

DÖNER ÇEŞİTLERİ**SSK Dürüm Döner (Soslu, Soğanlı, Kaşarlı)**

Özel lavaş içerisinde; odun ateşinde pişmiş nefis yaprak et döner, erimiş bol kaşar peyniri, hafif karamelize ince kıyım soğan ve Aspava'nın imza özel sıcak sosu ile. İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), lavaş (buğday unu, su, tuz, maya), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz), özel Aspava sosu (domates püresi, tereyağı, özel baharat karışımı), kuru soğan. Alerjen Uyarısı: Glüten (lavaş) ve Laktoz (kaşar peyniri, tereyağı) içerir	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	240 kcal
	Yağ	11.2 g
	Karbonhidrat	17.5 g
	Protein	17.8 g

Sade Dürüm Döner

Özel lavaş içerisinde, odun ateşinde incecik kesilmiş geleneksel yaprak et döner. (İsteğe bağlı olarak sadece soğan ve yeşillik ile servis edilir). İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), lavaş (buğday unu, su, tuz, maya). İsteğe bağlı olarak kuru soğan ve maydanoz. Alerjen Uyarısı: Glüten (lavaş) içerir. Sos ve kaşar içermediği için laktoz hassasiyeti olanlar için uygundur (et marinesindeki eser miktarlar hariç).	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	210 kcal
	Yağ	8.5 g
	Karbonhidrat	15 g
	Protein	18.2 g

Döner Servis

Yaprak et döner; tırnak pide yatağında, közlenmiş biber, közlenmiş domates ve pilav (veya patates kızartması) eşlikçileriyle tabakta servis edilir. İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), domates, sivri biber, pilav (pirinç, tereyağı, tuz) veya isteğe göre patates kızartması. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	195 kcal
	Yağ	9.8 g
	Karbonhidrat	12.5 g
	Protein	14.2 g

Pilav Üstü Döner

Geleneksel tereyağlı pirinç pilavı üzerinde, incecik kesilmiş nefis yaprak et döner. Közlenmiş biber ve domates eşlikçileriyle. İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, et suyu, tuz), domates, sivri biber. Alerjen Uyarısı: Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir. Pide/lavaş içermediği için glüten hassasiyeti olanlar adına (et marinesindeki veya çapraz bulaşmadaki eser miktarlar hariç) tabakta pide içeren servise göre daha alternatif bir seçenektir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	215 kcal
	Yağ	11.5 g
	Karbonhidrat	14.8 g
	Protein	13.2 g

Tereyağlı İskender Döner

Küp doğranmış fırınlanmış tırnak pide yatağında yaprak et döner. Üzerine özel domates sosu, yanında çırpılmış tava yoğurdu, közlenmiş biber, domates ve üzerine gezdirilen kızgın tereyağı ile. • İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), fırınlanmış tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), iskender domates sosu (domates püresi, tereyağı, baharatlar), yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glüten (pide) ve Laktoz (yoğurt, domates sosu ve eritilmiş sıcak tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	230 kcal
	Yağ	14.5 g
	Karbonhidrat	12.8 g
	Protein	12.2 g

Döner Beyti

Özel lavaşa sarılmış nefis yaprak et dönerin dilimlenerek tabakta sunumu. Üzerine özel domates sosu ve eritilmiş sıcak tereyağı gezdirilir; ortasında tava yoğurdu, közlenmiş biber ve domates ile servis edilir. • İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), lavaş (buğday unu, su, tuz, maya), beyti domates sosu (domates püresi, tereyağı, özel baharatlar), yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glüten (lavaş) ve Laktoz (yoğurt, domates sosu ve eritilmiş sıcak tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	225 kcal
	Yağ	13.8 g
	Karbonhidrat	13.5 g
	Protein	12.6 g

Ali Nazık Döner

Sarımsaklı ve süzme yoğurtlu köz patlıcan püre (beğendi) yatağında, odun ateşinde pişmiş nefis yaprak et döner. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve biber eşlikçileriyle birlikte. • İçindekiler: %100 Dana eti (yaprak döner), közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, sarımsak, eritilmiş sıcak tereyağı, tuz, özel baharatlar, közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Laktoz (süzme yoğurt ve eritilmiş sıcak tereyağı) içerir. Pide veya lavaş tabanlı olmadığından doğrudan glüten içermez (et marinesindeki veya mutfak ortamındaki eser miktarlar hariç).	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	185 kcal
	Yağ	12.8 g
	Karbonhidrat	4.5 g
	Protein	13.5 g

