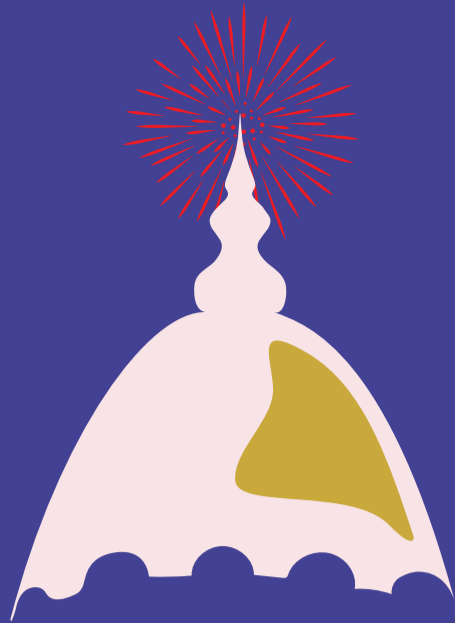


RÜYA

CANNES



CARLTON CANNES

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 22 JUILLET 2024 / MONDAY, JULY 22ND, 2024

ANTEP FISTIKLI RAFIK (D/N)

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

LEVREK (N/D/G)

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutarde, noix râpée et chips de pain simit

Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread chips

LAKERDA (D/G)

Thon cru mariné, concombre & tarama

Salt-cured yellow-fin tuna, compressed cucumber & tarama

BÖREK (G/N/D)

Cigares de pâte filo à la feta, Julienne de carotte et courgette aux noix

Filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts

LAHMACUN (G)

Galette croustillante avec agneau épicé (origine France), tomate, menthe, persil

Flat bread with spicy lamb, vegetables, herbs

ŞIŞ TAVUK KEBAP (G)

Poulet (origine France), grillé et mariné au yaourt et au piment

Yoghurt and chili marinated grilled chicken

FISH FILLET OF THE DAY

Salicorne à la tomate et citron vert

Zeytinyagli samphire, tomato

BONFILET (G/D)

Filet mignon de bœuf grillé (origine France, halal) au café Turc et épices d'Isot, pommes de terre za'atar

Grilled beef filet (origin France, halal) with Turkish coffee and Isot rub, crispy za'atar potatoes

KASIK SALATA (N)

Salade turque de légumes émincés & vinaigrette à la grenade et pistache

Turkish spoon salad with chopped vegetables, pomegranate dressing & pistachio

FRIKEH

pilaf de blé vert aux légumes

Green wheat pilaf with vegetables

STAMBOUL (D/G/N)

Entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic, chips de fraise

White chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry chips

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

Baklava noisette, sorbet cardamome & caramel, poudre de cannelle

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder

LOKUM

Délices turques

Turkish delights

160 € / PERS

INTÉRIEUR / Interior

180 € / PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten

D - Dairy | Produit laitier

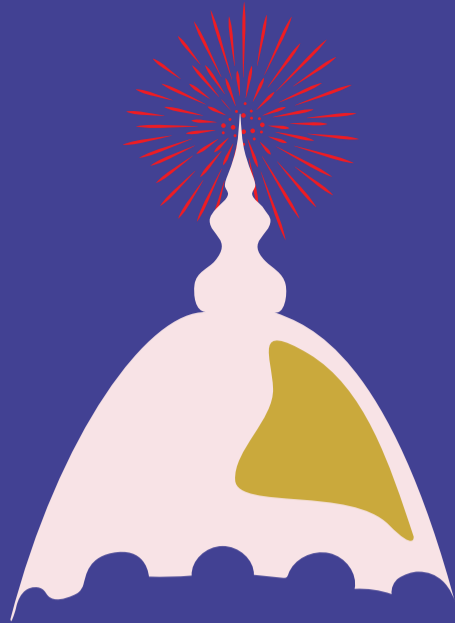
N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



RÜYA

CANNES



19 13
CARLTON CANNES

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MERCREDI 7 AOÛT 2024 / WEDNESDAY, AUGUST 7TH, 2024

ANTEP FISTIKLI RAFIK (D/N)

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

LEVREK (N/D/G)

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutarde, noix râpée et chips de pain simit
Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread chips

LAKERDA (D/G)

Thon cru mariné, concombre & tarama
Salt-cured yellow-fin tuna, compressed cucumber & tarama

BÖREK (G/N/D)

Cigares de pâte filo à la feta, Julienne de carotte et courgette aux noix
Filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts

LAHMACUN (G)

Galette croustillante avec agneau épicé (origine France), tomate, menthe, persil
Flat bread with spicy lamb, vegetables, herbs

ŞIŞ TAVUK KEBAP (G)

Poulet (origine France), grillé et mariné au yaourt et au piment
Yoghurt and chili marinated grilled chicken

FISH FILLET OF THE DAY

Salicorne à la tomate et citron vert
Zeytinyagli samphire, tomato

BONFILET (G/D)

Filet mignon de bœuf grillé (origine France, halal) au café Turc et épices d'Isot, pommes de terre za'atar
Grilled beef filet (origin France, halal) with Turkish coffee and Isot rub, crispy za'atar potatoes

KASIK SALATA (N)

Salade turque de légumes émincés & vinaigrette à la grenade et pistache
Turkish spoon salad with chopped vegetables, pomegranate dressing & pistachio

FRIKEH

pilaf de blé vert aux légumes
Green wheat pilaf with vegetables

STAMBOUL (D/G/N)

Entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic, chips de fraise
White chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry chips

