

Paprika

A' LA CARTE

Menü



GİRİŞ TADIMLIKLAR / INTRODUCTORY TASTINGS

FÜME BİBER CAPPUCCINO / SMOKED PEPPER CAPPUCCINO

Közlenmiş Renkli Biberler Çorbası Cappuccino Köpüğü ve Sıcak Sarımsaklı Ekmek ile
Soup of Roasted Colored Peppers with Cappuccino Foam and Warm Garlic Bread

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

1 SARDİNA / SARDINE

**Sızma Zeytinyağı ve Aromatik Otlar ile Marine Edilmiş Sardalye Kapari ve Parmesan
Yongaları Eşliğinde**

*Sardines Marinated with Extra Virgin Olive Oil and Aromatic Herbs, Accompanied By Capers
and Parmesan Shavings*

2 CARPACCİO Dİ MANZO / CARPACCIO DI MANZO

**Taze Baharatlar ile Marine Edilmiş ve İnce Dilimlenmiş Bonfile, Roka Yaprakları,
Parmesan Peyniri, Özel Sosu ile**

*Thin Slices of Fillet Steak Marinated with Fresh Spices, Rocket Leaves, Parmesan
Cheese and Special Sauce*

3 ANTİ PASTİ MİSTA / ANTI PASTI MISTA

**Ekşi Elma Dilimleri ile Hazırlanmış Pekin Ördeği Bahçe Yeşillikleri ve Elma Sos Eşliğinde
Roka Yaprakları Eşliğinde Somon Balığı Muss, Kırmızı Havyar ile Karabiber ile Lezzetlendirilmiş
Tuna Balığı, Domates, Karışık Sebze, Kuşkonmaz ve Bayır Turbu Sos Eşliğinde**

*Peking Duck Prepared with Sour Apple Slices, Garden Greens, and Apple Sauce. Salmon
Mousse Accompanied by Arugula Leaves, With Red Caviar. Tuna Fish Flavored with Black Pepper,
Tomatoes, Mixed Vegetables, Asparagus, and Hill Mustard Sauce*

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

4 MINESTRA Dİ MANZO E VERDURA CON ORZO SEBZELİ SIĞIR ETİ ÇORBASI MINESTRA DI MANZO E VERDURA CON ORZO VEGETABLE BEEF SOUP

Taze Mevsim Sebzeleriyle Hazırlanmış Sığır Eti Çorbası
Beef Soup Prepared with Fresh Seasonal Vegetables

PİZZA FIRINI / PIZZAS

5 PİZZA SHRIMP / PIZZA SHRIMP

**Özel Sarımsaklı ve Fesleğenli Sos Eşliğinde Karides, Roka, Mozzarella, Zeytin ve Domates
Dilimleri ile**

*With Shrimp, Arugula, Mozzarella, Olives and Tomato Slices Accompanied by Special Garlic
and Basil Sauce*

6 PİZZA MARGARİTA / PIZZA MARGARITTA

Özel Pizza Sosu, Domates Dilimleri ve Fesleğen ile
With Special Pizza Sauce, Tomato Slices and Basil

7 PIZZA ALLA MARINARA / PIZZA A LA MARINARA

Karışık Deniz Mahsulleri, Soğan Halkaları, Kapari Çiçeği, Taze Baharatlar ve Özel Sosu ile
Mixed Seafood, Onion Rings, Capers, Fresh Spices and Special Sauce

8 DEL PADRONE / DEL PADRONE

Özel Sosu, Salam, Mantar, Dolma Biber, Taze Soğan, Fesleğen ve Zeytinyağı ile
Salami, Mushrooms, Stuffed Peppers, Spring Onions, Basil and Olive Oil with Special Sauce

9 MELANZANI DIETA CRUDA / MELANZANI DIETA CRUDA

Fesleğen ve Zeytinyağı ile Lezzetlendirilmiş, Patlıcan, Biber, Soğan, Sarımsak ve Zeytinyağı ile
Eggplant, Peppers, Onions, Garlic and Olive Oil Seasoned with Basil and Olive Oil

