



— T H E —  
**CANYON**  
**Konaklama & Restaurant**





## KAHVAlTI

### Serpme Kahvaltı – 950 ₺/ kişi

Ezine beyaz peynir, taze kaşar, eski kaşar, tulum peyniri, örgü/dil peyniri, vişne reçelli lor peyniri, hellim peyniri, siyah ve yeşil zeytin çeşitleri, domates, salatalık, sivri biber, mevsim yeşillikleri, bal - kaymak, tereyağı, tahin - pekmez, turcolade fındık kreması, ev yapımı reçeller, acuka, zeytinyağlı kahvaltılık sos, sigara böreği, pişi, patates kızartması, taş fırın ekmeği/köy ekmeği, simit/bazlama/ev poğaçası ve sınırsız demleme çay ile servis edilir.

### Klasik Kahvaltı Tabağı – 560 ₺

Beyaz peynir, taze kaşar, hellim peyniri, siyah ve yeşil zeytin, domates, salatalık, mevsim yeşillikleri, haşlanmış yumurta/göz yumurta/sade omlet, bal, reçel, tereyağı, sigara böreği, ekmek sepeti ve limitsiz demleme çay ile servis edilir.

### Kahvaltı Ekstraları

Kaşarlı Tost – 140 ₺

Peynirli/Kekikli/Sebzeli Omlet - 240₺

Kaşarlı Sucuklu Tost – 240 ₺

Kavurmalı Kaşarlı Tost – 280 ₺

Menemen – 290 ₺

Patatesli Gözleme – 320 ₺

Sahanda Sucuk – 340 ₺

Ispanaklı Gözleme – 340 ₺

Sucuklu Yumurta – 400 ₺

Kavurmalı Yumurta – 440 ₺





## ÇORBALAR

Her gün aşağıdaki çorbalardan iki tanesi servis edilir:

Mercimek çorbası 200₺

Domates çorbası 200₺

Ezogelin çorbası 200₺

Tavuk suyu çorbası 200₺

Yayla çorbası 200₺

**Menü notu: Günün çorbası seçenekleri için lütfen servis ekibimize danışınız.**



## ARA SICAKLAR & ATIŞTIRMALIKLAR

Patates Kızartması – 240₺

Klasik çıtır patates kızartması.

Girit Usulü Çıtır Kabak – 240₺

Çıtır pane kaplamalı soğan halkaları.

Soğan Halkası – 240₺

Çıtır pane kaplamalı soğan halkaları.

Sigara Böreği – 280₺

Çıtır yufka içinde peynir dolgusu ile servis edilir.

Mozzarella Stick – 360₺

Çıtır pane kaplamalı mozzarella çubukları, dip sos ile servis edilir.

Kiremitte Kaşarlı Mantar – 440₺

Taze mantar, tereyağı, sarımsak ve kaşar peyniri ile kiremitte fırınlanır.

Çıtır Combo Box – 690₺

Çıtır tavuk parçaları, patates kızartması, soğan halkası, mozzarella stick ve dip soslar ile servis edilir

Kiremitte Tereyağlı Sarımsaklı Karides – 720₺

Taze mantar, tereyağı, sarımsak ve kaşar peyniri ile kiremitte fırınlanır.





## MEZELER

### Cacık – 220 TL

Süzme yoğurt, salatalık, nane, sarımsak ve zeytinyağı ile hazırlanır.

### Haydari – 240 TL

Süzme yoğurt, beyaz peynir, sarımsak, dereotu, nane ve zeytinyağı ile hazırlanır.

### Acılı Ezme – 240 TL

Domates, biber, soğan, maydanoz, nar ekşisi ve baharatlarla hazırlanır.

### Havuç Tarator – 260 TL

Sotelenmiş havuç, süzme yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile hazırlanır.

### Yoğurtlu Semizotu – 260 TL

Semizotu, süzme yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile hazırlanır.

### Köz Patlıcan Salatası – 280 TL

Közlenmiş patlıcan, biber, domates, sarımsak, zeytinyağı ve limon ile hazırlanır.

### Atom – 280 TL

Süzme yoğurt üzerine tereyağında çevrilmiş acı biber ve baharatlarla servis edilir.

### Muhammara – 290 TL

Közlenmiş biber, ceviz, galeta unu, sarımsak, nar ekşisi ve zeytinyağı ile hazırlanır.

