Amara

TURKISH & LEBANESE
CUISINE

Ebedî

Bazı tarifler nesilden nesile aktarılır.
Bazı sofralar ise insanları bir araya getirir.
Amara, Akdeniz'in bereketini, Levant'ın baharatlarını ve
Mezopotamya'nın köklü mirasını aynı sofrada buluşturur.
Zeytin ağacının gölgesinde başlayan hikâyeler, mermer
çeşmelerin huzuruyla birleşir; paylaşmanın, misafirperverliğin
ve birlikte olmanın değerini hatırlatır.
Burada her tabak bir yolculuk, her sofra yeni bir hikâyedir.

Bir sofranın etrafında buluşmak için...

Eternal

Some recipes are passed down through generations.
Some tables bring people together.
Amara brings the abundance of the Mediterranean,
the spices of the Levant, and the rich heritage
of Mesopotamia to the same table.
Stories that begin beneath the shade of the olive tree meet
the tranquility of marble fountains, reminding us of the
beauty of sharing, hospitality, and togetherness.
Here, every dish is a journey,
and every table tells a new story.

To gather around a table...

Afiyet Olsun, Sahtein...

EKMEK SEPETİ
TRADITIONAL BREAD BASKET

Sıcak Balon Ekmek, Tereyağı,
Ceviz ve Tulum Peyniri Eşliğinde
Warm Balloon Bread, Served with Butter,
Walnuts, and Tulum Cheese

ARA SICAKLAR & HAMUR İŞLERİ
HOT APPETIZERS & PASTRIES

ETLİ SOĞAN DOLMA
STUFFED ONIONS WITH LAMB — 550 ₺

Kuru Sogan, Kuzu Eti, Sarımsak, Pirinç,
Tereyağı ve Baharatlar Eşliğinde
Dried Onion, Lamb, Garlic,
Rice with Butter and Spices

EDİRNE TAVA CİĞERİ
EDIRNE-STYLE CRISPY FRIED LIVER — 600 ₺

İnce Dilimlenmiş Dana Ciğer, Acı Biber,
Sumaklı Soğan Salatası, Domates ve Lavaş Eşliğinde
Thin Slices of Beef Liver with Chili Pepper, Served with
Sumac Onion Salad Tomato and Lavash

İÇLİ KÖFTE — 550 ₺
STUFFED BULGUR MEATBALLS

Çıtır Bulgur, Dana Kıyması, Ceviz Harcı,
Özel Baharatlar Eşliğinde
Crispy Bulgur Shell Stuffed with
Spiced Minced Beef and Walnuts

PAÇANGA BÖREĞİ
PACANGA CRISPY PASTRY ROLL — 550 ₺

Pastırma, Kaşar Peyniri, Domates, Biber
Pastrami, Kasseri Cheese, Tomato and Pepper

SOĞUK MEZELER & BAŞLANGIÇLAR
COLD MEZZES & STARTERS

ÇİĞ KÖFTE
TURKISH BULGUR BALLS — 500 ₺

Özel İsot Karışımı, Taze Baharatlar ve Nar Ekşisi ile Yoğrulmuş İnce Bulgur, Marul ve Limon Eşliğinde
Finely Kneaded Bulgur with Isot Pepper, Fresh Herbs and Pomegranate Molasses, Served with Lettuce Leaves and Lemon

ATOM — 500 ₺

Süzme Yoğurt, Tereyağında Mühürlenmiş Çıtır Arnavut Biberi
Strained Yogurt with Garlic, Topped with Crispy Chili Peppers in Browned Butter

SARAY USULÜ PAZI BORANİ
CHARD BORANI — 500 ₺

Taze Pazı ve Ispanak Yaprakları, Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Çam Fıstığı, Pul Biberli Tereyağı, Tulum Peyniri ve Kavrulmuş Çıtır Ceviz Eşliğinde
Fresh Chard and Spinach Leaves in Strained Garlic Yogurt, Pine Nuts, Chili Butter, Tulum Cheese and Roasted Walnuts

FATTEH HUMMUS — 500 ₺

Tahin, Yoğurt, Nohut, Pide Ekmeği, Sarımsak
Tahini, Yogurt, Chickpeas, Pita Bread and Garlic

PESTO HUMMUS — 500 ₺

Nohut, Tahin, Taze Fesleğen Püresi, Sarımsak, Zeytinyağı, Çam Fıstığı
Chickpeas, Tahini, Fresh Basil Pesto, Garlic, Olive Oil and Pine Nuts

SOĞUK MEZELER & BAŞLANGIÇLAR
COLD MEZZES & STARTERS

HUMMUS — 500 ₺
Haşlanmış Nohut, Tahin, Taze Limon Suyu
Chickpeas with Tahini and Fresh Lemon Juice