RİSOTTO / RISOTTOS

10 RİSOTTO AI SAPORI DEL MARE CON FINOCCHI RISOTTO AI SAPORI DEL MARE CON FINOCCHI

Sebze ve Deniz Mahsulleri Risotto
Risotto with Vegetables and Seafood

11 RİSOTTO AL LIMONE CON GAMBERETTI KARİDESLİ LİMONLU RİSOTTO RISOTTO AL LIMONE E GAMBERETTI RISOTTO WITH SHRIMPS AND LEMON

Sote Karides Eşliğinde Limon Soslu ve Kekik Aromalı Risotto
Risotto with Lemon Sauce and Thyme Served with Sautéed Shrimps

12 RİSOTTO AI CARCIOFI / RISOTTO AI CARCIOFI

Beyaz Şaraplı Ve Patlıcanlı Risotto
Risotto with White Wine and Eggplant

PASTALAR / PASTAS

13 LİNGULİNİ ALLA PESTO / LINGUINI ALLA PESTO

Krem Pesto Sos ve Parmesan Peyniri ile Uyarlanmış Lingulini Makarna
Linguine Pasta Adapted with Cream Pesto Sauce and Parmesan Cheese

14 PAPERDELLA ALA DİMARE / PAPPARDELLE ALA DİMARE

Safranlı Deniz Mahsulleri Sos ile Fesleğen ve Sarımsaklı Paperdella
Basil and Garlic Pappardelle with Saffron Seafood Sauce

15 PENNE ALL ARABİATTA / PENNE ALL'ARRABIATTA

Meksika Biberi ve Kurutulmuş Domates ile Hazırlanmış Penne Özel Sosu ile
With Special Penne Sauce Made of Mexican Pepper and Dried Tomatoes

16 GNOCHETTİ ALLA GASAROL / GNOCHETTI ALLA GASAROL

Bolonez Sos ile Fırında Kızartılmış Midye Kabuğu Makarna Graten
Baked Gnocchi Pasta Gratin with Bolognese Sauce

SALATALAR / SALADS

17 ALLA POLASTRA / ALLA POLASTRA

Sirke, Tuz, Karabiber ile Harmanlanmış ve İnce Doğranmış Kereviz ve Iceberg, Yumurta, Kapari, Zeytin, Mayonez Sos ile

Thinly Chopped Celery and Iceberg Seasoned with Vinegar, Salt, Pepper Served with Egg, Caper, Olive and Mayonnaise Sauce

18 CARCIOFO / CARCIOFI

Çıtır Mevsim Yeşillikleri Üzerinde Kurutulmuş Domates, File Zeytin Taneleri, Mısır Koçanı, Enginar Kalbi, Sarımsaklı Krotton ve Vinigret Sos ile,

Dried Tomatoes Served on Crispy Seasonal Veggies, Fillet Olives, Corn Cob, Artichoke Core, with Garlic Croutons and Vinaigrette Sauce

19 IN SALATA DI AVOCADO / INSALATA DI AVOCADO

Cheddar Peyniri Rendesi, Avokado, Domates Fileleri, Mevsimin Taze Yeşillikleri Frech Dressing ile

Grated Cheddar, Avocado, Fillet Tomatoes, Seasonal Green Vegetables and French Dressing

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

20 QUAGLIA / QUAGLIA

Vişneli Beluga Mercimek Ezmesi, Şiniklav, Taze Baharatlı Balkabağı, Soğan Kurusu ve Ju Sos ile Bildircin

Quail with Beluga Lentil Paste with Cherry, Chives, Pumpkin with Fresh Spices, Dried Onions with Ju Sauce

21 ARROSTO ALLA PALERMITANA / ARROSTO ALLA PALERMITANA

Maydonoz, Parmesan Peyniri, Kekik, Zeytinyağı ve Limon ile Tatlandırılmış Dana Filetosu Izgara, Elma Dilimi Patates Eşliğinde

