

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