KEBAP ÇEŞİTLERİ**Adana Kebab**

Geleneksel yöntemle zırhlanmış erkek koyun/dana eti ve kuyruk yağı karışımının özel pul biberle yoğrulup mangal ateşinde pişirilmesiyle hazırlanır. Tırnak pide üzerinde; közlenmiş biber, domates, sumaklı soğan salatası ve pilav eşlikçileriyle servis edilir. • İçindekiler: Kıymalı et (kuzu ve dana eti), kuyruk yağı, kırmızı kapa biber, pul biber, tuz. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), kuru soğan, sumak, maydanoz, közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	240 kcal
	Yağ	15.5 g
	Karbonhidrat	11.2 g
	Protein	13.8 g

Urfa Kebap

Zırhtan geçirilmiş nefis kuzu ve dana eti karışımının, acı baharatlar kullanılmadan sadece tuz ile yoğrulup mangal ateşinde kıvamında pişirilmesiyle hazırlanır. Tırnak pide yatağında; közlenmiş domates, biber, pilav ve sumaklı soğan salatası eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Kıymalık et (kuzu ve dana eti), kuyruk yağı, tuz. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), kuru soğan, sumak, maydanoz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	238 kcal
	Yağ	15.6 g
	Karbonhidrat	11.2 g
	Protein	14.0 g

Beyti Adana Kebabı

Zırhlı acılı Adana kebabı harcının mangalda pişirilip incecik lavaşa sarılması, dilimlenerek tabağa dizilmesiyle hazırlanır. Üzerine özel domates sosu ve eritilmiş sıcak tereyağı gezdirilir; ortasında tava yoğurdu, közlenmiş biber ve domates ile servis edilir. İçindekiler: Kıymalık et (kuzu ve dana eti), kuyruk yağı, kırmızı kapya biber, pul biber, tuz, lavaş (buğday unu, su, tuz, maya). Sosu ve Eşlikçileri: Beyti domates sosu (domates püresi, tereyağı, özel baharatlar), yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (lavaş) ve Laktoz (yoğurt, domates sosu ve eritilmiş sıcak tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	245 kcal
	Yağ	16.8 g
	Karbonhidrat	12.2 g
	Protein	11.5 g

Kuzu Şiş

Özel süt ve baharat marinasyonunda dinlendirilmiş, aralarına lezzet vermesi için kuzu kuyruk yağı dizilmiş nefis kuzu etleri. Tırnak pide yatağında; közlenmiş domates, biber, pilav ve sumaklı soğan salatası eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Kuzu kuymak/but eti, kuzu kuyruk yağı, özel et marinasyonu (süt, zeytinyağı, soğan suyu, baharat karışımı). Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), kuru soğan, sumak, maydanoz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (marinasyondaki süt ve pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	220 kcal
	Yağ	13.2 g
	Karbonhidrat	11.5 g
	Protein	14.8 g

Ciğer Şiş

Günlük taze kuzu ciğerinin özel baharatlarla harmanlanıp, aralarına kuzu kuyruk yağı serpiştirilerek mangal ateşinde lokum kıvamında pişirilmesiyle hazırlanır. Tırnak pide yatağında; bol sumaklı soğan salatası, közlenmiş domates, biber ve pilav eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, kimyon, toz kırmızı biber, tuz. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), kuru soğan, sumak, maydanoz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	210 kcal
	Yağ	11.8 g
	Karbonhidrat	11.6 g
	Protein	15.2 g

Dana Lokum

Özel zeytinyağı ve taze otlar içeren marinasyonda dinlendirilmiş, sinirlerinden tamamen arındırılmış nefis dana bonfile dilimleri. Meşe odunu kömürü ateşinde, dışı mühürlenmiş içi sulu kalacak şekilde pişirilir. Tırnak pide yatağında; közlenmiş domates, biber ve pilav eşliğinde servis edilir. • İçindekiler: Dana bonfile (lokum et), özel et marinasyonu (zeytinyağı, soğan suyu, taze kekik, tuz, karabiber). Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glütten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	190 kcal
	Yağ	8.8 g
	Karbonhidrat	11.5 g
	Protein	17.2 g

Kuzu Pirzola

Özel baharatlar ve zeytinyağı ile hafifçe marine edilmiş, kemikli kuzu pirzola dilimleri. Meşe odunu kömürü ateşinde, etin kendi suyu içinde kalacak şekilde özenle pişirilir. Tırnak pide yatağında; közlenmiş domates, biber ve pilav eşliğinde servis edilir. • İçindekiler: Kemikli kuzu pirzola, özel marinasyon (zeytinyağı, kekik, tuz). Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glütten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	215 kcal
	Yağ	13.5 g
	Karbonhidrat	11.2 g
	Protein	13.8 g

