





1 MASAYA SERPME TADIMLIKLAR

*Pavurya Salatası, Girit Ezme, Koyun Peyniri, Patlıcan Salatası,
Deniz Börölçesi, Hibeş, Lakerda, Avakado Tarator,
Levrek Simit, Ot Kavurması*

SICAK BAŞLANGIÇLAR

2 BUYABEZ ÇORBASI

Çeşitli Balıklar ve Hazırlanan Adaçayı Aromalı Fransız Balık Çorbası

3 EGE LOKUM PATLICAN

Bostan Patlıcan İçerisinde Domates Soslu Karışık Deniz Mahsulleri Graten

4 KARİDES TAVA

Sarımsak ve Tereyağı ile Tavada Pişirilmiş Acılı Karides

5 KALAMAR TAVA

Tartar sos eşliğinde

SALATALAR

6 ROKA SALATASI

Sarımsaklı Domates Pestili Sosu ve Beyaz Peynir Küpleri ile

7 MEVSİM SALATASI

Havuç, Turp, Kırmızı Lâhana, Taze Soğan, Limon ve Zeytinyağı Sos ile

8 IZGARA SEBZE SALATASI

*Izgarada Pişirilmiş Mevsim Sebzeleri, Sarımsaklı Yoğurt Sos ile
Lezzetlendirilmiş Yeşillikler Eşliğinde*





ANA YEMEKLER

9 ÇUPRA IZGARA

Soğan, Sarımsak ile Sotelenmiş Patatesler, Kaya Koruğu ve Tereyağı Limon Sos Eşliğinde

10 SOMON IZGARA

Izgarada Pişirilmiş Somon Steak Sote Edilmiş Ispanak Balık Patates ve Hardal Sos Eşliğinde

11 MEZGİT TAVA

Sarımsaklı Galeta ile Tavada Pişirilmiş Mezgit Fileto, Fesleğenle Lezzetlendirilmiş Tereyağlı Patates, Kremalı Brokoli ve Taze Baharatlı Sos Eşliğinde

12 BALIK BUGULAMA

Domates, Soğan, Sarımsak, Kaypa Biber, Patates, Tane Karabiber ile Hazırlanmış Balık Buğulama

13 LEVREK FİLETO

Fileto Levrek Balığı, Soğan, Sarımsak ile Sotelenmiş Patatesler, Ispanak Sote ve Tereyağı Limon Sos Eşliğinde

TATLILAR

14 FIRIN HELVA

Badem, Hindistan Cevizi, Limon ile Sıcak Servis Edilir

15 DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

Damla Sakızı ile Hazırlanmış Muhallebi, Vişne Sos Eşliğinde

16 AYVA TATLISI

Karanfil ve Portakal Aromalı Fırında Kızartılmış Ayva Tatlısı

17 MEVSİM MEYVELERİ

Dilimlenmiş Mevsim Meyveler





1 MIXED APPETIZERS FOR THE TABLE

*Crab Salad, Cretan Paste, Sheep Cheese, Eggplant Salad,
Sea Beans, Hibesh, Lakerda, Avocado Tarator,
Sea Bass Bagels, Roasted Herbs*

WARM STARTERS

2 BOUILLABAISSE SOUP

French Fish Soup Prepared with a Variety of Fish and Sage Flavor

3 AEGEAN DELIGHT EGGPLANT

Bell Eggplant Stuffed with Mixed Seafood Gratin, with Tomato Sauce

4 FRIED SHRIMP

Spicy Shrimp Cooked in a Pan with Garlic and Butter

5 FRIED SQUID

With Tartar Sauce

SALADS

6 ARUGULA SALAD

With Dried Garlic-Tomato Sheet Sauce and White Cheese Cubes

7 SEASONAL SALAD

Carrot, Radish, Red Cabbage, Spring Onion with Lemon and Olive Oil Sauce

8 GRILLED VEGETABLE SALAD

Grilled Seasonal Vegetables with Greens Flavored with Garlic Yogurt Sauce





MAIN DISHES

9 GRILLED SEA BREAM

Potatoes Sautéed with Onion and Garlic, with Stonecrop and Butter-lemon Sauce

10 GRILLED SALMON

Grilled Salmon Steak, Sautéed Spinach with Fish, Potato and Mustard Sauce

11 FRIED HADDOCK

Fillet Haddock Cooked in a Pan with Garlic Breadcrumbs, Buttered Potatoes Flavored with Basil, with Creamy Broccoli and Fresh Spicy Sauce

