesleğen Sos	20 g
• Tuz	3 g
• Karabiber	2 g

Malzemeler (Pizza 1 adet)

• Pizza Hamuru	190 g
• Pizza Sos	70 g
• Rende Mozarella	180 g
• Kuzu Kulağı	200 g
• Tereyağı	10 g
• Somon Pastırma	100 g
• Zeytinyağı	10 ml

Hazırlanış (60 dk.)

Hamur (6 kişilik)

1. Unu karıştırma kabının içerisine boşaltın, ortasını açın ve kenar kısımlarına tuzu serpin.
2. Ilık suyu, mayayı ve şekeri karıştırın.
3. Karıştırdığınız şeker ve mayalı karışımı ununuzun ortasına dökerek hamurunuzu yoğurun.
4. Hamurun yumuşak bir hamur olması gerektiğinden su oranı yoğurma esnasında değişiklik gösterebilir.

Pizza Sos (6 kişilik)

1. Doğranmış domates, fesleğen sos, tuz ve karabiberi çırpma teli ile karıştırarak sosu elde edin.

Pizza (1 adet)

1. Kuzu kulağını yıkayıp kuruladıktan sonra tereyağı ile kızgın tavada 10 saniye soteleyin.
2. Pizza hamurunu istediğiniz kalınlıkta açın.
3. Pizza sosunu hamur üstüne kenarlarına gelmeyecek şekilde yayın.
4. Rende mozarella peynirini sos üzerine serpin.
5. Peynir üzerine sotelemiş kuzu kulağını eşit olarak koyun.
6. Fırında hamuru kızarana kadar pişirin.
7. Piştikten sonra somon pastirmaları üzerine yerleştirin. İsteğe göre 4-6 dilim kesin ve zeytinyağı gezdirdikten sonra servis edin.



BRASSERIE

haziran

KARAMELİZE ŞEFTALİ FLAN (Vanilya Soslu)

Malzemeler (Tart Hamuru)

• Tereyağı	100 g
• Un	170 g
• Pudra Şekeri	65 g
• Yumurta	2 adet

Malzemeler (Karamelize Şeftali)

• Şeftali	1 adet
• Esmer Şeker	20 g
• Tarçın	1 g

Malzemeler (Flan Kreması)

• Süt	750 g
• Şeker	150 g
• Yumurta	3 g
• Yumurta Sarısı	3 g
• Nişasta	20 g
• Un	40 g
• Piriç Unu	15 g

Malzemeler (Vanilya Sos)

• Süt	750 g
• Krema	150 g
• Vanilya	3 g
• Yumurta Sarısı	3 g
• Şeker	20 g

Hazırlanış

Tart Hamuru

1. Bütün malzemeyi miskere koyup palet aparatının yardımıyla hamur haline getirin.
2. Hamuru 1 saat dolapta dinlendirdikten sonra. merdane yardımıyla açıp 4 kişilik tart kalıbının içine yerleştirin.
3. Dolapta 10 dakika dinlendirin.

Karamelize Şeftali

1. Şeftaliyi soyup 4 parçaya bölün ve üstlerine esmer şeker ve tarçın karışımını ekleyin.
2. 200°C fırından üzeri kızarıncaya alın.
3. Soğuyunca tart kalıbının içine dizin.

Flan Kreması

1. Süt ve şekerin yarısını ocakta kaynatın.
2. Yumurta, yumurta sarısı ve diğer kuru malzemeleri mayonez tenceresinde çırpma teliyle karıştırın.
3. Sütten bir miktar alıp yumurtaların üzerine dökün ve sıcaklık dengelemesi yapın.
4. Karışımın hepsini tencereye alıp pişirin ve tart hamurunun içine doldurun.
5. 170°C'de üzeri kızarana kadar pişirin.

Vanilya Sos

1. Süt, krema ve vanilyayı kaynatın.
2. Yumurta sarısını ve şekerini çırpın, kayanayan karışımdan bir miktar üzerine ekleyip tamperleme yapın.
3. Tencereye ilave edip 79°C'ye kadar pişirip ocağın altından alın.
4. Flan soğuduktan sonra üzerine dökerek servis edin.
5. 170°C'de üzeri kızarana kadar pişirin.