



Kahvaltı

Breakfast

Konya Köy Kahvaltısı

₺650

Kahvaltı kişi başı ücretlendirilmektedir.
7-13 yaş %50 indirimlidir.

TepsiKahvaltı

₺350

Kahvaltı kişi başı ücretlendirilmektedir.





Çorbalar

Soups

Tereyağlı Mercimek Çorbası _____ ₺155

Lentil Soup With Butter



Tavuk Etli Özel Çorba _____ ₺185

Chicken Broth Soup



Bamya Çorbası _____ ₺275

Amasya'dan gelen kurutulmuş küçük çiçek bamyalar ve kuşbaşı et il yapılan çorba Gaşık Konya Mutfağı'nın özel tarifi ile hazırlanır.

Okra Soup

The soup, which is made of the small dried flower okras coming from Amasya and the meat cubes, is prepared through the special recipe of Gaşık Konya Mutfağı(Gaşık Konya Cuisine).



Salatalar

Salads

Çoban Salata / Shepherd salad _____ ₺160

Yeşil Salata / Green salad _____ ₺160

Göbek Salata / Iceber Lettuce salad _____ ₺160

Mevsim Salata / Seasonal salad _____ ₺160

Cevizli Salata / Salad With Walnut _____ ₺250

Söğüş _____ ₺160

Salad sliced tomato and cucumber served with no dressing

Yoğurt / Yogurt _____ ₺150

Cacık _____ ₺150

Cacık (a kind of cold soup made of yoghurt and cucumber)



Ara Sıcaklar

Starters

İçli Köfte (Adet) _____ ₺155

Stuffed Mutton Ball (fist sized burghull ball filled with seasoned minced meat)



Pilav / Rice _____ ₺120

Patates Kızartması / Fries/Chips _____ ₺185



Çiğ Köfte / Steak tartara a la turca _____ ₺185



Sündürme _____ ₺275

Konya Peyniri güveç kabına konular ve fırına verilir.

Sündürme (like stretching): The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is put in to a Dutch oven and then its is baked.



Sıkma (Peynirli) _____ ₺310

Konya'da kahvaltılarda hazırlanan özel pide çeşitidir.

Sıkma (small rolled pastry with onion white cheese and parsley filling)

(Cheese - Potato - Ground Meat): This is a kind of special flat bread prepared for breakfasts in Konya.



Mantı _____ ₺395

Turkish Type Ravioli (dumplings boiled and covered with yoghurt and garlic sauce)

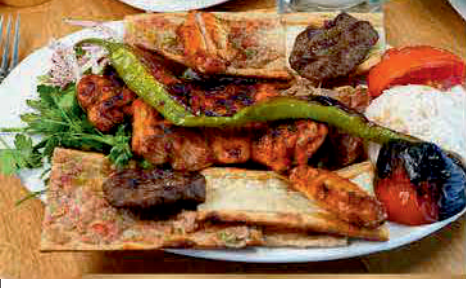


Kaşarlı Mantar _____ ₺290

Cheddar Mushroom

Izgaralar

Grilled



Karışık Izgara _____ ₺1.250

Tavuk pizola,köfte,dana lokum,kuzu tandır,etli ekmek,peynirli pide ile hazırlanır,tereyağı pilav ve garnitür ile servis edilir.

Mixed Grill:

Chicken cutlets, meatballs, beef tenderloin, lamb tandoor, meat-filled bread, and cheese pide are prepared, and served with buttered rice and garniture.



Dana Lokum _____ ₺1.400

Lamb Chops



Kuzu Pizola _____ ₺1.175

Lamb Chops



Tavuk Pizola _____ ₺550

Chicken Chops



Kuzu Şiş _____ ₺740

Kuşbaşı haline gelmiş kuzu eti özel sos ile terbiye edilir ve şişe dizilir. Tereyağı pilav, garnitür ve yeşillik ile servis edilir.

Lamb Shish Kebab:

The lamb meat, which has been diced, is seasoned with a special sausage and spitted. It is served together with the buttered rice, the garniture, and some greenness.

Izgaralar

Grilled

Izgara Köfte _____ ₺510

Özel baharat karışımı ile hazırlanan köfte eti ızgarada pişirilir, tereyağı pilav ve garnitür ile servis edilir.

Grilled Meatballs:

The meatballs, which are prepared with the special spices mixture, are grilled. It is served with the buttered rice, garniture.



Tavuk Şiş _____ ₺520

Tavuk eti baharatlarla hazırlanan özel sos ile terbiye edilir, şişe dizilip ızgarada pişirilir. Tereyağı pilav, garnitür ve yeşillik ile servis edilir.

