

## EXPÉRIENCE ANATOLIENNE

Découvrez l'essence de la cuisine de Rüya avec ce menu dégustation

145 € par personne

190 € par personne  
Avec accord mets et vins

Ce menu dégustation nécessite la participation de minimum 2 personnes et valable pour l'ensemble de la table

### MEZE SOĞUK / FROID

#### Muhammara 18

Poivron rouge rôti,  
crème de tomate et noix avec pain au levain grillé  
(G/N)

#### Lakerda 30

Thon cru mariné, concombre compressé,  
tarama, poutargue  
(L/G)

#### Karpuz Domates 25

Pastèque compressée et brûlée, pignons de pin et feta,  
tomates anciennes  
(N/L/G)

#### Antep Fistikli Rafik 22

Crème de fromage de chèvre à la pistache,  
avec pain au levain grillé  
(L/N)

#### Kasik Salata (N) 22

Salade turque de légumes crus en dés,  
pistache et vinaigrette à la grenade  
(N)

#### Levrek 29

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutarde,  
noix râpée et chips de pain simit  
(L/G)

### SICAK / CHAUD

#### Umut's Bayildi 32

Cassolette d'aubergine fumée confite aux oignons,  
tomate, feta et pignons de pin  
(L/N)

#### Börek 24

Cigare de pâte filo à la feta,  
carotte, courgette, noix  
(N/G/L)

#### Şiş Tavuk Kebap 38

Brochette de haut de cuisse de poulet marinée et grillée  
au yaourt et piment (origine France, halal)  
(G/L)

#### Çitir Kalamar 30

Friture d'encornets frais au pain simit  
sauce avocat haydari, et sauce tomate  
(L/G)

#### Rouget à l'Ezme 36

Poivrons, oignons, huile d'olive,  
zest de citron vert

#### Izgara Enginar 22

Cœurs d'artichauts marinés et grillés,  
grenade, pignons  
(N)

### FIRIN / FOUR A PAIN

#### Lahmacun 32

Galette croustillante à l'agneau épicé (origine France, halal),  
poivrons, herbes fraîches  
(G)

#### Lahmacun végétarien 24

Galette à l'aubergine, tomate, menthe, persil  
(G)

#### Pide aux deux fromages de la mer Noire 26

Jaune d'œuf bio confit  
(G/L)

#### Ispanaklı Pide 23

Epinards, fromage d'Ezine et herbes  
(G/L)

#### Sucuk Pide 27

Saucisse épicée maison (origine France, halal)  
(G/L)

#### Tirnak pide (G) 5

#### Simit (G) 6

#### Pain au levain (G) 6

### BÜYÜK TABAKLAR / PLATS

(Toutes les cuissons sont effectuées dans un four au charbon de bois)

#### Izgara Karides 88

Gambas grillées, salade de fenouil cru, vinaigrette à la sauge

#### Filet de poisson du jour 60

Filet de poisson du jour  
salicorne à la tomate et citron vert

#### Kuzu Pirzola 68

Côtelettes d'agneau grillées (origine France, halal),  
aubergine fumée, tomate, yaourt à la menthe  
(L)

#### Bonfilet 300 gr 72

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

#### Piliç Izgara 46

Poussin grillé (origine France, halal)  
avec paprika fumé, beurre de piment, noix,  
sauce au yaourt  
(G/N/L)

#### Şığır Kısa Kaburga 98

Poitrine de bœuf Wagyu (origine Australie, halal) confite 24 heures,  
nappée à la sauce BBQ turque,  
et harissa maison, crème de pois-chiche  
(G/L)

#### Mantarli Keskek 44

Risotto d'orge au parmesan regiano, champignons, truffe et sauge  
(G/L)

### İLAVE / GARNITURE

#### Pousses de salades 8

Mesclun, rquette et sucrose aux herbes fraîches,  
vinaigrette au concombre  
(L)

#### Frikeh 11

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

#### Antep Fistikli Pilav 11

Riz pilaf à la pistache et aux pousses d'épinards  
(N/L/G)

#### Ates! 9

Harissa maison,  
Piment turc et piment frais émincé

#### Tava 11

Frites

#### Ail et piment 13

#### Truffe et parmesan 16

(L)

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises

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

G - Gluten

L - Laitage

N - Noix

## 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

### Revani (D/N) 23

*orange and almond sponge cake with bourbon vanilla ice cream*  
génoise moelleuse aux amandes et à l'orange et glace vanille bourbon

### Stamboul (D/G/N) 22

*white chocolate and yoghurt cream, pistachio cake, strawberry basil sorbet, strawberry chips* entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache, sorbet fraise basilic, chips 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 38

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

### Watermelon platter 28

Assiette de pastèque

### Ice creams (1 scoop) - Crèmes glacées (1 boule) (D/N) 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) (N) 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