

RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

Değerli Misafirlerimiz, sizlere en özgün ve taze menüleri sunabilmek için menümüzde ki sebzeler, bazı deniz balıkları mevsimine göre değişkenlik gösterebilir.

Dear Guests, some vegetables and types of sea fish on our menu may change depending on the season, in order to serve you the most original and fresh dishes.

Liebe Gäste, um Ihnen die originellsten und frischesten Menüs anbieten zu können, können die Gemüsesorten und einige Meeresfische in unserer Speisekarte je nach Saison variieren.

Уважаемые Гости, для Вас доступны только самые оригинальные и свежие блюда, поэтому некоторые овощи и виды морской рыбы в нашем меню могут меняться в зависимости от сезона.

Ekşi Maya Ekmek ve Mısır Ekmeği | Sourdough Bread and Corn Bread

Sauerteig- und Maisbrot | Дрожжевой и кукурузный хлеб

3,00 €

Soğuk sıkım Urla zeytinyağı, ev yapımı organik nar ekşisi, kuru kekik pul biber

Cold pressed Urla olive oil, homemade organic pomegranate syrup, dried thyme and flaked red pepper

Kaltgepresstes Urla-Ölivenöl, hausgemachter Bio-Granatapfelsirup, getrockneter Thymian und Chiliflocken

Оливковое масло холодного отжима Urla, домашний органический гранатовый сироп, сушеный тимьян и хлопья чили



ÇORBALAR | SOUPS | SUPPEN | СУПЫ

Balıkçı Çorbası | Fischerman's Soup | Fischersuppe | Рыбный Суп

8.00 €

Rezene, havuç, kabak, patates, karides, dülger, iskorpit, beyaz şarap, bottarga rendesi ve sarımsaklı ekmek

Fennel, carrot, zucchini, potato, shrimp, scallop, scorpion, white wine, grated bottarga and garlic bread

Fenchel, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Garnelen, Jakobsmuscheln, Skorpion, Weißwein, geriebener Bottarga und Knoblauchbrot

Фенхель, морковь, кабачки, картофель, креветки, гребешки, скорпион, белое вино, тертая боттарга и чесночный хлеб



Balkabağı Çorbası | Kürbissuppe | Pumpkin Soup | Тыквенный суп

6,00 €

Kök Sebzeler, Kimyon ile Pişirilmiş ve Karides Bruschetta | Kürbissuppe gekocht mit Wurzelgemüse, Kreuzkümmel und Garnelenbruschetta

Root Vegetables, Cooked with Cumin and Shrimp Bruschetta | с корнеплодами, тмином и брускеттой с креветками



ZEYTİNYAĞLILAR | OLIVE OIL DISHES

GERICHTE MIT OLIVENÖL | БЛЮДА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Zeytinyağlı Enginar | Artichoke in Olive Oil | Artischocke in Olivenöl | Артишок в оливковом масле

6,00 €

Taze iç bakla, dereotu, soğuk sıkım zeytinyağı | Fresh fava beans, dill, cold pressed olive oil

Frische Saubohnen, Dill, kaltgepresstes Olivenöl | Свежая фасоль, укроп, оливковое масло холодного отжима



Zeytinyağlı Vişneli Yaprak Sarma | Stuffed Grape Leaves with Olive Oil and Sour Cherry

4,00 €

Gefüllte Weinblätter mit Olivenöl und Sauerkirsche

Фаршированные виноградные листья с оливковым маслом и вишней

Zeytinyağlı iç pilavlı üzüm yaprağı sarması | Grape leaf rolls with olive oil and rice

Traubenblatt Rollen mit Olivenöl und Reis | Виноградные листья, фаршированные оливковым маслом и рисом с изюмом



Kabak Çiçeği Dolması | Stuffed zucchini blossoms | Gefüllte Zucchiniblüte | Фаршированный цветок кабачка

6,00 €

Sızma zeytinyağında pişirilmiş Piring, baharat ve soğan dolgulu kabak çiçeği | Zucchini blossoms stuffed with rice, spices and onions cooked in extra virgin olive oil | Gefüllte Zucchiniblüten mit Reis, Gewürzen und Zwiebeln, gekocht in nativem Olivenöl extra | Цветы кабачка, фаршированные рисом, специями и луком, приготовленные в оливковом масле высшего качества



Barbunya Pilaki | Borlotti Bean Pilaki | Borlotti-Bohnen-Pilaki | Пилаки из фасоли борлотти

