



ANKARA'NIN EN KEYİFLİ TERASINI YENİDEN KEŞFEDİN...

Yeni Garden Terrace mutfağı ve
Başşçımız Zeki Açıköz'den seçme Türk mezeleri,
gözde barbekü ve kebaplar...

*New Garden Terrace Cuisine
& Executive Chef Zeki's selected Turkish mezzes
including favorite BBQ & kebabs*

GARDEN TERRACE

Her akşam

19:30



24:00

Every night

RE-EXPLORE ANKARA'S MOST UNIQUE TERRACE...



BAŞLANGIÇLAR VE SALATALAR STARTERS AND SALADS

Günün meze seçenekleri Tepsimizden günlük taze meze seçeneklerimiz	Çeşit başı tek kişilik 10.00 TL
<i>Selection of Turkish daily "Mezzes"</i> <i>From our tray, fresh and daily made "Mezze" options.</i>	per mezze / per person 10.00 TL
Ege otları salatası Kuzukulağı, hardal otu, reyhan, semiz otu ve pancar yaprağı; kruton ekmeği ile harmanlanmış, isteğinize göre limon – zeytinyağı ya da doğal nar ekşisi ve sumak eşliğinde Aegean greens <i>Sorrel, wild mustard, purslane, sweet basil and beet leaf served with your choice of olive oil – lemon or sumac – pomegranate dressing</i>	16.00 TL
Akdeniz salatası Fesleğen sos ile harmanlanmış domates, avokado, marul göbeği, pesto sos ile Mediterranean Salad <i>Medley of tomatoes, lettuce, avocado; drizzled with our Chef's special pesto dressing</i>	16.00 TL
Çoban salata Domates, salatalık, biber, kırmızı soğan, beyaz peynir parçacıkları ve nar ekşisi sos eşliğinde Shepherd salad <i>Tomato, cucumber, green pepper, red onion, white cheese cubes served with pomegranate dressing</i>	15.00 TL
Garden Terrace salatası Maskolin yeşillikleri, kiraz domates, taze soğan, turp, roka, tere nar ekşisi, zeytinyağ-limon sos ile Garden Terrace salad <i>Mediterranean greens, cherry tomato, green onion, radish, rocket, cress seeds with pomegranate and olive oil-lemon dressing</i>	İki kişilik for two persons 30.00 TL



ARA SICAKLAR - TO FOLLOW

Karışık ara sıcak sepeti İçli köfte, paçanga böreği ve mini kağıtta pastırma Mix hot appetizer basket <i>Stuffed meat balls, rolled pastry and mini Turkish pastrami papillotte cooked in stone oven</i>	22 00 TL
Osmanlı mantısı Bıldırcın, ısırgan otu, yoğurt ve tereyağlı keş sos ile Ottoman style ravioli <i>Quail, stinging nettle, yogurt with butter curd cheese sauce</i>	18.00 TL
İçli köfte Bulgur ile hazırlanmış kıyma içli haşlama köfteler, yeşillik ve limon sos ile Mini stuffed meat balls <i>Boiled meat balls prepared with cracked wheat, served with greens and lemon sauce</i>	15.00 TL
Paçanga böreği Yaban mantarlı, peynirli ve kıymalı; Naneli yoğurt ve acı sos ile Rolled pastry 'Paçanga' <i>Prepared with wild mushrooms, cheese and minced meat served mint yogurt and spicy sauce</i>	18.00 TL
Taş fırında kağıtta pastırma Domates, maydonoz ve limonlu tereyağ sos ile Turkish pastrami papillotte cooked in stone oven <i>Served with tomato, parsley and butter lemon sauce</i>	25.00 TL
Güveçte karides Mantar, kuru soğan, yeşil biber, sarmsak ve domates sos ile Shrimp cassorole <i>Mushrooms, onion, green pepper, garlic with tomato sauce</i>	30.00 TL
Mangal garnitürleri Nar ekşisi, kekik ve pul biber ile tatlandırılmış arpacık soğanı, mantar ve sarmsak Barbeque garnishes <i>Pearl onion, mushrooms and garlic flavored with pomegranate, thyme and pepper</i>	15.00 TL



