

Venn[®]

MENU

MEZELER

Serpme Meze Tabağı 7 çeşit günün yöresel mezelerinden oluşan eşsiz lezzet şöleni	1250
Venn Turşu Çarşamba ve Bafra ovasının sebzelerinden hazırlanan doğal yöresel turşu	270
Nebiyan Fasulye Yerli ve doğal yetişen Nebiyan Dağı yöresinden	310
Çiğ Köfte Etsiz köftelik bulgur ile	270
Fesleğenli Peynir Ezme Taze fesleğen, peynir, zeytinyağı ve sarımsak ile buluşması	300
Arnavut Ciğeri Mor soğan ve maydanoz eşliğinde	400
Fava Bakla zeytinyağı ve dereotu ile,	280
Humus Konya yöresinden koçbaşı nohut, kimyon ve tahinin buluşması. Hatay usulü yöresel lezzet.	280
Köpoğlu Kızarmış patlıcan, biber, süzme yoğurt ve kavrulmuş susam ile	280
Atom Yoğurdun acılı Arnavut biberiyle buluşması	280
Muhammara Köy kapya biberi, kişniş, ceviz, kavrulmuş susam ve biber salçası ile	280
Deniz Börülcesi Domates sosu, sarımsak ve zeytinyağı ile	280
Sarma Lahana Dolması Mevsimine göre kelem veya lahana	280
Kuru Cacık Süzme yoğurt, çıtır acur turşusu	280
Roka Cacık Sarımsaklı süzme yoğurt ve zereşk üzüm ile	280
Enginar Kalbi Çeşme ilçesinde yetişen enginar ve portakal suyu ile	420
Elmalı Pancar Çarşamba ovasının yöresel pancarının fırınlanıp zeytinyağı ve sarımsak ile aromatik lezzeti.	280
Anadolu Peynir Tabağı Anadolu'nun dört bir yerinden seçilmiş mevsimine göre değişen özel peynirler, Kars gravyeri, isli Çerkez, eski kaşar, tulumpeyniri ve ege yeşil zeytin ile (2 Kişiliktir)	1150
Edirne Ezine Beyaz Peynir	210
Güveçte Bafra Manda Yoğurdu	200

ARA SICAKLAR

Dövme Keşkek Haşlanmış buğday ve köy tavuğunun geleneksel yöntemle tahta tokmakla dövülerek hazırlanan lezzet.	420
Pastırmalı Sıcak Humus Fırınlanmış bir Hatay sıcak	430
Yöresel Sıcak Ot Kavurması Mevsimin taze otları ve süzme yoğurt eşliğinde	430
Acılı Dal Turşu Kavurması Atom biber, yoğurt ve ceviz ile	270
Edirne Yaprak Ciğer Tereyağında baharat çeşnili ve soslanmış pide	800
Venn İçli Köfte Zırhla çekilmiş kuzu kaburga ve döş etini özenle doldurup haşlayarak süzme yoğurt ile servis edilir.	300
Fındık Lahmacun Taş fırında hazırlanmış çıtır lezzet.	150
Mısır Ekmeği Kavrulmuş mısır unu ve tereyağının lezzeti	280
Izgara Kokoreç Şefin dokunuşu ile	950

SALATALAR

VENN ŞEF SALATA Akdeniz yeşillikleri, çeri domates, mevsim meyveleri ve kuruyemiş nar ekşili zeytinyağı sos ile	375
ROKA SALATASI Roka yaprakları, domates, rendelenmiş beyaz peynir, mevsim meyveleri ve nar ekşili zeytinyağı sos ile	330
BAHÇE SALATA Elde kırılmış bahçe yeşillikleri, mor lahana, havuç ve zeytinyağlı limon sos ile	300
ÇOBAN SALATA Domates, salatalık, yeşil biber, soğan, taze nane, maydanoz, sumak, zeytinyağlı ve nar ekşili sos ile	300
GAVURDAĞI SALATASI İnce doğranmış ceviz, domates, mor soğan, salatalık, yeşil biber ve nar ekşili zeytinyağlı limon sos ile	325
AVOKADOLU KIRMA SALATA Akdeniz yeşillikleri, avokado, buharda brokoli, kapari meyvesi, salatalık ve zeytinyağlı limonlu sos ile	400
İSTANBUL SALATASI Domates, mor soğan, glaze sos ve zeytinyağlı soya sos ile	290

ÇORBALAR

GÜNÜN ÇORBASI (Günün çorbası için lütfen şefimizden bilgi alınız)	200
KARALAHANA ÇORBASI (Mısır Ekmeği Eşliğinde)	250
KEMİK SUYUNDAN ATOM ÇORBASI (6 saat kısık ateşte pişirilmiş, Dana Yanak, Paça, Dil ve İşkembe)	400

DENİZDEN LEZZETLER

GÜNÜN TAZE BALIĞI

Lütfen servis personeline sorunuz!

