# 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.