

BAŞLANGIÇLAR

MEZELER

VENN TURŞU	310 TL
<i>Çarşamba ve Bafra ovalarının sebzelerinden hazırlanan fasulye turşusu, biber turşusu ve beyaz lahana turşusu</i>	
KAVAK PANCAR TURŞUSU	300 TL
<i>Kavak yöresine özgü pancarlar ile hazırlanan rengiyle iştah açan el yapımı turşumuz</i>	
NEBİYAN FASULYESİ	320 TL
<i>Bafra Nebiyan yaylasının kendine has aromalı fasulyesi</i>	
TAHİNLİ ŞAKŞUKA	300 TL
<i>Oduun fırınında pişmiş sebzelerin süzme yoğurt ve tahin ile uyumu</i>	
ÇİĞ KÖFTE	300 TL
<i>Etsiz, köftelik bulgur ile</i>	
FESLEĞENLİ PEYNİR EZMESİ	300 TL
<i>Taze fesleğen, peynir, zeytinyağı ve sarımsağın buluşması</i>	
ARNAVUT CİĞERİ	450 TL
<i>Mor soğan ve maydanoz eşliğinde</i>	
FAVA	300 TL
<i>Bakla, zeytinyağı, mor soğan ve maydanoz eşliğinde</i>	
HUMUS	300 TL
<i>Konya Koçbaşı yöresi nohutunun, kimyon ve tahin ile mükemmel birleşimi</i>	
ROKA CACIK	300 TL
<i>Sarımsaklı süzme yoğurt ve nar ile servis edilir</i>	
ATOM	300 TL
<i>Közlenmiş patlıcanın, Denizli Kale biberi ve yoğurt ile birleşimi</i>	
MUHAMMARA	300 TL
<i>Köy kapyı biberi, kişniş ve cevizin kavrulmuş susam ile eşsiz birleşimi</i>	
DENİZ BÖRÜLCESİ	320 TL
<i>Domates sosu, sarımsak ve zeytinyağı ile</i>	
KABAK KIZARTMASI	320 TL
<i>Nar ekşili, zeytinyağı ile servis edilir</i>	
ENGİNAR KALBI	900 TL
<i>Çeşme ilçesi enginarı, çekirtilmiş portakal sos ile servis edilir</i>	
ELMALI PANCAR	320 TL
<i>Çarşamba ovasının yöresel pancarının fırınlanıp, zeytinyağı ve sarımsak ile aromatik bir tat ile lezzetlendirilmesi</i>	
AYVALI KEREVİZ	330 TL
<i>Portakallı, fırında ayvalı kereviz</i>	
SERPME MEZE TABAĞI	1.950 TL
<i>Yedi çeşit taze ve yöresel mezelerimizden oluşur</i>	
ANADOLU PEYNİR TABAĞI	1.450 TL
<i>İki kişiliktir. Anadolu'nun dört bir yerinden seçilmiş, mevsimine göre değişen özel yöresel peynirler; Kars gravyeri, İslî Çerkes peyniri, Edirne eski kaşar, tulum peyniri, yöresel lezzetimiz acı biber reçeli ile servis edilmektedir.</i>	
GÜVEÇTE MANDA YOĞURDU	450 TL

KARA LAHANA ÇORBASI

400 TL

İlikli kemik suyunda ağır ağır pişirilen lahana çorbamız, mısır ekmeği ile servis edilmektedir.

SALATALAR

VENN ŞEF SALATA	450 TL
<i>Mevsim yeşillikleri, çeri domates, mevsim meyveleri, file badem ve kabak çekirdeği, nar ekşili sos eşliğinde</i>	
ROKA SALATA	400 TL
<i>Roka yaprakları, domates, ceviz, nar, rendelenmiş beyaz peyniri ve mevsim meyveleri, nar ekşili zeytinyağı sos eşliğinde</i>	
BAHÇE SALATA	350 TL
<i>Elde kırılmış bahçe yeşillikleri, mor lahana, havuç ve domates, zeytinyağı limonlu sos eşliğinde</i>	
ÇOBAN SALATA	350 TL
<i>Domates, salatalık, yeşil biber, soğan, taze nane, maydanoz, sumak, zeytinyağı nar ekşili sos ile</i>	
GAVURDAĞI SALATA	420 TL
<i>İnce doğranmış domates, mor soğan, salatalık, yeşil biber, ceviz, zeytinyağı nar ekşili sos ile</i>	
AVOKADOLU KIRMA SALATA	450 TL
<i>Mevsim yeşillikleri, avokado, buharda pişmiş brokoli, kapari, salatalık ve mevsim meyveleri, nar ekşili, limonlu zeytinyağı sos ile</i>	
İSTANBUL SALATA	400 TL
<i>Domates, mor soğan, balsamik, nar ekşisi ve zeytinyağı sos ile</i>	

