

Lezzetin Önsözü



Değişmeyen kalite anlayışımız ve ustalığımızla;

Her gün özenle seçtiğimiz **Seçkin Etləri**, geleneksel yöntemlerle **el zırhında** kıyma haline getiriyor; yılların **Tecrübesi** ve ustalığıyla yoğuruyoruz.

Lezzet yolculuğumuzda **Portakal Kömürü'nün** ateşinde ustalıkla hazırladığımız **Izgara** çeşitleri ve **Taş Fırından** çıkan pidelerimizle damaklarda iz bırakan tatlar sunuyoruz.

Bizim için yemek sadece bir ihtiyaç değil; bir **GELENEK**, bir **SANAT** ve bir **İMZADIR**



# ÇORBALAR

Ana lezzet öncesi damakları hazırlayan,  
özenle hazırlanmış kolajen deposu sıcak başlangıçlar.



## MERCİMEK ÇORBASI

Geleneksel tarifine sadık kalınarak ustalıkla pişirilen mercimek çorbası, doğal kolajen desteğiyle zenginleşir. İpeksi kıvamı ve dengeli lezzetiyle geleneksel tarifin zarif bir yorumu.

🔥 300 Kcal

YARIM	TAM
60₺	100₺



## TAVUK SUYU ÇORBASI

Özenle hazırlanan tavuk suyunun berrak lezzetini yansıtan bu özel çorba, uzun saatler süren kaynatma süreciyle doğal kolajen açısından zenginleşir. Berrak kıvamı, yumuşak içimi ve dengeli tadıyla her an tercih edilen bir klasik.

🔥 280 Kcal

YARIM	TAM
100₺	150₺



## İŞKEMBE ÇORBASI

Tiizlikle temizlenerek en saf haline ulaştırılan işkembenin ustalıkla hazırlanmasıyla ortaya çıkan bu özel çorba, yoğun kolajen yapısı ve özel sosunun verdiği karakteristik lezzetle geleneksel mutfağın en karakteristik ve vazgeçilmez lezzetlerinden biridir.

🔥 280 Kcal

YARIM	TAM
120₺	190₺



## KELLE PAÇA ÇORBASI

Gecedan özenle hazırlanıp taş fırında uzun süre dinlendirilerek pişirilen bu özel tarif, yoğun kolajen yapısı ve özel baharatlarının verdiği eşsiz aromasıyla; her kaşıқта güçlü, doyurucu ve şifa dolu bir lezzet sunar.

🔥 420 Kcal

YARIM	TAM
120₺	190₺



## BEYRAN ÇORBASI

Antep yöresinin köklü mutfak mirasından gelen bu seçkin lezzet, kuzu gerdanın ustalık ve sabırla hazırlanmasıyla hayat bulur. Yoğun kolajen içeriği, özenle seçilen pirinci ve aromatik yağıyla derinlik kazanan bu özel tarif, geleneksel mutfağın en rafine yorumlarından biridir.

🔥 350 Kcal

YARIM	TAM
200₺	330₺



## TAVUK BEYRAN ÇORBASI

Bu seçkin lezzet, tavuk etinin ustalık ve sabırla hazırlanmasıyla hayat bulur. Doğal kolajen içeriği, özenle seçilen pirinci ve aromatik yağıyla derinlik kazanan bu özel tarif, klasik beyrana ve dengeli bir alternatif sunar. Geleneksel mutfağın rafine bir yorumu.

🔥 350 Kcal

YARIM	TAM
190₺	260₺

# TAŞ FIRIN LEZZETLERİ



Doğgun hamur, zirh çekimi iç harç ve taş fırının sabır isteyen ustalığıyla hazırlanan geleneksel tatlar.



## KIYMALI PİDE

El zirhinde hazırlanan etin, özenle yoğurulan hamurla buluştuğu bu klasik lezzet, taş fırında pişirilerek karakterini kazanır. Dengeli iç harcı ve hamur yapısıyla her lokmada ustalığını hissettirir. Fırın mutfağının en sade ama en güçlü aromatik yorumlarından biridir.

