



ouzo

R O O F R E S T A U R A N T



A Lâ Carte Menu Selection
A Lâ Carte Menü Seçenekleri

SOUPS & ÇORBALAR

SAFRANLI BOUILLABAISSE BALIK ÇORBASI

Sote Edilmiş Deniz Ürünleri, Sarımsaklı ve Kekikli Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek

BOUILLABAISSE FISH SOUP WITH SAFFRON

Sautéed Seafood, Toasted Sourdough Bread with Garlic and Thyme

75 TL

PORTAKALLI ENGİNER ÇORBASI

Baharatlı Ekşi Mayalı Ktır Ekmek ve Fesleğenli Yağ ile

ORANGE & ARTICHOKE SOUP

Spicy Sourdough Bread and Basil Oil

45 TL

ARA SICAK / HOT APPETIZER

BALIKLI PATLICAN KEBABI / EGGPLANT KEBAB WITH FISH

Fırında Minekop, Kaya Levreği, Somon Balığı, Közlenmiş Patlıcan ve Kremalı Mozzarella Sos
Baked Umbrina Fish, Rock Sea Bass, Salmon Fish Roasted Eggplant and Mozzarella Creamy Sauce

85 TL

CUNDA LOKUMU / CUNDA LOKUM

Kızartılmış Levrek Balığına Sarılı Ahtapot ,Lagos Balığı Parçaları,
Kuş Üzüümü, Fıstık, Safranlı ve Dereotlu Krema Sos
*Fried Octopus Wrapped in Sea Bass and Grouper Fish,
Currant, Pistachio, Cream Sauce with Saffron and Dill*

75 TL

ARA SICAK / HOT APPETIZER

SACDA BALIK KOKOREÇ / FISH KOKOREÇ

**Kavrulmuş Deniz Mahsulleri, Sote Edilmiş Taze Biber, Mantar,
Domates ve Kurutulmuş Baharatlar**
Roasted Seafood, Sautéed Fresh Pepper, Mushroom, Tomato and Dried Spices

85 TL

BEĞENDİLİ DİL BALIĞI / SOLE FISH WITH MASH EGGPLANT

Taze Kuşkonmaz'a Sarılı Dil Balığı, Patlıcan Beğendi, Kızarmış Peynirli Graten Sos
Sole Fish Wrapped in Fresh Asparagus, Mash Eggplant and Crispy Cheese Gratin Sauce

95 TL

FENER BALIĞI KAVURMA / SAUTÉED MONKFISH

Sote Arpacık Soğan, Sarımsak, Yeşil Biber ve Beylerbeyi Göbek Rakı Sosu
Sautéed Shallots, Garlic, Green Peppers and "Beylerbeyi Göbek Rakı" Sauce

90 TL

SAHANDA PORTO ŞARABI SOSLU KIDONYA / KYDONIA WITH PORT WINE SAUCE

Sote edilmiş Kum Midyesi, Şaraplı Krema ve Rokfor Sos
Sautéed Sand Mussel, Wine Cream and Roquefort Sauce

150 TL

LAVUNYA

Karides Kızartma, Taze Kişniş ve Tatlı Ekşi Sos
Fried Shrimp, Fresh Coriander and Sweet-Sour Sauce

55 TL

DENİZ MAHSÜLLERİ BÖREĞİ / SEA FOOD PASTRY

Baklava Yufkasına sarılı Deniz Mahsulleri, Fındıklı ve Tartar Sos
Seafood Wrapped in Baklava Phyllo, Hazelnut and Tartar Sauce

80 TL

KÖZDE AHTAPOT / ROASTED OCTOPUS

Taze Baharatlı Ahtapots
Fresh Spicy Octopus

180 TL

TEREYAĞLI KARİDES / SHRIMP IN BUTTER SOUCE

Soya Filizi, Domates, Biber, Arpacık Soğan
Soybean sprouts, Tomato, Pepper, Shallot Onion

80 TL

KALAMAR TAVA / DEEP FRIED CALAMARI

Krem Tartar Sos
With Cream Tartar Sauce

80 TL

TARTAR

NARENCİYE KOKULU SOMON TARTAR
Yedikule Yeşilliği, Kapari Meyvesi ve Narenciye Sos

