

Mezgit
MUTFAK
by Sabina

BRUSCHETTA

Dört farklı etle ve dört farklı karışım ile hazırlanmış tuzlu kızartılmış ekmeğin üzerine zeytinyağı ve sarımsak sosu ile kızdırılır ve domates, salatalık, biber ve feta ile servis edilir.

FÜME YAPRAKLARI

Etin arkası kızartılır, dana eti patatesi, dana bifteği ve somon fileto ile kızartılır. Zengin aromalar ile bitirilen kremler ve kuru yeşillikler ile servis edilir.

PEYNİR ARAJMANI

Tulum, kaşar, beyaz peynir, epey yağ, kızıl Et suyu ve taze meyveler ile hazırlanmış bir tabaktır. Grisi ve krakerler sergimesindedir.

DANA CARPACCIO

Dana etini ince dilimlere hazırlanır, taze biber ve patates, sarımsak ile kızartılır. Parmesan ve taze kekik ile servis edilir. Tabii olmasız zeytin yağı.

Mezgit
MUTFAK
by Sabri



MEZGİT BALIK ÇORBASI

İskorpit karides ve sebzeler ile hazırlanan bu çorba Mezzit balık restoranının klasik halindedir.

MUTFARK AKDENİZ ÇORBASI

Deniz mahsullerinin multiteyem akdeniz sebze ve meyvaları ile yapılan deniz çiftliden çorba.

MEZE DENİZ ÜRÜNLERİ

Asti ve süzümme güsteren ile yapılan bu ürün gamı lakendü, hamsi marin, lebrek marin, gıroz, ahtapot carpaccio, midye, deniz aragmanı ve mevsimindeki ürünler ile sizere sunuyoruz.

MEZE YEŞİL

Buharda pıymme ile hazırladığımız yöresel ve endemik yeşil otları; barbül, turp otu, ebe gümece, deniz börülesi, kaya konuğu, arap sağı, brokoli, obes, tarla börülesi, radika, pazı, pancar ve mevsimindeki toplanan otları afiyetize sunuyoruz.

MEZE EZME

Akdeniz ve Aradolu mutlaklarından tuzeksken kezetler; acık antep, şımanık, köz patlıcan, patlıcan salatası, köpoğlu patlıcan ezme, lava, faveletermi, haydaru nus salatası, humus, gırit ezme, kurudomates salatası, galıgaka, müver ve mevsimsel vıageğlımezi mezelere zevkinize sunuyoruz.



Mezzit
MUTFARK
by Sıkıca

KEÇİ PEYNİRLİ ROKA SALATASI

Taze Rokaları nice doğruyunuz. Çevre çi, dere otu, miket domates ve keçi peyniri ile harmanlıyoruz. Zeytinyağı, limon, akça ağaç şurubu.

BEEF SALAT

Roka, semiz otu, rezene, pancar, taze soğan, köstermiş cherry domates ve köstermiş kapya bibermi Izgaralınmış biftek eti ile buluşturdük. Ahna üstü bir sos, üzerine ise parmesan rendesi.

MUTFARK MEVSİMSEL SALATA

Kıvrak marul, domat, salatalık, acur, yeşil biber, dere otu ve maydanoz harmanını sadece zeytin yağı taze limon ve tuz ilave ederek sosluyoruz. Üzerine de keçi peyniri, beyaz peynir veya parmesan peyniri tercihini kullanıyoruz.

**PATATES SALATASI**

Geleneksel salatadır. Hağalınmış patates, taze soğan, kırmızı soğan, taze nane harmanını zeytin yağı, sumak, limon suyu, karabiber, maydanoz ve dereotu ile sosu ediyoruz.

ÇOBANIN SALATASI

Çoban yazında mevsiminde yetiştiği dört sebze ile bir salata yapımı. Bu salatanın en lezzetli zamanı yaz aylarıdır. Taze soğanlı domates, havar, soğan, biber topraklı zeytin yağı ve limon ile de tatlandır.