### Kabak Tarator – 290 TL

Rendelenmiş kabak, süzme yoğurt, sarımsak, dereotu ve ceviz ile hazırlanır.

### Girit Ezmesi – 320 TL

Ezine beyaz peynir, ceviz, zeytinyağı, sarımsak ve baharatlarla hazırlanır.

### Şakşuka – 320 TL

Kızarmış patlıcan, kabak, biber ve domates sos ile hazırlanır.

### Köpoğlu – 340 TL

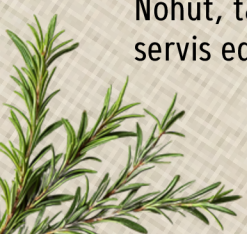
Kızarmış patlıcan ve biber, yoğurt ve domates sos eşliğinde servis edilir.

### Seçili Günlerde Zeytinyağlılar – 340 TL

Zeytinyağlı yaprak sarma veya zeytinyağlı biber dolması, limon eşliğinde servis edilir.

### Sucuklu Humus – 380 TL

Nohut, tahin, limon, sarımsak ve kimyon ile hazırlanan humus; tereyağında çevrilmiş sucuk ile sıcak servis edilir.





## BURGERLER

### Hamburger – 560₺

Izgara dana köfte, özel burger sos, marul, domates, turşu ve patates kızartması ile servis edilir.

### Cheeseburger – 620₺

Izgara dana köfte, cheddar peyniri, özel burger sos, marul, domates, turşu ve patates kızartması ile servis edilir.

### Mushroom Burger – 690₺

Izgara dana köfte, tereyağında sotelenmiş mantar, cheddar peyniri, karamelize soğan ve özel burger sos ile; patates kızartması eşliğinde servis edilir.



## MAKARNALAR

### Domates Soslu Sebzeli Makarna – 490₺

Domates sos, mantar, kabak, biber, zeytin, mısır ve kekik ile hazırlanır.

### Sarımsaklı Mantarlı Makarna – 520₺

Zeytinyağı, sarımsak, mantar, maydanoz ve baharatlarla hazırlanır.

### Kremalı Makarna – 520₺

Krema soslu makarna, taze baharatlar ve peynir ile servis edilir.

**Seçenekler: Mantarlı, tavuklu veya mantarlı tavuklu.**

### Bolonez Makarna – 590₺

Kıymalı domates sos, makarna ve peynir ile servis edilir.





## ANA YEMEKLER



### Güveçte Tereyağlı Kuru Fasulye – 520₺

Güveçte pişirilmiş tereyağlı kuru fasulye, pirinç pilavı veya bulgur pilavı ile servis edilir.

**Not: Seçili günlerde günün ana yemeği olarak servis edilebilir.**

### Çıtır Tavuk Tabağı – 620₺

Pane çıtır tavuk parçaları, patates kızartması, yeşillik ve özel sos ile servis edilir.

### Beşamel Soslu Tavuk – 640₺

Tavuk parçaları, garnitür ve beşamel sos ile hazırlanır; üzeri kaşar peyniriyle fırınlanarak servis edilir.

**Not: Seçili günlerde günün ana yemeği olarak servis edilebilir.**

### Izgara Köfte Tabağı – 720₺

Izgara köfte, közlenmiş biber, domates, garnitür ve özel sos ile servis edilir.

Yan ürün seçimi: Patates kızartması, pirinç pilavı veya bulgur pilavı.

### Viyana Usulü Tavuk Şnitzel – 740₺

Çıtır pane kaplamalı tavuk şnitzel, patates salatası ve limon ile servis edilir. İsteğe bağlı olarak haşlanmış yumurta eklenebilir.

### Pirinç Pilavı – 190₺

Tereyağı ve tel/arpa şehriye ile hazırlanan klasik pirinç pilavı.

### Bulgur Pilavı – 190₺

Domates, biber ve baharatlarla hazırlanan geleneksel bulgur pilavı.





## VEJETARYEN / VEGAN UYUMLU SEÇENEKLER

### Patatesli / Ispanaklı Gözleme – 320₺

Peynir kullanılmadan hazırlanır.

### Izgara Sebze Tabağı – 520₺

Izgara kabak, patlıcan, mantar, biber, domates, patates ve tahinli-limonlu sos ile servis edilir.

### Falafel Burger – 540₺

Falafel köftesi, marul, domates, turşu, özel sos ve patates kızartması ile servis edilir.