4,00 €

Domates, soğan, sarımsak ile pişirilmiş zeytinyağlı yaz barbunyası | Summer borlotti beans cooked with tomatoes, onions, and garlic in olive oil

Sommer-Borlotti-Bohnen, gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl | Летняя фасоль борлотти, приготовленная с помидорами, луком и чесноком в оливковом масле



RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

MEZELER | MEZZEH | MEZZE | ЗАКУСКИ

Aioli Soslu Rus Salatası ve Karides | Russian Salad with Aioli Sauce and Shrimp 5,00 €

Russischer Salat mit Aioli-Sauce und Garnelen | Русский салат с соусом айоли и креветками

Ev yapımı sarımsaklı mayonez ile harmanlanmış, patates, havuç, bezelye, tatlı salatalık turşu ve marine karidesler

Homemade garlic mayonnaise blended with potatoes, carrots, peas, sweet pickled cucumbers, and marinated shrimp

Hausgemachte Knoblauchmayonnaise mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, süß eingelegten Gurken und marinierten Garnelen

Домашний чесночный майонез, смешанный с картофелем, морковью, горошком, сладкими маринованными огурцами и маринованными креветками



Bakla Fava | Fava Bean Puree | Dicke Bohnen Püree | Пюре из бобов 4,00 €

Kuru bakla ezmesi, sızma zeytinyağı ile | Mashed broad beans with extra virgin olive oil

Pürierte dicke Bohnen mit extra nativem Olivenöl | Пюре из сушёного боба с оливковым маслом первого холодного отжима



Topik | Würzige | Topical | Топик 4,00 €

Baharatlı karamelize soğan dolgulu nohut püresi topu tarçın ile | Spiced chickpea puree ball filled with caramelized onions,

sprinkled with cinnamon | **Gewürzte Kichererbsenpüree-Kugel gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln, bestreut mit Zimt | Специальные**

кулинарные шарики из чечевицы с начинкой из карамелизированных луков, посыпанные корицей



Atom | АТОМ 3,00 €

Sarımsaklı yoğurt, tereyağı ve zeytinyağında kavrulmuş acı Arnavut biberi | Garlic yoghurt with hot Albanian peppers roasted in butter

and olive oil | **Knoblauch-Joghurt mit in Butter und Olivenöl gerösteten scharfen albanischen Paprikas | Чесночный йогурт с жареными в**

масле и оливковом масле горячими албанскими перцами



Köpoğlu | Закуска из баклажан 3,00 €

Kızarmış patlıcan, sarımsaklı yoğurt, domates sos ve kızarmış biber | Fried eggplant with garlic yoghurt, tomato sauce, and fried peppers

Gebratene Aubergine mit Knoblauch-Joghurt, Tomatensauce und gebratenen Paprikas | Жареный баклажан с чесночным йогуртом,

томатным соусом и жареными перцами



Cibesotu | Cibes Herb | Cibes-Kraut | Трава Цибес 6,00 €

Haşlama cibes otu, sarımsak, limon ve sızma zeytinyağı ile marine | Boiled cibes herb marinated with garlic, lemon, and extra virgin olive oil

Gekochtes Cibes-Kraut mariniert mit Knoblauch, Zitrone und extra nativem Olivenöl | Вареная трава цибес, маринованная с чесноком,

лимоном и оливковым маслом первого отжима



Közde Patlıcan Salata | Grilled Eggplant Salad 3,00 €

Gegrillter Auberginensalat | Салат из жареного баклажана

Püre edilmiş isli patlıcan, kapya biber, sarımsak, cherry domates, sarımsak, arpacık soğan, limon ve sızma zeytinyağı

Purée smoked eggplant with roasted red peppers, garlic, cherry tomatoes, spring onions, lemon, and extra virgin olive oil

Pürierte geräucherte Aubergine mit gerösteten roten Paprika, Knoblauch, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Zitrone und extra nativem Olivenöl

Пюре из копченого баклажана с жареным красным перцем, чесноком, черри помидорами, луком-шалотом, лимоном и оливковым маслом первого отжима



İsli Yoğurt | Smoked Yoghurt | Geräucherter Joghurt | Копченый йогурт 4,00 €

Kiraz sapı ile islenmiş Tam yağlı inek yoğurdu, koyun yoğurdu, tuz ve sızma zeytinyağı