MONARCHY

Tereyağında sotelenen karidesleri, mantar, süz kreması, kapari, tane karabiber ve parmesan ile sunuyoruz.

KARİDES TEMPURA

Mısır ile açılan karideslerimizi özel hazırlanan bulamacı ile kaplıyoruz. Üstü gıtır kaplamasını ise 4 karışım baharatla yapıyoruz.

DENİZİN ARAJMANI

Ahtapot, kalamar, karides, ıç makyet ve sızbye yumurtasından oluşan tava. Tereyağın ve parmesanı bol-körce harcıyoruz. Taze baharatlar ile lezzetli niranaya lagyor.

KREMİSİ İPEKİSİ KARİDES

Tereyağında sotelenen karidesleri, mantar, süz kreması, kapari, tane karabiber ve parmesan ile sunuyoruz.

JUMBO TIGER QUATRO

Türlüve soğuması karidesleri ıgarada pişiriyor. Püre sos eşliğinde sunuyoruz.

AHTAPOT İZGARA

Ağır ateş ızgarada döndürülen ahtapot bacaklarını ciğ keleş ile sunuyoruz.

CHEF'İN GÜNLÜĞÜ

Mezgit
MUTFAK
by Sidra

Mezgit
MUTFAK
by Sidra

Mezgit
MUTFAK
by Sidra

KARİDES TEMPURA

Patlayıcı kızartma ile hazırlanan bu lezzetli tempura, karidesin tadını en iyi şekilde çıkararak sunar.

AHTAPOT GÜVEÇ

Deniz ürünleri ahtapot bacaklarını mevsim sebze ile soslayarak, Arzuza başlı olarak peynir ile kaplayıp fırınlarıyorsunuz.

AHTAPOT TANDIR

Ahtapot bacaklarını tandırda kızartarak, sosla soslayarak, karidesin tadını en iyi şekilde çıkararak sunar.

AHTAPOT IZGARA

Ahtapot bacaklarını ızgarada kızartarak, sosla soslayarak, karidesin tadını en iyi şekilde çıkararak sunar.

MİDYE TAVA

İç midesini temizledi miyde bulaşık ile kaplıyoruz. Tuzun verdiği çirliyi sadece tanelerle sosla soslayıyoruz.

MİDYE GÜVEÇ

Mevsim sebze ile lezzetlendirilen miyde Arzuza başlı olarak Alfredo sosla da süslüyoruz.

DENİZİN ARAJMANI

Ahtapot, karides, karides, ıç miyde ve sütye yumurtadan oluşan tava. Tereyağını ve parmesanı bol bol kullanıyoruz. Taze baharatlar ile lezzetli bir ahtapot sunuyoruz.

Mezgit
MUTFAK
by Sidra

KEREVİT İZGARA

Taze kerevitleri sıcak sızma zeytinyağında marine ediyorum. Izgarada yaptığımız kerevitlere pesto sos ile servis ediyorum.



Mezgit
MUTFAK
by Sakra



RAVIOLI

İtalyanların lüze bağ yapıpı dolgulu makarna türvelerindendir. Orijin dolgusu Ricotta peyniridir. Ricottanın kurgulu, Türk mutfağında Lor peyniridir. Biz bu orünümüzü günük yapıpımız lor peyniri ile lezzetlendiriyoruz. ALFREDO, PESTO, BOSCAIOLO, DIABOLA Sodar ile tavsiye ediyoruz.

TORTELLINI

İtalyan kökenli dolgulu makarnadır. Peyter, somon, dana, tavuk etleri ile hazırlanır. ALFREDO, PESTO, BOSCAIOLO, NAPOLITEN Sodar ile tavsiye ediyoruz.

FETTUCINI

Kalın kesim gerit makarna, hafif ve lezzetlidir. ALFREDO, PESTO, BOSCAIOLO, ARABATA, BOLOGNESE, DIABOLA, NAPOLITEN, MARINARA Sodar ile tavsiye ediyoruz.