CITRUS-SCENTED SALMON TARTAR
Romaine Lettuce, Capers and Citrus Sauce

85 TL

ZENCEFİLLİ TUNA TARTAR
Taze Roka Yaprakları, Parmasan Peynirli Çıtır Ekmek

TUNA TARTAR WITH GINGER
Romaine Lettuce, Capers and Citrus Sauce

75 TL

TAZE KİŞNİŞLİ KILIÇ BALIĞI TARTAR
Kırmızı Soğan, Taze Ispanak ve Hardal Sos
SWORD FISH TARTAR WITH FRESH CORIANDER
Red Onion, Fresh Spinach and Mustard Sauce

75 TL

ÇÖREKOTLU AVOKADO TARTAR
Taze Fesleğen, Frenk Soğan ve Acı Sos
AVOCADO TARTAR WITH BLACK CUMIN SEED
Fresh Basil, Chive and Hot Sauce

65 TL

SALATALAR / SALADS

İNCE KIYIM DOMATES SALATASI

Kırmızı Soğan, Renkli Taze Biberler, Acılı Şalgam Suyu ve Nar Ekşili Sos

FINE CUT TOMATO SALAD

Red Onion, Fresh Peppers, Spicy Turnip Juice and Pomegranate Syrup Sauce

60 TL

KALAMATA ZEYTİNLİ AVOKADO SALATASI

Ayvalık Zeytinyağı, Limon Sosu

AVOCADO SALAD WITH KALAMATA OLIVES

"Ayvalık" Olive Oil, Lemon Sauce

70 TL

AVOKADOLU ROKA SALATASI

Keçi Peyniri, Ayvalık Zeytinyağı, Limon, Hardal Sos

ARUGULA SALAD WITH AVOCADO

Goat Cheese, "Ayvalık" Olive Oil, Lemon and Mustard Sauce

60 TL

HORİATİKİ YUNAN SALATASI

Domates, Salatalık, Biber, Yeşil Soğan, Tatt Biber, Beyaz Peynir

HORİATİKİ GREECE SALAD

Tomato, Cucumber, Pepper, Fresh Onion, Sweet Pepper, Feta Cheese

60 TL

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella Peyniri, Fesleğen, Kiraz Domates, Kızarmış Fıstık ve Zeytinyağı

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella Cheese, Fresh Basil, Cherry Tomato, Fried Peanuts and Virgin Olive Oil

80 TL

WYNDHAM PEYNİR TAHTASI

Keçi Peyniri, Rokfor Peyniri, Ezine Beyaz Peyniri, Gouda Peyniri, Emmental Peyniri, Parmesan Peyniri, Kars Gravyeri, Sütte Ceviz, Gün Işığında Kurutulmuş Domates Reçeli

WYNDHAM CHEESE BOARD

Goat Cheese, Blue Cheese, feta Cheese, Gouda, Emmental Cheese, Parmesan Cheese, Kars Gruyere, Walnut in Milk, Sundried Tomato Jam

95 TL

ANA YEMEK / MAIN COURSE

IZGARA DANA BONFİLE / GRILLED BEEF TENDERLOIN
Taze Baharatlı Fırınlanmış Safranlı Körpe Patates, Ekşi Kremalı ve
Mozzarella Peynirli Ispanak Kökü, Dana Kemiği Sosu
*Baked Fresh Spicy Potatoes with Saffron, Sour Cream, Spinach Root with
Mozzarella Cheese, Veal Bone Sauce*

160 TL

ÇENTİK KEBABI / ÇENTİK KEBAB 
Adana Köfte, Bonfile Dilimleri, Kibrit Patates, Yoğurt ve Baharatlı Tereyağı
Adana Meatball, Beef Tenderloin, Thin Sliced Fresh Fries, Yogurt and Spicy Butter

140 TL

SACDA DANA ETLİ KAVURMA (2 KİŞİŞİKTİR) / DICED BEEF ON IRON PLATE (FOR TWO PEOPLE)
Kavrulmuş Kekikli Dana Eti, Sote Mantar, Domates, Yeşil Biber ve Bulgur Pilavı
Roasted Beef with Thyme, Sautéed Mushroom, Tomato, Green Pepper and Bulgur Rice

