LE RÊVE

Mediterranean

Rüya.

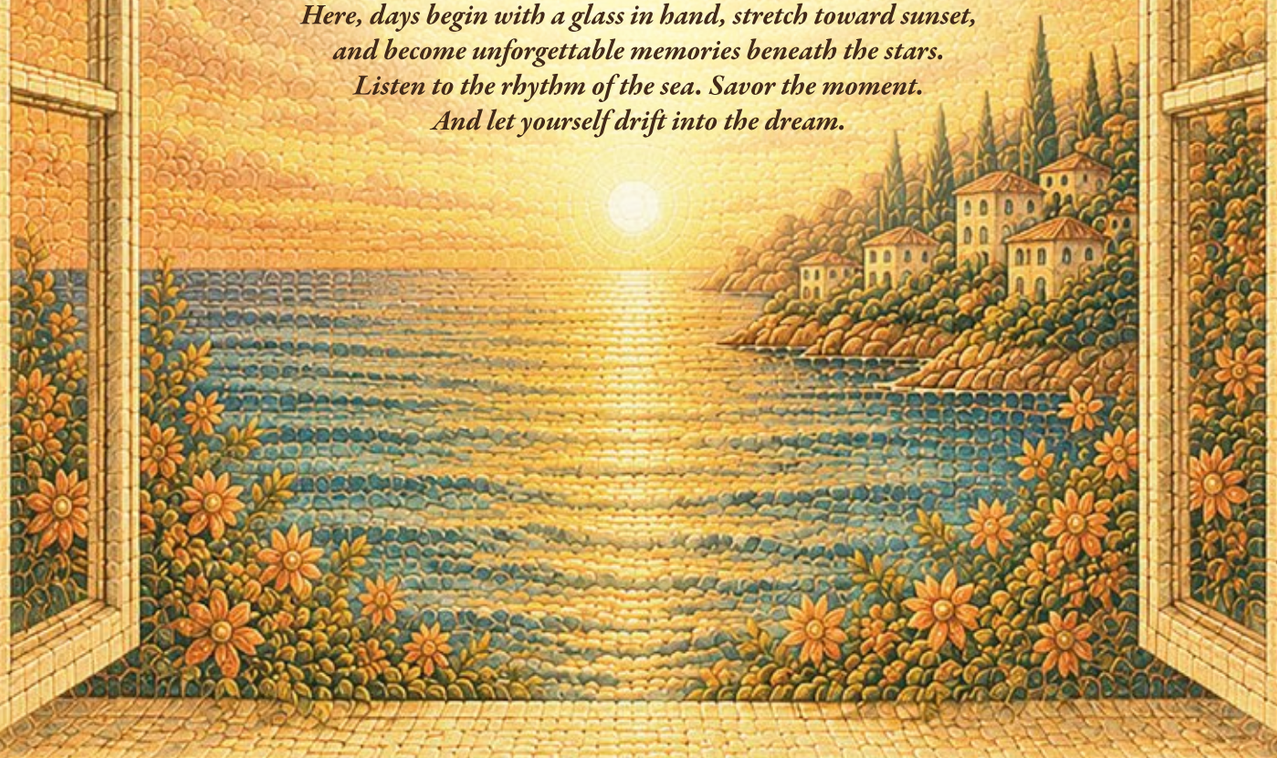
**Bazı yerler ziyaret edilir. Bazı yerler ise hissedilir.
Adını Fransızca'da "rüya" anlamına gelen Le Rêve'den alan
bu yolculuk, Akdeniz'in altın ışıklarıyla denizin sonsuz
mavisinin buluştuğu o eşsiz anlardan ilham alıyor.
Güneşin ufukta eridiği, zamanın yavaşladığı ve
her anın biraz daha değerli hissettirdiği bir yer...**

**Burada günler bir kadehle başlar, gün batımına doğru uzar
ve yıldızların altında unutulmaz anılara dönüşür.
Denizin ritmini dinleyin. Anın tadını çıkarın.
Ve kendinizi rüyaya bırakın.**

Dream.

***Named after the French word for "dream," this journey draws
inspiration from those unique moments when the
Mediterranean's golden light meets the blue of the sea.***

***A place where the sun melts into the horizon, time slows
down, and every moment feels a little more meaningful...
Here, days begin with a glass in hand, stretch toward sunset,
and become unforgettable memories beneath the stars.
Listen to the rhythm of the sea. Savor the moment.
And let yourself drift into the dream.***



Bienvenue à Le Rêve...

