

RÜYA

ANATOLIAN EXPERIENCE

Experience the essence of Rüya's cuisine with this multi-course menu
Découvrez l'essence de la cuisine de Rüya avec ce menu en plusieurs plats

145
par personne / per person

190 par personne / per person
With wine & food pairing / Avec accord mets et vins

This sharing menu requires a minimum of 2 guests and valid for the entire table. - Ce menu de dégustation nécessite la participation de minimum 2 personnes et valable pour l'ensemble de la table

MEZE SOĞUK / COLD - FROID

Muhammara (G/N) 15

roasted red pepper,
tomato & walnut dip with sourdough bread
poivron rouge rôti,
crème de tomate et noix avec pain au levain

Lakerda (D/G) 29

salt-cured yellow-fin tuna,
compressed cucumber & tarama
thon cru mariné, concombre, tarama

Halloumi and mixed leaf salad (D/G) 17

fresh herbs,
yoghurt dressing and cornbread croûtons
herbes fraîches,
assaisonnement au yaourt et croûtons de maïs

Antep Fistikli Rafik (D/N) 19

feta, goat's cheese curd
pistachio & pide bread
crème de feta de chèvre à la pistache & pain au levain

Kasik Salata (N) 19

turkish spoon salad with chopped vegetables
pomegranate dressing & pistachio
salade turque de légumes émincés
pistache & vinaigrette à la grenade

Levrek (D/G) 29

thinly sliced raw sea bass with mustard,
apple and shaved radish
carpaccio de loup à la moutarde,
émincé de pomme et radis

SİÇAK / HOT - CHAUD

Umut's Bayildi (D/N) 26

confit of aubergine, slow-cooked onions,
tomato, feta and pine nuts
cassolette d'aubergine confite aux oignons,
tomate, feta et pignons de pin

Börek (N/G/D) 18

filo-wrapped feta cheese with carrots
courgette & walnuts
cigare de pâte filo à la feta,
julienne de carotte et courgette aux noix

Şiş Tavuk Kebap (G/D) 28

yoghurt & chili marinated grilled chicken (origin France)
poulet grillé et mariné
au yaourt et au piment (origine France)

Çitir Kalamar (D/G) 23

simit-coated baby squid,
haydari avocado & tomato sauce
friture d'encornets au pain simit,
avocat haydari et sauce tomate

Red Mullet with spiced Ezme (D) 34

rouget à la tomate épicée,
poivrons, oignons et huile d'olive

Izgara Enginar (N) 18

grilled artichokes, pomegranate and pine nuts
artichaut grillés, grenade et pignons

FİRİN / FOUR A PAIN - BREAD OVEN

Lahmacun (G) 17

flat bread with spicy lamb, vegetables, herbs
galette croustillante avec agneau épicé (origine France),
légumes, herbes

Lahmacun vegetarian (G) 14

flat bread with eggplant, vegetables, herbs
galette avec aubergine, tomate, menthe et persil

Two cheese Pide from Black Sea (G/D) 16

with slow-cooked organic egg
aux deux fromages avec jaune d'œuf bio confit

Ispanaklı Pide (G/D) 14

pide with spinach, Ezine white cheese & herbs
pide aux épinards, fromage d'Ezine et herbes

Sucuk Pide (G/D) 18

home-made spicy sucuk
saucisse épicée maison (origine France)

Tirnak pide (G) 8

Simit - Bagel (G) 8

Sourdough bread / Pain au levain (G) 8

BÜYÜK TABAKLAR / PLATS - LARGER PLATES

Izgara Karides (D) 88

king prawns, pickled fennel salad & sage dressing
gambas, salade de fenouil et vinaigrette à la sauge

Fish fillet of the day 46

zeytinyagli samphire, tomato
filet de poisson du jour braisé à l'huile d'olive, citron