LEBENİYE ÇORBASI

400 TL

İlikli kemik suyunda ağır ateşte pişirilmiş, süzme yoğurdun kadifemsi dokusu ve minik dana köftelerinin lezzeti ile buluşan nohut, pirinç ve tereyağı nane dokunuşuyla tamamlanan eşsiz bir başlangıç

ARA SICAKLAR

VENN İÇLİ KÖFTE	330 TL
<i>Köftelik bulgur ile yoğrulmuş dış hamurlu, zırhta çektiğimiz kuzu etinin özel baharat dengesi, süzme yoğurt ve baharatlı tereyağı ile servis edilir</i>	
MISIR EKMEĞİ	280 TL
<i>Taş değirmende öğütülmüş fırınlanmış mısır unu tereyağı ile kızartılmış dışı çıtır içi yumuşacık mısır ekmeğimiz</i>	
YAPRAK CİĞER	750 TL
<i>Karayaka kuzusu ciğeri, yaprak kesim bol baharat ve tereyağı ile kızartılarak, yanında Tablacı salatası ile servis edilir.</i>	
PASTIRMALI SICAK HUMUS	470 TL
<i>Sıcacık kadifemsi humusun üzerinde tereyağı pastırma ile birleşimi</i>	
IZGARA İSTİRİDYE MANTARI	300 TL
<i>Terme ilçemizin bereketli topraklarında yetişen istiridyeye mantarına minik bir Venn dokunuşu</i>	
SICAK OT KAVURMASI	470 TL
<i>Karadeniz yaylalarının taze otları Ayvalık zeytinyağı ile tavada buluşur. Yoğurt ve sos ile servis edilir</i>	
ÇARŞAMBA KEŞKEĞİ (COĞRAFİ İŞARETLİ)	440 TL
<i>Buğdayın uzun saatler dövülerek köy tavuğu ile pişirildiği tereyağı kadim lezzetimizdir.</i>	
KIRÇAN KAVURMA (MELOCAN)	490 TL
<i>Çarşamba ovasında yetişen ot'un, tereyağ ve soğan ile kavrulması</i>	
ETLİ LAHANA SARMA	480 TL
FINDIK LAHMACUN (SATIR KIYMA VE SEBZE)	180 TL
ÇITIR PATATES TAVA	450 TL

ANA YEMEKLER

DENİZDEN

GÜNÜN TAZE BALIĞI

Lütfen servis personelimize sorunuz

ÇITLAMA, BUĞULAMA, IZGARA TAVA

Lütfen servis personelimize sorunuz

LEVREK MARİN 650 TL

Günlük taze levrek filetoları, özel sosumuzla marine ettiğimiz damakta iz bırakan bir lezzet

KALAMAR TAVA 650 TL

Özenle marine edilmiş, taze kalamarın çıtır ve hafif sunumu. Tartar sos eşliğinde

TORİK LAKERDA 1.250 TL

Soğan söğüş ve zeytinyağı ile

TEREYAĞINDA KARİDES TAVA 650 TL

Taze karidesler doğal tereyağı ve sarımsak

KARİDES GÜVEÇ 670 TL

Taze sebzelerin karidesle tereyağında kavrulup, sarımsaklı özel baharatlarla taş fırında peynir ile pişirilmesi

AHTAPOT IZGARA 1.900 TL

Zeytinyağ, limon sos ve taze kekik ile servis edilir

SAKATAT

İLİKLİ KEMİK SUYUNDAN ATOM PAÇA ÇORBASI

Altı saat kısık ateşte pişirilmiş, Dana Yanak, Paça, Dil v İşkembe

450 TL

BEYİN DİL SÖĞÜŞ

Ağır ateşte yavaş yavaş pişmiş Beyin, Dana Dil, incecik dilimlerin yeşillikler ve kırmızı soğan ile harmanlanır

650 TL

IZGARA KUZU BÖBREK

450 TL

TAŞ FIRINDAN

TAŞ FIRINDA BAFRA ORGANİK YEŞİL KÜRE TAVUĞU 1.050 TL

Kalçalı but altında geleneksel nohutlu, tereyağlı, Bafra pirinç pilavı ile servis edilir

