



PAPRICA

A'LA CARTE



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

1 SOMON MOUSSE / SALMON MOUSSE

Somon Baliği Mousse, Roka Yaprakları Üzerinde Ekşi Krema ve Kırmızı Havyar Eşliğinde
Salmon Mousse, with Sour Cream and Red Caviar On Arugula Leaves

2 CARPACCIO Dİ MANZO / CARPACCIO DI MANZO

**Taze Baharatlar ile Merine Edilmiş ve İnce Dilimlenmiş Bonfile, Roka Yaprakları,
Permesan Peyniri, Özel Sosu ile**
*Thinly Sliced Tenderloin Marinated with Fresh Spices, Arugula Leaves, Parmesan Cheese,
Special Sauce*

3 BRESSOLA & ÖRDEK / BRESAOLA & DUCK

**Bressola Pastirması İle Konbine Edilmiş Ördek Göğsü, Portakal Dilimleri,
Permesan Peyniri ve Mazzetti Sirkesi Sos ile**
*Duck Breast Combined with Bresaola Bacon, Orange Slices, Parmesan Cheese
and Mazzetti Vinegar Sauce*

4 IZGARA SEBZELER / GRILLED VEGETABLES

**Zeytinyağı, Taze Baharatlar İle Marine Edilmiş Mevsim Sebzeleri Izgara, Mazzetti Sos
ve Permesan Peyniri ile**
*Grilled Seasonal Vegetables Marinated in Olive Oil and Fresh Spices, with Mazzetti Sauce
and Parmesan Cheese,*

SICAK BAŞLANGIÇLAR / WARM APPETIZERS

5 MİNESTRONE ÇORBASI / MINESTRONE SOUP

Fasulye, Ispanak, Yaprak Kereviz, Ada Çayı, Lahana ile
With Beans, Spinach, Celery Leaves, Sage, Cabbage

RİSOTTOLAR / RISOTTOS

6 RISOTTO con PISELLI e FUNGHI BEZELYELİ ve MANTARLI RISOTTO *RISOTTO con PISELLI e FUNGHI PEA and MUSHROOM RISOTTO*

Tavuk Suyu İle Hazırlanmış Bezelyeli ve Mantarlı Risotto
Pea and Mushroom Risotto Prepared with Chicken Broth

7 RISOTTO al LIMONE con GAMBERETTI KARİDESLİ LİMONLU RISOTTO *RISOTTO al LIMONE con GAMBERETTI SHRIMP AND LEMON RISOTTO*

Sote Karides Eşliğinde Limon Soslu ve Kekik Aromalı Risotto
Thyme Flavored Risotto with Lemon Sauce, with Sautéed Shrimp

8 RISOTTO alla ZUCCA BAL KABAKLI RISOTTO *RISOTTO alla ZUCCA PUMPKIN RISOTTO*

Adaçayı Aromalı Balkabaklı Risotto
Pumpkin Risotto with Sage Flavor



PAPRICA

A'LA CARTE



f | @ | / susesiluxury


susesi
LUXURY RESORT

www.susesihotel.com

0242 710 24 00

PASTALAR / PASTAS

9 FETHUCHINI AL FUNGHİ ANATRA / FETTUCCINE AL FUNGHI ANATRA

Ördek Eti, Trüf Yağı, Krema, Fesleğen ve Yaprak Parmasan
Duck Meat, Truffle Oil, Cream, Basil and Parmesan

10 NİYOKKİ & LİNGUİNİ & TAGLIATELLA MAKARNA ÜÇLEMESİ GNOCCHI & LINGUINI & TAGLIATELLA PASTA TRIO

**Üç Değişik Tadlarla Hazırlanan Nioki Domates Kongase Soslu, Linguini Peynir Soslu,
Tagliatella Ton Balığı Soslu Servis Edilir**
*Prepared with Three Different Flavors, Gnocchi is Served with Tomato Concasse Sauce,
Linguini with Cheese Sauce, Tagliatella with Tuna Sauce*