Izgara Köfte

Özel baharatlar, kuru soğan ve ekmek içiyle yoğrulup dinlendirilen geleneksel dana ve kuzu kıyması karışımı. Mangal ateşinde dışı mühürlenip içi sulu kalacak şekilde pişirilir. Tırnak pide üzerinde; piyazlık soğan, közlenmiş domates, biber ve pilav eşliğinde servis edilir. • İçindekiler: Köfte harcı [dana eti, kuzu eti, kuru soğan, ekmek içi (buğday unu, su, tuz, maya), kimyon, karabiber, yenibahar, tuz]. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glütten (köfte harcındaki ekmek içi ve tırnak pide) ile Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	210 kcal
	Yağ	11.5 g
	Karbonhidrat	13.2 g
	Protein	14.0 g

Patlıcan Kebabı

Özel olarak seçilmiş taze kemer patlıcan dilimleri arasına, hafifçe baharatlandırılmış nefis dana ve kuzu kıyması karışımı dizilerek mangal ateşinde ağır ağır, patlıcanın suyu ete geçecek şekilde pişirilir. Tırnak pide yatağında; közlenmiş domates, biber ve pilav eşliğinde servis edilir. • İçindekiler: Kemer patlıcan, kıymalık et (dana ve kuzu eti), kuyruk yağı, tuz, karabiber. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. • Alerjen Uyarısı: Glütten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	145 kcal
	Yağ	9.2 g
	Karbonhidrat	8.5 g
	Protein	7.8 g

Mantar Kebabı

Özenle seçilmiş taze iri kültür mantarları ve aralarına yerleştirilen özel dana-kuzu kıyma harcının (veya parça etlerin) mangal ateşinde, mantarın kendi suyunu salıp etle bütünleşeceği şekilde ağır ağır pişirilmesiyle hazırlanır. Tırnak pide yatağında; pilav, közlenmiş domates ve biber eşliğinde servis edilir. İçindekiler: İri kültür mantarı, kıymalık et (dana ve kuzu eti), kuyruk yağı, tuz, karabiber. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	135 kcal
	Yağ	8.8 g
	Karbonhidrat	7.2 g
	Protein	7.5 g

Karışık Kebab

Kaşmir Aspava'nın imza lezzetlerinin tek bir tabakta buluşması: Odun ateşinde pişmiş yaprak et döner, Adana kebab, kuzu şiş, tavuk şiş ve ızgara köfte. Tırnak pide yatağında; pilav, sumaklı soğan salatası, közlenmiş domates ve biber eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Yaprak et döner (%100 dana eti), Adana kebab harcı, kuzu şiş eti, tavuk şiş eti, ızgara köfte, kuzu kuyruk yağı, özel et marinasyonları, tuz, baharat karışımları. Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), kuru soğan, sumak, maydanoz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide ve köfte harcı) ile Laktoz (pilavda ve et marinasyonlarında kullanılan tereyağı/süt ürünleri) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin	1 Porsiyon (500g) İçin
	Enerji (Kalori)	225 kcal	1125 kcal
	Yağ	13.5 g	67.5 g
	Karbonhidrat	10.5 g	52.5 g
	Protein	16.2 g	81.0 g

Tavuk Şiş

Özel yoğurt, salça ve baharat marinasyonunda dinlendirilmiş yumuşacık tavuk eti küpleri. Meşe odunu kömürü ateşinde, dışı hafif kızarmış içi sulu kalacak şekilde pişirilir. Tırnak pide yatağında; pilav, közlenmiş domates ve biber eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Tavuk göğüs/but eti, özel tavuk marinasyonu (yoğurt, domates/biber salçası, ayçiçek yağı, sarımsak, kekik, toz kırmızı biber, tuz). Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (marinasyondaki yoğurt ve pilavda kullanılan tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	165 kcal
	Yağ	6.8 g
	Karbonhidrat	11.4 g
	Protein	14.5 g

Izgara Tavuk Kanat

Özel salçalı ve baharatlı marinasyonla lezzetlendirilmiş taze tavuk kanatları. Meşe odunu kömürü ateşinde, yağı eriyip dışı çıtır çıtır olana kadar özenle pişirilir. Tırnak pide üzerinde; pilav, közlenmiş domates ve biber eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Tavuk kanat etleri, özel kanat marinasyonu (ayçiçek yağı, domates/biber salçası, sarımsak, kekik, pul biber, kimyon, karabiber, tuz). Eşlikçiler: Tırnak pide (buğday unu, su, tuz, maya), pirinç pilavı (pirinç, tereyağı, tuz), közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Glüten (tırnak pide) ve Laktoz (pilavda kullanılan tereyağı) içerir. Marinasyonda süt ürünü kullanılmamıştır fakat çapraz bulaşma riski mevcuttur.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	185 kcal
	Yağ	10.2 g
	Karbonhidrat	10.0 g
	Protein	13.4 g