SALATA & BAŞLANGIÇLAR
SALADS & STARTERS

ACILI SOMON TARTAR
SPICY SALMON TARTARE 600 ₺

Taze somon fileto, avokado, mango, taze soğan, hardal, kornişon turşu,
kapari çiçeği, şili biberi ve kıtır ekmek eşliğinde
Fresh salmon, avocado, mango, spring onion, mustard, cornichons,
caper berries, chili pepper, served with toasted bread

BURRATA SALATASI
BURRATA SALAD 850 ₺

Domates çeşitleri, ev yapımı taze pesto, sızma zeytinyağı
ve sarımsaklı kıtır ekmek eşliğinde
Selection of tomatoes, homemade pesto,
served with extra virgin olive oil and crispy garlic bread

FİESTA SALATASI
IESTA SALAD 700 ₺

Meksika fasulyesi, mısır, renkli biberler, çeri domates,
taze kişniş, çıtır tortilla, kızarmış peynir, yeşillikler,
sızma zeytinyağı ve misket limon sos eşliğinde
Mexican beans, sweet corn, colorful bell peppers, cherry tomatoes,
fresh coriander, crispy tortilla, fried cheese, mixed greens,
served with extra virgin olive oil and lime dressing

TON BALIKLI SALATA
TUNA SALAD 850 ₺

Ton balığı, çeri domates, mor soğan halkaları, kapari, renkli biberler,
sızma zeytinyağı, limon ve nar ekşisi sos eşliğinde
Tuna, cherry tomatoes, red onion rings, capers, colorful bell peppers,
served with lemon and pomegranate dressing

ARIA İMZA SEZAR SALATASI
ARIA'S SIGNATURE CAESAR SALAD 850 ₺

Panelenmiş ızgara tavuk göğsü, çıtır marul, traşlanmış parmesan,
baharatlı kruton ve özel sezar sos eşliğinde
Breaded grilled chicken breast, baby romaine lettuce,
Parmesan shavings, served with seasoned croutons and special caesar dressing

KAPTANIN SALATASI
DAKOS SALAD 700 ₺

Domates, salatalık, çakıstes zeytin, Gemlik zeytin, ev yapımı peksimet,
beyaz peynir, sızma zeytinyağı ve ev yapımı incir sirkesi eşliğinde
Tomatoes, cucumber, Cypriot olives, Gemlik olives, homemade rusks,
feta cheese, served with extra virgin olive oil and homemade fig vinegar

FIRINIMIZDAN
FROM OUR OVEN

CEVİZLİ ANTEP USULÜ LAHMACUN — 400 ₺
ANTEP-STYLE WALNUT LAHMACUN
Zırh kıyması, taze maydanoz, domates, biber, özel baharat karışımı
Hand-chopped minced meat, fresh parsley, tomato, pepper and spices

KUŞBAŞILI PİDE — 900 ₺
DICED BEEF PITA
Dana kuşbaşı, domates, yeşil biber, kapya biber,
kırmızı toz biber, yeşillikleri ve limon eşliğinde
Diced beef, tomatoes, green bell pepper, red bell pepper,
chili flakes, served with seasonal greens and lemon

ÜÇ PEYNİRLİ PİDE — 850 ₺
THREE-CHEESE PITA
Üç peynir karışımı, yeşillikler ve limon eşliğinde
Three cheese blend, served with seasonal greens and lemon

BURRATALI PİZZA MARGHERITA — 900 ₺
BURRATA MARGHERITA PIZZA
Özel domates sos, mozzarella peyniri, burrata peyniri,
taze fesleğen yaprakları, çeri domates, sızma zeytinyağı
Special tomato sauce, Mozzarella cheese,
Burrata cheese, fresh basil, cherry tomatoes, and extra virgin olive oil

DANA PEPPERONİ PİZZA — 900 ₺
BEEF PEPPERONI PIZZA
Dana pepperoni dilimleri, özel domates sos,
mozzarella peyniri, sızma zeytinyağı
Beef pepperoni, special tomato sauce,
Mozzarella cheese, and extra virgin olive oil

MANTARLI PİZZA — 850 ₺
MUSHROOM PIZZA
İstiridye mantarı, kültür mantarı, özel domates sos,
mozzarella peyniri, taze kekik, trüf yağı, sızma zeytinyağı
Oyster mushrooms, button mushrooms, mozzarella,
special tomato sauce, fresh thyme, truffle oil and extra virgin olive oil