11 PAPERDELLA ALA DİMARE / PAPPARDELLE ALLA DI MARE

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

12 PENNE ALL ARABİATTA / PENNE ALL'ARRABBIATA

Meksika Biberi ve Kurutulmuş Domates ile Hazırlanmış Penne Özel Sosu ile
Penne Prepared with Mexico Pepper and Sun-dried Tomatoes, with Special Sauce

SALATALAR / SALADS

13 IN SALATA DI POMODORE / INSALATA DI POMODORO

**Küp Doğranmış Beyaz Peynir, Kırmızı Soğan, Salatalık, Nane, Çekirdeksiz Bütün Üzüm,
Roka Yaprakları ve Sarı Biber Sos ile**
*Diced White Cheese, Red Onions, Cucumber, Mint, Whole Seedless Grapes,
Arugula Leaves, and With Yellow Pepper Dressing*

14 IN SALATA PEDRİNO / INSALATA PEDRINO

**Taze Bahçe Yeşillikleri, Panelenmiş Köy Peyniri, Panelenmiş Kuş Konmaz, Zeytin Taneleri
ve Franbuaz Viniğreti ile**
*Fresh Greens, Breaded Farmer's Cheese, Breaded Asparagus, Olives,
with Raspberry Vinaigrette*

15 IN SALATA DI AVOCADO / INSALATA DI AVOCADO

**Cheddar Peyniri Rendesi, Avakado, Domates Fileleri, Mevsimin Taze Yeşillikleri
Frech Dressing ile**
*Grated Cheddar Cheese, Avocado, Cherry Tomatoes, Seasonal Fresh Greens,
with French Dressing*

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

16 QUAGLIA / QUAGLIA

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

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

17 ARROSTO ALLA PALERMITANA / ARROSTO ALLA PALERMITANA

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

Parsley, Parmesan Cheese, Thyme, Olive Oil and Lemon Flavored Grilled Beef Fillet, with Potato Wedges

18 POLLO FORCITTO / POLLO FORCHETTA

Mozarella Peyniri ve Ispanak ile Doldurulmuş Piliç Göğsü Kızarmış Polenta ve Krem Sos ile
Chicken Breast Filled with Mozzarella Cheese and Spinach, with Fried Polenta and Crème Sauce

19 LEVREK IZGARA / PENNE ALL'ARRABBIATA

Izgarada Pişirilmiş Levrek Balığı, Izgara Sebzeler ve Ekşi Tatlı Badem Sos ile
Grilled Sea Bass With Grilled Vegetables and Sweet & Sour Almond Sauce

20 AGNELLO / AGNELLO

Susam ile Izgarada Pişirilmiş Kuzu Pirzola, Krem Ispanak ve Kırmızı Şarap Sos ile
Lamb Chops Grilled with Sesame, with Spinach Crème and Red Wine Sauce

PİZZA SHOW / PIZZA SHOW

21 PİZZA MARİNA / PIZZA MARINA

Sardalya, Taze Kabak, Kalamar Halkaları, Karides, Mozarella Peyniri, Fesleğen Yaprakları ve Şefin Özel Pizza Sosu ile

With Sardines, Fresh Zucchini, Calamari Rings, Shrimp, Mozzarella Cheese, Basil Leaves and Chef's Special Pizza Sauce

22 MARGARİTA / MARGHERITA

Domates Dilimleri, Fesleğen Yaprakları, Mozarella Peyniri ve Pizza Sosu ile
With Tomato Slices, Basil Leaves, Mozzarella Cheese and Pizza Sauce

23 PİZZA SUSESİ / PIZZA SUSESİ

Brezolla Pastirması, Domates Dilimleri, File Zeytin Taneleri, Baby Mısır Koçanı, Fesleğen Yaprakları, Enginar Kalbi ve Şefin Özel Sosu ile
With Bresaola Bacon, Tomato Slices, Olives, Baby Corns, Basil Leaves, Artichoke Heart and Chef's Special Sauce

