



Lara Akbandorcisi

# Lara Iskendercisi

Spesiyal

Aperatif

## ÇORBALAR



### ÇİÇEK BAMYA

Konya mutfağının geleneksel düğün çorbası; etli, ekşili ve kurutulmuş çiçek bamyasından yapılır.

A traditional soup from Konya cuisine, made with meat, tangy tomato sauce, and dried flower okra.

Традиционный суп из кухни Коньи, приготовленный с мясом, кислым томатным соусом и сушеным цветочным окрой.

390 ₺

### MERCİMEK

Geleneksel mercimek çorbası

A classic Anatolian soup made with lentils, onions, and spices, rich and hearty in flavor.

Классический анатолийский суп из чечевицы, лука и специй, насыщенный и сытный вкус.

220

₺



## SPEŞİYAL ET DÖNERLER

### İSKENDER

Bursa'da doğup tüm Türkiye'ye mâl olmuş bir lezzet; tereyağıyla kızartılıp lokmalık doğranmış pide üzerine, odun ateşinde pişirilmiş nefis yaprak et döner serilir. Üzerine özel domates sosu dökülür, kömürde közlenmiş domates ve biber eklenir. Nihayetinde kızarmış altın sarısı elmali dövme yağla tereyağı ile taçlanır. Bu lezzet cümbüşüne, ev yapımı güveçte çörekotlu kaymaklı Jersey yoğurdu eşlik eder.

Beef döner with tomato sauce, fried pide bread, and homemade yogurt on the side topped with nigella seeds. Served with fried brown butter.

искендер — говяжий донер с томатным соусом, жареным хлебом (пиде) и домашним йогуртом, посыпанным чёрным тмином. подаётся с топлёным сливочным маслом.



100 GR. 640 ₺

150 GR. 890 ₺

200 GR. 1040 ₺

### ASPAVA DÜRÜM

Ankaranın meşhur lezzeti; döner, iskender sosu, soğan ve kaşar peyniri lavaşa sarılıp 4 dilime ayrılır. Üzerine tereyağı sürülüp hafifçe kızartılır. Yanında közlenmiş biber, patates kızartması ve ev yapımı sos ile sunulur.

Ankara's famous flavor: Döner, iskender sauce, onions, and cheese wrapped in lavaş and sliced into four pieces. Brushed with butter and lightly toasted. Served with grilled peppers, fries, and homemade sauce.

Знаменитый вкус Анкары: донер, соус из Искендера, лук и сыр заворачиваются в лаваш и нарезаются на 4 части. Смазываются топлёным маслом и слегка обжариваются. Подаётся с жареным перцем, картошкой фри и домашним соусом.



100 GR. 620 ₺

150 GR. 870 ₺

200 GR. 1020 ₺

Lara Iskendercisi

## SPESİYAL ET DÖNERLER

### TİRİT

(DÖNER ETİNDEN)

Konya mutfağının imza lezzeti. Tereyağıyla çitirleştirilmiş lokmalık pide üzerine yaprak et döner, süzme yoğurt ve soğuş soğan eklenir. Aromatik kemik suyu ile zenginleştirilir; köz domates ve biberle tamamlanır, kızarmış tereyağı ile güveçte servis edilir.

Butter-crisped pita bread layered with hand-cut döner, strained yogurt, and fresh onion salad. Enriched with aromatic bone broth, finished with ember-roasted tomato and pepper, and crowned with browned butter. Served in a traditional clay pot.

Хрустящая пита со сливочным маслом, донер-мясо, густой йогурт и свежий лук, дополненные костным бульоном, овощами с углей и горячим сливочным маслом. Подаётся в глиняной посуде.



100 GR.	620 ₺
150 GR.	870 ₺
200 GR.	1020 ₺

### BEYTİ SARMA

(DÖNER ETİNDEN)

Döner ve kaşar peyniri lavaşa sarılıp lokmalık dilimlenir. Özel iskender sosu ve kızartılmış yayla tereyağı ile tamamlanır, yanında çörekotlu kaymaklı tava yoğurdu, köz domates ve köz biber ile servis edilir.

Döner and cheese wrapped in lavaş, sliced and finished with iskender sauce and melted butter. Served with yogurt topped with nigella seeds, grilled tomato and pepper. Optional hazelnuts.

Донер и сыр в лаваше, нарезанные и дополненные соусом искендер и сливочным маслом. Подаётся с йогуртом с чёрным тмином, томатами и перцем с углей. По желанию – фундук.



100 GR.	650 ₺
150 GR.	900 ₺
200 GR.	1050 ₺

### KİREMİTTE BEYTİ

(DÖNER ETİNDEN)

Lavaşa sarılan döner lokmalık dilimlenerek güvece dizilir. Ardından fırına gönderilip hafifçe kızartılır, üzerine iskender sosu dökülüp kaşar peyniriyle kaplanır. Kaşar kızardıkça kadar tekrar fırınlanır ve servis edilir.

Döner wrapped in lavaş, sliced and arranged in a clay dish. Baked with iskender sauce and kashar cheese until golden. Served hot.

Донер в лаваше, нарезанный и поданный в глиняной посуде. Запекается с соусом искендер и сыром кашар до золотистой корочки. Подаётся горячим.



100 GR.	670 ₺
150 GR.	920 ₺
200 GR.	1070 ₺

### DÖNER BURGER MENÜ

Et döner burger; ev yapımı sos, domates, tursu, marul, soğan ve cheddar peyniri ile hazırlanır. Özel kesim baharatlı patates kızartması ve içecek eşliğinde servis edilir.

