



TAS KONAK

ET & BALIK



TAS KONAK

ET & BALIK

SALATALAR

Çoban Salata / 200 g / 400 TL

Domates, salatalık, kuru soğan, yeşil biber ve maydanoz; sızma zeytinyağı, taze limon suyu ve tuz ile hazırlanır. / 180 kcal

Kaşık Salata / 200 g / 450 TL

İnce doğranmış domates, salatalık, kuru soğan, yeşil biber ve maydanoz; sızma zeytinyağı, taze limon suyu ve tuz ile hazırlanır. / 180 kcal

Taş Konak Special Salata / 200 g / 450 TL

Kıvırcık marul, mor marul, iceberg, roka, salatalık, çeri domates, ezine peyniri ve beyaz peynir; avokado, fındık, fesleğen, sızma zeytinyağı ve taze limon suyu ile hazırlanan özel sos eşliğinde servis edilir. / 350 kcal

Gavurdağı Salatası / 200 g / 450 TL

Domates, salatalık, mor soğan, maydanoz ve ceviz; sızma zeytinyağı, taze limon suyu ve tuz ile hazırlanır. / 280 kcal

Roka Salatası / 200 g / 450 TL

Taze roka, çeri domates ve beyaz peynir; sızma zeytinyağı, taze limon suyu ve tuz ile servis edilir. 250 kcal

Not: Kalori değerleri ortalama porsiyonlara göre hesaplanmış yaklaşık değerlerdir.

SOĞUK MEZELER

Meksikan 350 TL

Kapya biber ve yoğurt ile hazırlanan hafif acı -tatlı özel meze. İçindekiler: Kapya biber, yoğurt, tuz. Özel sos: Kırmızı acı biber, sarımsak, sirke, az miktarda şeker ve nişasta. / 130 kcal

Haydari / 350 TL

Süzme yoğurt ile hazırlanan geleneksel meze. İçindekiler: Süzme yoğurt, sarımsak, kuru nane, tuz. 190 kcal

Köpoğlu 350 TL

Kızartılmış patlıcan ve yoğurt ile hazırlanan geleneksel meze. İçindekiler: Patlıcan, domates, yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, tuz. / 180 kcal

Deniz Börülcesi 350 TL

Taze deniz börülcesinin doğal lezzetiyle hazırlanan hafif meze. İçindekiler: Deniz börülcesi, sarımsak, sızma zeytinyağı, limon suyu. / 120 kcal

Humus 350 TL

Nohut ve tahin ile hazırlanan Orta Doğu klasiği. İçindekiler: Haşlanmış nohut, tahin, sarımsak, kimyon, limon suyu, tuz. / 260 kcal

Semizotlu Yoğurt 350 TL

Taze semizotu ile hazırlanan ferahlatıcı meze. İçindekiler: Semizotu, yoğurt, sarımsak, tuz. 140 kcal



TAS KONAK

ET & BALIK

SOĞUK MEZELER

Atom 350 TL

Yoğurt ve közlenmiş patlıcanın acı biberle buluştuğu özel meze. İçindekiler: Süzme yoğurt, közlenmiş patlıcan, sarımsak, atom biberi zeytinyağı, tuz. / 180 kcal

Girit Ezmesi 380 TL

Beş farklı peynirin zengin aromasıyla hazırlanan özel meze. İçindekiler: Ezine peyniri, beyaz peynir, kaşar peyniri, lor peyniri, tulum peyniri, roka fesleğen. / 300 kcal

Çıtır Bahar Mezesi 350 TL

Yoğurt ve taze sebzelerle hazırlanan hafif meze. İçindekiler: Yoğurt, havuç, iceberg marul, dereotu, sarımsak, tuz. / 140 kcal

Kuru Cacık 350 TL

Süzme yoğurt ile hazırlanan klasik lezzet. İçindekiler: Süzme yoğurt, salatalık, sarımsak, kuru nane, tuz. / 130 kcal

Şakşuka 350 TL

Kızartılmış sebzeler ve domates sosuyla hazırlanan geleneksel meze. İçindekiler: Patlıcan, patates, yeşil biber, kapy biber, domates, sarımsak, zeytinyağı, tuz. / 220 kcal

Ispanak Yoğurtlama 350 TL

Yoğurt ve ıspanağın uyumuyla hazırlanan hafif meze. İçindekiler: Ispanak, yoğurt, sarımsak, soğan, tuz. Domates sosu ile servis edilir. / 140 kcal

İstiridye Mantarı 500 TL

Tereyağında sotelenmiş istiridye mantarı. İçindekiler: İstiridye mantarı, tereyağı, zeytinyağı, kekik, karabiber, pul biber, tuz. / 160 kcal