TATLILAR / DESSERTS

24 TIRAMISU / TIRAMISU

Klasik Lezzette Tiramisu, Susesi Usulü Sunumu ile
Classic Tiramisu with Susesi Style Presentation

25 DE CAPO / DE CAPO

Taze Çilekli Bavaruaz Badem Nugatli Frambuaz Soslu
Bavarian Dessert with Fresh Strawberries, Almond Nougat, Raspberry Sauce

26 MONTE BIANCO / MONTE BIANCO

Kestaneli İtalyan Tatlısı Mareng ile
Italian Chestnut Dessert, with Meringue

27 PEACH IN CHOCOLATE / PEACH IN CHOCOLATE

**Taze Şeftali Şekerlemesi, Tatlı Şarap ile Lezzetlendirilmiş Acı Badem Kurabiyesi
ve Çikolata Sosu ile**
Candied Fresh Peach, Flavored with Sweet Wine with Marzipan Cookie and Chocolate Sauce

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / KALTE VORSPEISEN

1 ЛОСОСЕВЫЙ МУСС / LACHSMOUSSE

Лососявый Мусс На Листьях Рукколы Подается Со Сметаной И Красной Икрой
Lachsmousse Auf Rocablättern Mit Sauerrahne Und Rotem Kaviar

2 КАРПАЧЧО-ДИ-МАНЗО / CARPACCIO DI MANZO

Тонкие Куски Говяжьей Вырезки, Замаринированной Со Свежими Специями,
Подается С Листьями Рукколы, Сыром Пармезан И Специальным Соусом
Mainiert Mit Frischen Gewürzen Und Dünn Geschnittenen Steak, Mit Spezielle Sauce Rocablättern, Parmesankäse

3 ГОВЯДИНА "БРЕССОЛА" И УТКА / BRESSOLA & ENTE

Куриная Грудка В Сочетании С Вяленой Говядиной "Брессола", Дольками Апельсина,
Сыром Пармезан И Соусом "Маццетти"
Ente Aber Kombiniert Mit Bressola-speck, Mit Orangenscheiben, Parmesankäse Und Mazzetti-essig-sauce

4 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / GRILLGEMÜSE

Сезонные Овощи, Маринованные В Оливковом Масле, Свежих Специях, На Гриле,
С Соусом Маццетти И Сыром Пармезан
Gegrilltes Gemüse Der Saison, Mariniert Mit Olivenöl, Frischen Gewürzen, Mit Mazzetti-sauce Und Permezan-käse

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HEIßE VORSPEISEN

5 СУП МИНЕСТРОНЕ / MINISTRONE-SUPPE

С Фасолью, Шпинатом, Листовым Сельдереем, Шалфеем И Капустой
Mit Bohnen, Spinat, Blattsellerie, Salbei, Kohl

РИЗОТТО / RISOTTOS

6 RISOTTO con PISELLI e FUNGHI РИЗОТТО С ГОРОХОМ И ГРИБАМИ *RISOTTO con PISELLI e FUNGHI RISOTTO MIT ERBSEN UND PILZ*

Ризотто С Горошком И Грибами, Приготовленное На Курином Бульоне
Risotto Mit Erbsen Und Pilzen Aus Hühnerwasser

7 RISOTTO al LIMONE con GAMBERETTI РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЛИМОНОМ *RISOTTO al LIMONE con GAMBERETTI RISOTTO MIT GARNELEN-ZITRONE*

Ризотто С Лимонным Соусом И Тимьяном Подается С Жареными Креветками
Risotto Mit Zitronensauce Und Thymian Aromatisiert Mit Satten Garnelen