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

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

LOKUM

Délices turques
Turkish delights

160 € / PERS

INTÉRIEUR / Interior

180 € / PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten

D - Dairy | Produit laitier

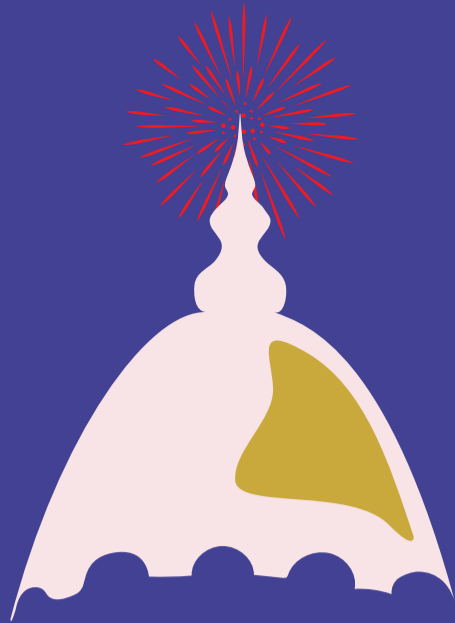
N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



RÜYA

CANNES



19 13
CARLTON CANNES

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

JEUDI 15 AOÛT 2024 / THURSDAY, AUGUST 15TH, 2024

ANTEP FISTIKLI RAFIK (D/N)

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

LEVREK (N/D/G)

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutarde, noix râpée et chips de pain simit
Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread chips

LAKERDA (D/G)

Thon cru mariné, concombre & tarama
Salt-cured yellow-fin tuna, compressed cucumber & tarama

BÖREK (G/N/D)

Cigares de pâte filo à la feta, Julienne de carotte et courgette aux noix
Filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts

LAHMACUN (G)

Galette croustillante avec agneau épicé (origine France), tomate, menthe, persil
Flat bread with spicy lamb, vegetables, herbs

ŞIŞ TAVUK KEBAP (G)

Poulet (origine France), grillé et mariné au yaourt et au piment
Yoghurt and chili marinated grilled chicken

FISH FILLET OF THE DAY

Salicorne à la tomate et citron vert
Zeytinyagli samphire, tomato

BONFILET (G/D)

Filet mignon de bœuf grillé (origine France, halal) au café Turc et épices d'Isot, pommes de terre za'atar
Grilled beef filet (origin France, halal) with Turkish coffee and Isot rub, crispy za'atar potatoes

KASIK SALATA (N)

Salade turque de légumes émincés & vinaigrette à la grenade et pistache
Turkish spoon salad with chopped vegetables, pomegranate dressing & pistachio

FRIKEH

pilaf de blé vert aux légumes
Green wheat pilaf with vegetables

STAMBOUL (D/G/N)

Entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic, chips de fraise
White chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry chips

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

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

LOKUM

Délices turques
Turkish delights

175 € / PERS

INTÉRIEUR / Interior

195 € / PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten

D - Dairy | Produit laitier

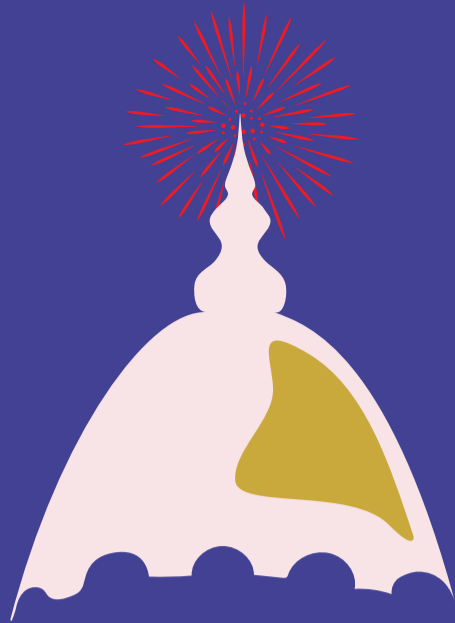
N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



RÜYA

CANNES



19 13
CARLTON CANNES

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 24 AOÛT 2024 / SATURDAY, AUGUST 24TH, 2024

ANTEP FISTIKLI RAFIK (D/N)

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

LEVREK (N/D/G)

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutarde, noix râpée et chips de pain simit
Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread chips

LAKERDA (D/G)

Thon cru mariné, concombre & tarama
Salt-cured yellow-fin tuna, compressed cucumber & tarama

BÖREK (G/N/D)

Cigares de pâte filo à la feta, Julienne de carotte et courgette aux noix
Filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts

LAHMACUN (G)

Galette croustillante avec agneau épicé (origine France), tomate, menthe, persil
Flat bread with spicy lamb, vegetables, herbs

ŞIŞ TAVUK KEBAP (G)

Poulet (origine France), grillé et mariné au yaourt et au piment
Yoghurt and chili marinated grilled chicken

FISH FILLET OF THE DAY

Salicorne à la tomate et citron vert
Zeytinyagli samphire, tomato

BONFILET (G/D)

Filet mignon de bœuf grillé (origine France, halal) au café Turc et épices d'Isot, pommes de terre za'atar
Grilled beef filet (origin France, halal) with Turkish coffee and Isot rub, crispy za'atar potatoes

KASIK SALATA (N)

Salade turque de légumes émincés & vinaigrette à la grenade et pistache
Turkish spoon salad with chopped vegetables, pomegranate dressing & pistachio

FRIKEH

pilaf de blé vert aux légumes
Green wheat pilaf with vegetables

STAMBOUL (D/G/N)

Entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic, chips de fraise
White chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry chips

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

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

LOKUM

Délices turques
Turkish delights

160 € / PERS

INTÉRIEUR / Interior

180 € / PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten

D - Dairy | Produit laitier

N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com