Mezgit
MUTFAK
by Sabina

HAYR YEMERLİĞİT FOOD



RISOTTO AL GAMBIRI

Akdeniz deniz ürünlerinden cincim karides ve iç miyde ile lezzetlendirilir.

RISOTTO QATRO FORMAGGI

Dört peynir fontina, parmigiano, pecorino, swiss.

RISOTTO MUSHROOM

Gonluk taze mantarlar kullanıyoruz. Kremi tadına çok yakıyor.

RISOTTO BITTER

Bitter çikolatasının dengeli kakao yağı risotto pilavında tat patlaması yapıyor.

FAJITAS BONN

Dana bonfile üzerine sekiz özel baharat karışımı.

FAJITAS CHIQUITO

Julienne kesilmiş tavuk etinizi tam bir mexican tarzında reçetelendirdik.

Mezzit
MUTFAK
by Sabri



COBAN KAVURMA

Dana bonfile ve sebzelerin harmanladığı tavada inanılmaz sos ile servis ediyorum.

ARAP KEBABI

Kuzu bacak kuru soğan sarımsak ve hatayın acı biber salçası. Derm lezzet.

MANTAR SOTE

Sebzeler ile soteladığımız mantarların üzerine parmesan eritiyoruz.

OT KAVURMA

Mevsiminde yetişen endemik otlar ile yapılan tava yemeğidir.

AVCI BÖREĞİ

Dana kıymayı sebzelerle soteliyoruz. Krep içine sarı püzerini parke ile kaplıyoruz. Kızgın yağda pişiriyoruz.

DANA CİĞERİ

Günlük dana ciğerinin peşindeyiz. Taze ciğerimizi Edirne usulü yaprakta yapıyoruz. Dyzar bakaer usulü pişiririz. Ancak gefin önerisi Aydın tava ciğeridir. Arıyet olsun.

CHEFİN GÜNLÜĞÜ

Mezgit
MUTFAK
by Sakir





BURGERBEEF

Dana antrikot ve doğun birleşmesinden elde edilen köfteye BBQ sos ve çtır soğan ekşık ediyor.

BURGERCHESSE

Köfte içişine cheddar kapattık. Son aşarada üşerinede cheddar döşedik. Bu katmanların altına üstüne çok özel soslar döşedik.

Mezgit
MUTFAK
by Sidra

TAVUK BBQ

Tavuk but kısmını kullanıyoruz. BBQ sos ile oğaradan tabağımıza gelen lezzet.

TAVUK ALFREDO

Göğüs etinin kremsi ile ahenkli buluşması.

CORDON BLUE

Kıvık tavuk yemeğinin bizde menümüzde ailek. İçinden eriyen peynirini mozzarella kullanıldı.

TAVUK SOTE

Çoban sosu ile hazırladığımız sebzeleri tavuk et ile tavalyonuz.

TAVUK ŞNİTZEL

CHEFİN GÜNLÜĞÜ

DALLAS STEAK

Uzun kemik Dana antrikot Pepper sos ve sade deniz tuzu ideal tavsiyedir.

NEWYORK STEAK

Kenar kavram yağ ile ziyafet.

DANA MADALYON

Nami diğer LOKUM. Dana bonfile. Tavsiye edilen tek sosu aynan almış kereyadır.

DANA FILEMİYON

Dana bonfile; Fransız usulü ile pişiren bonfilelerin ince karnadan yapıyoruz. Mantar sos tavsiyemizdir.

DANA T-BONE

Bir taraflı kontrolle diğer yan bonfiledir. Mantar sos ve demir glaze tavsiye ediyoruz.

DANA KONTRAFİLE

Sert üstü dolgun ve en lezzetli etdir.

DANA KABURGA

Pizola altı kemikli kasıdır. Uzun fırınlama ile pişirimi yapılır.

DANA KAVURMA

Bonfile etinden doğuyoruz. Kendi yağ ile kavuruyoruz.