ÇORBALAR - SOUPS

Mercimek çorbası Kızarmış ev yapımı tereyağ ve kruton ekmek ile <i>Lentil soup</i> <i>With fried homemade butter and crouton bread</i>	10.00 TL
Cacık Salatalık ve rende domates ile isteğinize göre sarmısaklı <i>Traditional Turkish cold soup</i> <i>Sliced cucumber and grated tomato served in diluted yogurt with or without garlic</i>	10.00 TL

BALIKÇININ AĞINDAN - FISHERMAN'S WHARF

Mevsimin en gözde deniz ürünleri, Tercihinize göre – ızgara, tava veya poşe... Günün balıklarını balıkçı tezgahımızdan seçebilirsiniz... Patates, mevsim yeşillikleri ve limon ile servis edilir.	Günlük Fiyat
<i>Best seasonal choices,</i> <i>Prepared up to your taste... grilled, pan fried or poached...</i> <i>Visit our "Fisherman's wharf"...</i> <i>Served with potatoes, seasonal green leaves and lemon</i>	Market price

ŞEFİN SEÇİMİ 21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ ETLER CHEF'S CHOICE – 21 DAYS DRY AGED BEEF

Dana pizola, 'gravy' sos ile <i>Veal chops enriched with gravy sauce *</i>	48.00 TL
Antrikot, kırmızı şarap sos eşliğinde <i>Entrecôte, served with red wine sauce *</i>	42.00 TL
Dana bonfile, çıtır soğan dilimleri ve kremalı parmesan sos ile <i>Veal tenderloin, served with crispy onion and creamy parmigiano sauce *</i>	36.00 TL

* ile işaretlenmiş ana yemekler günlük değişen patates ve mevsim sebzeleri ile servis edilir.
*Above main courses marked with * will be served with daily potatoes and seasonal vegetables.



OCAKBAŞINDAN – FROM THE GRILL

Adana kebab Zırh ile çekilmiş hafif acılı kıyma; közlenmiş domates, biber ve sumaklı soğan ile 'Adana kebab' <i>Spicy hand ground meat served with grilled tomato, pepper and onion with sumac</i>	25.00 TL
Beyti kebab Zırh ile çekilmiş sarmısaklı ve maydonozlu kıyma; közlenmiş domates, biber ve sumaklı soğan ile 'Beyti kebab' <i>Hand ground meat flavored with garlic and parsley served with grilled tomato, pepper and onion with sumac</i>	25.00 TL
Yoğurtlu sarma beyti Lavaşa sarılı zırh ile çekilmiş kıyma; süzme yoğurt ve acılı tereyağ sos ile Minced meat kebab wrapped in thin pastry <i>Served with yogurt and spicy butter sauce</i>	26.00 TL
Ali Nazik kebab kuzu çöp şiş, közlenmiş patlıcan söğürtme, ızgara domates ve biber ile 'Ali Nazik' kebab <i>Mini skewer on lamb served with grilled tomato, pepper and eggplant puree</i>	28.00 TL
Patlıcanlı simit kebab yoğurt ile fırınlanmış zırh ile çekilmiş özel hamuruna sarılı kıyma; mantar sote, kaşar peyniri ve domates sos ile Dough pastry kebab with eggplant puree <i>Hand ground meat wrapped in special dough served with yogurt, sauted mushrooms, yellow cheese and tomato sauce</i>	28.00 TL



IZGARA VE TAVALAR – FROM THE BBQ & PAN FRIED

Karışık barbekü tabağı;* 42.00 TL

Adana, sucuk, kuzu pirzola, dana külbastı, tavuk şiş,
patlıcan beğendi ızgara domates ve biber ile

Assorted BBQ Platter;*

*'Adana' kebab , Turkish spicy sausage,lamb chop, thin slices of veal,
chicken on skewer served with grilled tomato and pepper*

Küşleme,kuzu bonfile* 42.00 TL

*'Küşleme', lamb tenderloin**

Kuzu pirzola,* 32.00 TL

*Lamb chops**

Terbiyeli kuzu şiş,* 30.00 TL

*Marinated lamb shish kebab**

Terbiyeli tavuk şiş* 25.00 TL

*Chicken skewer**

Geleneksel kuzu kavurma,* 32.00 TL

Bulgur pilavı eşliğinde arpacık soğanı, mantar, bahçe biberi, kiraz domates ile

Traditional stir-fried lamb served with shallots, mushrooms, green pepper,
cherry tomato and accompanied by cracked wheat rice*