FÜME SOMONLU & KABAKLI PİZZA — 950 ₺
SMOKED SALMON & ZUCCHINI PIZZA
Füme somon, krem peynir, dereotu, kırmızı soğan,
yeşil soğan, kabak, kabak çiçeği, kapari, roka ve limon
Smoked Salmon, cream cheese, dill, red onion,
spring onion, zucchini, squash blossoms, capers, arugula, and lemon

ATIŞTIRMALIKLAR
APPETIZERS

ÇITIR TAVUK 650 ₺
CHICKEN TENDERS
Özel baharatlı pane ile kaplanmış çıtır piliç şeritleri,
patates kızartması ve şefin özel ballı hardal sosu eşliğinde
Specially seasoned and breaded crispy chicken strips
served with French fries and the chef's honey mustard sauce

ANNE USULÜ ELMA DİLİM PATATES 550 ₺
MOM'S HOMEMADE POTATO WEDGES
Taze sarımsak çeşnisi ile servis edilen çıtır patates dilimleri
Golden fried potato wedges served with fresh garlic seasoning

TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI 550 ₺
TRUFFLE FRIES
Ev yapımı patates kızartması, parmesan peyniri ve trüf yağı
Homemade French fries, Parmesan cheese, and truffle oil

KALAMAR TAVA 850 ₺
FRIED CALAMARI
Çıtır kalamar, ev yapımı patates kızartması ve tartar sos eşliğinde
Crispy calamari served with homemade French fries and tartare sauce

KABAK CİPSİ 550 ₺
ZUCCHINI CHIPS
İnce dilimlenmiş çıtır kabak, yoğurtlu ve otlu sos eşliğinde
Thinly sliced zucchini served with herb-infused yogurt dip

SOĞAN KROKETLERİ 550 ₺
ONION CROQUETTES
Çıtır kaplamalı kızarmış soğan halkaları
Crispy fried onion rings

EV YAPIMI MAKARNALAR
HOMEMADE PASTAS

SPAGHETTI NAPOLETANA 850 ₺
Geleneksel domates sos, parmesan peyniri, taze fesleğen,
çeri domates ve sızma zeytinyağı eşliğinde
Traditional tomato sauce, Parmesan cheese, fresh basil,
served with cherry tomatoes and extra virgin olive oil

SPAGHETTI BOLOGNESE RAGÙ 950 ₺
Yavaş pişirilmiş dana ragù, domates sos, parmesan peyniri, taze maydanoz
Slow-cooked beef ragù, tomato sauce, Parmesan cheese, and fresh parsley

PENNE ARRABBIATA ALA ARIA 900 ₺
Aria'nın özel acılı domates sosu, parmesan peyniri, sızma zeytinyağı
Penne pasta with Aria's signature spicy tomato sauce,
Parmesan cheese and extra virgin olive oil

JUMBO KARIDESLİ LINGUINI 1050 ₺
PRAWN LINGUINE
Jumbo karides, limon, enginar, sarımsak, taze dereotu, kekik
Jumbo prawns, lemon, artichokes, garlic, fresh dill, and thyme

BURGERLER & WRAPLER
BURGERS & WRAPS

HAMBURGER — 950 ₺
180g dana burger köftesi, ev yapımı tereyağlı hamburger ekmeği,
domates, kornişon turşusu, marul; patates kızartması eşliğinde
180g beef patty, homemade butter brioche bun, tomato, cornichons,
lettuce, served with French fries

CHEESEBURGER — 950 ₺
180g dana burger köftesi, ev yapımı tereyağlı hamburger ekmeği,
çedar peyniri, domates, kornişon turşusu ve patates kızartması
180g beef burger patty, cheddar cheese, homemade butter brioche bun,
tomato, cornichons, served with French fries

TAVUK BURGER
CHICKEN BURGER — 850 ₺
Çıtır tavuk göğsü, BBQ sos, ev yapımı tereyağlı hamburger ekmeği,
ev yapımı soğan turşusu, çedar peyniri;
Coleslaw salatası ve patates kızartması eşliğinde
Crispy chicken breast, BBQ sauce, homemade butter brioche bun,
homemade pickled onions, Cheddar cheese; served with coleslaw and French fries

TAVUK BURRİTO
CHICKEN BURRITO — 900 ₺
Meksika baharatlı tavuk parçacıkları, kırmızı soğan,
renkli biberler, çedar peyniri, Guacamole sos; patates kızartması eşliğinde
Mexican-spiced chicken, red onion, colorful bell peppers, Cheddar cheese,
guacamole, served with French fries

