



Mavi Tur'un en Lezzetli anları

Her akşama özel ziyafet...

Balık Gecesi

Levrek Marine, Somon Gravlax, Karides Güveç + Beyaz Şarap & Kapari Soslu Levrek.

Et Gecesi

Dana Carpaccio, İslî Boşnak Eti, Pastırmalı Humus + Taze Kekikli Dana Bonfile.

Tavuk Gecesi

Haydari, Muhammera, Gavurdağı Salatası + Ballı-Hardallı Kanat & Tavuk Pirzola. Ege Mezeleri.

Kuzu Gecesi

Köz Patlıcan, Vişneli Sarma, Beğendi + Nar Ekşili & Biberiyeli Kuzu Pirzola. Ege Mezeleri.

Ege Gecesi

Levrek alternatifi ile - Kaya Tuzunda Çupra + Zengin Ege Mezeleri.

Büyük Final

Barselona Usulü Ahtapot Salatası, Gambas al Ajillo + Deniz Mahsullü Paella. Ege Mezeleri.



KAHVALTI

Her Sabah Masada Olacak “

Peynir Tabağı: Ezine beyaz peynir, İzmir tulumu, isli Çerkez peyniri ve taze lor (üzerine karadut reçeli veya sızma zeytinyağı ile).

Zeytin Şöleni: Kıрма yeşil zeytin (bol kekikli), siyah çevirme zeytin ve şefin sarımsakla marine ettiği ızgara zeytinler.

Bahçeden: Tarla domatesi, çıtır salatalık, sivri biber, bol taze nane ve reyhan.

Tatlı Köşesi: Süzme bal & kaymak, ev yapımı vişne ve turunc reçelleri, tahin-pekmez.

Fırından: Şefin her sabah taze pişirdiği sıcak ekmek çeşitleri, simit ve poğaçalar.

1. Gün: Menemen Gecidi

Sıcak: Bol domatesli, hafif sulu, biberleri diri kalmış Şefin Menemeni (İsteğe göre sucuklu/peynirli varyasyonları ile).

Yancı: Kızarmış ekşi mayalı ekmek dilimleri.

2. Gün: Börek & Pişi Festivali

Sıcak: Şefin elde açtığı çıtır Peynirli Tepsi Böreği ve yanına yağ çekmemiş, pofuduk Sıcak Pişiler.

Yancı: Pişinin içine koymak için tulum peyniri ve ceviz içi.

3. Gün: Yumurtalı Ekmek & Sucuk Tava

Sıcak: Çocukluğumuzun lezzeti Yumurtalı Ekmek Kızartması ve yanında kekikli, tereyağlı Sucuk Tava.

Yancı: Izgara hellim peyniri dilimleri.

4. Gün: Çılbır veya Poşe Yumurta

Sıcak: Sarımsaklı yoğurt yatağında, üzerine kızgın tereyağlı pul biber dökülmüş Çılbır.

Yancı: Pastırma çıtırları ve avokado dilimleri.

5. Gün: Pankek & Gurme Omlet

Sıcak: Mantarlı, kaşarlı ve taze otlu Dev Omletler ve yanına meyvelerle süslenmiş Pankekler.

Yancı: Nutella, fıstık ezmesi ve taze çilekler.

6. Gün: Final: Mıhlama veya Kuymak

Sıcak: Karadeniz'in o meşhur uzayan peyniriyle Mıhlama. Teknede çok doyurucu ve keyiflidir.

Yancı: Mıhlamaya banmak için mısır ekmeği ve yanında fırınlanmış sosisler.



BALIK GECESİ

Soğuk Deniz Mahsulleri (Meze & Başlangıç)

Hardallı ve Kişnişli Levrek Marine:

Pancarlı Somon Gravlax:

Lakerda (Varyant):

Tam Yağlı Ezine Peyniri & Kavun:

Fesleğenli Girit Ezmesi:

Acılı Atom:

Taze Salata (Ferahlatan Dokunuş)

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Tereyağlı ve Sarımsaklı Karides Güveç:

Izgara Kalamar Bacakları:

Ana Yemek

Beyaz Şarap ve Kapari Soslu Levrek Fileto



GURME ET GECESİ

Soğuk Başlangıçlar (Meze & Şarküteri)

Trüf Yağlı Dana Carpaccio:

Kurutulmuş Boşnak Eti & Eski Kaşar Tablası:

Köz Patlıcanlı ve Tahinli Mutabbel:

Sofranın Olmazsa Olmazları

İsli Çerkez Peyniri

Karamelize Soğanlı Humus:

Taze Salata (Gövdeyi Dengeleyen)

Tulum Peynirli ve Cevizli Roka Salatası:

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Ballı ve Susamlı Çıtır Pastırma Böreği:

Ilık Mantar Şöleni:

Ana Yemek

Taze Kekik ve Sarımsak Marinade Dana Bonfile:



EGE GECESİ

Soğuk Başlangıçlar (Meze Şöleni)

Kavrulmuş Bademli Kabak Tarator

Deniz Börülcesi

Fesleğenli Girit Ezmesi

Közlenmiş Kırmızı Biber

Kavun & Tam Yağlı Ezine Peyniri

Taze Salata

Dakos Salata

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Kalamar Tava & Tarator Sos

Izgara Enginar Kalbi

Ana Yemek (Gecenin Yıldızı)

Kaya Tuzunda Ege Otları Dolgulu Çupra:



KANAT & PİRZOLA ŞÖLENİ

Soğuk Başlangıçlar (Meze & Atıştırmalık)

Kuru Domatesli ve Cevizli Muhammara:

Beyaz Peynir & Izgara Zeytin:

Karamelize Soğanlı ve Hardallı Patates Salatası:

Taze Salata (Vazgeçilmez Ferahlık)

Nar Taneli ve Sumaklı Gavurdağı Salatası:

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Ballı-Susamlı Çıtır Pane Tavuk Lokmaları:

Izgara Hellim Peyniri:

Ana Yemek (Gecenin Yıldızı)

İkili Tavuk Senfonisi:

Ballı-Hardallı Tavuk Kanat:

Rezene ve Dağ Kekikli Tavuk Pırzola:



KUZU AKŞAMI

Soğuk Başlangıçlar (Meze & Gurme Dokunuşlar)

İsli Yoğurtlu ve Kuru Domatesli Köz Patlıcan:

Nar Ekşili ve Cevizli Girit Ezmesi:

Taze Kekikli ve Lim onlu Beyaz Peynir:

Taze Salata (Gövdeyi Dengeleyen)

Tulum Peynirli ve Közlenmiş Pancar Salatası:

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Paçanga Usulü Çıtır Muska Böreği:

Tereyağlı ve Sarımsaklı Mantar Sote:

Ana Yemek (Gecenin Yıldızı)

Nar Ekşili ve Çıtır Biberiyeli Kuzu Pirzola:

Patlıcan Beğendi veya Firik Pilavı.



FİNAL YEMEĞİ | PAELLA

İspanyol esintili Ege sofrası menüsü:

Soğuk Başlangıçlar (Meze & Tapas Usulü)

Sarımsaklı ve Biberiyeli Zeytinyağı Banmalık

Limon ve Kapari Marineli Enginar Kalbi

Közlenmiş Kapyra Biberli ve Cevizli Muhammara

Kalamar Salatası

Taze Salata

Çeri Domatesli ve Kalamata Zeytinli “Ege” Salatası:

Sıcak Dokunuşlar (Ara Sıcak)

Sarımsaklı ve Acı Biberli Karides (Gambas al Ajillo)

Izgara Ahtapot

Ana Yemek (Gecenin Yıldızı)

Deniz Mahsullü Paella (Bol Safranlı):



ÖĞLEN ATIŞTIRMALIKLARI

Hafif ve Gurme Öğle Menüleri

1. Gün: "Ege Zeytinyağlıları & Tadım Tabacı"

Akşama hazırlık niyetine en hafif başlangıç.

Menü: Enginar göbeğinde iç bakla, taze fasulye, deniz börülcesi ve

Eşlikçi: Şefin fırınladığı taze mısır ekmeği ve süzme yoğurtlu cacık.

2. Gün: "Deniz Mahsullü Serin Makarna"

Denizden çıkınca karbonhidrat ihtiyacını en şık şekilde karşılar.

Menü: Karidesli, taze fesleğenli ve çeri domatesli ince spagetti veya linguine.

Eşlikçi: Bol roka ve parmesanlı yeşil salata.

3. Gün: "Mavi Tur Burger & Elma Dilim Patates"

8 kişilik grupta herkesin bayılacağı bir mola.