Deniz ürünleri kavurma;* 38.00 TL

fener balığı, karides ve kalamar üçlemesi,
Mantar, arpacık soğanı, domates ve yeşil biber ilavesi ile

Stir-fried seafood*

*monk fish, shrimp and squid
tossed with mushroom, shallots, tomato and green pepper*

* ile işaretlenmiş ana yemekler günlük değişen patates, mevsim sebzeleri ve şefin özel barbekü sosu ile servis edilir.

* Above main courses marked with * will be served with daily potatoes, seasonal vegetables and chefs special barbeque sauce



TATLILAR - TO FINISH

Karışık Türk tatlıları Aşure, fıstıklı burma, Fırında orman meyvalı kayısı tatlısı, kızılıklı şekerpare dondurma ile <i>Mix Turkish desserts</i> <i>'Aşure', Traditional Turkish dessert rolled with pistachio, oven baked apricot with wildberries and</i> <i>'Şekerpare', traditional Turkish dessert with cranberry with ice-cream</i>	15.00 TL
Fırında orman meyvalı kayısı tatlısı Kaymaklı keçi sütlü dondurma ile <i>Oven baked apricot with wildberries</i> <i>served with creamy goat milk ice-cream</i>	12.00 TL
Kızılıklı şekerpare Vanilyalı dondurma ile <i>'Şekerpare', traditional Turkish dessert with cranberry</i> <i>with vanilla ice-cream</i>	12.00 TL
Vişneli sakız muhallebi Kaymaklı dondurma ile <i>Milk pudding flavored with gum with sour cherry</i> <i>with ice-cream</i>	12.00 TL
Fıstıklı burma <i>Traditional Turkish dessert rolled with pistachio</i>	14.00 TL
Kestaneli pişmaniye, çikolata sos ile <i>Chestnut candy with chocolate sauce</i>	12.00 TL
Dondurma <i>Ice cream</i>	1 top 1 scoop 4.00 TL
Yaz meyvaları tabağı <i>Assorted summer fruits plate</i>	12.00 TL



GECEYİ NOKTALARKEN - *TO FINISH THE EVENING*

	1/1	KADEH
TATLI ŞARAP / <i>Sweet wine</i>	ŞİŞE/BOTTLE	BY GLASS
Kavaklıdere Sultaniye	60.00 TL	13.00 TL
Doluca Safir	70.00 TL	14.00 TL
LİKÖR ŞARAP / <i>Liqueur wine</i>		
Tatlı Sert	120.00 TL	14.00 TL
STANDART KONYAKLAR / <i>Standard Cognacs</i>		4cl.
Martell VS, Hennessy VS, Courvoisier VS		36.00 TL
KALİTELİ KONYAKLAR / <i>Premium Cognacs</i>		4cl.
Rémy Martin VSOP, Courvoisier VSOP		49.00 TL
Martel XO Suprême Cognac		94.00 TL
LİKÖRLER / <i>Liqueurs</i>		4cl.
Grappa ve ithal likörler <i>Grappa and international liqueurs</i>		27.00 TL
Yerli likörler <i>Liqueurs, Turkish</i>		15.00 TL
SICAK İÇECEKLER / <i>Hot beverages</i>		
Espresso, Decaffeinated espresso		8.00 TL
Macchiato		8.00 TL
Cappuccino		8.00 TL
Irish coffee		18.00 TL
Viski, esmer şeker ve süt kreması ilave edilmiş filtre kahve veya double espresso <i>Filter coffee or double espresso with whisky, brown sugar and whipped cream</i>		
Taze filtre kahve <i>Freshly brewed coffee</i>		8.00 TL
Çay çeşitleri <i>Varieties of tea</i>		7.00 TL
Türk kahvesi <i>Turkish coffee</i>		8.00 TL

Fiyatlara KDV dahildir. İthal içkiler temine bağlıdır.
Prices are inclusive of VAT. Selections of imported beverages are subject to availability.