Havuç Tarator 350 TL

Yoğurt ve havuç ile hazırlanan geleneksel meze. İçindekiler: Havuç, yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, zerdçal ,tuz. / 170 kcal

Patlıcan Salatası 350 TL

Közlenmiş sebzelerle hazırlanan hafif meze. İçindekiler: Közlenmiş patlıcan, kapy biber sarımsak, maydanoz, zeytinyağı, tuz. / 150 kcal

Avokado Söğüş 380 TL

Taze avokadonun ferah lezzeti. İçindekiler: Avokado, sarımsak, sızma zeytinyağı, limon suyu, tuz. / 240 kcal

Not: Kalori değerleri ortalama porsiyonlara göre hesaplanmış yaklaşık değerlerdir.



TAS KUNAK

ET & BALIK

ARA SICAKLAR

Kalamar Tava 700 TL

Altın sarısı çitir kaplamasıyla hazırlanır, özel sosu ve taze garnitürü ile servis edilir.
İçindekiler: Kalamar, mısır unu, soda, limon suyu, şeker, tuz, karbonat. Garnitür: Roka, maydanoz, limon ve çeri domates. Özel sos: Yoğurt, mayonez, sarımsak, limon suyu, ceviz, fındık ezmesi ve tuz.
480 kcal

Karides Tava 750 TL

Tereyağı ile tavada hazırlanır ve sıcak olarak servis edilir. İçindekiler: Karides, tereyağı, sarımsak, pul biber, kırmızı toz biber, tuz ve limon suyu.
330 kcal

Arnavut Ciğeri 600 TL

Özenle hazırlanan dana ciğeri, özel baharat karışımı ve soğan yatağında servis edilir. İçindekiler: Dana ciğeri, un, tereyağı, soğan, kimyon, karabiber, kırmızı toz biber, un ve tuz. / 420 kcal

Mantar Dolma 550 TL

Güveçte tereyağı ve kaşar peyniri ile hazırlanarak sıcak servis edilir. İçindekiler: Kültür mantarı, tereyağı ve kaşar peyniri. / 290 kcal

Balık Simit 550 TL

Levrek fileto ve özel iç harcı, çitir milföy hamuruna sarılarak hazırlanır. İçindekiler: Levrek fileto, milföy hamuru, kapya biber, kaşar peyniri, soya sosu, tuz, kırmızı toz biber, karabiber, kekik, susam, çörek otu, yumurta akı ve balzamik sirke. / 520 kcal

Ahtapot Izgara 1500 TL

Izgara da pişirilen ahtapot, közlenmiş sebzeler eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Ahtapot, tereyağı, soya sosu, kekik, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz. Garnitür: Közlenmiş cin biber, közlenmiş sarımsak, közlenmiş çeri domates, roka ve maydanoz.
290 kcal

Cips 350 TL

Altın renginde kızartılarak hazırlanan çitir patates. İçindekiler: Dondurulmuş patates, ayçiçek yağı ve tuz. / 520 kcal

Taze Patates Kızartması 400 TL

Günlük taze patateslerden hazırlanır, özel soslar ile servis edilir. İçindekiler: Taze patates, ayçiçek yağı ve tuz. Soslar: Yoğurt, domates, salça ve kırmızı toz biber. / 480 kcal

Not: Kalori değerleri ortalama 100 gram yenilebilir kısım üzerinden hesaplanmış yaklaşık değerlerdir.



TAS KUNAK

ET & BALIK

TAZE DENİZ BALIKLARI

Balıklarımız mevsimine göre günlük olarak temin edilir. Küçük balıklar tavada, büyük balıklar ızgarada hazırlanır.

Garnitür: Roka, maydanoz, mor soğan, turp, limon ve çıtır dekor patates.

Balık fiyatları kilogram üzerinden belirlenir. Güncel fiyat bilgisini servis personelinden alabilirsiniz.

Barbun

Tavada hazırlanır. - 110 kcal / 100 g

Kültür Çipura

Izgarada hazırlanır. - 130 kcal / 100 g

Kültür Levrek

Izgarada hazırlanır. - 125 kcal / 100 g

Dil Balığı

Tavada hazırlanır. - 90 kcal / 100 g

Tekir

Tavada hazırlanır. - 115 kcal / 100 g

Somon

Izgarada hazırlanır. - 210 kcal / 100 g

Sarı Kanat

Tavada hazırlanır. - 180 kcal / 100 g

Mezgit

Tavada hazırlanır. - 90 kcal / 100 g

Mercan

Tavada hazırlanır. - 105 kcal / 100 g

Kaya Levreği

Izgarada hazırlanır. - 120 kcal / 100 g

Deniz Levreği

Izgarada hazırlanır. - 125 kcal / 100 g

Deniz Çipura

Izgarada hazırlanır. - 130 kcal / 100 g

Not: Kalori değerleri ortalama 100 gram yenilebilir kısım üzerinden hesaplanmış yaklaşık değerlerdir.