ŞAŞLIK

Bize göre en lezzetli kontrol edilen yapıdır. uzun marinasyon sonrası suyu kaldıran sonra pişireceğiz. Ağır ateşte shish kebab ve yakış pişirme tekniği ile siz değerli konuklarımızın ağızlarına sunmaktayız.

Mezgit
MUTFAK
by Sabra

KÖFTE EGE

% 60 dana % 40 kuzu etinden yapılan kıymayı anne usulü harmanlıyoruz.

KÖFTE MARMARA

%50 dana %50 kuzu etinden yapılan kıymanın harçında sadece baharat var

KABURGA KÖFTESİ

Dış üzeni kaburga üzerinden aldığımız inanılmaz lezzetli. Çok özel baharat karışımı ile harmanlıyoruz.



Mezgit
MUTFAK
by Sidra

DANA PIRZOLA

Kısa kemik dana antrikot Demi glase, meşce, cafe de paris sosunu
tercih edebilirsiniz.

SOMON

Lezzet ve protein. Alfredo, limon çeviçe ve cafe de paris sos ile tercih tavsiyesi ile sunuyoruz.

KRAL LAOS

Denizlerin kralı arzuya bağı ızgara, fırın, tava veya buharda pişiriyoruz. Bu menü de sizlerin isteğine uyuyoruz. Bu kral her şekilde kral.

LEVREK RULO

Tim Flato haline getirdiğimiz levreğin içine ispanak ve mozerella ile rulo haline getiriyoruz. Üzerine alfredo sos ile servis ediyoruz. Unutamayacaksınız.

BADEMLİ MEZGİT

Limon sos ile zenginleştirilmiş tabağın yıldızı mezzit ve bademdir. İnanılmaz tat.

Mezzit
MUTFAK
by Sidra

KUZU BEYTI

Antikotu kavram yağ ile sanyoruz . Közde pişirdiğimiz bu lezzet alışkanlığınızı değiştirecek.

KUZU KABURGA

Biz kaburgaları fırınladıktan sonra közde pişiriyoruz. Ama çok lezzetli. Afiyet olsun

KUZU PIRZOLA

Kverçik kuzudan hazırlıyoruz . Klasiktir ancak vazgeçilmezdir.

CHEF'İN GÜNLÜĞÜ



Mezgit
MUTFAK
by Sidra

SUFLE

Daima arzulanan lezzet. Akışkanlığı ve keki biz çok özel yapıyoruz. Afiyet olsun.

Mezgit
MUTFAK
by Sidra



SICAK İÇECEKLER

Bardak Çay
 Fincan Çay
 Bitki Çayları
 (Yeşil Çay / Ihlamur / Adaçayı /
 Kuşburnu / Elma-Tarçın /
 Kış Çayı / Çilek-Ahududu /
 Nar Çayı / Nane-Limon)
 Türk Kahvesi
 Damla Sakızlı Türk Kahvesi
 Espresso
 Double Espresso
 Americano
 Macchiato
 Mocha
 White Chocolate Mocha
 Strawberry Mocha
 Cafe Latte
 Ginger Latte
 Cappuccino
 Filtre Kahve
 Nescafe

SOĞUK KAHVELER

Ice Latte
 Ice Mocha
 Ice Americano
 Ice Coffee Caramel
 Ice Coffee Strawberry
 Ice Coffee White Chocolate
 Frappe
 Affogato
 (Çilek / Vanilya / Çikolata)

SOĞUK İÇECEKLER

Coca-Cola / Coca-Cola Zero
 Fanta
 Sprite
 Ice Tea
 (Limon / Şeftali / Mango)
 Meyve Suyu (Kutu)
 (Vişne / Şeftali / Karşık)
 Schweppes
 (Mandarın / Bitter Lemon / Mint)
 RedBull
 (Lime Edition / Yaban Mersini)
 San Pellegrino (25 cl)
 San Pellegrino (75 cl)
 Tonik
 Su (33 cl)
 Soda
 Ayran