DANA BURRİTO
BEEF BURRITO — 1050 ₺
Meksika baharatlı dana eti, kırmızı soğan, renkli biberler,
çedar peyniri, Guacamole sos; patates kızartması eşliğinde
Mexican-spiced beef, red onion, colorful bell peppers,
Cheddar cheese, guacamole, served French fries

ANA YEMEKLER
MAIN COURSES

TAVUK MİLANESE
CHICKEN MILANESE — 950 ₺
Panelenmiş tavuk göğsü, domates sos ve mozzarella peyniri;
patates kızartması, parmesan peyniri ve yeşillikler eşliğinde
Breaded chicken breast topped with tomato sauce and mozzarella cheese,
served with French fries, Parmesan cheese, and seasonal greens

ESCALOPE DE BOEUF PANÉE — 1350 ₺
Panelenmiş ince dana biftek, domates sos ve mozzarella peyniri;
patates kızartması, parmesan peyniri ve bahçe yeşillikleri eşliğinde
Breaded beef escalope topped with tomato sauce and mozzarella cheese,
served with French fries, Parmesan cheese and seasonal greens

IZGARA TAVUK GÖĞÜSÜ
GRILLED CHICKEN BREAST — 950 ₺
Izgara tavuk göğsü, sote mevsim sebzeleri,
çeri domates ve fesleğenli domates sos eşliğinde
Grilled chicken breast served with sautéed seasonal vegetables,
cherry tomatoes, and tomato basil sauce

ANA YEMEKLER
MAIN COURSES

FISH & CHIPS 1250 ₺
Aria'nın özel bira hamuruna bulanmış kaya levreği, ev yapımı
Kıbrıs usulü patates, tartar sos ve tereyağlı bezelye püresi eşliğinde
Crispy beer-battered rock seabass fillet, homemade Cypriot fries,
served with tartare sauce and buttered pea purée

CAFÉ DE PARIS 1350 ₺
Izgara dana bonfile, ev yapımı patates kızartması,
Aria Café de Paris sosu ve özel soslu marul salatası eşliğinde
Grilled beef steak served with homemade French fries,
Aria Café de Paris butter sauce and lettuce salad with special dressing

IZGARA ANTRİKOT | *GRILLED RIBEYE STEAK* 1600 ₺
Dinlendirilmiş dana antrikot, sotelenmiş mevsim sebzeleri,
fırın patates ve Rokfor peynirli demi-glace sos eşliğinde
Dry-aged ribeye steak served with sautéed seasonal vegetables,
served with oven- baked potatoes and Roquefort cheese demi-glace sauce

IZGARA AKDENİZ ÇUPRASI 1150 ₺
GRILLED MEDITERRANEAN GILT-HEAD BREAM
Patates kumpir, Crème Fraîche, mevsim yeşillikleri
ve tereyağlı limon sos eşliğinde
Served with stuffed baked potato, crème fraîche,
seasonal greens, and butter lemon sauce

TATLILAR | *DESSERTS*

PROFİTEROL
PROFITEROLE 500 ₺
Vanilyalı krema dolgulu choux hamuru,
çikolatalı sos ve çikolata yaprakları eşliğinde
Classic choux pastry filled with vanilla cream,
served with warm chocolate sauce and chocolate shards

SCHINOUSSA SOSLU NEW YORK CHEESECAKE 550 ₺
NEW YORK CHEESECAKE WITH SCHINOUSSA SAUCE
Tereyağlı bisküvi tabanı üzerinde fırınlanmış peynirli dolgu,
ev yapımı vişne sos ve taze nane yaprakları eşliğinde
Baked cheese filling, buttery biscuit base,
served with homemade sour cherry sauce and fresh mint leaves

LE RÊVE MESS 550 ₺
Çıtır hamur katmanları, ipeksi pastacı kreması, mevsim meyveli komposto
Layers of crisp pastry, silky crème pâtissière, and seasonal fruit compote

EV YAPIMI DONDURMA ÇEŞİTLERİ 250 ₺
HOMEMADE ICE CREAM SELECTION
Günlük hazırlanan dondurma çeşitleri için lütfen servis ekibimize danışınız
Please ask your server about today's freshly prepared ice cream flavors

MEYVE TABAĞI
FRUIT PLATTER 650 ₺
Taze mevsim meyveleri | *Selection of fresh seasonal fruits*