TAS KONAK

ET & BALIK

ET ÇEŞİTLERİ

Karışık Izgara / 400 g / 1500 TL

Farklı et lezzetlerinin bir araya geldiği özel karışık ızgara tabağı. İçindekiler: Kuzu pırzola, kuzu şiş, tavuk göğsü, köfte, kuzu kaburga. Marine sosu: Yoğurt, salça, sarımsak, kekik, tuz, kırmızı toz biber, karabiber, kimyon. Garnitür: Közlenmiş biber, közlenmiş domates, cips ve pilav. / 1.150 kcal

Kuzu Şiş / 180 g / 750 TL

Özel baharatlarla marine edilmiş kuzu eti, ızgarada hazırlanır. İçindekiler: Kuzu eti, kekik ve tuz. Garnitür: Közlenmiş domates, közlenmiş biber, cips ve pilav. / 850 kcal

Köfte / 240 g / 650 TL

Dana ve kuzu etinin özel baharatlarla harmanlanmasıyla hazırlanan geleneksel köfte. İçindekiler: Dana eti, kuzu eti, soğan, sarımsak, kapa biber, kekik, tuz, kırmızı toz biber, karabiber, kimyon. Garnitür: Közlenmiş domates, közlenmiş biber, cips ve pilav. / 900 kcal

Dana Kavurma / 250 g / 700 TL

Yumuşak dana eti ve tereyağı ile hazırlanan klasik kavurma. İçindekiler: Dana eti, tereyağı ve tuz. Garnitür: Pilav. / 780 kcal

Kuzu Kavurma / 250 g / 750 TL

Özel seçilmiş kuzu eti, tereyağı ile hazırlanır. İçindekiler: Kuzu eti, tereyağı ve tuz. Garnitür: Pilav. 920 kcal

Tavuk Şiş / 200 g / 600 TL

Özel sosuyla marine edilen tavuk eti, ızgarada hazırlanır. İçindekiler: Tavuk eti, kimyon, kırmızı toz biber, sarımsak, tuz, karabiber. Sosu: Salça, yoğurt ve limon suyu. Garnitür: Közlenmiş domates, közlenmiş biber, cips ve pilav. / 700 kcal

Dana Bonfile / 220 g / 1500 TL

Izgarada hazırlanan dana bonfile, özel garnitürleriyle servis edilir. İçindekiler: Dana eti, tereyağı ve tuz. Garnitür: Patates püresi (süt, tereyağı, zerdeçal, kaşar peyniri), közlenmiş domates, közlenmiş biber. Mevsimine göre brokoli ve istiridye mantarı. / 780 kcal

Not: Kalori değerleri ortalama porsiyonlara göre hesaplanmış yaklaşık değerlerdir.



TAS KONAK

ET & BALIK

TATLILAR

Fırın Helva / 250 g / 450 TL

İçindekiler: Tahin helvası, süt, portakal kabuğu, ceviz içi / Ortalama: 700 kcal

Sıcak İncir Tatlısı / 250 g / 550 TL

İçindekiler: Kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, ceviz içi, tereyağı, bal, krema, tarçın, yanında dondurma ile servis edilir. / Ortalama: 850 kcal

Meyve Tabağı 500 TL

İçindekiler: Mevsim meyveleri / Ortalama: 250 kcal

Not: Kalori değerleri ortalama porsiyon ölçülerine göre hazırlanmış olup yaklaşık değerlerdir. Kullanılan malzeme miktarı ve porsiyon büyüklüğüne göre kalori değerlerinde değişiklik olabilir.



TAS KONAK

ET & BALIK

SOĞUK İÇECEKLER

Coca Cola / 150 TL

Coca Cola (Zero) / 150 TL

Fanta / 150 TL

Sprite / 150 TL

Fuse Tea / 150 TL

Taze Sıkma Portakal Suyu / 350 TL

Şalgam Suyu (Acılı, Acısız) / 100 TL

Şalgam (1 Litre) / 180 TL

Ayran / 100 TL

Soda / 80 TL

Büyük Su / 70 TL

Küçük Su / 50 TL

Enerji İçeceği / 200 TL

