

ASMANI

RESTAURANT+BAR+TERRACE



Yumurta İerir
Contains Egg



erez İerir
Contains Nuts



Gluten İerir
Contains Gluten



Süt Ürünleri İerir
Contains Milk



Deniz Ürünleri İerir
Contains Sea Food



Acı İerir
Hot Spicy



Vejetaryen
Vegetarian



Kereviz İerir
Contains Celery



Hardal İerir
Contains Mustard



Susam İerir
Contains Sesame



Soya İerir
Contains Soy



Alkol İerir
Contains Alcohol

Bu rnleri ieren gıdalardan birine alerjiniz ya da intoleransınız varsa ltfen Misafir Deneyimi Departmanına bildiriniz.

If you have allergies or intolerance to one of these products, please inform our Guest Experience Department.

ASMANI

RESTAURANT + BAR + TERRACE

ÖNCE

TARLA ←

- Yonga Enginarlı ve Kereviz Yapraklı
Yeşillik Festivali ile Turunç Sos ₺48
- Antalya Sepeti ₺39
- Roka Salatası / Karidesli ₺45 / ₺75
- Avokado Ezmeli Enginar Salatası ₺70
- Tavuk, Tahıl ve Elma Soslu Bebek Marul Salatası ₺50

MANDIRA ←

- Gratine Keçi Peyniri Salatası ve
Ballı Saydam Sos ₺58
- Burrata, Domates ve Nar Çektirmesi ₺72

OLTA ←

- Ahtapot Carpaccio ₺72
- Asmani Bisk ₺50
- Asya Terbiyeli Levrek Tiradito ₺64
- Odun Üsinde Bebek Ahtapot ve Kızıl Tarhana Kremi ₺64

DEĞİRMEN ←

- Karma Mantar ve Yer Elmalı Volovan ₺75

KASAP ←

- Dana Carpaccio Trüf Yağı ve Dijon Hardal ₺88
- Biftek Tartar Asmani ₺85

ŞEFİN TEZGAHI ←

- Meze Tabağı ₺75
- Şefin Çorbası ₺36
- Avrupa Peynir Tabağı ₺90
- Avrupa Peynir Tahtası ₺140
- Yöresel Peynir Tabağı ₺65
- Yöresel Peynir Tahtası ₺99
- Bruschetta Tahtası Domates Peltesi,
Otlu Peynir, Zeytin Tapenade ₺86
- Meyve Tabağı ₺48
- Bol Kars Gravyerli Soğan Çorbası ₺60

ÇİFTLİK ←

- Asmani Kaz Ciğeri ₺155
- Ayuca Mantarlı Bildircin ₺40

SONRASINDA

DEĞİRMEN ←

- Bonfileli Spagetti ₺120
- Ördekli Ravioli ₺86
- Beyaz Trüf Yağlı Risotto ₺90
- Barcelona Usulü Paella ₺105
- Asmani Usulü Safranlı Ev Mantısı ₺92
- Hortum Makarna Burrata ve 5 Otlu Pelte ₺80
- Karamelize Pırasa ve Rokfor Peynirli Raviolo
ve Karides Çektirmesi ₺66

OLTA ←

- Izgara Levrek ve Limon Çektirmesi
ile Sarımsaklı Fırın Sebzeleri ₺124
- Günün Balığı D.P.
- Somon, Rezene ve Kepekli Erişte ₺110
- Okyanus Mezgiti Boğaz Usulü Buğulama ₺88

- Izgara Kalamar ve Kereviz Kremi ₺115
- Izgara Karides, Frenk Üzümü ve
Balsamikli Rakula ile ₺160

KASAP ←

- Izgara Dana Lokum ve Karışık Mantarlı Patates Güveci ₺140
- Izgara Kuzu Küşleme ve Çarşı Baharatlı Siyez Bulguru ₺118
- Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kürek ₺128
- Yoğurtlu Kebap ₺120
- Asmani Usulü Izgara Köfte ₺72
- Ayvalı Kara Yağlı Dana Yongaları ₺124
- Dinlendirilmiş Dana Bonfilesi ve
Yonga Ciğer yanında Ballı Patlıcan ₺160
- Tokyo Usulü Ossobuco ve Udon ₺150