🔥1000 Kcal 🔥1500 Kcal 🔥1900 Kcal

TEK	1,5 PORSİYON	DUBLE
350₺	500₺	690₺



## MESHUR SÖĞÜSLÜ

Kontrafile etinin zirh ile hazırlanarak pidenin orta kısmında yoğun şekilde işlendiği bu özel tarif, taş fırında pişirilerek karakterini kazanır. Klasik bıçak arası anlayışından farklı olarak etin merkezde toplandığı bu sunum, her lokmada daha yoğun ve nefis bir et lezzetini sunar. Dengeli hamur yapısıyla birleşen bu özgün yorum, meşhur bir lezzetimizdir.

🔥850 Kcal 🔥1275 Kcal 🔥1700 Kcal

TEK	1,5 PORSİYON	DUBLE
440₺	600₺	850₺



## MEVLANA

El zirhinde hazırlanan etin ve mozerellanın klasik hamurumuzla buluştuğu bu lezzet, taş fırında pişirilerek dengeli bir bütünlük kazanır. İç harcın uyumu ve kıtır hamur yapısıyla her lokmada zengin bir tat sunar. Zengin iç yapısıyla geleneksel lezzetin zarif bir temsilidir.

🔥1100 Kcal 🔥1650 Kcal

TEK	1,5 PORSİYON
450₺	630₺



## PEYNİRLİ PİDE

But etinin kendine özgü zengin yapısı, özel marinasyonla hazırlanarak şiş formunda ustalıkla işlenir. Yumuşak dokusu ve sulu yapısıyla ateşte pişerken dengeli bir aroma kazanır. Izgara lezzetlerinin en rafine yorumlarından biri.

🔥900 Kcal 🔥1350 Kcal

TEK	1,5 PORSİYON
390₺	550₺



## ŞEN SPECIAL ANTEP FISTIKLI

İncecik açılan hamurun üzerine bolca serpilmiş Antep fıstığı, taş fırının yüksek ısıyla buluşarak eşsiz bir aromaya dönüşür. Fırından çıktığı anda yayılan kokusu iştah açar, ilk lokmada gerçek fıstığın farkını hissettirir. Ne ağır ne sıradan... tam kararında bir tatlı keyfi sunar.

🔥900 Kcal 🔥1600 Kcal

TEK	1,5 PORSİYON
550₺	750₺



# TAŞ FIRIN LEZZETLERİ

Doygun hamur, zırh çekimi iç harç ve taş fırının **sabır isteyen ustalığıyla hazırlanan geleneksel tatlar.**



## ANTEP LAHMACUN

Antep yöresinin köklü lezzet geleneğinden gelen bu özel tarif, el zırhında hazırlanan yoğun harçın ince hamurla buluşmasıyla hazırlanır. Taş fırında pişirilerek karakterini kazanan bu lahmacun, bol baharatlı yapısı ve güçlü aromasıyla öne çıkar. Her lokmada Antep mutfağının özgün ve dengeli lezzet anlayışını yansıtır.

190₺

🔥 600 Kcal



## TAVUK ÇANAK

Özenle hazırlanan tavuk eti, bol sebze ve özel sosuyla toprak güveçte buluşturulur. Toprağın ısıyı dengeli yayma özelliğiyle fırında ağır ağır pişirilerek tüm aromalar birbirine geçer ve zengin bir lezzet ortaya çıkar. Sıcak sunumu ve doyurucu yapısıyla fırın mutfağının en keyifli yorumlarından biridir.

550₺

🔥 570 Kcal



## AKSARAY TAVA

Özenle seçilen kuzu eti, taze sebzeler ve yöresel baharatlarla harmanlanarak ustalıkla hazırlanır. Toprak ustalığının en özel haliyle, taş fırında ağır ağır pişirilerek lezzetini zirveye taşır.