12 STEAMED FISH

Steamed Fish Prepared with Tomato, Onion, Garlic, Bell Pepper, Potato, and Black Peppercorns

13 SEA BASS FILLET

Fillet Sea Bass, Potatoes Sautéed with Onion and Garlic, Sautéed Spinach, with Butter-lemon Sauce

DESSERTS

14 BAKED HALVA

Served Hot with Almond, Coconut and Lemon

15 MASTIC CUSTARD

Custard Prepared with Mastic, with Cherry Sauce

16 QUINCE DESSERT

Quince Dessert Baked in the Oven with Clove and Orange Flavor

17 SEASONAL FRUITS

Sliced Seasonal Fruits





1 KOSTPROBEN-PLATTE

*Pavurya-Salat, zyprischer Mus, Ziegenkäse, Auberginen-Salat,
Meeresbohnen, Hibesch, eingelegter Thunfisch,
Avocado in Knoblauchsauce, Seebarsch-Bagel, geröstete Kräuter*

WARMER VORSPEISEN

2 BUYABEZ FISCHSUPPE

Eine französische Fischsuppe mit verschiedenen Fischarten und zubereitetem Salbei

3 ÄGÄISCHE AUBERGINEN

Gemischter Meeresfrüchte-Gratin mit Tomatensauce und Auberginen

4 GARNELENPFANNE

Scharfe Garnelen in der Pfanne gebraten mit Knoblauch und Butter

5 TINTENFISCHPFANNE

in Knoblauchsauce

SALATE

6 RUCOLA-SALAT

*mit gewürfeltem Feta-Käse und in Knoblauchsauce eingelegte
getrocknete Tomaten*

7 SALAT DER SAISON

Karotten, Rettich, Rotkohl, Frühlingszwiebeln, Zitronen und Olivensauce

8 GEGRILLTES GEMÜSE-SALAT

Gegrilltes Gemüse der Saison, Knoblauch-Joghurt-Sauce mit Kräutern verfeinert





HAUPTSPEISEN

9 GEGRILLTE DORADE

Sautierte Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch, mit Steinhain und Butter-Zitronen-Sauce

10 GEGRILLTER LACHS

Gegrillter Lachssteak mit sautiertem Spinat-Fisch-Kartoffeln in Senfsauce

11 SCHELLFISCHPFANNE

Schellfish in der Pfanne zubereitet mit Knoblauchzwieback, Butterkartoffeln mit Basilikum verfeinert, Brokkoli und frische Kräuter in Sahnesauce

12 DAMPFGEGARTER FISCH

Dampfgegarter Fisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, roten Paprika, Kartoffeln und Pfefferkörnern

13 SEEBARSCHFILET

Seebarschfilet mit sautierte Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch, mit Spinat und Butter-Zitronen-Sauce

DESSERT

14 OFENHELWA

Mandeln, Kokosnussraspeln, heiß serviert mit Zitrone

15 MASTICHA PUDDING

Pudding mit Masticha zubereitet, mit Sauerkirschsauce

16 QUITTENDESSERT

Im Ofen gebratene Quitten mit Nelken und Orangen

17 OBST DER SAISON

Obst der Saison in Scheiben geschnitten





1 ЗАКУСКИ

*Салат из крабов-отшельников, Критская закуска, Овечий сыр,
Салат из баклажанов, Морские бобы, Хибеш, Лейкерда,
Таратор из Авакадо, Бублик из морского окуня,
Закуска из жаренных трав*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

2 СУП БУЯБЕЗ

Французский рыбный суп с различными видами рыбы и с запахом шалфея

3 БАКЛАЖАНЫ ПО ЕГЕЙСКИ

Баклажны в томатном соусе запеченные с морепродуктами

4 СКОРОВОРОДА С КРЕВЕТКАМИ

*Горькие креветки, приготовленные на сковороде с чесноком в
сливочным маслом*

5 СКОВороДА С КАЛЬМАРАМИ

В соусе тартар

САЛАТЫ

6 САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ

С чесночным томатным соусом и кубиками сыра

7 СЕЗОННЫЙ САЛАТ

*С морковью, редисом, красной капустой, зеленым луком, лимоном и
соусом из оливкового масла*