ÇİFTLİK ←


- Chardonnay Çektirmesinde
Sebzeli Organik Tavuk Kapama ₺110
- Ördek Asmani ₺115

ASMANI

RESTAURANT + BAR + TERRACE

FIRST



FIELD ←

Shaved Artichoke & Celery Leaves Greenery Festival with Citrus Dressing..... ₺48

Antalya Basket ₺39


Rocket Salad / with Shrimp ₺45 / ₺75

Artichoke Salad with Avocado Guacamole ₺70

Chicken, Grain & Baby Lettuce Salad with Apple Dressing ₺50


DAIRY ←

Goat Cheese Salad & Honey Vinaigrette..... ₺58

Burrata, Tomato & Pomegranate Reduction ₺72

FISHERMAN ←





Octopus Carpaccio ₺72

Asmani Bisque..... ₺50

Asian Seabass Tiradito ₺64



Wood Smoked Baby Octopus & Dried Red Yoghurt Cream ₺64

MILL ←

Basket Mushroom & Jerusalem Artichoke Vol-au-vent..... ₺75

BUTCHER ←

Truffle Oil & Dijon Mustard Veal Carpaccio ₺88

Steak Tartare Asmani ₺85

CHEF'S WORK ←



Appetizer Platter ₺75

Chef's Soup ₺36

European Cheese Platter ₺90




European Cheese Tray ₺140

Local Cheese Platter ₺65

Local Cheese Tray ₺99

Bruschetta Platter: Tomato Paste, Fresh Herb Cheese, Olive Tapenade ₺86

Fruit Platter ₺48

Extra Kars Region Gruyere Cheesed Onion Soup ₺60

FARM ←

Asmani Goose Liver ₺155

Porcini Mushroomed Quail ₺40



THEN


MILL ←

Spaghetti Tenderloin ₺120






Duck Ravoli ₺86

Risotto with White Truffle Oil ₺90

Barcelona Style Dark Paella ₺105

Asmani Style Saffron Ravioli ₺92

Tortiglioni Burrata & 5 Herb Pesto ₺80




Caramelised Leek & Roquefort Cheese Raviolo with Shrimp Reduction..... ₺66

FISHERMAN ←




Grilled Seabass with Lemon Butter & Oven Veggies..... ₺124

Daily Catch..... D.P.


Grilled Salmon & Soba Noodle..... ₺110


Bosphorus Style Braised Whiting Fish..... ₺88



Grilled Calamari & Celery Cream ₺115

Grilled Shrimp, Red Currant & Rucola with Balsamico ₺160

BUTCHER ←



Grilled Beef Medallions with Mushroom & Potato Stew ₺140


Grilled Lamb Tenderloin & "Siyez" Cracked Wheat with Bazaar Spices ₺118

Slowly Braised Beef Shoulder ₺128

Yoghurt Kebab ₺120



Asmani Style Grilled Meat Balls ₺72



Beef Scallopines with Black Butter & Quince ₺124

Aged Beef Tenderloin & Liver Tagliata with Honey Aubergine ₺160

Tokyo Style Ossobuco & Udon ₺150

FARM ←

Chardonnay Braised Organic Chicken & Vegetables..... ₺110

Duck Asmani..... ₺115

ASMANI

RESTAURANT+BAR+TERRACE



Yumurta İerir
Contains Egg



erez İerir
Contains Nuts



Gluten İerir
Contains Gluten



Süt Ürünleri İerir
Contains Milk



Deniz Ürünleri İerir
Contains Sea Food



Acı İerir
Hot Spicy



Vejetaryen
Vegetarian



Kereviz İerir
Contains Celery



Hardal İerir
Contains Mustard



Susam İerir
Contains Sesame



Soya İerir
Contains Soy



Alkol İerir
Contains Alcohol

**Bu ürünleri içeren gıdalardan birine alerjiniz ya da intoleransınız varsa
lütfen Misafir Deneyimi Departmanına bildiriniz.**

If you have allergies or intolerance to one of these products,
please inform our Guest Experience Department.