Beef döner burger with house sauce, tomato, pickles, lettuce, onion, and cheddar cheese. Served with fries and a drink.

Бургер с говяжьим донером, фирменным соусом, томатами, солёными огурцами, салатом, луком и сыром чеддер. Подаётся с картофелем фри и напитком.



100 GR.	640 ₺
150 GR.	890 ₺
200 GR.	1040 ₺

## KLASİK ET DÖNERLER

### SADE

Pide ekmeği üzerinde klasik sade döner; kızılarmış domates ve biber ile servis edilir.

Plain döner served on pide bread, accompanied by grilled tomato and pepper.

Простой донер на пиде, подаётся с томатами и перцем, приготовленными на углях.



100 GR.	590 ₺
150 GR.	840 ₺
200 GR.	990 ₺

### PİLAV ÜSTÜ

Pirinç pilavı üzerinde klasik sade et döner; kızılarmış domates ve kızılarmış biber ile servis edilir.

Beef döner served on rice pilaf, accompanied by grilled tomato and pepper.

Говяжий донер на рисовом плове, подаётся с томатами и перцем, приготовленными на углях.



100 GR.	620 ₺
150 GR.	870 ₺
200 GR.	1020 ₺

### KİLOLUK DÖNER MENÜ

(YANINDA LİTRELİK İÇECEK VE MEZELER)

Kiloluk yaprak et döner yanında pilav, ekmeğe, kızılarmış domates, kızılarmış biber ve litrelik içecek ile servis edilir.

-0,5 kg için 1 lt içecek.  
-1 kg için 2 lt içecek.

Döner served with rice, bread, grilled tomato, and grilled pepper.  
Includes 1 L drink for 0.5 kg, 2 L drinks for 1 kg.

Донер подаётся с рисом, хлебом, томатами и перцем, приготовленными на углях.  
Включает 1 л напитка на 0,5 кг и 2 л напитка на 1 кг.



500GR.	2500 ₺
1KG	4500 ₺

### ET DÖNER DÜRÜM

Klasik et döner dürüm; et döner, domates ve soğan lavaşa sarılarak servis edilir.

Beef döner wrapped in lavaş with tomato and parsley onions

Говяжий донер, завернутый в лаваш с томатами и луком с петрушкой.



100 GR.	530 ₺
150 GR.	780 ₺
200 GR.	930 ₺

# Lara Iskendercisi

## APERATİFLER

### ANTALYA PIYAZI

Coğrafi işaretli leziz Antalya Piyazı; haşlanmış kuru fasulye üzerine, yumurta, domates, soğan, maydanoz, tahinli tarator, limon ve zeytinyağı ile servis edilir.

Traditional Antalya Piyaz: Boiled white beans served with egg, tomato, onion, parsley, tahini-based tarator sauce, and olive oil.

Отварная белая фасоль с яйцом, томатами, луком, петрушкой, тахинным соусом таратор и оливковым маслом.



PORS. 300 ₺

### EV YAPIMI GÜVEÇ YOĞURT

Jersey sütünden mayalanan, kaymaklı ve çörekotlu ev yapımı güveç yoğurt.

Homemade clay-pot yogurt made from Jersey milk, naturally creamy, topped with nigella seeds.

Homemade clay-pot yogurt made from Jersey milk, naturally creamy, topped with nigella seeds.



PORS. 150 ₺

### TEREYAĞLI PİRİNÇ PILAVI

Elmalı yaylasından dövme tereyağı ile kavrulmuş pirinç pilavı

Rice pilaf sautéed with premium churned mountain butter.

Рисовый плов, обжаренный на отборном деревенском сливочном масле.



PORS. 150 ₺

### PATATES KIZARTMASI

Özel kesim kajun baharatlı patates kızartması

Special-cut Cajun spiced fries.

Картофель фри особой нарезки с каджунами специями.



PORS. 150 ₺

## TATLI

### HATAY KÜNEFE

Hatay usulü tel kadayıf, peynir ve şerbetli künefe. Üzerinde fındık ile servis edilir.

Traditional Turkish dessert: Künefe made with shredded kadayıf pastry, special cheese, and syrup. Served topped with hazelnuts.

Традиционный турецкий десерт: кюнефе из тонкой кадаифной нити с особым сыром, пропитанный сиропом. Подается с фундуком сверху.



SADE 300 ₺

DONDURMALI 370 ₺

## İÇECEKLER

AYRAN .....80 ₺

ŞALGAM ACILI / ACISIZ.....80 ₺

ÜZÜM ŞIRASI .....80 ₺

SARIYER COLA.....100 ₺

SARIYER GAZOZ.....100 ₺

SARIYER PORTAKAL.....100 ₺

MEYVE SUYU ŞEFTALİ.....100 ₺

MEYVE SUYU MANGO.....100 ₺

MEYVE SUYU VIŞNE.....100 ₺

COCA COLA.....100 ₺

COCA COLA ZERO.....100 ₺

FANTA.....100 ₺

SPRITE.....100 ₺

SOĞUK ÇAY ŞEFTALİ.....100 ₺

SOĞUK ÇAY MANGO.....100 ₺

SOĞUK ÇAY KARPUZ.....100 ₺

LIMONATA.....100 ₺

SODA .....50 ₺

SU .....40 ₺