

# 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

#### Simit & Caviar (8gr) 35

pain Simit toasté, crème légère,  
caviar Golden Imperial Casparian

(L/G)

#### Istiridyé 29

huîtres du marché, vinaigrette citron et grenade (6 pièces)

#### Kaşık Salata 21

salade turque de légumes crus émincés,  
pistaches, vinaigrette à la grenade

(N)

#### Plateau de la mer 250

tartare de thon, huîtres, Crevettes, moutarde  
caviar de la maison Casparian (30g), Citron

(G)

#### Ton Baligi Tartari 38

thon mariné au boulgour, sauce pimentée  
pâte filo croustillante.

(D/G/F/R)

#### Rafik 22

crème de fromage de chèvre à la pistache,  
avec pain au levain grillé

(N/L/G)

#### Caviar Casparian

140 30g

210 50g

450 125g

#### Ciğ Köfte 34

tartare de bœuf au boulgour, cœur de sucrose  
(option végétarienne disponible)

(N/L/G)

#### Islı Patlican 19

aubergine & purée de noix,  
chips d'aubergine

(N)

### 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)

#### Çıtır Kalamar 35

calamars panés au simit,  
sauce haydari à l'avocat

(L)

#### Humus & Ilik 26

houmous, moelle rôtie et short rib

(D/G/SS)

### FIRIN / FOUR A PAIN

#### Lahmacun 32

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

(G)

#### Kaburga Pide 32

short rib confit, Piment & Cebette

(L/G)

#### Pide aux deux fromages de la Mer Noire 27

et jaune d'œuf bio confit

(L/G)

#### Trüflü Pide 34

truffe fraîche, pate de truffe & jaune d'œuf confit

(L/G)

#### Suçuk Pide 28

saucisse épicée maison (origine France, halal)

(L/G)

#### Tirnak pide (G) 5

#### Simit (G) 6

#### Pain au levain (N/L/G) 6

### BÜYÜK TABAKLAR / PLATS

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

#### Kaburga 89

poitrine de bœuf Wagyu confite 24 heures,  
sauce BBQ turque, crème de pois-chiches

(L)

#### Piliç 46

coquelet grillé (origine France, halal) avec paprika fumé  
noix, sauce au yaourt

(N)

#### Kuzu Pirzola 54

côtelettes d'agneau grillées (origine France, halal),  
aubergine fumée, tomate, yaourt à la menthe chips d'ail

(L)

#### Karides 89

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

(L)

#### Levrek 62

filet de bar avec ragoût de haricot cornille,  
citron et huile d'olive vierge

(D/F)

#### Wagyu Kebap 94

brochette de bœuf Wagyu (origine Australie, halal),  
poivron rôti fumé & sauce tomate

(D)

#### Wagyu Striploin Steak 96

pommes de terre croustillantes au zaatar,  
ail rôti et sauce barbecue chili maison

### ILAVE / GARNITURE

#### Salata 11

mesclun, riquette et sucrose aux herbes fraîches,  
vinaigrette à la grenade

#### Frikeh 13

blé vert fumé aux légumes

(L/G)

#### Antep Fistikli Pilav 13

riz pilaf à la pistache et aux pousses d'épinards

(N/G)

#### Ates! 9

harissa maison,  
piment turque et piment frais émincé

#### Tava 13

frites avec ail & piment

(L/G)

#### Tava 16

frites à la truffe avec parmesan

(L/G)

#### Pomme de terre grenaille au Zaatar 14

#### Truffe Fraîche 14€/100g

en supplément  
avec le plat de votre choix

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 – Laitages

N – Noix