KUZU İNCİK TANDIR 1.150 TL

Özenle seçilmiş olan kuzu incikler ağır ateşte saatlerce pişirilerek, tereyağlı bademli iç pilav ve fırınlanmış patates ile servis edilir

ELİ BÖĞRÜNDE

Taş fırında kuzu but, domates, biber, soğan ve sarımsak ile

İki Kişilik 1.800 TL Dört Kişilik 3.600 TL

BONFİLE ÇÖKERTME

Yoğurt üzerine, incecik doğranmış ve kızartılmış kibritle patates ve yoğurt üzerinde yumuşacık dokulu özel soslu bonfile dilimleri

1.100 TL

TAVUK ÇÖKERTME

Yoğurt üzerine, incecik doğranmış ve kızartılmış kibritle patates ve yoğurt üzerinde yumuşacık dokulu özel soslu tavuk dilimleri

750 TL

ATEŞTEN ETLER

DANA LOKUM 1.200 TL

İdeal kıvamında mühürlenerek yumuşacık ve kendi özel aroması ile pişirilir.

Ispanak sotesi ve patates püresi ile servis edilir

DANA ANTRİKOT 1.200 TL

Marine edilmiş özel antrikotlarımız tam kıvamında pişirilerek ıspanak sotesi ve

patates püresi ile servis edilir

DANA PÖÇ 1.300 TL

Ağır ateşte pişen kolajen deposu yoğun aromalı dana pöç, altında tereyağlı

keşkek ile servis edilir

ANADOLU USULÜ DANA BONFİLE TAVA İki Kişilik 2.200 TL

Taş fırında ağır ağır pişen dana bonfilenin özel sosu ve sebzeler ile uyumu

KUZU KAFES DÖRT KİŞİLİK / SERVİS SÜRESİ 40 DAKİKADIR 3.950 TL

Özel baharatlarla marine edilmiş Karayaka kuzu kafesinin, ızgara ile teması

ardından bol tereyağı ile sunumu

KUZU LOKUM ŞİŞ 1.100 TL

Özenle marine edilmiş, ızgarada pişirilmiş kuzu but. Izgara domates ve biber

eşliğinde servis edilir

ZIRH KEBAP 850 TL

Karayaka kuzusu etinden zırhlanarak hazırlanır. Izgara domates ve biber

eşliğinde servis edilir

YOĞURTLU ZIRH KEBAP 900 TL

Karayaka kuzusu etinden zırhlanarak hazırlanmış, tereyağında kavrulmuş

lavaş ekmeğinin üzerinde yoğurt, domates sosu ve maydanoz ile servis edilir

KUZU PİRZOLA 1.250 TL

Izgarada kararında pişirilmiş olan kuzu kalemler, ızgara domates ve biber

ile servis edilir

TAVUK KÜLBASTI 800 TL

Özenle marine edilmiş tavuklar ızgarada kıvamında pişirilir. Altında zeytinyağında

sotelenmiş ıspanak, ızgara, domates, biber ve süzme yoğurt ile servis edilir

KUZU KABURGA 1.250 TL

Uzun saatler kısık ateşte ağır ağır pişmiş Karayaka kuzusu kaburga, kuş üzümü ve

bademli iç pilav ile servis edilir

VENN KÖFTE IZGARA 800 TL

Ustalıkla yoğrulmuş, özel baharatlarımız ile harmanlanmış %100 Dana köftemiz, Antalya Aksu piyazı ve köz biber ile servis edilir

VENN BURGER

Özel baharatlarımız ile harmanlanmış %100 Dana hamburger köftemiz, dengeli bir şekilde yoğurularak hazırlanmaktadır.

Patates kızartması ile servis edilmektedir

740 TL

SÖĞÜRME KEBABI 1.200 TL

Odun ateşinde közlenmiş sebzelerin sabrı, kuzu etinin bol tereyağlı buluşması

YAĞLI KARA 1.200 TL

Kuzunun usta ellerden geçip özel ızgara ile buluşma hali. Közlenmiş domates ve biber ile servis edilir

VENN ŞEF'İN TABAĞI İki Kişilik 2.600 TL

Kuzu pirzola, Venn köfte, Zırh kebab, Kuzu şiş, Tavuk külbastı köz domates, biber, soğan ve piyaz ile servis edilir

VEJETERYAN MENÜ

Şefimizin seçtiği üç çeşit zeytinyağlı paylaşımlık

850 TL

ÇOCUK MENÜSÜ

Mini köfte tabağı, patates kızartması eşliğinde

600 TL