Full-fat cow yogurt and sheep yogurt smoked with cherry wood, seasoned with salt and extra virgin olive oil

Vollfett-Kuhjoghurt und Schafsjoghurt, geräuchert mit Kirschholz, gewürzt mit Salz und extra nativem Olivenöl

Полновесный коровий йогурт и овечий йогурт, копчёные на вишнёвой древесине, посоленные и оливковое масло первого отжима



RIVERLANDING FISH RESTAURANT

Kuru Cacık | Dry Tzatziki | Trockenes Tzatziki | Куру Джаджик 2,00 €
Sarımsaklı, naneli, çıtır salatalıklı cacık | Garlicy, minty, crunchy cucumber yoghurt
Knoblauch-Joghurt mit Minze und knusprigen Gurken | Чесночный, мятный, хрустящий огуречный йогуртовый соус



Kırmızı Mercimekli Rum Mezesi | Greek appetizer with red lentils 3,00 €
Griechische Vorspeise mit roten Linsen | Греческая закуска с красной чечевицей
Kırmızı soğan ve sarımsaklı, kırmızı mercimek | Red onions and garlic-infused red lentils
Rote Zwiebeln und Knoblauch-infundierte rote Linsen | Красный лук и чесночное пюре из красных линз



Kavun ve Ezine Peyniri | Melon and Ezine Cheese | Melone und Ezine Käse | Дыня и сыр Эзине 6,00 €
Ezine peyniri ıslak ceviz ile | Ezine cheese with wet walnuts
Ezine Käse mit feuchten Walnüssen | Сыр Эзине с мокрыми грецкими орехами



Pastırmalı Humus | Hummus with pastrami | Hummus mit Pastırma | Хумус с пастромой 6,00 €
Antalya özel çifte kavrulmuş tahin, nohut püresi, limon, kimyon, kuşğözü pastırma
Special double-roasted tahini, chickpea puree, lemon, cumin, pastrami
Spezieller doppelt gerösteter Tahini, Kichererbsenpüree, Zitrone, Kreuzkümmel, Pastırma
Анталья специальный дважды обжаренный тахини, пюре из нута, лимон, тмин, пастырма



Deniz Börülcesi | Sea Samphire | Meeresspargel | морская фасоль 7,00 €
Sarımsaklı yoğurtlu | Yoghurt with garlic
Joghurt mit Knoblauch | Чесночный йогурт



Soka Peyniri | Soka Cheese | Soka-Käse | сыр сока 4,00 €
Ev yapımı biberli ricotta ve keçi peyniri turşusu
Homemade spicy ricotta and goat cheese pickles
Hausgemachter würziger Ricotta und Ziegenkäse eingelegt
Домашний острый рикотта и козий сыр в рассоле



Girit ezme 4,00 €
Keçi ezine, taze lor peyniri, süzme yoğurt, antep fıstığı ve sızma zeytinyağı
Goat cheese, fresh cottage cheese, strained yogurt, pistachios, and extra virgin olive oil
Ziegenkäse, frischer Hüttenkäse, abgetropfter Joghurt, Pistazien und extra natives Olivenöl
Козий сыр, свежий творог, напряженный йогурт, фисташки и оливковое масло первого отжима





RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

MARİNE DENİZ MAHSÜLLERİ | MARINATED SEAFOOD MARINIERTER MEERESFRÜCHTE | МАРИНОВАННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Ahtapot Söğüş | Marinated Octopus | Marinerter Oktopus | Маринованный осьминог 7,00 €
Kaparılı ve bebek enginarlı sızma zeytinyağında marine ahtapot | Octopus marinated with capers and baby artichokes in extra virgin olive oil
Oktopus mariniert mit Kapern und Babyartischocken in extra nativem Olivenöl | Осьминог, маринованный с каперсами и младшими артишоками в оливковом масле первого отжима



Somon Pastırması | Salmon Bacon | Lachs Speck | Бекон с лососем 9,00 €
Kızarmış ekmek ile | with toast | mit Toast | с тостами



Hardallı Levrek Marine | Mustard Marinated Sea Bass 8,00 €
Marinerter Wolfsbarsch mit Senf | Маринованная морской окунь с горчицей
Hardal ve limon asidiyle pişirilmiş levrek dilimleri | Sea bass slices cooked with mustard and lemon acid
Seebarsch-Scheiben mit Senf und Zitronensäure gekocht | Ломтики морского окуня, приготовленные с горчицей и лимонной кислотой



