

RÜYA

EXPÉRIENCE ANATOLIENNE

Découvrez l'essence de la cuisine du Rüya avec ces menus dégustation

145 € par personne
Anatolien

190 € par personne
Marmara

Ces menus nécessitent la participation de minimum 2 personnes et sont valables pour l'ensemble de la table

MEZE SOĞUK / FROID

Antep Fistikli Rafik 22

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

Kaşık Salata 21

Salade turque de légumes crus émincés,
pistaches, vinaigrette à la grenade
(N)

Levrek 32

Carpaccio de loup à la vinaigrette moutardée,
noix râpée et chips de pain simit
(N/L/G/Mo/So)

Istiridyé 29

Huîtres (6 pièces)
Sélection du marché, vinaigrette citron et grenade
(Mo)

Lakerda 34

Thon cru mariné, concombre,
tarama, poutargue
(G/P)

Simit & caviar 30

Pain Simit toasté, crème légère,
caviar Golden Imperial
(L/G/P/Oe/Se)

SICAK / CHAUD

Umut's Bayildi 32

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

Börek 24

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

Şiş Tavuk Kebap 34

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

Şiş Kalamar 47

Brochette de calamars grillés, tomates cerises
olives et sauce pimentée aux herbes
(L/MI)

Zeytinağlı Ahtapot 58

Poulpe mariné et grillé au piment,
haricots noirs, vinaigrette à la pomme verte
(Cé/MI)

Izgara Enginar 23

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

FIRIN / FOUR A PAIN

Lahmacun 32

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

Lahmacun végétarien 25

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

Pide aux deux fromages de la mer Noire 27

et jaune d'œuf bio confit
(L/Oe/G)

Ispanaklı Pide 24

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

Sucuk Pide 28

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

Tirnak pide (G/Se) 5

Simit (G/Se) 6

Pain au levain (N/L/Oe/G/Se) 6

BÜYÜK TABAKLAR / PLATS

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

Izgara Karides 89

Gambas grillées, salade de fenouil cru,
vinaigrette à la sauge
(L/Cr)

Günün Baliği 62

Filet de poisson de jour
salicorne à la tomate et citron vert
(P)

Kuzu Pirzola 66

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

Bonfilet 300 gr 79

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

Piliç Izgara 46

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

Dana Kaburga 92

Poitrine de bœuf Wagyu (origine Australie, halal) confite 24 heures,
nappée à la sauce BBQ turque,
harissa maison, crème de pois-chiches
(Su/Mo/Cé/So)

Istakoz 26€/100g

½ homard grillé, pâtes orzo à la tomate
(L/Cr)

ILAVE / GARNITURE

Pousses de salades 9

Mesclun, riquette et sucrine aux herbes fraîches,
vinaigrette à la grenade

Frikeh 11

Cassolette de blé vert fumé aux légumes
(L/G)

Antep Fistikli Pilav 11

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

Ates! 9

Harissa maison,
Piment turc et piment frais émincé

Tava 11

Frites

Ail et piment 13
(L/G)

Truffe et parmesan 16
(L/G)

Olives 9

Assortiment d'olives
marinées avec piment et ail

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
Mo – Moutarde

L – Laitages
Cé – Céleri

N – Noix
So – Soja

Oe – Oeufs
Se – Sésame

Su – Sulfites
Cr – Crustacés

P – Poissons
MI – Mollusques