BABAGANOUSH — 550 ₺
Közlenmiş Patlıcan, Tahin, Zeytinyağı ve Baharatlar Eşliğinde
Roasted Eggplant with Tahini, Olive Oil and Spices

MUHAMMARA — 550 ₺
Közlenmiş Kırmızı Biber, Ceviz, Nar Ekşisi ve Zeytinyağı Eşliğinde
Roasted Red Pepper with Walnuts, Pomegranate Molasses and Olive Oil

WARAK ENAB BIL ZEIT — 500 ₺
Sebzeler ve Baharatlı Pirinç ile Sarılmış Zeytinyağlı Yaprak Sarma
Grape Leaves Stuffed with Spiced Rice and Vegetables, Cooked in Olive Oil

ARIA CACIK — 500 ₺
Yeşil Fıstık, Süzme Yoğurt, Çıtır Salatalık, Sarımsak, Zeytinyağı ve Kuru Nane
Pistachios, Strained Yogurt, Crisp Cucumber, Garlic, Olive Oil and Dried Mint

LABNEH BI TOUM — 550 ₺
Sarımsak ve Naneli Labne
Labneh with Garlic and Mint

SALATALAR | SALADS

BOSTANA SALATASI
BOSTANA SALAD — 800 ₺

Vişne Aromalı Salata, Taze Soğan, Nane, Domates, Biber, Nar Ekşisi ve Pul Biber Eşliğinde
Cherry-Flavoured Salad with Spring Onion, Mint, Tomato, Pepper, Pomegranate Molasses and Chili Flakes

FETTUS SALATASI
FATTOUSH SALAD — 750 ₺

Çıtır Lavaş, Mevsim Yeşillikleri, Domates, Salatalık, Turp, Sumak, Nar Ekşisi ve Zeytinyağı Eşliğinde
Crispy Lavash with Seasonal Greens, Tomatoes, Cucumber, Radish, Sumac, Pomegranate Molasses and Olive Oil

GAVURDAĞI SALATASI
GAVURDAĞI SALAD — 750 ₺

Domates, Salatalık, Ceviz, Soğan, Yeşil Biber, Pul Biber, Sumak, Nar Ekşili Sos Eşliğinde
Tomatoes, Cucumber, Walnuts, Onion, Green Pepper, Red Pepper, Sumac with Pomegranate Molasses Dressing

TABULE
TABBOULEH — 700 ₺

Maydanoz, Domates, Taze Nane, İnce Bulgur, Iceberg Marul, Limon Suyu ve Zeytinyağlı Sos Eşliğinde
Parsley, Tomato, Fresh Mint, Fine Bulgur, Served with Iceberg Lettuce, Lemon Juice and Olive Oil

FIRINDAN | FROM THE OVEN

ANTEP TEPSİ KEBABI
ANTEP-STYLE PAN KEBAB — 1750 ₺

Orta Yağlı Kıyma, Kapya Biber, Sarımsak, Domates, Maydanoz, Biber Salçası, Pide Ekmeği Eşliğinde

Medium-Fat Minced Meat, Bell Pepper, Garlic, Tomato, Parsley, Red Pepper Paste, Served with Turkish Flatbread

VİŞNELİ LÜBNAN USULÜ KUŞBAŞI ET — 1750 ₺
LEBANESE RAS ASFOUR BEL KARAZ

Dana Bonfile, Vişne Sosu, Çam Fıstığı

Beef Tenderloin with Cherry Sauce and Pine Nuts



PİDE, LAHMACUN & YÖRESEL LEZZETLER
TURKISH PIDE, LAHMACUN & REGIONAL SPECIALTIES

FINDIK LAHMACUN
MINI LAHMACUN — 200 ₺

Zırh Kıyması, Taze Maydanoz,
Domates, Biber ve Özel Baharatlarla
Hazırlanan Çıtır Mini Lahmacun
Crispy Mini Lahmacun with
Hand-Chopped Meat, Parsley, Tomato,
Pepper and Spices

ANTEP USULÜ CEVİZLİ LAHMACUN — 400 ₺
ANTEP-STYLE WALNUT LAHMACUN

Ceviz, Zırh Kıyması, Taze Maydanoz,
Domates, Biber ve Özel Baharat Karışımı
Crispy Lahmacun with Walnuts, Hand-Chopped Meat,
Fresh Parsley, Tomato, Pepper and Spices

KUŞBAŞILI PİDE
CUBED MEAT PIDE — 900 ₺

Dana Kuşbaşı, Domates, Yeşil Biber,
Kapya Biber, Kırmızı Toz Biber
Beef Cubes, Tomato, Green Bell Pepper,
Red Bell Pepper and Red Pepper Flakes

