



MENÜ

ŞEFİN MANİFESTOSU

ADRA MÜHRÜ

Bir restoran değil, bir hikâyenin imzası.

ADRA MÜHRÜ; yıllardır mutfakta biriktirdiğim deneyimlerin,
Ege'nin ürünlerinin, Kazdağları'nın ruhunun
ve kendi mutfak anlayışımın bir yansıması.

Burada her tabağın bir duygusu, her masanın bir hatırası olsun
istiyorum. Bazen geçmişten gelen bir lezzeti yeniden yorumluyor,
bazen tanıdık bir ürünü farklı bir dokunuşla sunuyorum. Ama her
tabağın sonunda mutlaka bize ait bir iz bırakmaya çalışıyorum.

Çünkü ADRA'da amaç yalnızca iyi yemek sunmak değil;
hatırlanacak güzel bir akşam yaşatmak.
Bazı lezzetler unutulur, bazıları iz bırakır.

ADRA MÜHRÜ

Her detayda iz bırakır.

Chef Emre Apaydın

BISTRO LUNCH MENU

12:00 - 17:00

BAŞLANGIÇLAR

Trüflü Limonlu Kekikli Bebek Patates — 440 TL

Trüf yağı, limon kabuğu, taze kekik

Çıtır Kalamar — 740 TL

Kalamar mürekkep aioli, fermente limon, yeşil yağ

Karides Tempura — 790 TL

Yuzu kosho mayonez, susam krokant, lime

Mühür Et Tabağı — 1.140 TL

Chef smoke dana pastrami, dry-aged sucuk, turşulanmış sebzeler, hardal çeşitleri

Burrata Mediterranea — 640 TL

Çanakkale domatesi, fesleğen yağı, balzamik havyar, focaccia

CHEF İMZA BURGERLER

The Mühür ★ — 940 TL

185 gr dry-aged dana, 18 ay olgunlaştırılmış cheddar, trüf aioli, karamelize soğan reçeli, turşulanmış salatalık, brioche ekmek

Kazdağı — 1.000 TL

Dry-aged dana, isli Ezine peyniri, köz patlıcan kreması, domates marmelatı, dağ kekiği aioli

Black Truffle — 1.140 TL

Dry-aged dana, trüflü pecorino fondü, yabani mantar ragusu, roka, siyah sarımsak mayonezi

Crispy Chicken Royale — 740 TL

Buttermilk tavuk, ballı acı biber glaze, coleslaw, turşu, patates pavé

Bütün burgerler kaşık patates ile servis edilir.

SALATALAR

Caesar Royale — 540 TL

Baby cos, Parmesan, ev yapımı kruton, chef Caesar sos

Tavuklu Caesar — 700 TL

Izgara tavuk, baby cos, Parmesan, ev yapımı kruton, chef Caesar sos

Karidesli Caesar — 940 TL

Izgara karides, baby cos, Parmesan, ev yapımı kruton, chef Caesar sos

Burrata Mediterranea — 640 TL

Renkli domates, burrata, fesleğen yağı, narenciye vinaigrette

Izgara Karides Salata — 940 TL

Avokado, greyfurt, baby yeşillikler, yuzu sos

TAŞ FIRIN PİZZALAR

Margherita Reale — 640 TL

San Marzano domates, Fior di Latte, taze fesleğen

Tartufo Nero — 940 TL

Trüf kreması, yabani mantarlar, Parmesan, roka

Kuzu Cotto — 940 TL

Kuzu cotto, stracciatella, karamelize soğan, roka, taze kekik

Körfez — 1.140 TL

Mozzarella, karides, kalamar, konfit sarımsak, maydanoz yağı

Mortadella & Pistachio — 940 TL

Mortadella, stracciatella, Antep fıstığı, limon kabuğu

ŞEF TAVSİYE EŞLEŞMELERİ

THE MÜHÜR BURGER

Barel Merlot

Yumuşak tanenleri ve olgun kırmızı meyve aromaları, dry-aged dana ve cheddar ile dengeli bir uyum sağlar.

KAZDAĞI BURGER

Vindemia Toprak Öküzgözü

Meyvemsi yapısı ve canlı asiditesi, isli Ezine peyniri ile mükemmel bir denge oluşturur.

MARGHERITA REALE PIZZA

Khilon Sauvignon Blanc

Narenciye aromaları ve canlı asiditesi, domates ve mozzarella ikilisini ferahlatır.

KUZU COTTO PIZZA

Füme Blanc (Barrel Fermented SB)

Meşe dokunuşları ve kremamsı yapısı, kuzu cotto'nun yumuşak aromalarını zarif bir şekilde tamamlar.

**“Doğru eşleşme, yemeğin yanında sunulan bir içecek değil;
tabağın anlattığı hikâyenin son cümlesidir.”**

Chef Emre Apaydın

*Fiyatlarımıza KDV dahildir.