Lakerda | Lakerda | Pickled Tunny | Лакерда 8,00 €
Riverlanding ev yapımı tuzda torik balığı dilimleri, üzüm sirkeli kırmızı soğan, beyaz soğan mayonezi
Homemade salt-cured bonito fish slices, red onion with grape vinegar, white onion mayonnaise
Hausgemachte salzgekurte Bonitofisch-Scheiben, rote Zwiebel mit Traubenessig, Mayonnaise aus weißer Zwiebel
Домашние соленые ломтики тунца, красный лук с виноградным уксусом, майонез из белого лука



Kuşkonmazlı Levrek Marin | Sea Bass with Asparagus Marinade 8,00 €
Rotbarsch mit Spargel Marinade | Лаврак в маринаде с спаржей
Kuşkonmaza sarılı levrek ve özel sosu | Sea bass wrapped in asparagus with special sauce
Seebarsch in Spargel gewickelt mit spezieller Sauce | Лаврак, завернутый в спаржу с особым соусом



Köri Soslu Karides | Curry Shrimp | Curry-Garnelen | Карри с креветками 7,00 €
Hafif pişmiş küp karidesler, köri ve domates | Lightly cooked diced shrimp with curry and tomatoes
Leicht gekochte gewürfelte Garnelen mit Curry und Tomaten | Легко приготовленные кубиками креветки с карри и помидорами



Balık Turşu | Pickled Fish | Eingelegter Fisch | Маринованная рыба 8,00 €
Sebz, kuru domates, kornişon turşu ve kaparılı ekşili balık
Vegetables, sun-dried tomatoes, pickled gherkins, and caper sour fish
Gemüse, getrocknete Tomaten, eingelegte Gurken und Kapernsäure Fisch
Овощи, сушеные помидоры, маринованные огурцы и каперсы со сметаной



Fesleğenli Balık Levrek Marin | Basil Honey Marinated Sea Bass 8,00 €
Seebarsch mariniert mit Basilikum und Honig | Морской окунь в маринаде из базилика и меда
Bal ve fesleğen ile marine edilmiş deniz levreği / Sea bass marinated with honey and basil
Seebarsch mariniert mit Honig und Basilikum | Морской окунь, маринованный с медом и базиликом



Enginarlı Balık | Artichoke Fish | Fisch mit Artischocken | Рыба с артишоками 9,00 €
Enginar ve ırsırgan ile marinelenmiş mevsim balıkları | Seasonal fish marinated with artichoke and nettle
Saisonaler Fisch mariniert mit Artischocke und Brennnessel | Сезонная рыба, маринованная с артишоком и крапивой





RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

SICAK MEZELER | HOT APPETIZERS HEISSE VORSPEISEN | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Kalamar Izgara | Grilled Calamari | Calamari Grill | Кальмары на гриле
Rouille sos | With rouille sauce | Mit Rouille-Sauce | С соусом Руй

10,00 €



Ahtapot Izgara | Grilled Octopus | Gegrillter Oktopus | гриль-осьминог
Nar ekşisi ile sirlanmış izgara ahtapot, karnıkara bürölce ile
Grilled octopus glazed with pomegranate syrup, with black-eyed peas
Gegrillter Oktopus, glasiert mit Granatapfelsirup, mit schwarzäugigen Erbsen
Осьминог на гриле, глазированный гранатовым сиропом, с черноглазым горошком

10,00 €



Kalamar Tava | Calamari Pan | Calamari Pfanne | Каламари на сковороде
Tartar sos ile | with tartar sauce | mit Sauce tartar | С соусом тартар

9,00 €



Karides Güveç | Shrimp Casserole | Krabben Auflauf | Запеканка из креветок

10,00 €

Tereyağı, sarımsak ve Arnavut biberiyle pişirilmiş Jumbo karides | Jumbo shrimp cooked with butter, garlic and cayenne pepper
Riesengarnelen, gekocht mit Butter, Knoblauch und Cayennepfeffer | Креветки, приготовленные с маслом, чесноком и кайенским перцем



Deniz Mahsüllü El Yapımı Taze Linguini | Handmade Fresh Linguine with Seafood

9,00 €

Handgemachte Frische Linguine mit Meeresfrüchten | Домашняя свежая лингвини с морепродуктами

Karides, kerevit, rezene, levrek, kiraz domates sosu, ev yapımı taze linguini makarnası