Ali Nazik Adana Kebabı

Sarımsaklı ve süzme yoğurtlu köz patlıcan püre (beğendi) yatağında, mangal ateşinde kıvamında pişmiş geleneksel zırh kıyması Adana kebabı. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve biber eşlikçileriyle birlikte. İçindekiler: Kıymalık et (kuzu ve dana eti), kuyruk yağı, kırmızı kapya biber, pul biber, közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, sarımsak, eritilmiş sıcak tereyağı, tuz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Laktoz (süzme yoğurt ve eritilmiş sıcak tereyağı) içerir. Herhangi bir pide veya lavaş tabanı bulunmadığından doğrudan glüten içermez (mutfak ortamındaki eser miktarda çapraz bulaşma riski hariç).	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	210 kcal
	Yağ	15.8 g
	Karbonhidrat	4.2 g
	Protein	12.8 g

Ali Nazik Kebap (Dana Lokum / Kuzu Şiş Seçenekli)

Sarımsaklı ve süzme yoğurtlu köz patlıcan püre (beğendi) yatağında, mangal ateşinde lokum kıvamında pişmiş marine edilmiş kuşbaşı et dilimleri (tercihe göre Dana Lokum veya Kuzu Şiş). Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı, közlenmiş domates ve biber eşlikçileriyle birlikte. İçindekiler: Tercihe göre marine edilmiş dana bonfile (lokum et) veya kuzu kuşbaşı et, kuzu kuyruk yağı (kuzu seçeneğinde), özel et marinasyonu (zeytinyağı, süt/soğan suyu, taze otlar, baharatlar), közlenmiş kemer patlıcan, süzme yoğurt, sarımsak, eritilmiş sıcak tereyağı, tuz, közlenmiş domates ve sivri biber. Alerjen Uyarısı: Laktoz (süzme yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı ve et marinasyonundaki süt ürünleri) içerir. Herhangi bir pide veya lavaş tabanı bulunmadığından doğrudan glüten içermez (mutfak ortamındaki eser miktarda çapraz bulaşma riski hariç).	Besin Ögesi	100g İçin (Dana / Kuzu Ort.)
	Enerji (Kalori)	192 kcal
	Yağ	13.0 g
	Karbonhidrat	4.4 g
	Protein	14.2 g

PİDE ÇEŞİTLERİ

LAHMACUN

İncecik açılmış taş fırın hamuru üzerine; zırhlanmış kıyma, domates, biber, sarımsak, maydanoz ve özel baharat karışımından oluşan nefis harcın yayılıp yüksek ateşte çıtır çıtır pişirilmesiyle hazırlanır. Yanında yeşillik ve limon eşliğinde servis edilir. İçindekiler: Lahmacun hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), lahmacun içi [dana ve kuzu kıyması, kuyruk yağı, domates, yeşil biber, kapy biber, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, domates/biber salçası, isot, pul biber, karabiber, tuz]. Eşlikçiler: Maydanoz, roka, nane ve limon. Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) içerir. İç harcında veya hamurunda süt ürünü kullanılmamıştır (et marinesinden veya mutfak ortamından eser miktarda laktoz riski hariç).	<table><tr><td>Besin Ögesi</td><td>100g İçin</td></tr><tr><td>Enerji (Kalori)</td><td>215 kcal</td></tr><tr><td>Yağ</td><td>8.2 g</td></tr><tr><td>Karbonhidrat</td><td>24.5 g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>10.8 g</td></tr></table>	Besin Ögesi	100g İçin	Enerji (Kalori)	215 kcal	Yağ	8.2 g	Karbonhidrat	24.5 g	Protein	10.8 g
Besin Ögesi	100g İçin										
Enerji (Kalori)	215 kcal										
Yağ	8.2 g										
Karbonhidrat	24.5 g										
Protein	10.8 g										

Kıymalı Pide

Geleneksel pide hamurunun el ile uzunlamasına açılarak içerisine ince kıyım soğan, domates, biber ve özel baharatlarla harmanlanmış nefis kıymalı harcın eklenmesiyle hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, kenarları isteğe göre tereyağlanarak dilimlenmiş olarak servis edilir. İçindekiler: Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), pide iç harcı [dana kıyması, kuru soğan, domates, yeşil biber, domates/biber salçası, karabiber, pul biber, tuz]. Kenarları için tereyağı. Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kenarına sürülen tereyağı) içerir.	<table><tr><td>Besin Ögesi</td><td>100g İçin</td></tr><tr><td>Enerji (Kalori)</td><td>265 kcal</td></tr><tr><td>Yağ</td><td>9.8 g</td></tr><tr><td>Karbonhidrat</td><td>32.0 g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>12.2 g</td></tr></table>	Besin Ögesi	100g İçin	Enerji (Kalori)	265 kcal	Yağ	9.8 g	Karbonhidrat	32.0 g	Protein	12.2 g
Besin Ögesi	100g İçin										
Enerji (Kalori)	265 kcal										
Yağ	9.8 g										
Karbonhidrat	32.0 g										
Protein	12.2 g										

