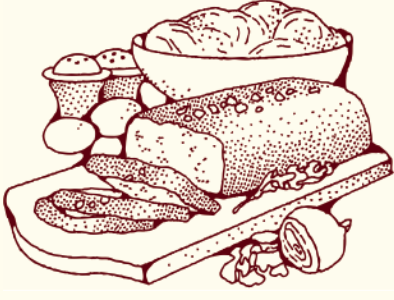




Urla Lea

Taş Konak Cafe

Menü



Kahvaltı

Serpme Konak Kahvaltısı 825₺ / Kişi

Coğrafi işaretli peynirler ve doğal zeytin çeşitleri, zeytinyağı tadımı, tamamı konak yapımı olmak üzere kahvaltılık soslar, reçel çeşitleri, süzme yoğurt ve günün içeceği, isteğinize göre hazırlanan yumurta, sığır tabağı, güveçte konak sucuğu, börek ve pişi, anne usulü patates kızartması, bal ve tereyağı, taze ekmek sepeti, mevsim meyveleri ve **sınırsız çay ikramı**

Menemen 270₺

Mevsiminde konak mutfağında üretilip özenle muhafaza edilmiş Ege domatesi ile hazırlanır.

Sahanda Yumurta ve Omlet Çeşitleri

(Sade - Peynirli - Özel Sucuklu) / 200 - 240 - 290₺

Sahanda Sucuk 360₺

Kendi reçetemiz ile sadece antrikot ve dana döş kullanılarak hazırladığımız sucuklarımızı, kurutmadan pişirip masanıza getiriyoruz.

Sigara Böreği 240₺

Ezine beyaz peynir ve patates ile hazırladığımız börekleri çtır çtır kızartıyoruz.

Pişi 180₺

Özenle hazırladığımız pişileri usulünce kızartıyoruz.

Anne Usulü Patates Kızartması 270₺

Elde doğranmış Ödemiş patateslerini kızartıyoruz.

Kahvaltıda iyi gider!

Taze sıkılmış portakal suyu 220₺

Mimosa 1936 450₺

Atıştırmalıklar

Ağlayan Köfte 490₺

Marka tescilli ve formülü konağa ait harika bir köfteyi, patates kızartma ile servis ediyoruz.

Kadınbudu Köfte 490₺

Bol cevizli ve bize ait reçetesi ile anne elinden çıkmış bir lezzeti, özel eriştemiz eşliğinde servis ediyoruz.

Pancar Köfte 380₺

Reçetesi konağa ait ile bir lezzeti, kendi yoğurt sosumuz eşliğinde servis ediyoruz.

Deniz Bohçası (2 adet) 550₺

Baklava yufkasının içine tazecik deniz ürünlerini sarıp kızartıyor ve soya sosu ile servis ediyoruz.

Çtır Karides Manti 550₺

Karidesleri el açması yufka ile buluşturup zeytinyağında kızartıyor ve konak yapımı süzme yoğurt ile servis ediyoruz.

Erişte 450₺

Belki de yiyebileceğiniz en mükemmel erişteyi sunuyoruz size! Bizler için üretilen, su böreğinden farksız ve bol tereyağı ile hazırlanan eriştemizi, beyaz peynir ve ceviz ile servis ediyoruz.

Falafel 450₺

Özenle hazırladığımız falafelleri tahinli yoğurt sos ile servis ediyoruz.

Peynir Tabağı (2 kişilik) 890₺

Buche de chevre keçi peyniri, Konya küflüsü, Kars gravyeri, isli Çerkes peyniri, top peynir, çtır gevrek, Dikili cevizi, el kırması yeşil zeytin, soğan chutney, acı biber reçeli

Bruschetta Tabağı 690₺

Mevsimine uygun malzemeler ve ekşi mayalı ekmekle hazırladığımız bruschettalarımıza doyamayacaksınız !

Tatlılar

Günün tatlısı 290₺

Menü 01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.

*Gıda alerjiniz varsa sipariş vermeden önce bilgi isteyiniz.

Çölyak hastası ve glüten alerjisi olan misafirlerimize, mutfağımızın glutenden arındırılmış olmadığını hatırlatmak isteriz!



Alkolsüz İçecekler

Demleme Çay Bardak 45₺ / Fincan 75₺

Earl Grey Çay 180₺

Bitki Çayları 180₺

Türk Kahvesi 120₺

Ev Yapımı Likör 80₺

Sütlü Türk Kahvesi 150₺

Filtre Kahve 180₺

Espresso 140₺

Americano 180₺

Iced Americano 200₺

Cold Brew 200₺

Latte 200₺

Iced Latte 200₺

Cappuccino 200₺

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 220₺

Ev yapımı Limonata 160₺

Ev yapımı Karadut Suyu 160₺

Coca Cola Çeşitleri 160₺

Maden Suyu 80₺

Cam Şişe Su 33cl 60₺

Cam Şişe Su 75cl 100₺

Laktozsuz Süt / Yulaf Sütü / Badem Sütü ilavesi 50₺

Ekstra shot kahve ilavesi 60₺

Alkollü İçecekler

House Wine Çeşitleri (Kadeh / Şişe)

Kırmızı 390₺ / 1.550₺

Rose 390₺ / 1.550₺

Beyaz 390₺ / 1.550₺

Ayda Winery Çeşitleri

Vinaida Sauvignon Blanc 2020 1900₺

Vinaida 2 (Narince, S.Blanc) 1900₺

Vinaida 3 Rose 1900₺

Vinaida Syrah 2400₺

Vinaida 5 2020 3000₺

Tüm Aida şarapları vahşi maya ile %100 organik ve vegan olarak üretilmiştir.

Viski Çeşitleri

Talisker Single Malt 550₺ / 750₺

Chivas Regal 12 400₺ / 580₺

Jack Daniel's 450₺ / 650₺

Ballantine's 300₺ / 430₺

Diğer Alkollü İçecekler

Mimosa 1936 450₺

Prosecco 450₺ / 2200₺

Cin ve Tekila Çeşitleri 400₺ / 580₺

Göbek Rakı 350₺ / 500₺

Bira 50cl 290₺

Alkol yanında iyi gider!

Karışık Kuruyemiş 290₺

Karışık Kuru Meyve 290₺

Tek ölçümüz 4, double ise 8cl olup, kadeh şaraplarımız 15cl'dir.

Menü 01.01.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.

*Gıda alerjiniz varsa sipariş vermeden önce bilgi isteyiniz.

Çölyak hastası ve glüten alerjisi olan misafirlerimize, mutfağımızın glutenden arındırılmış olmadığını hatırlatmak isteriz!