Shrimp, crayfish, fennel, sea bass, cherry tomato sauce, homemade fresh linguine pasta

Garnelen, Flusskrebse, Fenchel, Seebarsch, Kirsch-Tomatensauce, hausgemachte frische Linguine-Pasta

Креветки, раки, фенхель, морской окунь, соус из черри томатов, домашняя свежая паста лингвини



Tereyağlı mısır kek | Buttered corn cake

4,00 €

Maiskuchen mit Butter | кукурузный пирог с маслом



SALATALAR | SALADS | SALATE | САЛАТЫ

Kırma Balıkçı Salatası | Walnut Avocado Salad | Walnuss-Avocado-Salat | Салат с орехами и авокадо

8,00 €

Cevizli, özel avokado soslu, yeşil salata | Green salad with walnuts and special avocado sauce

Grüner Salat mit Walnüssen und spezieller Avocado-Sauce | Зелёный салат с грецкими орехами и специальным соусом из авокадо



Roka Salatası | Arugula Salad | Ruccolasallat | Салат из рукколы

8,00 €

Roka, kırmızı soğan, köy domatesi, nar ekşisi, soya sos

Arugula, red onion, village tomatoes, lemon sauce with pomegranate syrup

Rucola, rote Zwiebeln, Dorftomaten, Granatapfel-Sauer-Zitronen-Sauce

Ругула, красный лук, деревенский помидор, гранатово-лимонный соус



Arnavut Köy Salatası | Arnavutköy Salad | Albanischer Dorfsalat | Албанский деревенский салат

8,00 €

Domates, kırmızı soğan, zeytin yağı, nar ekşisi, soya sos

Tomatoes, red onion, olive oil, pomegranate molasses, soy sauce

Tomaten, rote Zwiebel, zeytinöl, Granatapfel sauer, Sojasauce

Помидоры, красный лук, оливковое масло, гранатовый соус, соевый соус





RIVERLANDING FISH RESTAURANT

ANA YEMEKLER | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Kaya Levreği Islak Burger (12 ay servis edilir) 22,00 €
Wet Burger with Rock Sea Bass (Served for 12 months)
Nasser Burger mit Felsenbarsch (Für 12 Monate serviert)
Мокрый бургер с морским окунем (Подаётся в течение 12 месяцев)
Sarımsak, zeytinyağı, yayla domatesi ile pişirilmiş ıslak burger ekmeğinde balık köftesi
Fish patty cooked with garlic, olive oil, mountain tomatoes on wet burger bun
Fischklops gekocht mit Knoblauch, Olivenöl, Bergtomaten auf feuchtem Burger-Brötchen
Рыбный котлетка приготовленная с чесноком, оливковым маслом, горными помидорами на мокрой булочке для бургера



RIVERLANDING BALIK TEZGAHINDAN FROM THE RIVERLANDING FISH COUNTER VON DER RIVERLANDING FISCHTHEKE С РЫБНОГО ПРИЛАВКА РИВЕРЛЕНДИНГА

Değerli misafirlerimiz balık tezgahından seçeceğiniz günlük deniz balıkları tercihinize göre 32,00 €
Izgara, buğulama, tavada, kavurma, kağıtta olarak şef tarafından hazırlanacaktır.

Dear guests, the daily sea fish of your choice from the fish counter will be prepared by the chef according to your preference: grilled, steamed, pan-fried, sautéed, or wrapped in paper.

Liebe Gäste, den täglich von Ihnen ausgewählten Seefisch aus der Fischtheke bereitet der Küchenchef ganz nach Ihren Wünschen zu: gegrillt, gedünstet, gebraten, sautiert oder in Papier gewickelt.

Уважаемые гости, Ежедневно свежие морские рыбы, выбранные с нашего рыбного прилавка, будут приготовлены нашим шеф-поваром по вашему выбору: на гриле, на пару, жареные на сковороде, жареные, или запеченные в бумаге.