Kuşbaşı Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; satır arası doğranmış küçük kuşbaşı dana eti, domates, biber, sarımsak ve özel baharat karışımından oluşan sulu iç harcın yayılmasıyla hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, kenarları tereyağlanarak sıcak servis edilir. İçindekiler: Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), pide iç harcı [küçük doğranmış dana eti (kuşbaşı), domates, yeşil biber, kapy biber, sarımsak, karabiber, kekik, pul biber, tuz]. Kenarları için tereyağı. Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kenarına sürülen tereyağı) içerir.	<table><tr><td>Besin Ögesi</td><td>100g İçin</td></tr><tr><td>Enerji (Kalori)</td><td>255 kcal</td></tr><tr><td>Yağ</td><td>8.8 g</td></tr><tr><td>Karbonhidrat</td><td>30.5 g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>13.5 g</td></tr></table>	Besin Ögesi	100g İçin	Enerji (Kalori)	255 kcal	Yağ	8.8 g	Karbonhidrat	30.5 g	Protein	13.5 g
Besin Ögesi	100g İçin										
Enerji (Kalori)	255 kcal										
Yağ	8.8 g										
Karbonhidrat	30.5 g										
Protein	13.5 g										

Kavurmalı Pide

Geleneksel yöntemlerle kendi yağı ve suyunda ağır ağır pişirilerek hazırlanmış nefis dana kavurma etlerinin, el ile uzunlamasına açılan pide hamuru içerisine homojen şekilde dağıtılmasıyla hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, kenarları sıcakken tereyağlanarak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), dana kavurma (dana eti, dana iç yağı/kavurma yağı, tuz). Kenarları ve üzeri için tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kenarına ve üzerine sürülen tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	310 kcal
Yağ	14.5 g
Karbonhidrat	30.5 g
Protein	14.2 g

Kapalı Dönerli Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine, odun ateşinde incecik kesilmiş nefis yaprak et döner ve isteğe göre kaşar peyniri yerleştirilerek hamurun kapalı (bafra usulü) şekilde kapatılmasıyla hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, fırından çıkar çıkmaz üzerine bol tereyağı sürülerek dilimlenmiş şekilde sıcak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), %100 Dana eti (yaprak döner), isteğe bağlı olarak kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz). Üzeri ve içi için eritilmiş tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (tereyağı ve kaşar peyniri) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	285 kcal
Yağ	12.8 g
Karbonhidrat	28.5 g
Protein	14.2 g

Mantarlı Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; ince dilimlenmiş taze kültür mantarları ve bol kaşar peyniri yerleştirilerek hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, fırından çıkar çıkmaz kenarları tereyağlanarak sıcak ve dilimlenmiş olarak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), taze kültür mantarı, kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz), kenarları ve üzeri için tereyağı, isteğe bağlı olarak karabiber ve kekik.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kaşar peyniri ve tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	235 kcal
Yağ	9.5 g
Karbonhidrat	28.0 g
Protein	9.2 g

Tavuklu Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; özel baharatlar ve hafifçe yağ ile marine edilmiş taze tavuk göğüs/but dilimleri, domates, yeşil biber ve kapyra biber karışımından oluşan sulu harç eklenerek hazırlanır. İsteğe bağlı olarak üzerine eklenen kaşar peyniriyle taş fırında pişirilir, kenarları tereyağlanarak sıcak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), pide iç harcı [küçük doğranmış tavuk eti, domates, yeşil biber, kapyra biber, ayçiçek yağı, pul biber, kekik, karabiber, tuz], kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz). Kenarları için tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kaşar peyniri ile kenarına sürülen tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	240 kcal
Yağ	9.0 g
Karbonhidrat	27.5 g
Protein	12.2 g

Pastırmalı Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; incecik dilimlenmiş kaliteli dana pastırma ve bol kaşar peyniri yerleştirilerek hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde, pastırmanın kendine has aroması ve yağı eriyene kadar pişirilir. Kenarları tereyağlanarak sıcak ve dilimlenmiş olarak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), dana pastırma (dana eti, çemen, tuz, baharat karışımı), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz). Kenarları ve üzeri için tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kaşar peyniri ve kenarına sürülen tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	295 kcal
Yağ	12.8 g
Karbonhidrat	29.0 g
Protein	15.8 g