Chicken Shish:

The chicken meat is seasoned with the spices prepared. It is spitted and then grilled. It is served with the buttered rice, garniture and some greenness.



Tavuk Kanat _____ ₺550

Tavuk kanadı baharatlarla hazırlanan özel sos ile terbiye edilir, şişe dizilip ızgarada pişirilir. Tereyağı pilav, garnitür ve yeşillik ile servis edilir.

Chicken Wings:

Chickenwings are seasoned with special sausage prepared with spices. Its is spitted and then grilled. It is served with the buttered rice, garniture and some greenness.

Dürüm Çeşitleri

Wraps

Tavuk Şiş Dürüm _____ ₺360

Chicken Wrap

Köfte Dürüm _____ ₺360

Meatball Wrap

Ekmek Arası Köfte _____ ₺360

Meatball Bread

Fırın Tandır Dürüm _____ ₺500

Baked Kebab Wrap

Kuzu Şiş Dürüm _____ ₺500

Lamb Chops Wrap



Konya Yöresel Kebaplar



Konya Fırın Kebabı(Katkısız)

₺750

Kuzu eti 8 saat fırında pişirilir, tereyağlı pilav ve garnitür ile servis edilir.

Konya Baked Kebab:

The lamb meat is baked for a period of 8 hours. It is served together with the buttered rice and garniture.



Et Sac Kavrurma

₺710

Satır ile kuşbaşı haline getirilen dana eti, sac tavada kavrulur, et pişmek üzereyken üzerine sebzeler sırasıyla eklenir, isteğe göre acı ile servis edilir.

Sac Kavrurma: The veal, which is diced through a chopping knife, is fried on iron plate, The vegetables are respectively added on it while the meat is about to cook. It is served with the hot pepper at your pleasure.



Tavuk Sac Kavrurma

₺520

Satır ile kuşbaşı haline getirilen tavuk eti, sac tavada kavrulur, et pişmek üzereyken üzerine sebzeler sırasıyla eklenir, isteğe göre acı ile servis edilir.

Chicken Sac Kavrurma:

The chicken meat, which is diced through a chopping knife, is fried on iron plate, The vegetables are respectively added on it while the meat is about to cook. It is served with the hot pepper at your pleasure.



Et Tirit Kebabı

₺710

Dana etinin bonfile kısmı önceden kızartılır, ince ince doğranıp suda haşlanır, tuz ile tatlandırılır, tereyağında kızarmış pidelerin üzerine önce et suyu sonra dana eti ilave edilir. Yoğurt ile servis edilir.

Tirit Kebab:

Steak portion of the veal is fried previously. It is minced and blanched into the water, and it is flavored with salt. Its flat bread, which is fried with butter, is dished up. Some broth is poured over it. It is served with some yoghurt.



Tavuk Tirit Kebabı

₺520

Tavuk eti haşlanır, küçük küçük doğranır ve tereyağında kızartılır, ayrıca kızartılmış küçük pidelerin üzerine önce tavuk suyu sonra tavuk eti ilave edilir. Yoğurt ile servis edilir.

Chicken Tirit:

Chicken meat is boiled, minced, and fried with butter.. Moreover, firstly, chicken broth is poured over the fried small flat bread; secondly, some chicken meat is added on it. It is served with some yoghurt.

Pideler

Flat Bread



Etlü Ekmek (Kıymalı Pide) _____ ₺370

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, kıyma, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir ve fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Meat (with Minced Meat): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with minced meat, tomato, pepper is added to such dough, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Etlü Ekmek (Peynirli) _____ ₺410

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, kıyma, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, üzerine Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, fırında pişirilir. Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Meat (with Cheese): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with minced meat, tomato, and pepper is added to such dough. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it, and then it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style Konya.



Etlü Ekmek (Yumurtalı) _____ ₺400

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, kıyma, domates, biber ile hazırlanmış malzemenin üzerine yumurta eklenerek fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Meat (with Egg): The dough is composed of special flour from Konya. The egg is added to the stuffing prepared with minced meat, tomato, pepper, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Etlü Ekmek (Peynirli - Yumurtalı) _____ ₺430

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, kıyma, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir ve Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, üzerine yumurta kırılır, fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Meat (with Cheese and Egg): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with minced meat, tomato, and pepper is added to such dough. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted by breaking egg on it, and then it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Bıçakarası (Kuşbaşı Pide) _____ ₺495

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, satır ile minik kuşbaşı haline getirilen et, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Knife Cut (with Meat Cubes): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with meat, tomato and pepper, which are cut into small chunks through a chopping knife, is added to such dough, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Bıçakarası (Peynirli) _____ ₺520

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, satır ile kesilen et, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir ve fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Knife Cut (with Cheese): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with meat, tomato and pepper, which are cut into small chunks through a chopping knife, is added to such dough. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it, and then, it is baked. It is served with the lemon and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Bıçakarası (Yumurtalı) _____ ₺515

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, satır ile küçük kesilen et, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, üzerine yumurta kırılarak fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Knife Cut (with Egg): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with meat, tomato and pepper, which are cut into small chunks through a chopping knife is added to such dough by breaking egg on it, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.