Grilled Veal Fillet Flavored with Parsley, Parmesan Cheese, Thyme, Olive Oil and Lemon, Served with Apple Sliced Potatoes

22 POLLO FORCITTO / POLLO FORCHETTA

Mozarella Peyniri ve Ispanak ile Doldurulmuş Piliç Göğsü Kızarmış Polenta ve Krem Sos ile

Chicken Breast Stuffed with Mozzarella Cheese and Spinach, Served with Fried Polenta and Cream Sauce

23 LEVREK IZGARA / GRILLED SEA BASS

Izgarada Pişirilmiş Levrek Balığı, Izgara Sebzeler ve Ekşi Tatlı Badem Sos ile

Grilled Sea Bass with Grilled Vegetables and Sweet and Sour Almond Sauce

24 AGNELLO / AGNELLO

Susam ile Izgarada Pişirilmiş Kuzu Pirzola, Krem Ispanak ve Kırmızı Şarap Sos ile

Grilled Lamb Chops with Sesame, Creamed Spinach and Red Wine Sauce

TATLILAR / DESSERTS

25 TIRAMISU / TIRAMISU

Klasik Lezzette Tiramisu, Susesi Usulü Sunumu ile
Classical Tiramisu, in Special Susesi Style

26 CROSTATATA DI ALBICOCCHE / CROSTATATA DI ALBICOCCHE

Kayısı ile Hazırlanmış Tartolet, Karamel Sos Eşliğinde
Tartlet Made of Apricots, Served with Caramel Sauce

27 MONTE BIANCO ALLA BISCOTTINI DI PRATO MONTE BIANCO ALLA BISCOTTINI DI PRATO

Kestaneli İtalyan Tatlısı Mareng Ve Fındıklı Ktır Biscottini ile
Italian Chestnut Dessert Meringue with Hazelnut Crispy Biscottini

28 PERE AL BAROLLO / PERE AL BAROLLO

**Tarçın Çubukları, Karanfil, Taze Limonlar Eşliğinde Kırmızı Şarap ile Pişirilmiş Klasik
Armut Tatlısı Dondurma Eşliğinde**
*Classic Pear Dessert Cooked with Cinnamon Sticks, Cloves, Fresh Lemons and Wine,
Served with Ice-Cream*

DİLİMLENİMİŞ MEVSİM MEYVELERİ / FRUIT SLICES

ВХОД ДЕГУСТАЦИЯ / EINFÜHRENDE VERKOSTUNGEN

ЖАРеными перцами / GERÄUCHERTER PFEFFER CAPPUCCINO

Суп из обжаренных цветных перцев с пенкой каппичино подается с горячим чесночным хлебом
Mit Gebratene bunte Paprikasuppe mit Cappuccino schaum und warmem Knoblauchbrot

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / KALTE VORSPEISEN

1 САРДИНА / SARDINE

Сардины, маринованные в оливковом масле высшего качества и ароматных травах
В сопровождении каперсов и стружки пермезана

Sardinen mariniert mit nativem Olivenöl extra und aromatischen Kräutern, dazu Kapern und Permesan-Chips

2 КАРПАЧЧО-ДИ-МАНЗО / CARPACCIO DI MANZO

Тонкие Куски Говяжьей Вырезки, Замаринированной Со Свежими Специями,
Подаются С Листьями Рукколы, Сыром Пармезан И Специальным Соусом

Mit frischen Gewürzen marinierte hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rukola, Parmesan und Spezialsauce

3 АНТИПАСТО МИСТО / ANTIPASTI MISTA

Утка по-пекински с ломтиками кислого яблока, зеленью и яблочным соусом

Мусс из лосося с листьями рукколы, с красной икрой

Тунец, помидоры, смесь овощей, приправленная черным перцем, Спаржа и соус из хрена

Pekingente mit sauren Apfelscheiben, Gartengemüse und Apfelmus

Lachs mit Rucolablättern, Mousse und rotem Kaviar

Thunfisch mit schwarzem Pfeffer, Tomate, Mischgemüse, Spargel und Meerrettichsauce aromatisiert