SEBZELİ & KAŞARLI PİDE
VEGETABLE & KASSERI CHEESE PIDE — 850 ₺

Taze Ispanak, Dereotu, Kaşar Peyniri
ve Özel Baharat Karışımı ile
Fresh Spinach, Dill,
Kasseri Cheese and Spices

ANA YEMEKLER & KEBAPLAR
MAIN COURSES & KEBABS

KUZU PİRZOLA
LAMB CHOPS — 1800 ₺

Meyhane Pilavı, Arpacık Soğanı,
Közlenmiş Domates ve Lavaş Eşliğinde
Served with Vegetable Bulgur Pilaf,
Shallot, Grilled Tomato and Lavash

KUZU ŞİŞ
LAMB SKEWERS — 1450 ₺

Meyhane Pilavı, Arpacık Soğanı,
Közlenmiş Domates ve Lavaş Eşliğinde
Served with Vegetable Bulgur Pilaf,
Shallot, Grilled Tomato and Lavash

ADANA KEBAP
ADANA KEBAB — 1450 ₺

Acılı Zırh Kıyma, Soğan, Domates,
Közlenmiş Biber ve Lavaş Eşliğinde
Spicy Hand-Chopped Minced Meat Served
with Onion, Tomato, Grilled Pepper and Lavash

URFA KEBAP
URFA-STYLE KEBAB — 1450 ₺

Acısız Zırh Kıyma, Soğan, Domates,
Közlenmiş Biber ve Lavaş Eşliğinde
Mild Hand-Chopped Minced Meat Served
with Onion, Tomato, Grilled Pepper and Lavash

SOĞAN KEBABI
ONION KEBAB — 1450 ₺

Kuzu Kaburga Kıyması, Soğan, Domates,
Lavaş ve Özel Nar Ekşili Sos Eşliğinde
Minced Lamb Rib Served with Onion, Tomato,
Lavash and Pomegranate Molasses Sauce

ANA YEMEKLER & KEBAPLAR
MAIN COURSES & KEBABS

VİŞNELİ FISTIKLI KEBAP
CHERRY PISTACHIO KEBAB 1500 ₺

Kuzu Kaburga Kıyması, Antep Fıstığı, Meyhane Pilavı,
Közlenmiş Domates, Biber ve Lavaş Eşliğinde
Minced Lamb Rib with Pistachios, Served with
Vegetable Bulgur Pilaf, Grilled Tomato, Pepper and Lavash

ARIA SPESİYAL KEBAP
ARIA SIGNATURE KEBAB 1850 ₺

Kuzu Pirzola, Adana & Urfa Kebap,
Tavuk Kanadı, Fındık Lahmacun, Lavaş,
Közlenmiş Domates ve Biber Eşliğinde
Lamb Chops, Adana & Urfa Kebab,
Chicken Wings, Mini Lahmacun Served with Lavash,
Grilled Tomato and Pepper

TAVUK KANAT ŞİŞ
CHICKEN WING SKEWERS 950 ₺

Özel Marine Tavuk Kanat, Meyhane Pilavı, Lavaş,
Közlenmiş Domates ve Biber Eşliğinde
Special Marinated Chicken Wings, Served with
Vegetable Bulgur Pilaf, Grilled Tomato and Pepper



TATLILAR I DESSERTS

BAKLAVA ŞÖLENİ
BAKLAVA FEAST — 650 ₺

Fıstıklı Baklava, Fıstıklı Sarma,
Havuç Dilimi Baklava, Fıstık Parçaları ve
Ev Yapımı Dondurma Eşliğinde
Pistachio Baklava, Rolled Baklava,
Carrot Slice Baklava,
Served with Chopped Pistachios
and Homemade Ice Cream

KÜNEFE
KNAFEH — 650 ₺

Taze Tel Kadayıf, Özel Künefe Peyniri,
Tereyağı, Sıcak Şerbet ve
Ev Yapımı Dondurma Eşliğinde
Fresh Shredded Kataifi with
Special Knafeh Cheese, Butter,
Hot Syrup and Homemade Ice Cream

FISTIK DOLGULU KADAYIF
PISTACHIO KATAIFI — 550 ₺

Tel Kadayıf, Antep Fıstığı,
Süt Kaymağı, Tereyağı
Fresh Shredded Kataifi with
Antep Pistachios, Clotted Cream and Butter

KARAMELİZE ŞEKERLİ FIRIN SÜTLAÇ — 500 ₺
CARAMELIZED OVEN-BAKED RICE PUDDING

Süt, Pirinç, Şeker, Fındık Parçaları
Milk, Rice, Sugar and Chopped Hazelnuts

MEYVE TABAĞI
FRUIT PLATTER — 650 ₺

Mevsim Meyveleri
Seasonal Fruits

Alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz varsa,
lütfen servis ekibimizi bilgilendiriniz.

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.