TAZE SIKILMIŞ

Limonata
 (Çilek / Nane / Zencefil)
 Portakal Suyu
 Limon



ŞARAPLAR WINES

KIRMIZI ŞARAPLAR

House Wine	Kadeh	50 cl	100 cl
	Kadeh	75 cl	
Buzbağ Öküzgözü-Boğazkere Leona Shiraz-Öküzgözü Leona Merlot-Kalecik Karası Cielo Amatore Rosso Verona Cielo Primasole Primitivo Puglia Terra Öküzgözü Terra Cabernet Sauvignon-Merlot Chateau Bel Air, Bordeaux Superieur Kayra Vintage Cabernet Sauvignon Kayra Vintage Merlot Kayra Vintage Shiraz Ruffino Chianti DOCG Kayra Versus Alpagut Öküzgözü			

ROZE ŞARAPLAR

House Wine	Kadeh	50 cl	100 cl
	Kadeh	75 cl	
Buzbağ Roze Leona Blush Cielo Pinot Grigio Blush Terra Kalecik Karası Roze Echo Falls White Zinfandel Allure Beyaz Kalecik Karası Kayra Vintage Öküzgözü Roze			



BEYAZ ŞARAPLAR

House Wine	50 cl	100 cl
	Kadeh	75 cl
Buzbağ Emir-Narince Leona Narince-Chardonnay Cielo Pinot Grigio Terra Sauvignon Blanc-Chardonnay Allure Sauvignon Blanc Allure Crispy Chardonnay Kayra Vintage Chardonnay Kayra Versus Chardonnay-Viognier Gitton Peré & Fils L'Amiral		

TATLI BEYAZ ŞARAP

Leona Bloom	Kadeh	75 cl
-------------	-------	-------

KÖPÜREN ŞARAPLAR

Leona Bubble Frizzante Kayra Cameo Cielo Cuvée Privée Ruffino Prosecco DOC		75 cl
---	--	-------



RAKI

Yeni Rakı
Yeni Rakı Yeni Seri
Yeni Rakı Âlâ
Yeni Rakı Ustaların Karışımı
Tekirdağ Rakısı
Tekirdağ Rakısı Trakya Serisi
Tekirdağ Rakısı Altın Seri
Tekirdağ Rakısı Kavrulmuş Anason
Tekirdağ Rakısı No.10
Altınbaş Rakısı
Kulüp Rakı
İzmir Göbek Rakısı

Yeni Rakı
Tekirdağ Rakısı

20 cl

35 cl

50 cl

70 cl

100 cl

Tek

Duble

Dökme(20cl)

VOTKA

İstanblue
Smirnoff
Smirnoff North
Ketel One
Ciroc
Gilbey's Vodka
Binboa Strawberry
Pink

ROM

Captain Morgan
Gold, Dark
Zacapa

LİKÖRLER

Archers
Baileys
Safari
Sheridan's
Nazen
Coconut
Acıbadem
Nane

TEKİLA

Tres Magueyes
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Don Julio Anejo

VERMUT

Garrone Bianco
Garrone Rosso
Garrone Bitter
Garrone Extra Dry
Campari

CİN

Gordon's Gin
Tanqueray
Tanqueray No Ten
Gilbey's Gin
Adalin
Mirage

BİRALAR

Efes Pilsen Şişe - 33 cl
Efes Pilsen Malt - 50 cl
Efes Pilsen Light - 50 cl
Carlsberg
Miller
Tuborg
Tuborg Filtresiz

VIŞKI

J&B
J&B Urban Honey
Johnnie Walker
Red Label
Johnnie Walker
Black Label
Johnnie Walker
Double Black Label
Johnnie Walker
Gold Label
Dimple Golden
Selection
Bulleit Bourbon
Bulleit Rye
Lagavulin
Talisker
Singleton
Caol Ila
Cardhu
White Horse
Bell's
Vat69

Mezzit
MUTFARK
by Sabina