Pideler

Flat Bread

Bıçakarası (Peynirli - Yumurtalı) _____ ₺550

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, satır ile kesilen et, domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, üzerine yumurta kırılır ve fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Knife Cut (with Cheese and Egg): The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with meat, tomato and pepper, which are cut into small chunks though a chopping knife, is added to such dough. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it by breaking egg over it, and then it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Peynirli Pide _____ ₺370

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir ve fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread wit Cheese: The dough is composed of special flour from Konya. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it, and then, it is baked. It is served with lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Peynirli Pide Yumurtalı _____ ₺400

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir ve üzerine yumurta kırılır, fırında pişirilir, Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Egg and Cheese: The dough is composed of special flour from Konya. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted by breaking egg on it, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Sucuklu - Peynirli Pide _____ ₺450

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, sucuk ve Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, Fırında pişirilir. Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Soudjuk and Cheese: The dough is composed of special flour from Konya. The soudjuk is put on it. Also, the special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it, and then it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Sucuklu - Peynirli - Yumurtalı Pide _____ ₺470

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır, sucuk ve Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, yumurta kırılarak fırında pişirilir. Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Soudjuk, Cheese and Egg: The dough is composed of special flour from Konya. The soudjuk is put on it. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted by breaking egg on it, and then, it is baked. It is served with the lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Sebzeli Pide _____ ₺390

Konya'nın özel unu ile hamur hazırlanır. Domates, biber ile hazırlanan malzeme eklenir, üzerine Konya'nın özel Tulum Peyniri serpilir, fırında pişirilir. Konya'nın yöresel usulü ile közde biber limon ilave edilerek servis edilir.

Flat Bread with Vegetables: The dough is composed of special flour from Konya. The stuffing prepared with tomato and pepper is added to such dough. The special Tulum Cheese (a very sharp and salty cheese wrapped in goatskin) from Konya is dusted on it, and then it is baked. It is served with the lemon, ad the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.

Karışık Pide _____ ₺610

1/2 Etlî Ekmek, 1/2 Bıçakarası, 1/2 Peynirli pideler bir arada Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Mixed Flat Bread: Flat Bread with Meat 1/2 Flat Bread Knife cut meat cubes 1/2, Pide with cheese 1/2 a combination of Konya's local style served with a roasted pepper and lemon is added.

Gaşık Special _____ ₺750

Karışık pideye ilave olarak ortasına Konya Fırın Kebab ve garnitür eklenecek servisi yapılır. Konya'nın yöresel usulü ile közde biber ve limon ilave edilerek servis edilir.

Gaşık Special: In addition to the Mixed Flat Bread, Konya Baked Kebab and garniture is Place in the middle of it. It is served with lemon, and the roasted peppers prepared through the regional style of Konya.



İçecekler

Drinks

Özel Yapım Ayran (Günlük) / Konya Buttermilk Drink ₺85

Ice Tea / Şeftali,Limon _____ ₺85

Cappy / Karışık,Vişne,Şeftali,Kayısı,Portakal _____ ₺85

Coca Cola / Coc Cola Zero _____ ₺85

Cola Turka _____ ₺85

Fanta / Fanta _____ ₺85

Sprite / Sprite _____ ₺85

Şalgam (Acılı/Acısız) / Turnip Juice (With/Out Hot Pepper) ₺85

Soda / Soda water _____ ₺65

Su (330 cl.) _____ ₺25

Su (1.5 lt.) _____ ₺75

Taze Sıkma Portakal Suyu / Orange Squash _____ ₺120

Limonata El Yapımı / Lemonade _____ ₺120

Karadut / Black Mulberry _____ ₺120



Tatlılar

Dessert

Sac Arası Tatlısı _____ ₺225
Sac Arası



Fırın Sütlaç _____ ₺160
Baked Rice Pudding



İrmik Tatlısı _____ ₺155
Semolina helva



Kabak Tatlısı _____ ₺160
Oven Baked Pumokin in Syrup



Hayrabolu Tatlısı(1 Adet) _____ ₺115
Hayrabolu Dessert



Künefe _____ ₺225
Künefe



Ayva Tatlısı _____ ₺155
Quince Dessert



Dondurma ve Kaymak Farkı 50 tl ilave edilir.