ÇITLAMA, BUĞULAMA, IZGARA TAVA

Lütfen servis personeline sorunuz!

TEREYAĞINDA KARİDES TAVA	650
KALAMAR TAVA	650
KALAMAR IZGARA	650
LAKERDA	650
LEVREK MARİN	650
KARİDES SÖĞÜŞ	630

TAVA YEMEKLERİ

DAĞ KEKİKLİ ÇOBAN KAVURMA Dana bonfile dilimleri, domates, biber, sarımsak, arpacık soğan ile	980
KUZU İNCİK TANDIR Bademli iç pilav eşliğinde.	990
BONFİLE ÇÖKERTME Dana bonfile dilimleri, ince doğranmış patates kızartma, süzme yoğurt, krema ve soya sos ile	980
TAVUK ÇÖKERTME Tavuk dilimleri, ince doğranmış patates kızartma, süzme yoğurt, krema ve soya sos ile	710

VEJETARYEN MENÜ

ŞEFİN ZEYTİNYAĞLI SEÇKİSİ 3 ÇEŞİT PAYLAŞIMLIK	700
--	-----

ÇOCUK MENÜ

MİNİ KÖFTE VE PATATES KIZARTASI	460
--	-----

SPECIAL ETLER

KUZU KAFES Izgarada pişmiş pirzola taze patates ve Kavrulmuş ıspanak ile (2 Kişilik / servis süresi: 40 dk. / 1,5kg)	3.850
NEW YORK PİRZOLA Dinlendirilmiş kalın kemiksiz pirzola, tane hardal, sebze garnitür ve patates püresi ile	1.900
DANA LOKUM Sebze garnitür ve püre patates ile	1.060
DANA ANTRİKOT Sebze garnitür püre patates ve tane hardal ile	1.050
YAPRAK ANTRİKOT Bademli iç pilav ile	1.090
TEREYAĞINDA SICAK ET TABAĞI Dana antrikot fırın patates ile	1.050

IZGARALAR

IZGARA KÖFTE Izgarada pişmiş kasap köfte ve piyaz ile	690
KUZU PİRZOLA Mevsim sebzeleri, püre eşliğinde	1.150
YAĞLI KARA Kuzu etinin kemiksiz hali ve soğan piyazı ile	1.200
TAVUK KANAT Tırnak pide ve soğan piyazı ile	650
TAVUK IZGARA KÜLBASTI Fırın patates kavrulmuş sebze ve yoğurt ile	640
FIRINDA KABURGA Bademli iç pilav ile	1.100
VENN BURGER KÖFTE Dana eti kıyma domates, turşu, karamelize soğan, cheddar peynir eşliğinde,	690

KEBAPLAR

ADANA KEBAP / URFA KEBAP Zırhta çekilmiş, baharatlarla lezzetlendirilmiş kuzu eti, közlenmiş domates, biber, soğan, maydanoz ile	740
ADANA YOĞURTLU Zırhta çekilmiş kuzu eti, közlenmiş domates, biber, yoğurt maydanoz ve tereyağlı domates sos ile	790
BEYTİ KEBAP Zırhta çekilmiş kuzu etinin kaşar ile lavaşa sarılı, domates sos, yoğurt, maydanoz, ile	780
VENN ŞEFİN TABAĞI Kuzu şiş, köfte, Adana, kuzupirzola, tavuk pirzola, közlenmiş domates, biber soğan ve maydanoz ile	2600
2Kişilik / Servis süresi 25 dk KUZU LOKUM ŞİŞ Marine edilmiş kuzu lokum şiş	980



Geçmişten günümüze uzanan Anadolu'nun lezzet hazinesinden doğan tarifleri; mevsiminde özenle seçilen malzemeler ve yerel üreticilerden gelen tazeliikle buluşturuyor seçilen malzemeler mutfağının sofistike dokunuşlarıyla harmanlayarak sofralarınıza taşıyoruz.

Misafirlerimize sadece sofrayı hazırlamak değil; ruhlarına dokunan, unutulmaz bir deneyim yaşatmayı ilke ediniyoruz. Gururla söylemek isterim ki, bu yaklaşımımız sayesinde Restaurant Guru tarafından Samsun'un "Top 10 Restaurant"ları arasında gösterildik.

Benim için en büyük mutluluk, misafirlerimizin restoranımızdan ayrılırken yalnızca güzel anılarla değil; kaliteyi, estetiği ve misafirperverliği en yüksek standartlarda yaşadıkları bir yolculuğun izleriyle dönmeleridir.

Çünkü Venn'in özü, Karadeniz sahilinde gerçek bir ayrıcalık sunmaktır.

Vennas Akyol Haznedar