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / WARME VORSPEISEN

4 МИНЕСТРА МАНСО И ВЕРДУРА С ОРЗО СУП ГОВЯДИНЫЙ С ОВОЩАМИ MINISTRA DI MANZO E VERDURA CON ORZO RINDFLEISCHSUPPE MIT GEMÜSE

Суп из говядины, приготовленный из свежих сезонных овощей

Rindfleischsuppe mit frischem Saisongemüse

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ / PIZZA

5 ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ / PIZZA MEDITERRANEA

С креветками, рукколой, моцареллой, оливками и ломтиками помидоров в сопровождении
специального чесночно-базиликового соуса.

Mozzarella, Kirschtomaten, Rukola und Gorgonzola

6 ПИЦЦА МАРГАРИТА / PIZZA A LA MARGARITTA

Со специальным соусом для пиццы, ломтиками помидоров и базиликом

Mit spezieller Pizzasauce, Tomatenscheiben und Basilikum

7 ПИЦЦА АЛЛА МАРИНАРА / PIZZA A LA MARINARA

Микс морепродуктов, луковые кольца, каперсы, свежие специи и фирменный соус

Tintenfisch, Garnelen, Lachs und Rukola

8 ДЕЛЬ ПАДРОНЕ / DEL PADRONE

Специальный соус, салями, грибы, фаршированный перец, зеленый лук, базилик и оливковое масло
Spezielsauce, Salami, Champignons, gefüllte Paprika, Frühlingzwiebeln, Basilikum und Olivenöl

9 МЕЛАНЗАНИ ДИЕТА КРУДА / MELANZANI DIETA CRUDA

Баклажаны, перец, лук, чеснок и оливковое масло, ароматизированные базиликом и оливковым маслом
Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl, gewürzt mit Basilikum und Olivenöl

РИЗОТТО / RISOTTO

10 РИЗОТТО АИ САПОРИ-ДЕЛЬ-МАРЕ С ФИНОЧКИ *RISOTTO AI SAPORI DEL MARE CON FINOCCHI*

Ризотто с овощами и морепродуктами
Risotto mit Gemüse und Meeresfrüchten

11 RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERETTI РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЛИМОНОМ *RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERETTI RISOTTO MIT GARNELEN UND ZITRONE*

Ризотто С Лимонным Соусом И Тимьяном Подается С Жареными Креветками
Risotto mit Thymianaroma, sautierten Garnelen und Zitronensauce

12 РИЗОТТО АИ КАРЧОФИ / *RISOTTO AI SAPORI DEL MARE CON FINOCCHI*

Ризотто с белым вином и баклажанами
Risotto mit Gemüse und Meeresfrüchten

ПАСТА / PASTA

13 ЛИНГИНИ АЛЛА ПЕСТО / *LINGULINI ALLA PESTO*

Адаптированная паста Лингулини со сливочным соусом песто и сыром пармезан
Linguine-Nudeln mit Pesto-Sahne-Sauce und Parmesan-Käse

14 ЛАПША ПАПЕРДЕЛЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ *PAPERDELLA ALA DIMARE*

Лапша Паперделла С Морепродуктами И Шафраном, Соусом, Базиликом И Чесноком
Basilikum-Knoblauch-Papierdella mit Safran-Meeresfrüchte-Soße

15 ПЕННЕ АЛЬ АРАБЬЯТА / *PENNE ALL ARABIATTA*

Макароны Пенне С Мексиканским Перцем, Сушеными Помидорами И Специальным Соусом
Penne mit mexikanischer Paprika, getrockneten Tomaten und Spezielsauce

16 НЬОККЕТТИ АЛЛА ГАЗАРОЛЬ / *GNOCHETTI ALLA GASAROL*

Паста из ракушек мидий, запеченная в духовке, с соусом болоньезе
Gebratene Muschelschalen mit Bolognesesauce, Nudelgratin