8 RISOTTO alla ZUCCA РИЗОТТО С ТЫКВОЙ *RISOTTO alla ZUCCA KÜRBISRISOTTO*

Ризотто С Тыквой И Шалфеем
Kürbisrisotto Mit Salbeigeschmack

ПАСТА / PASTAS

9 ФЕТУЧИНИ С УТКОЙ И ГРИБАМИ / FETHUCHINI AL FUNGHI ANATRA

Мясо Утки, Трюфельное Масло, Базилик И Слайсы Пармезана
Entenfleisch, Trüffelöl, Sahne, Basilikum Und Petersilie

10 НИОККИ, ЛИНГВИНИ И ТАЛЬЯТЕЛЛА ТРОЙНАЯ ПАСТА NIYOKKI & LINGUINI & TAGLIATELLA PASTA-TRILOGIE

Блюдо Из Трех Видов Пасты, Ниокки Подается С Томатным Соусом, Лингвини С Сырным Соусом,
Тальятелла С Соусом Из Тунца

*Mit Drei Verschiedenen Geschmacksrichtungen Zubereiteten Nioki Werden Mit Tomate Mit
Kongase-sauce, Linguini-käse-sauce, Tagliatella-thunfisch-sauce Serviert*

11 ЛАПША ПАПЕРДЕЛЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ / PAPERDELLA ALA DIMARE

Лапша Паперделла С Морепродуктами И Шафраном, Соусом, Базиликом И Чесноком
Safran Seafood Sauce Mit Basilikum Und Knoblauch Paperdella

12 ПЕННЕ АЛЬ АРАБЬЯТА / PENNE ALL ARABIATTA

Макароны Пенне С Мексиканским Перцем, Сушеными Помидорами И Специальным Соусом
Penne Mit Mexikanischem Pfeffer Und Getrockneten Tomaten Mit Zubereiteten Special Sauce

САЛАТЫ / SALATE

13 САЛАТ ИЗ ПОМИДОР / IN SALATA DI POMODORE

Белый Сыр, Порезанный Кубиками, Красный Лук, Огурцы, Мята, Виноград Без Косточек,
Листья Рукколы И Соус Из Желтого Перца

*Mit Weissen Käsewürfeln, Roten Zwiebeln, Gurken, Minzen, Kernlose Ganze Trauben,
Rocablätter Und Gelbe Pfeffer Sauce*

14 САЛАТ ПЕДРИНО / IN SALATA PEDRINO

Салат Со Свежей Садовой Зеленью, Деревенским Сыром В Панировке, Панированной Спаржей,
Оливками И Малиновым Уксусом

Mit Frischem Gartengemüse, Paniertem Dorfkäse, Spargeln, Olivenkörner Und Franchue Viminous

15 САЛАТ С АВОКАДО / IN SALATA DI AVOCADO

Тертый Сыр Чеддер, Авокадо, Помидоры, Сезонная Свежая Зелень И Французский Соус
Mit Cheddar-käsereibe, Avocado, Tomatennetze, Frisches Grün Der Saison Mit Frischem Dressing

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / HAUPTGERICHTE

16 ПЕРЕПЕЛКА / QUAGLIA

Перепел С Пюре Из Чечевицы "Белуга" С Вишней, Шнитт-луком, Тыквой Со Свежими Специями И Соусом "Жу"
Wachtel, Belugal nsenpässen Mit Kirschen, Chinaclaves, Frischem Gewürzkürbis, Getrockneten Zwiebeln Und Ju Sauce

17 ЖАРКОЕ ПАЛЕРМИТАНА / ARROSTO ALLA PALERMITANA

Филе Говядины, Жареное На Гриле, Подается С Сыром Пармезан, Тимьяном, Оливковым Маслом И Лимоном, С Гарниром Из Картофеля "По-домашнему"
Gegrilltes Rinderf let Aromatisiert Mit Petersilie, Parmesankäse, Thymian, Olivenöl Und Zitrone, Begleitet Von Kartoffspalten

