

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)

Istiridyе 29

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

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 Balığı Tartarı 38

thon mariné au boulgour, sauce pimentée
pâte filo croustillante
(L/G/P/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

Humus & Lavash 22

houmous maison, pignons de pin toastés,
grenade et pain lavash
(N/G)

İsli Patlıcan 19

aubergine & purée de noix,
chips d’aubergine
(N)

SICAK / CHAUD

Umut’s Bayıldı 32

cassolette d’aubergine fumée confite aux oignons,
tomate, fêta 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
(G/L)

Enginar Salata 23

salade de cœur d’artichaut violet, cœur de sucrine grillé,
gaspacho vert, fromage turc âgé et croûtons
(D/G)

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 & cébette
(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) 6

Simit (G) 8

Pain au levain (N/L/G) 6

BÜYÜK TABAKLAR / PLATS

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

Kaburga 89

basse côte de bœuf « Black Angus » (origine USA, halal)
confite 24 heures purée de pois chiche et sauce BBQ maison
(L)

Piliç 46

coquelet grillé (origine France, halal) avec paprika fumé
noix, sauce au yaourt
(N/L/G)

Kuzu Pirzola 54

côtelettes d’agneau grillées (origine UK, 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 loup à la braise, salicorne tiède
à la concassée de tomate acidulée
(P)

Istakoz Eriste 190

homard entier grillé 700/800gr, pâte fraîche fusilli calabro,
tomate et bisque de homard
(L/G)

Izgara Dil Balığı 140

sole entière grillée (600/800gr)
au beurre d'ail et zatar
(L)

Black Angus Bonfilet Pirzola 135

filet de bœuf « Black Angus » (origine USA, halal) pommes de terre
croustillantes au zaatar, ail rôti et sauce barbecue chili maison
(L)

Izgara "black Angus" Tomahawk 280

côte de boeuf "black Angus" grillée (origine USA, halal),
sauce barbecue maison, deux garnitures au choix
(L)

İLAVE / GARNITURE

Salata 11

mesclun, riquette et sucrine 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

Patates Tava Piment 13

frites avec ail & piment
(L/G)

Patates Tava Truffe 16

frites à la truffe avec parmesan
(L/G)

Pomme de terre grenaille au Zaatar 14

Truffe Fraîche 19€/10g

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