САЛАТЫ / SALATE

17 АЛЛА ПОЛАСТРА / ALLA POLASTRA

Уксус, соль, черный перец, мелко нарезанный сельдерей и салатный айсберг, яйцо, каперсы, оливки, майонезный соус

Mit Essig, Salz und schwarzem Pfeffer gewürzter Sellerie, Eisbergsalat, Ei, Kapern, Oliven, Mayonnaise

18 КАРЦИОФО / CARCIOFO

Хрустящая сезонная зелень с сушеными томатами, очищенными оливками, кукурузой в початках, сердцевинной артишока, чесночным кротоном и соусом винигрет

Knackiger grüner Salat der Saison mit getrockneten Tomaten, Olivenscheiben, Maiskolben, Artischockenherzen, Knoblauch-Croûtons und Vinaigrette

19 САЛАТ С АВОКАДО / INSALATA DI AVOCADO

Тертый сыр Чеддер, авокадо, кусочки помидоров, свежая сезонная зелень с заправкой Фреш

Grüner Salat der Saison mit geriebenem Cheddar-Käse, Avocado, Tomatenscheiben und French Dressing

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / HAUPTGERICHTE

20 КВАГЛИЯ / QUAGLIA

Перепелка с пастой из чечевицы белуга с вишней, шнитт-луком, свежей тыквой со специями, сушеным луком и соусом Джу

Wachtel mit Kirsch-Beluga-Linsenpaste, Chinchilava, frischem, würzigem Kürbis, getrockneten Zwiebeln und Ju-Sauce

21 АРОСТО АЛЛА ПАЛЕРМИТАНО / ARROSTO ALLA PALERMITANA

Филе телятины на гриле, приправленное петрушкой, сыром пермезан, тимьяном, оливковым маслом и лимоном, подается с картофелем и кусочками яблока

Gegrilltes Rinderfilet, gewürzt mit Petersilie, Parmesankäse, Thymian, Olivenöl und Zitrone, begleitet von Kartoffelscheiben

22 ПОЛЛО ФОРСИТТО / POLLO FORCITTO

Куриная грудка, фаршированная сыром моцарелла и шпинатом, с обжаренной полентой и сливочным соусом

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella-Käse und Spinat, dazu gebratene Polenta und Sahnesauce

23 ЛАВРАК НА ГРИЛЕ / GEGRILLTER WOLFSBARSCH

Лаврак на гриле с овощами-гриль и кисло-сладким миндальным соусом

Gegrillter Wolfsbarsch mit gegrilltem Gemüse und süß-saurer Mandelsauce

24 АГНЕМО / AGNELLO

Отбивная из баранины на гриле с кунжутом, шпинатом и соусом из красного вина

Gegrillte Lammkoteletts mit Sesam, Rahmspinat und Rotweinsauce

ДЕСЕРТЫ / *DESSERTS*

25 ТИРАМИСУ / *TIRAMISU*

Классический Тирамису, подаваемый в стиле Susesi
Klassisches Tiramisu "Susesi"

26 КРОСТАТА / *CROSTATA DI ALBICOCCHE*

Тарталетка, приготовленная с абрикосами с карамельным соусом
Aprikosen-Tarte mit Karamellsauce

27 МОНТЕ БЬЯНКА АЛЛА БИСКОТТО ДИ ПРАТО *MONTE BIANCO ALLA BISCOTTINI DI PRATO*

Итальянский десерт из каштанов с маренгой и бискотти с фундуком
Italienisches Maronen-Dessert mit Baiser und Nuss-Biscotti

28 ПЕРЕ АЛЬ БАРОЛЛО / *PERE AL BAROLLO*

Грушевый десерт, приготовленный на красном вине, с палочками корицы, гвоздикой,
свежими лимонами, подается с мороженым
Mit Zimtstangen, Nelken, frischer Zitrone und Rotwein gekochte Birnen mit Eis

НАРЕЗАННЫЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ / *GESCHNITTENES OBST*

PAPRICA VEGAN MENÜ / PAPRICA VEGAN MENU
ПАПРИКА ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ / VEGANES PAPRIKA-MENU