Karışık Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; küçük doğranmış dana kuşbaşı et, nefis kıymalı harç, incecik dilimlenmiş sucuk ve bol kaşar peynirinin dengeli bir şekilde yayılmasıyla hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde pişirilir, kenarları sıcakken tereyağlanarak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), dana kuşbaşı et, kıymalı harç (dana kıyması, kuru soğan, baharatlar), kasap sucuk (dana eti, sarımsak, baharat karışımı), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz), domates, yeşil biber. Kenarları ve üzeri için tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kaşar peyniri ile kenarına sürülen tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	285 kcal
Yağ	13.2 g
Karbonhidrat	28.5 g
Protein	13.1 g

Sucuklu Pide

Geleneksel pide hamuru içerisine; incecik dilimlenmiş kaliteli dana kasap sucuğu ve bol kaşar peyniri yerleştirilerek hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde, sucuğun kendine has baharatlı yağı eriyip hamura işleyene kadar pişirilir. Kenarları tereyağlanarak sıcak ve dilimlenmiş olarak servis edilir.

- **İçindekiler:** Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), dana sucuk (dana eti, sarımsak, kimyon, yenibahar, kırmızı biber, tuz, baharat karışımı), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz). Kenarları ve üzeri için tereyağı.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (buğday unu) ve Laktoz (kaşar peyniri ile kenarına sürülen tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin
Enerji (Kalori)	305 kcal
Yağ	14.8 g
Karbonhidrat	28.5 g
Protein	13.6 g

Kaşarlı Pide

Geleneksel pide hamurunun el ile uzunlamasına açılıp içerisine bol miktarda rendelenmiş kaliteli kaşar peyniri serpiştirilmesiyle hazırlanır. Taş fırında odun ateşinde, peynir tamamen eriyip hamur çıtırlaşana kadar pişirilir. Kenarları sıcakken tereyağlanarak dilimlenmiş şekilde servis edilir. • İçindekiler: Pide hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz). Kenarları ve üzeri için tereyağı. • Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) ve yüksek miktarda Laktoz (kaşar peyniri ve kenarına sürülen tereyağı) içerir.	Besin Ögesi	100g İçin
	Enerji (Kalori)	280 kcal
	Yağ	11.8 g
	Karbonhidrat	31.0 g
	Protein	11.2 g

Tabakaltı Lahmacun

Standart lahmacuna göre daha küçük ve ince açılmış taş fırın hamuru üzerine; zırhlanmış kıyma, domates, biber, sarımsak ve taze maydanozlu harcın yayılıp fırında çıtır çıtır pişirilmesiyle hazırlanır. Genellikle kebabların altında veya porsiyon tamamlayıcı olarak sıcak servis edilir. • İçindekiler: Lahmacun hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), lahmacun içi [dana ve kuzu kıyması, kuyruk yağı, domates, yeşil biber, kapa biber, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, domates/biber salçası, isot, pul biber, karabiber, tuz]. • Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) içerir. İç harcında veya hamurunda süt ürünü kullanılmamıştır.	Besin Ögesi	100g İçin	1 Adet (80g İçin)
	Enerji (Kalori)	215 kcal	172 kcal
	Yağ	8.2 g	6.6 g
	Karbonhidrat	24.5 g	19.6 g
	Protein	10.8 g	8.6 g

Kiremitte Et (Dana Lokum / Kuzu Şiş Seçenekli)

Özel taş fırında, toprak kiremit kap içerisinde; jülyen doğranmış taze sebzeler ve baharatlarla harmanlanmış lokum kıvamında marine et dilimlerinin (tercihe göre Dana Lokum veya Kuzu Şiş) tereyağı eşliğinde ağır ağır pişirilmesiyle hazırlanır. Fırından çıktığı gibi fokurdayan sıcaklığıyla servis edilir. • İçindekiler: Tercihe göre marine edilmiş dana bonfile (lokum et) veya kuzu kuşbaşı et, kuzu kuyruk yağı (kuzu seçeneğinde), domates, yeşil biber, kapa biber, sarımsak, eritilmiş tereyağı, kekik, pul biber, karabiber, tuz. • Alerjen Uyarısı: Laktoz (eritilmiş tereyağı ve et marinasyonundaki süt ürünleri) içerir. Doğrudan glüten içermez (mutfak ortamındaki veya fırındaki diğer unlu mamullerden kaynaklı çapraz bulaşma riski hariç).	Besin Ögesi	100g İçin (Dana / Kuzu Ort.)
	Enerji (Kalori)	180 kcal
	Yağ	11.2 g
	Karbonhidrat	3.8 g
	Protein	16.0 g

Kiremitte Köfte

Özel baharatlarla yoğrulmuş ızgara köftelerin, toprak kiremit içerisinde jülyen doğranmış taze sebzeler ve özel domates sosuyla buluşması. Üzeri bol kaşar peyniriyle kaplanarak taş fırında peynir altın sarısı rengini alana kadar fırınlanır ve fokurdayan sıcaklığıyla servis edilir.