BISTRO LUNCH İÇECEKLER

12:00 - 17:00

ADRA

İMZA KOKTEYLLER

— 820 TL

Kor Ateşi

Havana Club Rom, Triple Sec, Passion Fruit,
acı biber, taze limon

Altın Mühür

Dimple Golden Selection, Malibu, ananas suyu,
Drop Booster, tarçın

Kazdağı Esintisi

Tanqueray No. Ten, Triple Sec, reyhan, salatalık, cane sugar

Gece Mührü

Absolut Vodka, Baileys, espresso, Hindistan cevizi

Yaban

Monkey 47 Gin, Triple Sec, dağ kekiği, yeşil elma, lime,
Fever-Tree Tonic

ŞARAP KOKTEYLLERİ

— 720 TL

Adra Spritz

Bağ Yolu

Kızıl Akşam

Ege Tonic

Kav Rüzgarı

Mühür Rosé Spritz

Akçay Gün Batımı

Bağbozumu

ULUSAL KOKTEYLLER

— 720 TL

Negroni

Tanqueray No. Ten Gin, Campari, Martini Rosso, portakal

Margarita

Avalon Silver Tequila, Triple Sec, taze lime, tuz kenar

Mojito

Havana Club Rom, nane, lime, cane sugar, soda

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, fresh lemon, sweet & sour

Tom Collins

London Dry Gin, fresh lemon, simple syrup, club soda

BİRALAR

— 330 TL

Corona Extra — 330 ml

Heineken — 330 ml

Paulaner Hefe-Weissbier — 330 ml

Daura Damm (Glutensiz) — 330 ml

Tuborg — 330 ml

Tuborg Amber — 330 ml

Tuborg Filtresiz — 330 ml

EXECUTIVE LUNCH — 1.650 TL



Burger veya
Pizza



Trüflü Limonlu Kekikli
Bebek Patates



Soft İçecek
(Seçiminiz)

*Fiyatlarımıza KDV dahildir.



SOĞUK & SICAK BAŞLANGIÇLAR

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Ege Karidesi <i>Avokado kreması, lime, amarant</i>	— 1.350 TL
Burrata <i>Verona domates, fesleğen yağı</i>	— 1.100 TL
Bottarga <i>Kazdağı zeytinyağı, limon zest</i>	— 950 TL
Damla Sakızlı Levrek Ceviche <i>Koruk suyu, lime, Frenk soğan, damla sakızı</i>	— 1.050 TL
Smoke Pancar <i>Pancar smoke, yanık yoğurt, yasemin, kekik</i>	— 975 TL

SALATALAR

Karpuz & Rakula <i>Keçi peyniri, nane, kavrulmuş çekirdek</i>	— 890 TL
Çanakkale Salatası <i>Çanakkale domates, kızıl soğan, Ezine peyniri, zeytin</i>	— 950 TL
Pancar & Keçi Peyniri <i>Fırın pancar, keçi peyniri, roka, ceviz, balzamik glaze</i>	— 890 TL
Izgara Şeftali Salatası <i>Roka, ızgara şeftali, keçi peyniri, ceviz, nar ekşili vinaigrette</i>	— 920 TL

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Mühürlenmiş Deniz Tarağı <i>Enginar kreması, vanilyalı beurre blanc, somon havyarı</i>	— 1.450 TL
Karides Saganaki <i>Domates, Ezine peyniri, tereyağı</i>	— 1.190 TL
Havran Kuzu Tandır Erişte <i>Tandır kuzu eti, patlıcanla erişte, doğal jus</i>	— 1.390 TL
Kuşkonmaz & Parmesan <i>Izgara kuşkonmaz, Parmesan köpüğü, fındık tereyağı</i>	— 980 TL

ENOTECA

Lokal Peynir Seçkisi <i>Sepet peyniri, keçi peyniri, Gönen emmental, şirdan mayalı kelle peyniri, Mihaliç peyniri</i>	— 1.750 TL
Ulusal Peynir Seçkisi <i>Camembert, Edam, Gouda, Çerkez isli peyniri, Parmesan, Mimolette</i>	— 1.950 TL
ADRA Enoteca İmza Tabağı <i>Chef'in kendi smoke ettiği kurutulmuş et ürünleri, Divle Obruk peyniri, kelle peyniri, emmental, Mimolette, islendirilmiş peynir, gravyer peyniri, keçi salamura peyniri</i>	— 2.480 TL



DENİZDEN & ANA YEMEKLER

DENİZDEN

Damla Sakızlı Deniz Levreği Buğulama <i>Koruk beurre blanc, deniz börülcesi</i>	— 1.580 TL
Mühürlenmiş Granyöz <i>Patates pavé, limon beurre blanc</i>	— 1.650 TL
Asma Yaprağında Barbun <i>Fasulye humus, lemon butter kreması ile</i>	— 1.620 TL
Tereyağında Ahtapot <i>Köz biber püresi, yanık acılı</i>	— 1.540 TL

ANA YEMEKLER

Dana Bonfile <i>Tatlı patates tarçınlı, demi-glace</i>	— 2.120 TL
Dana Kaburga <i>12 saat pişmiş, Morel & Sarıkız mantarı, kemik jus</i>	— 2.250 TL
Havran Kuzu Sırtı <i>Enginar, kuzu demi-glace</i>	— 2.180 TL
Kuzu İncik <i>Patlıcan beğendi, incik sos</i>	— 1.980 TL

KÖMÜR IZGARADAN

Dry Aged Antrikot <i>(400 g)</i>	— 2.350 TL
Dallas Steak <i>(500 g)</i>	— 2.450 TL
T-Bone Steak <i>(700 g)</i>	— 2.650 TL

Kömür ateşinde pişen seçkin etlerimiz baby kekikli patates, roka Parmesan ve istiridye mantarı ragusu ve konyaklı hardal ile servis edilir.



TATLI İMZALAR

ADRA Mührü — 1.480 TL

*Bitter çikolata mousse, damla sakızlı krema,
findık pralin, altın yaprağı*

Kazdağı — 980 TL

*Ballı parfe, çam balı, ceviz krokan, dağ
meyveleri*

Sessiz İhtişam — 980 TL

İtalyan tiramisu, kakao crumble

*“Güzel bir sofranın son dokunuşu,
hafızada kalan tatlı bir izdir.”*

Chef Emre Apaydın





adramuhru.com