

MENU

İŞTAH AÇICILAR

HUMUS

EV YAPIMI SOMON CARPACCİO

DANA CARPACCİO

Pesto sos ve parmesan peyniri ile

PEYNİR TABAĞI

ÇAM FISTIKLI DİLİM ENGİNAR

Karamelize soğan ve ballı hardal sos ile

NİKİ'nin PATLICAN SALATASI

Köz patlıcan ve kırmızı çan biber, sarımsak ve zeytinyağ ile

YAPRAK CİĞER

PAÇANGA BÖREĞİ

Pastırma ve kaşar peynirli

BASTILLA

Yufka ile rulo yapılmış Fas usulü baharatlı ördek

RULO PATLICAN

Ricotto peyniri ve acılı domates sosu ile

DENİZ MAHSULLERİ BOHÇASI

Doldurulmuş yufkadan bohça, tatlı acı sos ile

IZGARA DANA ETLİ RULO BÖREĞİ

Dana etli sigara böreği, füme biberli yoğurt sos ile

FIRINDA KABAK MÜCVER

Sarımsaklı yoğurt sos ile

CEVİZLİ AKDENİZ EZMESİ

FIRINLANMIŞ PANCARLI VE KEÇİ

PEYNİRLİ YEŞİL SALATA

AKDENİZ USULÜ ÇOBAN SALATASI

Domates, salatalık, yeşil soğan ve beyaz peynir ile

KARIŞIK MEVSİM SALATA

TULUM PEYNİRİ SALATASI

Isıtılmış tulum peyniri, kruton ile

IZGARA KALAMAR SALATASI

Patates, kırmızı soğan, nane ve yeşillik ile

AHTAPOT SALATASI

Kırmızı, yeşil biber, domates ve taze kekik ile



Niki

MENU

ANA YEMEKLER

DENİZ MAHSÜLLERİ İLE LINGUINE
Anason tohumu ve baharatlı domates sos ile

SEBZELİ EV YAPIMI ERİŞTE

TULUM PEYNİRLİ EV YAPIMI ERİŞTE

VODKA SOSLU PENNE

SOMONLU EV YAPIMI ERİŞTE
Krema ve somon dilimleri ile

PAELLA (2 kişilik)
Kum midyesi, kalamar, istiridye ve karides ile

IZGARA JUMBO KARİDES
Avakado salatası ile

**TAZE BAHARATLARLA
FIRINLANMIŞ LAGOS**
Tane hardal sos, sotelenmiş ıspanak ve patates ile

NAR EKŞİLİ LEVREK
Parmak patates, portakal kabuğu, bal ve
pişirilmiş soğan ile

BADEMLİ SOMON
Acılı parmak patates ve
kırmızı çan biber sosu ile

JR USULU LEVREK BUĞLAMA

CONFIT DE CANARD
Kızartılmış ördek, sote patates ve yeşil salata ile

ENGİNARLI TAVUK
Enginar kalbi, mantar beyaz şarap ve
limon sos ile

KLASİK IZGARA STEAK
Patates kızartması ile

T-BONE STEAK
Sotelenmiş mevsim sebzeleri ile

BEEF STROGANOFF
Çubuk patates ile

BİBERLİ BONFİLE KONYAK FLAMBE
Patates graten ile

MEMO'nun KEBABI
Dana bonfile dilimleri, kibrit patates, sarımsaklı
yoğurt ve yeşil biberli domates sos ile