- İçindekiler:** Köfte harcı (dana kıyması, kuru soğan, ekmek içi, maydanoz, kimyon, karabiber, yenibahar, tuz), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz), domates, yeşil biber, kapya biber, sarımsak, özel domates sosu, eritilmiş tereyağı.
- Alerjen Uyarısı:** Glüten (köfte harcındaki ekmek içi) ve Laktoz (kaşar peyniri ve tereyağı) içerir.

Besin Ögesi	100g İçin	1 Porsiyon (400g) İçin
Enerji (Kalori)	215 kcal	860 kcal
Yağ	14.2 g	56.8 g
Karbonhidrat	6.5 g	26.0 g
Protein	15.2 g	60.8 g

Kiremitte Tavuk

Özel baharatlar ve hafifçe yağ ile marine edilmiş taze tavuk göğüs/but dilimlerinin, toprak kiremit içerisinde jülyen doğranmış renkli biberler, domates ve sarımsakla harmanlanması. Üzeri bol kaşar peyniriyle kaplanarak taş fırında peynir nar gibi kızarana kadar pişirilir ve fokurdayan sıcaklığıyla servis edilir.

- İçindekiler:** Jülyen doğranmış tavuk eti (göğüs ve but karışımı), kaşar peyniri (pastörize inek sütü, peynir kültürü, tuz), domates, yeşil biber, kapya biber, sarımsak, özel domates sosu, eritilmiş tereyağı, kekik, pul biber, karabiber, tuz.
- Alerjen Uyarısı:** Laktoz (kaşar peyniri, tereyağı ve tavuk marinasyonundaki süt ürünleri) içerir. Doğrudan glüten içermez (mutfak ortamındaki unlu mamullerden kaynaklı çapraz bulaşma riski hariç).

Besin Ögesi	100g İçin	1 Porsiyon (390g) İçin
Enerji (Kalori)	175 kcal	682 kcal
Yağ	10.5 g	41.0 g
Karbonhidrat	4.8 g	18.7 g
Protein	15.4 g	60.1 g

Mercimek Çorbası (Süzme)

Özenle seçilmiş sarı mercimeklerin; taze sebzeler, et suyu ve hafif tereyağı ile ağır ateşte kaynatılıp süzülmesiyle hazırlanan ipeksi kıvamda geleneksel süzme çorba. Üzerine sıcak tereyağlı pul biber sosu, yanında limon ve fırınlanmış ktır ekmek (kruton) ile servis edilir.

- İçindekiler:** Sarı mercimek, kuru soğan, patates, havuç, et suyu/su, ayçiçek yağı, tereyağı, un (kıvam için), tuz, karabiber, kimyon. **Üzeri için:** Tereyağı ve pul biber. **Eşlikçiler:** Ktır ekmek (buğday unu, su, tuz, maya) ve taze limon.
- Alerjen Uyarısı:** Glüten (kıvam unundan ve ktır ekmekten dolayı) ve Laktoz (çorba tabanında ve üzerinde kullanılan tereyağından dolayı) içerir.

Besin Ögesi	100g/ml İçin
Enerji (Kalori)	82 kcal
Yağ	3.4 g
Karbonhidrat	8.8 g
Protein	4.1 g

İçli Köfte (Adet)

Özel baharatlar, ince bulgur ve dövülmüş etle hazırlanan incecik dış kabuğun içerisine; bolca kavrulmuş zırh kıyması, kuru soğan, ceviz içi ve taze otların doldurulmasıyla hazırlanır. Tercihe göre çıtır çıtır kızartma veya daha hafif olan geleneksel haşlama usulüyle sıcak servis edilir. İçindekiler: Dış harcı [köfielik ince bulgur, dana eti (yağsız), irmik, buğday unu, yumurta, biber salçası, kimyon, karabiber, tuz]. İç harcı [dana/kuzu kıyması, kuru soğan, ceviz içi, tereyağı, ayçiçek yağı, maydanoz, pul biber, karabiber, tuz]. Kızartma seçeneğinde kızartma yağı. Alerjen Uyarısı: Glüten (bulgur, irmik, un), Yumurta ve Sert Kabuklu Meyveler (ceviz içi) içerir. İç harcındaki tereyağından dolayı eser miktarda Laktoz içerebilir.	Besin Ögesi	1 Adet Kızartma (40g)
	Enerji (Kalori)	122 kcal
	Yağ	7.8 g
	Karbonhidrat	8.6 g
	Protein	4.5 g

Fındık Lahmacun (Adet)