890₺

🔥 1000 Kcal



## ET ÇANAK

Bol malzeme ve sebzeyle hazırlanan et, özel sosuyla birlikte toprak güveçte ağır ağır taş fırında özleşir. Uzun pişirme süreciyle yumuşayan et ve yoğunlaşan lezzeti, güçlü ve doyurucu bir karakter ortaya koyar. Sade değil, derin bir lezzet deneyimi sunar.

850₺

🔥 1000 Kcal



# TAŞ FIRIN LEZZETLERİ

Doğgun hamur, zırh çekimi iç harç ve taş fırının **sabır isteyen ustalığıyla hazırlanan geleneksel tatlar.**



## KAŞARLI SUCUKLU PİDE

Sucuğun baharatlı ve güçlü karakteri, eriyen kaşarın akışkan yapısıyla dengelenir. Taş fırında pişirilerek lezzeti yoğunlaşan bu tarif, sıcak ve doyurucu yapısıyla her lokmada kendini hissettirir.

🔥800 Kcal 🔥1200 Kcal

TEK	1,5
450₺	630₺



## KARIŞIK SEBZELİ PİDE

Sucuğun yoğun aroması, taze sebzelerin hafifliği ve eriyen kaşarın yumuşak dokusuyla dengelenir. Taş fırında pişirilerek lezzeti katmanlanan bu tarif, zengin ve doyurucu yapısıyla öne çıkar.

🔥840 Kcal 🔥1250 Kcal

TEK	1,5
540₺	750₺



## KAŞARLI SUCUKLU YUMURTALI PİDE

Seçkin sucuk ve kaşarın uyumu, ince hamur üzerinde taş fırında pişirilerek lezzetini ortaya çıkarır. Üzerine eklenen yumurta, yumuşak ve akışkan bir dokunuş katarak lezzeti tamamlar. Dengeli, zengin bir fırın deneyimi sunar.

🔥875 Kcal 🔥1310 Kcal

TEK	1,5
490₺	675₺



# IZGARA & KEBAP LEZZETLERİ

Ateşle buluşan seçkin etlerin, zırh ustalığımız ve tecrübemizle **Hayat bulduğu güçlü ve karakterli lezzetler.**



## TAVUK ŞİŞ

But etinin kendine özgü zengin yapısı, özel marinasyonla hazırlanarak şiş formunda ustalıkla işlenir. Yumuşak dokusu ve sulu yapısıyla ateşte pişerken dengeli bir aroma kazanır. Izgara lezzetlerinin en rafine yorumlarından biri.

🔥650 Kcal 🔥800 Kcal

200GR	300GR	DÜRÜM
450₺	630₺	340₺



## KUZU PIRZOLA

Kuzu etinin en özel kısmından elde edilen pirzolarlar, Dışı hafif mühürlenerek içi sulu kalan yapısıyla etin en saf ve dengeli lezzetini sunar. Gelenekten gelen bu seçkin lezzet, et tutkunlarının en vazgeçilmezlerindedir.

🔥1100 Kcal 🔥650 Kcal 🔥1300 Kcal

150GR	300GR	450GR
475₺	800₺	1200₺



## BEYTİ

Zırh çekimi etin ustalıkla hazırlanıp ince lavaşla buluştuğu bu özel tarif, ateşte pişirilerek karakterini ortaya koyar. Izgara dokusu ve tereyağlı özel sosuyla derinlik kazanan lezzeti, yoğurt ile dengelenerek zengin bir bütünlük sunar. Asırlık kebab geleneğinin rafine bir yansıması olarak seçkin damaklara hitap eder.

🔥900 Kcal 🔥1300 Kcal

180GR	300GR
750₺	975₺



## MANTAR KEBABI

Zırh çekimi etin, özenle seçilen mantarlarla buluştuğu bu tarif, köz ateşinde lezzetini doğrudan ortaya çıkarır. Mantarın doğal aroması ve etin suyu ateşledengeli bir uyum yakalayan bu lezzet, yumuşak dokusu ve zarif karakteriyle öne çıkar. Izgara mutfağının en sade ama en rafine yorumlarından biridir.