18 ПОЛО ФОРЧИТО / POLLO FORCITTO

Куриная Грудка, Фаршированная Сыром Моцарелла И Шпинатом, Подается С Жареной Полентой И Сливочным Соусом
Hähnchenbrust Gefüllt Mit Mozzarella-käse Und Spinat Mit Gebratener Polenta Und Sahne Sauce

19 МОРСКОЙ ОКУНЬ, ЖАРЕНЫЙ НА ГРИЛЕ / GEGRILLTER WOLFSBARSCH

Морской Окунь Жареный На Гриле, Подается С Овощами, Жареными На Гриле И Кисло-сладким Миндальным Соусом
Gegrillter Wolfsbarsch, Mit Gegrilltem Gemüse Und Sauer-süsse-mandel-sauce

20 ЯГНЕНОК / AGNELLO

Жареные На Гриле Отбивные Из Ягненка С Кунжутом, Подаются Со Шринатом Со Сливками И Соусом Из Красного Вина
Gegrillte Lammchip M t Sesam, Mit Rahmspinat Und Rotweinsauce

ПИЦЦА- ШОУ / PIZZA SHOW

21 ПИЦЦА "МАРИНА" / PIZZA MARINA

Пицца С Сардинами, Свежими Кабачками, Кольцами Кальмара, Креветками, Сыром Моцарелла, Листьями Базилика И Специальным Соусом От Шеф-повара
Mit Sardals, Frischem Kürbis, Tintenfischringen, Garnelen, Mozzarella-käse, Basilikumblättern Und Chef's Special Pizza Sauce

22 ПИЦЦА "МАРГАРИТА" / MARGARITA

Дольки Помидора, Листья Базилика, Сыр Моцарелла И Соус Для Пиццы
Mit Tomatenscheiben, Basilikumblättern, Mozzarella-käse Und Pizza-sauce

23 ПИЦЦА SUSESI / PIZZA SUSESI

Пицца С Вяленой Говядиной Брецолла, Дольками Помидора, Маслинами, Початками Молодой Кукурузы, Листьями Базилика, Артишоками И Специальным Соусом От Шеф-повара
Mit Brezolla-speck, Tomatenscheiben, Olivenkörner, Babymais, Basilikumblättern, Artickenherz Und Chef's Special Sauce

24 ПИЦЦА "ЧЕТЫРЕ СЫРА" / QUATLRO FROMAGGIO

Пицца С Четырьмя Видами Сыра И Специальным Соусом Для Пиццы
Mit Pizza-spezialsauce Bestehend Aus Vier Käsesorten

ДЕСЕРТЫ / *DESSERTS*

25 ТИРАМИСУ / *TIRAMISU*

Классический Тирамису, Подается В Традиционной Сервировке Susesi
Tiramisu Mit Klassischem Geschmack Mit Susesi -präsentation

26 ДЕ КАПО / *DE CAPO*

Свежая Клубника Баварская Миндальная Нуга И Малиновый Соус
Frischer Erdbeer-bavaruaz Mit Mandelnougat Und Himbeersauce

27 МОНТЕ БЬЯНКО / *MONTE BIANCO*

Итальянский Десерт Из Каштанов С Меренгой
Kastanien Italienisches Dessert Mit Mareng

28 ПЕРСИКИ В ШОКОЛАДЕ / *PEACH IN CHOCOLATE*

Свежие Засахаренные Персики, Вымоченные В Сладком Вине Печенье Из Миндаля С
Шоколадным Соусом
*Frisches Pfirsich-bonbons, Aromatisiert Mit Süßem Wein Mit Bittermandel Plätzchen
Und Schokoladensauce*

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

28 KÖZ BİBER ÇORBASI / ROAST PEPPER SOUP
СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА / GERÖSTETE PAPR KASUPPE

**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*

29 RAVYOLİ / RAVIOLI / РАВИОЛИ / RAVIOLI

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

30 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

31 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 Frühlingszwiebeln. Steinpilz-Ragout mit
frischem Basilikum und Tomatensoße*

32 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