Taş fırının yüksek ateşinde çıtır çıtır pişirilmiş, avuç içi büyüklüğünde minik lahmacun hamuru üzerine; zırhlanmış kıyma, domates, biber, sarımsak ve taze maydanozlu nefis iç harcın yayılmasıyla hazırlanan enfes bir başlangıç. İçindekiler: Lahmacun hamuru (buğday unu, su, tuz, maya), lahmacun içi [dana ve kuzu kıyması, kuyruk yağı, domates, yeşil biber, kapya biber, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, domates/biber salçası, isot, pul biber, karabiber, tuz]. Alerjen Uyarısı: Glüten (buğday unu) içerir. İç harcında veya hamurunda süt ürünü kullanılmamıştır.	Besin Ögesi	100g İçin	1 Adet (40g) İçin
	Enerji (Kalori)	215 kcal	86 kcal
	Yağ	8.2 g	3.3 g
	Karbonhidrat	24.5 g	9.8 g
	Protein	10.8 g	4.3 g

İKRAMLAR**1. Patates Kızartması (Ortak Paylaşımlı Tabak)**

Dış ı çıtır, içi yumuşacık altın sarısı patates dilimlerinin sıcak sıcak servis edilen en sevilen hali.

- **İçindekiler:** Parmak dilim patates, kızartma yağı (ayçiçek yağı), tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Doğrudan bir alerjen içermez (mutfaktaki glütenli ürünlerle aynı kızartma ünitesi kullanılıyorsa çapraz bulaşma riski hariç).
- **Porsiyon:** 1 Orta Boy Paylaşımlı Tabak (Yaklaşık 150g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 290 kcal | **1 Tabak (150g) için: 435 kcal**

2. Yoğurt Tarator (Naneli)

Süzme yoğurdun yoğun kıvamı, taze sebzelerin ferahlığı ve nane aromasıyla kebabların yanına en çok yakışan ikramımız.

- **İçindekiler:** Süzme yoğurt, rendelenmiş taze salatalık/havuç, sarımsak, sızma zeytinyağı, kuru nane, tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Laktoz (yoğurt) içerir.
- **Porsiyon:** 1 İkram Kasesi (Yaklaşık 120g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 95 kcal | **1 Kase (120g) için: 114 kcal**

3. Ezme (Acılı Antep Ezmesi Usulü)

Satır arası incecik kıyılmış taze sebzelerin, bol nar ekşisi ve baharatlarla harmanlandığı iştah açıcı klasik.

- **İçindekiler:** İnce kıyılmış domates, yeşil biber, kuru soğan, maydanoz, domates/biber salçası, nar ekşisi, sızma zeytinyağı, isot, pul biber, nane, sumak, tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Doğrudan bir alerjen içermez.
- **Porsiyon:** 1 İkram Kasesi (Yaklaşık 120g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 70 kcal | **1 Kase (120g) için: 84 kcal**

4. Fırın Tepsisinde Pişmiş Soğan

Taş fırının odun ateşinde, kebab tepsilerinin kenarında kendi suyuyla lokum kıvamında karamelize olmuş köz soğan.

- **İçindekiler:** Kabuksuz bütün kuru soğan, hafif ayçiçek yağı, nar ekşisi sosu, sumak, tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Doğrudan bir alerjen içermez.
- **Porsiyon:** 1 İkram Tabacağı (Yaklaşık 100g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 65 kcal | **1 Porsiyon (100g) için: 65 kcal**

5. Çiğ Köfte (Her Tabakta 4 Sıkım)

Geleneksel esmer bulgur, taze baharatlar ve nar ekşisiyle yoğrulan, her masaya standart 4 sıkım olarak gelen iştah açıcı.

- **İçindekiler:** Esmer köftelik bulgur, kuru soğan, sarımsak, domates/biber salçası, isot, pul biber, kimyon, yenibahar, bitkisel yağ, nar ekşisi, taze maydanoz, tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Glüten (esmer bulgur) içerir.
- **Porsiyon:** 1 Tabak (4 Sıkım - Yaklaşık 100g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 230 kcal | **4 Sıkım (100g) için: 230 kcal**

6. Mevsim Salata (Bol)

Kebab ve pidelerin yanında ferahlık sunan, sofranın rengi bol malzemeli taze mevsim salatası.

- **İçindekiler:** Göbek marul, mor lahana, rendelenmiş havuç, çeri domates, salatalık, roket/maydanoz, sızma zeytinyağı, taze limon suyu, pancar turşusu, tuz.
- **Alerjen Uyarısı:** Doğrudan bir alerjen içermez.
- **Porsiyon:** 1 Büyük Paylaşımlı Bol Tabak (Yaklaşık 250g)
- **Kalori Değeri:** 100g için 45 kcal | **1 Büyük Tabak (250g) için: 112 kcal**