🔥1100 Kcal

400GR
850₺



## SOĞAN KEBABI

Zırh çekimi özel kıymanın, özenle seçilen soğanlarla ustalıkla buluştuğu bu özgün tarif, ateşte pişirilerek lezzetini mühürler. Aralardan fırında ağır ağır pişirilerek soğanın doğal şekeri ve etin aroması ile bütünlük oluşturur. Özel sosu ve tereyağıyla tamamlanan bu lezzet, kendine has hafif tatlımsı karakteriyle öne çıkar. Geleneksel mutfağın en özgün kebablarından biridir.

🔥1100 Kcal

400GR
850₺



# IZGARA & KEBAP LEZZETLERİ

Ateşle buluşan seçkin etlerin, zırh ustalığımız ve tecrübemizle **Hayat bulduğu güçlü ve karakterli lezzetler.**



## KÜŞLEME

Kuzunun sırt kısmında, omurga boyunca yer alan en değerli ve sınırlı bölümünden elde edilen küşleme, kömür ateşinde pişirilerek dışı mühürlenmiş ve içi son derece yumuşak bir kıvamına ulaşır. Etin en saf ve rafine halini sunan bu özel kesim, üst segment et deneyimi arayanlar için ayrıcalıklı bir tercihtir.

🔥600 Kcal 🔥1000 Kcal 🔥1350 Kcal

150GR	300GR	450GR
690₺	1200₺	1700₺



## KUZU LOKUM

Kuzunun sırt, böbrek yatağı olarak bilinen en özel bölümünden elde edilen kuzu lokum, dinlendirilmiş yapısı ile kömür ateşinde pişirilerek dışı hafif mühürlenmiş, içi lokum kıvamında yumuşak bir dokuya ulaşır. Dengeli yağ yapısı sayesinde yoğun bir lezzet sunar. Etin en rafine yorumlarından biridir.

🔥670 Kcal 🔥1100 Kcal 🔥1550 Kcal

150GR	300GR	450GR
690₺	1200₺	1700₺



## DANA BONFİLE

Etin en yumuşak ve sinirsiz bölümü olan bonfile, dinlendirilmiş yapısıyla kömür ateşinde dışı hafif mühürlenmiş, içi yumuşak ve dengeli dokusuyla etin gerçek karakterini ortaya koyar. Net, güçlü ve iddialı bir ustalık göstergesidir.

🔥450 Kcal 🔥650 Kcal 🔥950 Kcal

150GR	300GR	450GR
600₺	1100₺	1700₺



## DOMATES KEBABI

Zırh çekimi etin yoğunluğu, domatesin doğal ferahlığıyla dengelenir. Pişirme sürecinden geçerek lezzeti katmanlanan bu kebab, sulu yapısı ve kendine özgü aromasıyla sofrada farkını hissettirir. Izgara mutfağının en canlı ve iştah açıcı yorumlarından biridir.

🔥1100 Kcal

400GR
850₺



## PATLICAN KEBABI

Zırh hazırlanmış etin, Birecik patlıcanı ve Urfa isotu ile ustalıkla buluştuğu bu eşsiz tarif, ince lavaşa sarılarak hazırlanır. Önce ızgarada lezzetini mühürler, ardından fırında pişirilerek ideal kıvamına ulaşır. Özel sosu ve tereyağıyla zenginleşen bu lezzet, derin aromasıyla öne çıkar. Asırlık mutfak geleneğinin en özel yorumlarından biri olarak seçkin damaklara hitap eder.

🔥1100 Kcal

450GR
900₺



# IZGARA & KEBAP LEZZETLERİ

Ateşle buluşan seçkin etlerin, zırh ustalığımız ve tecrübemizle **Hayat bulduğu güçlü ve karakterli lezzetler.**



## KUZU ŞİŞ

Tüm sinirlerinden arındırılarak hazırlanan kuzu eti özel marinasyon sürecinden sonra, kömür ateşinde dışı mühürlenmiş, içi sulu ve yumuşak bir kıvama ulaşır. Etin özünü ön plana çıkaran sade yaklaşım, güçlü ve dengeli bir karakter sunar. Izgara mutfağının saf yorumlarından biridir.