Şefin Günlük Özel Balık Yemekleri & Mısır kek (Lütfen servis çalışanına sorunuz) 45,00 €
Chef's Daily Special Fish Dishes & Corn Cake (Please ask the service employee)
Tägliche Fischspezialitäten des Küchenchefs & Maiskuchen (Bitte fragen Sie den Servicemitarbeiter)
Ежедневные специальные рыбные блюда от шеф-повара & Кукурузный пирог (Пожалуйста, обратитесь к сотруднику службы сервиса)



EXTRA MENÜ | EXTRA MENÜ | MENÜS AUF EXTRAKOSTEN | ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Istakoz Izgara | Grilled Lobster | Gegrillter Hummer | Гриль-Лобстер 300,00 €
Sarımsak ve zeytinyağı ile marine edilmiş ızgara istakoz, ızgara kuşkonmaz, yanık tereyağı patates püresi, baharatlı tereyağ
(istakoz ızgara 1 kilogram fiyatıdır.)
Grilled lobster marinated with garlic and olive oil, grilled asparagus, mashed potatoes with burnt butter, spiced butter. (the price of 1 kilogram is)
Gegrillter Hummer mariniert mit Knoblauch und Olivenöl, gegrillter Spargel, gestampftes Kartoffelpüree mit gebrannter Butter, gewürzte Butter.
(Der Preis von 1 Kilogramm)
Лобстер, запечённый с чесноком и оливковым маслом, гриль-спаржа, пюре из печёного картофеля с сгоревшим маслом, пряное масло.
(Цена - 1 килограмм)



Istakoz Gretine | Lobster Gratin | Hummergratin | Лобстер гратен 300,00 €
Krema, hardal, beyaz şarap, mantar, gravyer peyniri ile fırınlanmış istakoz, ızgara kuşkonmaz, karidesli arpa şehriye risotto ile
Lobster baked with cream, mustard, white wine, mushrooms, and Gruyère cheese, grilled asparagus, shrimp barley risotto
Hummer gebacken mit Sahne, Senf, Weißwein, Pilzen und Gruyère-Käse, gegrillter Spargel, Gamelen-Barley-Risotto
Лобстер, запеченный со сливками, горчицей, белым вином, грибами и сыром Грюйер, жареный спаржа, ризотто с креветками и ячменем



RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

Istakoz Bellevue | Lobster Bellevue | Hummer Belvue | Лобстер Belvue

300,00 €

Haşlanmış ılık istakoz, somon havyarı, aioli sos, kokteyl sos, avokado sos, kuşkonmaz, lime dilimleri

Poached warm lobster, salmon caviar, aioli sauce, cocktail sauce, avocado sauce, asparagus, lime slices

Poachierter warmer Hummer, Lachskaviar, Aioli-Sauce, Cocktail-Sauce, Avocado-Sauce, Spargel, Limettenscheiben

Отварной теплый лобстер, лососевая икра, соус айоли, коктейльный соус, авокадо соус, спаржа, ломтики лайма.



Buz Üzerinde Taze Deniz Kabukluları | Fresh Shellfish on Ice

850,00 €

FrISChe Schalentierte auf Eis | Свежие моллюски на льду

8 adet ıstırdıye, 1 bütün istakoz, kral yengeç bacakları, deniz kereviti, karides söğüş, 50 gr somon havyarı, kırmızı şarap sirkesi, kokteyl sos, avokado sos, lime dilimleri.

8 oysters, 1 whole lobster, king crab legs, sea crayfish, shrimp cold cuts, 50 g salmon caviar, red wine vinegar, cocktail sauce, avocado sauce, lime wedges.

8 Austern, 1 ganzer Hummer, Königskrabbenbeine, Seekrebse, Gamelenaufschnitt, 50 g Lachskaviar, Rotweinessig, Cocktailsauce, Avocadosauce, Limettenspalten.

8 устриц, 1 целый лобстер, ножки королевского краба, морские раки, креветки, 50 г лососевой икры, красный винный уксус, соус для коктейлей, соус из авокадо, дольки лайма.



Tuzda Lagos Balığı | Salty Whole Baked Grouper

175,00 €

Gebackener Zackenbarsch im salzmantel | Солёный морской окунь, запеченный в духовке

Narenciye kabukları ve kokulu tohumlar ile tuz pişmiş balık, tereyağı limon sos / Fish baked in salt crust with citrus peels and aromatic seeds, butter lemon sauce / Fisch im Salzmantel gebacken mit Zitrusfruchtschalen und aromatischen Samen, Butter-Zitronen-Sauce.

Рыба, запеченная в солевой корке с цитрусовой цедрой и ароматными семенами, соус из масла и лимона.