1 KÖZ BİBER ÇORBASI / ROAST PEPPER SOUP
СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА / GERÖSTETE PAPRIKASUPPE

Toscana Usulü, Domatesli Köz Biber Çorbasi, Çırpılmış Badem Sütü Kreması ve Fesleğen Sos
Tomato Roast Pepper Soup Toscana Style with Whipped Almond Milk Cream and Basil Sauce
Суп из Жареного Перца в Тосканском Стиле с Помидорами и Взбитыми Сливками из Миндального Молока И Базиликовый Соус
Toskanische Art, geröstete Paprikasuppe mit Tomaten, geschlagene Mandelmilchcreme Und Basilikumsoße

2 RAVYOLİ / RAVIOLI / РАВИОЛИ / RAVIOLİİ

Ispanaklı Fındıklı Ravyoli, Hindistan Cevizi Sütünde Vegan Rokfor Sos ve Fesleğen ile
Spinach Hazelnut Ravioli with Coconut Milk Vegan Roquefort Sauce and Basil
Равиоли со Шпинатом и Фундуком в Кокосовом Молоке С Веганским Соусом Рокфор и Базиликом
Ravioli mit Spinat und Haselnuss in Kokosnussmilch mit veganer Roquefortsauce und Basilikum

3 AVOKADO SALATA / AVOCADO SALAD
САЛАТ ИЗ АВОКАДО / AVOCADO-SALAT

Göbek Marul Yaprakları, Kiraz Domates, Baby Mısır, Kinoa ve Vegan Frenc Sos ile
Iceberg Leaves, Cherry Tomato, Baby Corn, Quinoa and Vegan French Sauce
Листья Салата, Помидоры Черри, Кукуруза, Киноа И с Веганским Французским Соусом
Mit Kopfsalatblättern, Kirschtomaten, Babymais, Quinoa und veganer französischer Sauce

4 VEGAN KÖFTE / VEGAN BALLS
ВЕГАНСКИЕ КОТЛЕТЫ / VEGANES FLEISCHKLÖSSCHEN

Sebzeli, Taze Soğanlı İtalyan Köfte. Taze Fesleğenli Porçini Mantar Yahnisi, Üzerinde Domates Sosu ile
Vegetable and Spring Onion Italian Balls. Served with Fresh Basil Porcini Mushroom Stew and Tomato Sauce
Итальянские Котлеты с Овощами и Зеленым Луком. Свежий Базилик Рагу из Белых Грибов с Томатным Соусом
Italienische Fleischklösschen mit Gemüse und Frühlingzwiebeln. Steinpilz-Ragout mit frischem Basilikum und Tomatensoße

5 VEGAN TRAMISU / VEGAN TIRAMISU
ВЕГАН ТИРАМИСУ / VEGANES TIRAMISU

Hindistan Cevizi Sütü ile Uyarlanmış Tiramisu, Çilek Sosu ve Kakao
Tiramisu Reinterpreted with Coconut Milk, Served with Strawberry Sauce and Cocoa
Адаптированное Тирамису с Кокосовым Молоком, Клубничным Соусом и Какао
Angepasstes Tiramisu mit Kokosnussmilch, Erdbeersauce und Kakao

PAPRICA ÇOCUK MENÜ / PAPRICA KIDS MENU
ДЕТСКОЕ МЕНЮ «PAPRICA» / PAPRIKA KINDER-MENU

Tereyağlı spaghetti, piliç pane veya ızgara köfte elma dilimi kızarmış patates ile
Spaghetti with butter, breaded chicken or grilled meatballs, accompanied with apple slice fried potatoes
Спагетти в сливочном масле, курица в панировке или фрикадельки на гриле с жареным картофелем и ломтиками яблок
Spaghetti mit Butter, paniertes Hähnchen oder gegrillte Fleischbällchen mit Bratkartoffeln in Apfelscheiben

Paprika

A' LA CARTE

susesi
LUXURY RESORT