🔥650 Kcal 🔥1000 Kcal 🔥1500 Kcal 🔥700 Kcal

150GR	300GR	450GR	DÜRÜM
475₺	790₺	1150₺	450₺



## ADANA

El Zırhı ile hazırlanan etin kendine özgü dokusu ve doğallığı, Özel şişine ustalıkla işlenmesiyle buluşur. Sinirlerinden özenle arındırılan seçkin et, dengeli baharatıyla ateşte pişerken gerçek kebab karakterini ortaya koyar. Asırlık lezzet geleneğinden ilham alan bu özel tarif, seçkin damaklara hitap eder.

🔥750 Kcal 🔥950 Kcal 🔥500 Kcal

180GR	300GR	DÜRÜM
590₺	795₺	360₺



## KIYMA KEBABI

Zırh çekimi etin ustalıkla yoğrulmasıyla hazırlanan kıyma kebabı, köz ateşinde gerçek lezzetini bulur. Etin kendi yağı ve baharatların dengesi, ateşle buluştuğunda yoğun ve karakterli bir tat ortaya çıkarır. Dışı hafif çtır, içi sulu ve yumuşak dokusuyla her lokmada ustalığını hissettirir. Izgara mutfağının en sade ama en iddialı yorumlarından biridir.

🔥650 Kcal 🔥1150 Kcal 🔥650 Kcal

180GR	300GR	DÜRÜM 120GR
590₺	790₺	360₺



## TAVUK KANAT

Özel olarak marine edilen tavuk kanatları, özel sosu ile dinlendirilerek ezzetini derinleştirir. Dengeli lezzeti ve yumuşak dokusuyla her lokmada keyif veren bu özel tarif, ateşte pişerken karakteristik aromasını ortaya çıkarır. Izgara kültürünün en sevilen klasiklerinden.

🔥850 Kcal 🔥1050 Kcal

230GR	350GR
495₺	660₺



## KARIŞIK IZGARA

Izgaranın öne çıkan lezzetleri aynı tabakta, tam kararında pişirilmiş haliyle sunulur. Karışık ızgara, hem göze hem damağa hitap eden zengin ve iddialı bir tercihtir.

🔥950 Kcal

1400₺



## ARA SICAKLAR

Ana lezzet öncesi damakları hazırlayan,  
**özenle seçilmiş sıcak başlangıçlar.**



### ÇANAKTA KAŞARLI MANTAR

Mantarin kendine özgü aroması, Mozerella'nın yoğunluğu ile birleşir. Toprak güveçte ağır ağır pişirilerek lezzeti katmanlanan bu tarif, yumuşak dokusu ve dengeli yapısıyla öne çıkar. Hafif ama karakterli bir fırın lezzetidir.

190₺

🔥 320 Kcal



### CEVİZLİ İÇLİ KÖFTE

Zirh çekimi et ve cevizle hazırlanan iç harç, ince bulgur hamuruyla kaplanarak özenle şekillendirilir. Kızartılarak dışı çıtır, içi yumuşak bir kıvama ulaştırılır. Dengeli ve zengin bir lezzet deneyimi sunar.

140₺

🔥 180 Kcal



### ÇANAKTA YOĞURT

Doğal yapısı ve yoğun kıvamıyla öne çıkan yoğurt, çanakta sade ve şık bir sunumla servis edilir. Ferahlatıcı ve dengeli bir eşlikçidir.

140₺

🔥 120 Kcal



### PATATES KIZARTMASI

Patates taneleri, kontrollü kızartma tekniğiyle dışı altın renginde çıtır, içi yumuşak bir kıvama ulaştırılır. Sade ama kusursuz bir eşlikçidir.