### Kiremitte Sebzeli Güveç – 540₺

Mantar, kabak, patlıcan, biber, domates sos, sarımsak ve zeytinyağı ile fırınlanır.

### Falafel Tabağı – 560₺

Falafel, humus, mevsim yeşillikleri, turşu, domates, salatalık, lavaş ve tahinli-limonlu dip sos ile servis edilir.

### Peynirsiz Vejetaryen Kahvaltı Tabağı – 780₺

Domates, salatalık, zeytin çeşitleri, mevsim yeşillikleri, acuka, cevizli ezme, zeytinyağlı kahvaltılık sos, tahin, pekmez, ev yapımı reçeller, fındık/fıstık ezmesi, pişi, patates kızartması ve ekme sepeti ile servis edilir.



## TATLILAR

### Fırın Sütlaç – 320₺

Geleneksel fırın sütlaç, üzeri kızarmış şekilde servis edilir. İsteğe bağlı olarak fındık kırığı eklenebilir.

### Dondurmalı İrmik Helvası – 340₺

Sıcak irmik helvası, vanilyalı dondurma ile servis edilir.

### Kiremitte Sıcak Helva – 360₺

Kiremitte fırınlanmış sıcak helva, isteğe bağlı olarak fındık kırığı ile servis edilir.

### Fırında Kabak Tatlısı – 380₺

Mevsiminde özenle hazırlanan kabak tatlısı, tahin ve ceviz eşliğinde servis edilir.





## ALKOLSÜZ İÇECEKLER



Su – 70 TL

Şişe su 30 TL

Soda – 90 TL

Sade maden suyu.

Ayran – 100 TL

Meşrubat – 120 TL

Kola, gazoz ve benzeri şişe/kutu içecek seçenekleri.

Ice Tea – 130 TL

Şeftali veya limon seçenekleriyle.

## KAHVELER



Türk Kahvesi – 140 TL

Geleneksel Türk kahvesi.

Filtre Kahve – 160 TL

Sıcak servis edilir.

Americano – 170 TL

Espresso bazlı sıcak kahve.

Espresso – 170 TL

Tek shot espresso.

Latte – 190 TL

Espresso ve süt ile hazırlanır.

Cappuccino – 190 TL

Espresso, süt ve süt köpüğü ile hazırlanır.





## ALKOLLÜ İÇECEKLER

**Yerli Bira – 260 TL**  
Soğuk servis edilir.

**İthal Bira – 320 TL**  
Soğuk servis edilir.

**Kadeh Beyaz Şarap – 340 TL**  
Soğuk servis edilir.

**Kadeh Kırmızı Şarap – 340 TL**  
Oda sıcaklığında servis edilir.

**Kadeh Roze Şarap – 360 TL**  
Soğuk servis edilir.

**Şişe Beyaz Şarap – 1.600 TL**  
Seçili yerli şarap seçenekleriyle.

**Şişe Kırmızı Şarap – 1.600 TL**  
Seçili yerli şarap seçenekleriyle.

**Şişe Roze Şarap – 1.700 TL**  
Seçili yerli şarap seçenekleriyle.

**Rakı Tek – 260 TL**  
Klasik rakı servisi.

**Rakı Duple – 440 TL**  
Klasik rakı servisi.

**Rakı 35 cl – 1.450 TL**  
Şişe servis.

**Rakı 50 cl – 1.950 TL**  
Şişe servis.

**Rakı 70 cl – 2.650 TL**  
Şişe servis.

**Votka Tek – 320 TL**  
Sek veya mixer ile servis edilebilir.

**Cin Tek – 320 TL**  
Sek veya tonik ile servis edilebilir.

**Viski Tek – 390 TL**  
Sek veya buz ile servis edilir.

**Votka Tonic – 430 TL**  
Votka ve tonik ile hazırlanır.

**Gin Tonic – 450 TL**  
Cin ve tonik ile hazırlanır.

**Aperol Spritz – 520 TL**  
Aperol, prosecco ve soda ile hazırlanır.

**Mojito – 520 TL**  
Rom, lime, taze nane, esmer şeker ve soda ile hazırlanır.

**Margarita – 540 TL**  
Tekila, lime ve portakal likörü ile hazırlanır.

**Negroni – 560 TL**  
Cin, bitter ve kırmızı vermut ile hazırlanır.