Kral Karides Izgara | Grilled King Prawns | Gegrillte Königsgarnelen | Жареные креветки-короли

120,00 €

Kastamonu sarımsak, sızma zeytinyağı ile marinelenmiş ızgara Kral karides, arpa şehriye risotto ile

Grilled king prawns marinated with Kastamonu garlic and extra virgin olive oil, barley risotto.

Gegrillte Königsgarnelen mariniert mit Kastamonu Knoblauch und extra nativem Olivenöl, Gerstenrisotto.

Жареные креветки-короли, маринованные кастамонским чесноком и оливковым маслом, ризотто с ячменем.



Beluga Havyarı | Beluga Caviar | Beluga Kaviar | Белуга икра

750,00 €

Buz üzerinde Beluga Havyarı, kırı tost melba ve geleneksel garnitürleri ile

Beluga caviar on ice, crispy Melba toast and traditional garnishes.

Beluga Kaviar auf Eis, knuspriges Melba Toast und traditionelle Beilagen.

Белуга икра на льду, хрустящий тост Мельба и традиционные гарниры.



İstiridye | Oysters | Austern | Устрицы

200,00 €

Buz üzerinde 12 adet İstiridye, acı sos, kırmızı şarap sirkesi ve lime dilimleri

12 oysters on ice, spicy sauce, red wine vinegar, and lime slices.

12 Austern auf Eis, scharfe Sauce, Rotweinessig und Limettenscheiben.

12 устриц на льду, острый соус, красное винное уксус и ломтики лайма.





RIVERLANDING

FISH RESTAURANT

TATLILAR | DESSERTS | NACHTISCH | ДЕСЕРТЫ

Karamelize Ayva Tatlısı veya Kabak Tatlısı; (Mevsimine Göre Değişkenlik Gösterir) 5,00 €

Caramelized Quince Dessert or Pumpkin Dessert ; (may vary according to the season)

Karamellisierte Quitten-Dessert oder Kürbis-Dessert ; (kann je nach Saison variieren)

Карамелизированный десерт из айвы и тыквы ; (может меняться в зависимости от сезона)

Hibiskus, tarçın, kakule ile aromalandırılmış ayva tatlısı, Afyon manda kaymağı ile

Quince dessert flavored with hibiscus, cinnamon, and cardamom, served with Afyon buffalo cream

Quitten-Dessert aromatisiert mit Hibiskus, Zimt und Kardamom, serviert mit Afyon Büffel-Sahne

Десерт из айвы с добавлением гибискуса, корицы и кардамона, подается с кремом из буйволового молока из Афона.



Limonlu Fırın Helva | Baked Halva with Lemon

Gebackenes Halva mit Zitrone | Запечённый халва с лимоном 6,00 €

Kızarmış limonlu tahin helvası, ceviz, vanilyalı dondurma, limon zest ile

Roasted lemon tahini halva with walnuts, vanilla ice cream, and lemon zest

Geröstetes Zitronen-Tahini-Halva mit Walnüssen, Vanilleeis und Zitronenschale

Обжаренная лимонная тахини халва с грецкими орехами, ванильным мороженым и цедрой лимона.



Bal Badem | Honey Almond | Honigmandel | Мед и миндаль

Karamel ve badem ile hazırlanmış sıcak sufle, dondurma ile

Warm soufflé prepared with caramel and almonds, served with ice cream.

Warmer Soufflé mit Karamell und Mandeln zubereitet, serviert mit Eiscreme

Теплый суфле, приготовленный с карамелью и миндалем, подается с мороженым.



Dilimlenmiş Mevsim Meyveleri | Sliced Seasonal Fruits

Geschnittene saisonale Früchte | Нарезанные сезонные фрукты 8,00 €

Mevsimine göre dilimlenmiş mevsim meyveleri | Sliced seasonal fruits according to the season.

Nach Saison geschnittene saisonale Früchte | Нарезанные сезонные фрукты в зависимости от сезона



Sıcak Dondurma | Hot Ice Cream | Heiße Eiscreme | Горячее мороженое

Tereyağı, susam, bal ile kızartılmış sıcak dondurma | Ice cream fried with butter, sesame, and honey

Eiscreme frittiert mit Butter, Sesam und Honig | Мороженое, обжаренное с маслом, кунжутом и медом



- Ürünlerimiz eser miktarda tüm alerjen gruplarından içerebilir.
- Our products may contain small amounts of all allergen groups.
- Unsere Produkte können geringe Mengen aller Allergengruppen enthalten.
- Наши продукты могут содержать небольшое количество всех групп аллергенов.