180₺

🔥 300 Kcal



# ŞEN FOOD

İştah açan burgerler ve altın kıvamında çıtır tavuklarla hazırlanan bu seçki, güçlü lezzetleri bir araya getirir.  
**Her lokmada doyurucu, keyifli ve akılda kalan bir tat sunar.**



## ŞENBURGER

El zırhında hazırlanan özel tarifli köftemiz, yumuşacık burger ekmeği ve dengeli sosuyla hazırlanır.

250₺

🔥 450 Kcal



## ŞENBURGER MENÜ

El zırhında hazırlanan özel tarifli köftemiz, yumuşacık burger ekmeği ve dengeli sosuyla hazırlanır. Yanında çıtır patates, soğan halkaları ve nugget ile tamamlanan bu menü, doyurucu ve kusursuz bir lezzet deneyimi sunar.

450₺

🔥 1200 Kcal



## ŞEN ÇİTİR SEPETİ

Özel soslarımızla marine edilip mutfağımızda hazırlanan çıtır tavuklarımız, dışı altın gibi çıtır, içi sulu kıvamıyla sunulur. Yanında çıtır patates, nugget ve soğan halkasıyla birlikte doyurucu ve keyifli bir lezzet şöleni.

350₺

🔥 950 Kcal



## ŞEN ATIŞTIR KEYFİ

Altın kıvamında kızartılmış patates, çıtır soğan halkaları ve nugget ile hazırlanan bu özel tabak, paylaşmak için ideal bir lezzet sunar. Her lokmada çıtırılığı ve keyfi bir araya getiren vazgeçilmez bir atıştırmalık.

250₺

🔥 650 Kcal

## TATLI FİNALİ

Geleneksel tariflerin zarif dokunuşlarla sunulduğu,  
**yemeğinize tatlı bir kapanış.**



### FIRINDA SÜTLAÇ

Geleneksel tarifine sadık kalınarak hazırlanan sütlaç, fırında pişirilerek üzeri hafif kızarmış ideal kıvamına ulaşır. Fındık dokunuşuyla zenginleşen bu özel lezzet, yumuşak yapısı ve dengeli tatlılığıyla öne çıkar. Sıcak ve nostaljik bir final sunar.

🔥 450 Kcal

160₺



### KÜNEFE

Dişi nar gibi kızarmış, içi uzayan peyniriyle her lokmada lezzetini hissettiren gerçek bir künefe keyfi. Üzerine gelen Antep fıstığı dokunuşuyla tatlı severlere unutulmaz bir final sunar.

🔥 480 Kcal

110₺



### KATMER

Dişi hafif çıtır, içi kaymak ve fıstıkla dolu bu özel lezzet, tatlı severlere unutulmaz bir deneyim yaşatır. Katmer, zarif görünümünün altında dolu dolu bir lezzet saklar.

🔥 480 Kcal

200₺



### ÇİKOLATALI PUDİNG

Yumuşacık dokusu ve dolgun çikolata aromasıyla tatlı isteğine tam yerinde bir cevap verir. Her kaşığında dengeli, zarif ve keyifli bir lezzet.

🔥 270 Kcal

160₺



### CEVİZLİ TAHİNLİ BAL KABAĞI

Fırında pişerek dişi hafif karamelize olan kabağın iç kısmında yumuşak ve yoğun bir dokuya ulaşır. Tahin ve cevizin kattığı zenginlikle lezzeti derinleşen bu tatlı, kontrastlı yapısıyla damakta iz bırakır.

🔥 300 Kcal

190₺



## İÇECEKLER

Lezzetinize eşlik eden serinletici  
**ve tamamlayıcı eşlikçiler.**

YAYIK AYRAN	60₺
SÜTAŞ AYRAN	60₺
SÜTAŞ ŞİŞE	60₺
NİĞDE GAZOZU	60₺
MEYVELİ SODA	50₺
KUTU İÇECEK	65₺
ŞİŞE İÇECEK	65₺
ŞALGAM	70₺
MADEN SUYU	40₺
LİMONATA CAM	65₺
KUTU MEYVESUYU	65₺
MEYVELİ GAZOZ	65₺
İCE TEA	65₺
KÜÇÜK SU	45₺
BÜYÜK SU	60₺