8 ОВОЩНОЙ САЛАТ НА ГРИЛЕ

*Сезонные овощи, приготовленные на гриле, с чесночным йогуртовым
соусом и зеленью*





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

9 МОРСКОЙ ЛЕЩ НА ГРИЛЕ

С луком, картофелем, обжаренный с чесноком, в сливочном масле и лимонным соусом

10 ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Стейк из лосося обжаренный со шпинатом, приготовленный на гриле с картофелем и горчичным соусом

11 СКВОРОДА ИЗ ПУТАССУ

Приготовленное на сковороде филе путассу с чесночной галетой, картофелем с маслом, приправленное базиликом, сливочной брокколи и свежим острым соусом

12 РЫБА НА ПАРУ

С помидорами, луком, чесноком, кайенским перцем, картофелем, черным перцем

13 ФИЛЕ ОКУНЯ

Филе морского окуня с луком, картофелем, обжаренное с чесноком, шпинатом и сливочным маслом с лимонным соусом

СЛАДКИЕ БЛЮДА

14 ЗАПЕЧЕННАЯ ХАЛВА

Подается горячей с миндалем, кокосами, лимонами

15 ПУДИНГ СО ВКУСОМ ДАМЛА САКЫЗ

Пудинг, приготовленный с каплями жевательной резинки, в сопровождении вишневого соуса

16 ДЕСЕРТ ИЗ АЙВЫ

Запеченный десерт из айвы со вкусом гвоздики и апельсина

17 СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

Нарезанные сезонные фрукты





ALESTA VEGAN MENÜ / ALESTA VEGANES MENU ALESTA VEGAN MENU / АЛЕСТА ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

VEGAN MEZE ÇEŞİTLERİ / VEGANE VORSPEISEN VEGAN SIDE DISHES / ВЕГАНСКИЕ ЗАКУСКИ

OT KAVURMA / KRÄUTERBRATEN / ROASTED HERBS / ЖАРКОЕ ИЗ ЗЕЛЕНИ

*Turp Otu, Ispanak ve Isırgan Otu Kavurması, Sarımsaklı Vegan Yoğurt ile
Rettichskräut, Spinat und Brennesselbraten mit Veganem Knoblauchjoghurt
Radish, Spinach and Nettle with Garlic Vegan Yoghurt
Обжаренный Редис, Шпинат и Крапива с Чесночным Веганским Йогуртом*

SALATA ALESTA / SALAT ALESTA / SALAD ALESTA / САЛАТ АЛЕСТА

*Göbek Marul Yaprakları, Roka, Turp Dilimi, Chia Tohumu ve Kuru Domates Sosu ile
Mit Salatblättern, Rucola, Rettichscheibe, Chiasamen und getrockneter Tomatensauce
Vegan Cheddar Sauce, Fried Falafel and Parsley Leaves
Листья Салата, Руккола, Ломтик Редьки, Семена Чиа И с Соусом из Вяленых Томатов*

FALAFEL / ФАЛАФЕЛЬ

*Vegan Cheddar Sos, Kızarmış Falafel ve Maydanoz Yaprakları ile
(Frittierte Bratlinge aus zerkleinerten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen)
Vegane Cheddar-Sauce, frittierte Falafel und Petersilienblätter
Vegan Cheddar Sauce, Fried Falafel and Parsley Leaves
Веганский Соус Чеддер, Жареный Фалафель и Листья Петрушки*

AYVA TATLISI / QUITTEN-DESSERT / QUINCE DESSERT / ДЕСЕРТ ИЗ АЙВЫ

*Vişne Sosunda Pişirilmiş, Fırın Ayva Tatlısı, Hindistan Cevizi Kreması ve Kırılmış Antep Fıstık ile
Gebackenes Quitten-Dessert in Sauerkirschsauce aus dem Ofen.
Mit Kokosnusscreme und zerstoßenen Pistazien
Baked Quince with Sour cherry Sauce. Served with Coconut Cream and Crumbled Pistachio
Десерт из Айвы в Духовке, Запеченный в Вишневом Соусе. Кокосовые Сливки
и с Измельченными Фисташками*





f | @ | t / susesiluxury

susesi
LUXURY RESORT