OSSOBUCCO
Dana incik, kuru meyveli kuskus ile

GELENEKSEL IZGARA KÖFTE
Lavaş üzerine, patates kızartması,
ızgara domates ile

BAHÇIVAN USULÜ DANA ETİ
Dana şinitzel üzerine roka, soğan ve domates ile



Niki

MENU

TATLILAR

ELMALI TART
Vanilyalı dondurma ile

KREM BRÜLE
Portakal esansı ile

SICAK ÇİKOLATALI PUDİNG
İngiliz kreması ve çikolata sosu ile

SORBE

**GELENEKSEL KAYMAKLI
AYVA TATLISI**
(Mevsime göre)

SICAK İÇECEKLER

Yeşil Çay
Yasemin Çay
Earl Grey Çay

Türk Kahvesi
Espresso
Filtre kahve

Espresso Macchiato
Cappucino
Cafe Latte



MENU

STARTERS

HUMMUS

HOME CURED SALMON

BEEF CARPACCIO

With pesto sauce and sliced
parmesan cheese

CHEESE PLATE

SLICED ARTICHOKEs

With caramelized onions, pine nuts and
honey mustard sauce

NIKI's EGGPLANT SALAD

Grilled and mashed eggplant and red pep-
per with garlic, olive oil

THINLY SLICED LIVER

PACANGA BOREK

With Turkish pastirami

BASTILLA

Pastry stuffed with Moroccan style
spicy duck

ROASTED EGGPLANT ROLL

Stuffed with ricotta cheese and
spicy romesco

SEAFOOD BUNDLE

Seafood stuffed pastry with sweet chile
sauce

GRILLED BEEF FILO ROLLS

With yogurt and grilled pepper

ZUCCHINI PANCAKE

With garlic yogurt

MEDITERANEAN CRUSHED WALNUT MEZE

GREEN SALAD WITH GRILLED BEET AND GOAT CHEESE

MEDITERRANEAN SALAD

MIXED GREEN SALAD

GOAT CHEESE SALAD

With mixed greens and croutons

GRILLED CALAMARI SALAD

Toasted with potatoes, red onions,
mint and greens

OCTOPUS SALAD

With peppers, tomatoes, scallions and
fresh oregon



Niki

MENU

MAIN COURSES

SEA FOOD LINGUINE

With mixed seafood, fennel seed and spiced tomato sauce

HOME MADE FETTUCCINE

With mixed vegetables

HOME MADE FETTUCINE WITH GOAT CHEESE

PENNE alla VODKA

HOME MADE FETTUCCINE

WITH SALMON

With cream sauce

PAELLA (for 2)

With clams, calamari and shrimp

GRILLED JUMBO SHRIMPS

With avocado salad

OWEN BAKED LAGOS

WITH FRESH HERBS

With home made mustard sauce, sauté spinach and potatoes

POMEGRANTE GLAZED

STRIPED SEA-BASS

Roasted potatoes with rapine, orange and onion agridolce

ALMOND CRUSTED SALMON

With spicy roasted potatoes, rapine and red pepper

JR SPECIAL

Steamed sea bass in special sauce

CONFIT DE CANARD

Fried duck legs with potatoes and green salad

MARINATED GRILLED CHICKEN

With articoles, mushroom, white wine and lemon sauce

SIRLION STEAK

With french fries

T-BONE STEAK

With sauté seasonal vegetables

BEEF STROGANOFF

PEPPER STEAK

With cognac flambé and potato au gratin

MEMO' s KEBAB

Matchstick potatoes topped with sirlion steak slices, garlic yogurt and green pepper tomato sauce

OSSOBUCCO 45 TL

With dried fruit couscous

TRADITIONAL GRILLED MEAT BALLS

With french fries, grilled tomatoes and green peppers served with lavash bread

VITELLO ALLA MILANESE

Veal with tomatoes, onion and aragula



MENU

DESSERTS

APPLE PIE

With vanilla ice-cream

CRÈME BRULEE

Rich creamy custard topped with
crisp caramel glaze

CHOCOLATE BREAD PUDDING

With custard cream and chocolate sauce

SORBET

TURKISH TRADITIONAL

BAKED QUINCE

(Seasonal dessert)

HOT DRINKS

Green Tea

Jasmine Tea

Early Grey Tea

Turkish Coffee

Espresso

Filter Coffee

Espresso Macchiato

Cappucino

Café Latte



Niki