Kuzu Pirzola (D) 62

grilled lamb cutlets,
smoked aubergine, tomato & minted yoghurt
côtelettes d'agneau grillées (origine France),
aubergine fumée, tomate et yaourt à la menthe

Bonfile 300 gr (G/D) 68

beef fillet with Turkish coffee & Isot rub,
crispy za'atar potatoes
Filet mignon de boeuf (origine France)
au café Turque et épices d'Isot, pommes de terre za'atar

Kuzu İnçik 68

clay pot lamb shank
with baby pearl onions & red pepper paste
jarret d'agneau (origine France)
aux oignons grelots et purée de poivron rouge

Sığır Kısa Kaburga (G/D) 98

24 hours slow-cooked Wagyu brisket,
Turkish BBQ glaze & spiced chickpea puree
poitrine de Wagyu (origine Australie) confite 24 heures,
nappée à la sauce BBQ turque et crème de pois-chiches

Mantarli Keskek (G/D) 42€

barley risotto, wild mushrooms, truffle & sage - Risotto d'orge, champignons, truffe & sauge

İLAVE / TO ADD - GARNITURE

Mixed Leaf Salad (D) 11

with herb & yoghurt dressing
salade mixte aux herbes et sauce yaourt

Frikeh 11

green wheat pilaf with vegetables
pilaf de blé vert aux légumes

Antep Fistikli Pilav (N/D/G) 11

pistachio pilaf, spinach & herbs
riz pilaf à la pistache et aux pousses d'épinards

Ates! 11

Harissa,
Turkish chili pepper & chopped chili
piment turque and piment émincé

Tava 11

French fries - frites

garlic & chili - A l'ail et au piment 13

truffle & parmesan (D) - truffe et parmesan 16

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises - Net prices in Euros, all taxes included

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens
Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou d'allergènes dans nos plats.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

G - Gluten

D - Laitage / Dairy

N - Noix / Nuts

RÜYA

AFTER DINNER COCKTAILS

The Black Sea 25

Buffalo Trace Bourbon, Cognac, Vermouth, peaty whisky, Smoked spice syrup, Bitters
Buffalo Trace Bourbon, Cognac, Vermouth, Whisky tourbé, Sirop d'épices fumé, Bitters

Baklava Martini 25

Ketel Vodka one infused with pistachio, honey syrup, Frangelico, Turkish coffee
Vodka Ketel one infusé pistache, sirop de miel, Frangelico, Café turque

DESSERTS

Furin Sütlaç (D) 17

traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum
riz au lait traditionnel d'Anatolie, framboises, glace à la rose & lokum

Stamboul (D/G/N) 22

white chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry crisp
entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic & tuile de fraise

Fındık Baklava (D/G/N) 20

hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder
baklava noisette, sorbet cardamome & caramel, poudre de cannelle

Künefe (D/G/N) 27

baked Kadayif pastry, melted Madjule cheese, orange blossom & rose, pistachio ice cream
pâtisserie aux cheveux d'ange, fleur d'oranger & rose, fromage Madjule fondu & glace pistache
*20 minutes preparation time - 20 minutes de préparation

Meyve Tabağı 25

seasonal fresh fruit platter, apricot & lime sorbet
assiette de fruits frais de saison, sorbet à l'abricot & au citron vert

Ice creams (1 scoop) - Crèmes glacées (1 boule) 5

tahini & sesame halva / Turkish coffee / dark chocolate & bergamot
graines de sésame & halva au tahini / café turque / chocolat noir & bergamote

Sorbet (1 scoop - 1 boule) 5

apricot & lime / cherry & almond (N) / strawberry & basil
abricot & citron vert / cerise & amande (N) / fraise & basilic

Şekerleme 8

turkish delights lemon, rose & green apple
délices turques citron, rose & pomme verte

Net prices in Euros, all taxes included - Prix nets en Euros, toutes taxes comprises

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements.

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

G = Gluten

D – Dairy / Produit laitier

N – Nuts / Noix