Menü: Şefin kendi hazırladığı brioche ekmeğinde, karamelize soğanlı ve trüf mayonezli mini gurme burgerler.

Eşlikçi: Baharatlı fırın patates ve buz gibi bir ev yapımı limonata.

4. Gün: "Izgara Köfte & Piyaz Klasik"

Teknede kokusuyla herkesi masaya toplayan o vazgeçilmez öğle yemeği.

Menü: Kasap köfte, yanında bol tahinli ve sirkeli Antalya usulü piyaz.

Eşlikçi: Közlenmiş biber ve domates, yanına belki bir kadeh buzlu ayran.

5. Gün: "Çıtır Mücver & Müthiş Salatalar"

Sıcak havada kızartma ağır gelmesin derseniz fırınlanmış versiyonuyla.

Menü: Peynirli ve dereotlu kabak mücver. Yanında karabuğdaylı (greçka) veya kinoa'lı bol narlı bir "power salad".

Eşlikçi: Sarımsaklı yoğurt sos ve çıtır yufka parçaları.

6. Gün: "Lavaş Arası Gurme Dürümler"

Final günü hazırlıklar sürerken pratik ve lezzetli.

Menü: Izgara tavuk veya antrikot dilimlerinden; içinde avokado ezmesi, taze soğan ve cheddar peyniri olan gurme dürümler.

Eşlikçi: Mevsim meyvelerinden oluşan (kavun, karpuz, çilek) ferah bir meyve tabağı.

“Kurt Gibi Açlar” İçin Doyurucu Öğle Ziyafeti

1. Gün: “Mavi Turun Vazgeçilmezi: Balık-Ekmek & Kalamar”

Sadece meze değil, doyurucu bir sandviç veya porsiyon konsepti.

Ana Yemek: Izgara taze uskumru veya levrekten Gurme Balık-Ekmek (Bol soğanlı, marullu ve şefin özel sosuyla).

Doyurucu Yan: Kalamar Tava & Bol Patates Kızartması.

Meze: Süzme yoğurtlu Semizotu Salatası ve Dakos Salatası.

2. Gün: “Mantı & Börek Şöleni”

Hamur işinin doyuruculuğu deniz sonrası en büyük kurtarıcıdır.

Ana Yemek: Bol sarımsaklı yoğurtlu ve tereyağlı Kayseri Mantısı (Veya şefin açtığı kıymalı tepsi böreği).

Doyurucu Yan: Tabak dolusu Sigara Böreği ve Mevsim Kızartması (Domates soslu).

Meze: Köz Patlıcan Salatası ve bol ekşili Kısır.

3. Gün: “Müthiş Köfte-Piyaz & Patates Salatası”

Protein ve karbonhidrat dengesiyle en garantili doyma yöntemi.

Ana Yemek: 8 kişi için tepeleme Izgara Kasap Köfte & Yanında Sarı Pirinç Pilavı.

Doyurucu Yan: Bol tahinli ve yumurtalı Antalya Usulü Piyaz.

Meze: Hardallı Patates Salatası (Bol porsiyon) ve yoğurtlu Semizotu.

4. Gün: “Deniz Mahsullü Dev Makarna”

Enerji toplamak isteyenler için karbonhidrat şöleni.

Ana Yemek: Karides, kalamar ve midyeli Dev Tencere Linguine (Domatesli veya beyaz şarap soslu).

Doyurucu Yan: Şefin fırından çıkardığı sıcak Sarımsaklı Ekmekler.

Meze: Dakos Salatası ve zeytinyağlı Köz Biber Salatası.

5. Gün: “Tekne Usulü Çökertme Kebabı”

Öğlen rakısının yanına yakışacak en ağır ve doyurucu toplardan biri.

Ana Yemek: Kibrit patatesler üzerinde, yoğurtlu ve domates soslu Etlî Çökertme Kebabı.

Doyurucu Yan: Şefin hazırladığı çıtır Sigara Börekleri.

Meze: Semizotu Salatası ve bol cevizli Muhammara.

6. Gün: “Final: Gurme Burger & Karışık Kızartma”

Ana Yemek: 200gr köfteli, karamelize soğanlı ve peynirli Mavi Tur Burger.

Doyurucu Yan: Kovalar dolusu Baharatlı Patates Kızartması ve Kalamar Tava.

Meze: Bol malzemeli Kısır ve Mevsim Kızartması.