240 TL

TAVUK PICCATA / CHICKEN PICCATA
Sote Patates, Tereyağı, Limon, Kapari, Meyveli Şarap sosu
Sautéed Potato, Wine Sauce with Butter, Lemon, Capers

90 TL

ŞİŞTE IZGARA KUZU ŞAŞLIK / GRILLED LAMB SHASHLIK
Soğan Suyu ile Marine Edilmiş Kuzu Eti, Cevizli Patlıcan Beğendi,
Fırında Pişirilmiş Tereyağlı Körpe Patates
*Lamb Marinated with Onion Juice, Roasted Eggplant with Walnuts,
Baked Fresh Potato with Butter*

150 TL

Acı İçerik Ağırlıklıdır. 
It Contains Bitter Products

ANA YEMEK / MAIN COURSE

BALIKLI ÇENTİK KEBABI / FISH ÇENTİK KEBAB

Izgara Levrek Balığı Dilimleri, Patlıcan Beğendi,

Kibrit Patates ve Tereyağı Krema Sos

Grilled Sea Bass, Roasted Eggplant,

Thin Sliced French Fries and Cream Sauce with Butter

120 TL

"PAELLA" (2 KİŞİLİKTİR) / PAELLA (FOR TWO PEOPLE)

Balıklı Paella

Paella with Fish

140 TL

KUM MİDYELİ LINGUINE / LINGUINE WITH SAND MUSSELS

Sarımsaklı Beyaz Şarap Soslu Kum Midyesi, Taze Fesleğen ve Parmesan Peyniri

Sand Mussel with Garlic and White Wine Sauce, Fresh Basil, Parmesan cheese

95 TL

DENİZ MAHSULLÜ RIGATONI / SEAFOOD RIGATONI

Sote Deniz Mahsulleri ve Taze Krema Sos

Sautéed Seafood and Fresh Cream Sauce

120 TL

SAHANDA EGE OTLU GÜNÜN BALIĞI / FISH OF THE DAY WITH AEGEAN HERBS

Sote Edilmiş Ege Otları, Izgara Günün Balığı ve Kremalı-Permasan Peynirli Sosu,

Sautéed Aegean Herbs, Grilled Fish of the Day and Creamy Sauce with Parmesan cheese,

150 TL

(Garsonunuza Sorunuz) / (Please Ask Your Waiter)

TATLILAR / DESSERT

İBİZA TATLISI / IBIZA DESSERT
Sütlü Çikolatalı Muhallebi ve Crumble
Milky Chocolate Pudding and Crumble

60 TL

MUZLU FIRIN HELVA / BAKED HALVAH WITH BANANA
Ballı Krema ve Naturel Fındık
Honey Cream and Natural Hazelnut

60 TL

UNSUZ ILIK ÇİKOLATALI KEK / FLOURLESS WARM CHOCOLATE CAKE
Ekşi Elma, Ballı Kuru Üzüm ve Kaymak
Dark Chocolate and Vanilla Ice Cream

60 TL

ODUN ATEŞİNDE AYVA TATLISI / QUINCE DESSERT ON FIREWOOD
Harnup Pekmezi, Karamelli Dondurma
Sour Apple, Honey Raisin and Clotted Cream

50 TL

ÇİKOLATALI SUFLE / CHOCOLATE SOUFFLE
Şekersiz Bitter Çikolata, Krema
Sugar Free Dark Chocolate, Cream

50 TL

TEREYAĞLI FIRIN SÜTLAÇ / BAKED RICE PUDDING WITH BUTTER
Damla Sakızlı ve Fındıklı
Mastic and Hazelnut

50 TL

ODUN ATEŞİNDE PEKMEZLİ BALKABAĞI TATLISI / PUMPKIN DESSERT ON FIREWOOD
Harnup Pekmezi ve Karamelli Dondurma
Harnup Molasses and Caramel Ice Cream

50 TL

CEVİZLİ SAC ARASI / WALNUT ROLL
Ceviz, Karamel, Vanilyalı Dondurma
Walnut, Caramel, Vanilla Ice Cream

70 TL

KLASİK MEYVE TABAĞI / CLASSIC FRUIT PLATE
Taze Mevsim Meyveleri
Seasonal Fresh Fruits

50 TL

