REGNUM
CARYA

ENG

STARTERS

EGGPLANT SOUP WITH ROQUEFORT (V)

DEEP BLUE
Deep Sea Fishes, Steamed Leek, Poppy Seed Sour Cream, Avocado Tartare, Melon, Fresh Herbs and Citrus Sauce

VEAL CARPACCIO
Thinly Sliced Raw Beef Tenderloin, Baby Spinach Leaves, Parmesan Cheese, Chestnut Crumble, Balsamic Vinegar and Olive Oil

BURRATA CHEESE SALAD (V)
Sourdough Toasted Bread, Wild Rocket Leaves, Citrus Truffle and Vinaigrette Sauce

POSEIDON PLATTER
Jumbo Shrimp, Scallop, Blue Crab Meat, Lemonade Flavored Couscous Salad , Guacamole Dip, Fresh Herbs and Pomegranate Juice Sauce

STUFFED SQUID WITH SHRIMP AND CHEDDAR CHEESE
Served with Lime Flavored Horseradish Sauce

HOMEMADE GRILLED SAUSAGES
Ottoman Sausage, Beef Frankfurter, Cheese Sausage, Chicken Sauage, Sauteed Potatoes with Caramelized Onions

CRISPY BREADED SHRIMPS
Deep Fried Jumbo Shrimps with Garlic Cheese Butter Sauce

SALADS FOR SHARING

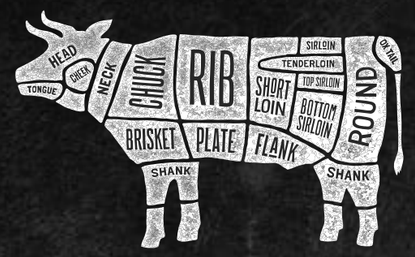
ICEBERG WEDGE SALAD
Iceberg Lettuce, Crispy Onions, Veal Bacon, Fresh Sage Roquefort Sauce and Purple Grape – Tomato Salsa

PINK TOMATO AND BEETROOT SALAD
Tomato, Beetroot, Farmer's Cheese, Pickled Onion, Olive Oil, Orange – Pumpkin Seed Sauce

ROCKET SALAD
Charcoal Roasted Sweet Corn Seeds, Radishes and Whole Grain Mustard Sauce

GREEN SALAD
Seasonal Greens, Grilled Pickled Okra, Cherry Tomato, Cucumber and Coriander- Olive Paste Vinaigrette

SET · CUTS OF BEEF · 1



DRY AGED & PREMIUM CUTS

DRY-AGED T-BONE STEAK (400-450 gr)

DRY-AGED BONE-IN RIB EYE STEAK (400-450 gr)

DRY-AGED NEW YORK STRIP STEAK (350-400 gr)

DRY-AGED BONELESS RIB EYE STEAK (300-350 gr)

FILLET MIGNON STEAK (300-350 gr)

LAMB CHOPS
Josper Potatoes and Cheese Sauce

VEAL RIB EYE SHASHLIK
Ground Mushroom - Crispy Garlic Matchsticks Potatoes and Fresh Spices Cheese Sauce

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK* (1000 gr) For 2 — **50 €**

DRY-AGED PORTERHOUSE STEAK* (600 gr) — **25 €**

** Additional charge on your cover fee*

- *Prices are in Euros and include VAT*
- *Children aged 0-6 are free of charge, and children 6-12 have 50% discount.*
- *Prices are determined based on the uncooked weight.*

STEAK SAUCES & TOPPINGS

BÉARNAISE SAUCE

BLACK PEPPER SAUCE

WHOLE GRAIN MUSTARD- CHEESE SAUCE

CHIMICHURRI SAUCE

AVOCADO-LIME COMPOUND BUTTER

GARLIC-HERB COMPOUND BUTTER

SMOKED CHILI-HONEY COMPOUND BUTTER

GARLIC BLACK OLIVE TAPENADE

SIDE DISHES FOR SHARING

Choice of three for your table

MACARONI AU GRATIN

CREAMED SPINACH

SAUTEED ASPARAGUS AND BROCCOLI

SAUTEED SWEET CORN

HOMEMADE CHUNKY CHIPS

MASHED POTATO WITH CRUSHED RED PEPPER FLAKES

OYSTER MUSHROOMS RAGOUT

ROASTED GARLIC WITH BUTTER

(V) Suitable for vegetarians. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know the ingredients used please ask the Manager.

MAINS & PASTA

SEVK-ET GOURMET BURGER
Peri Peri Potatoes

JOSPER-GRILLED CHICKEN
Served with Chimichurri Sauce

OVEN-BAKED SEABASS FISH
Seasonal Vegetables and Orange-Balsamic Sauce

GRILLED SALMON
Grilled Pumpkin, Green Lentil and Mustard-Pesto Sauce

WILD MUSHROOM FETTUCCINE (V)
Cream Sauce and Parmesan Cheese

CASARECCE PASTA (V)
Green, Yellow, Black Zucchini, Quinao, Vinegar and Garlic

EGGPLANT ROLLATINI (V)
Halloumi Cheese, Tomato and Thyme

DESSERTS

HOMEMADE FOREST FRUIT TART

KEY LIME CHEESECAKE WITH VANILLA SEEDS

PISTACHIO BAKLAVA

GOURMET CHOCOLATE FOUR

PASTEL DE NATA

CREME BRULEE

CHOCOLATE CAKE

SLICED SEASONAL FRUITS

ICE CREAM SELECTIONS

We would like to inform you, that for guests who don't choose from the menu, a cover fee of 20 euros will be charged.

REGNUM
CARYA

TR

BAŞLANGIÇLAR

ROKFOR PEYNİRLİ PATLICAN ÇORBASI (V)

DERİN MAVİ
Derin Su Balıkları, Buharda Pırasa, Haşhaşlı Ekşi Krema, Avokado Tartar, Kavun, Taze Baharatlar ve Narenciye Sos ile

DANA CARPACCIO
ince Dilimlenmiş Dana Bonfile, Baby Ispanak Yaprakları, Parmesan Peyniri, Kestane Parçacıkları, Balzamik Sirke ve Zeytinyağı ile

BURRATA PEYNİRİ SALATASI (V)
Ekşi Mayalı Kızarmış Ekmek, Yaban Roka Yaprakları, Narenciyeli Trüf Mantarı ve Vinegret Sos ile

POSEİDON TABAĞI
Jumbo Karides, Deniz Tarağı, Mavi Yengeç Eti, Limonata Aromalı Kuskus Salatası, Guacamole Dip, Taze Baharatlar ve Nar Suyu Sos ile

KARİDES VE CHEDDAR PEYNİRİ DOLGULU KALAMAR
Lime Aromalı Bayır Turpu Sos ile

EV YAPIMI IZGARA SOSİS
Osmanlı Sucuk, Dana Frankfurter, Peynirli Sosis, Tavuklu Sosis ve Karamelize Soğanlı Patates

ÇITIR KARİDES PANE
Kızarmış Jumbo Karides Sarımsaklı Peynirli Terayağı Sos ile

PAYLAŞIMLI SALATALAR

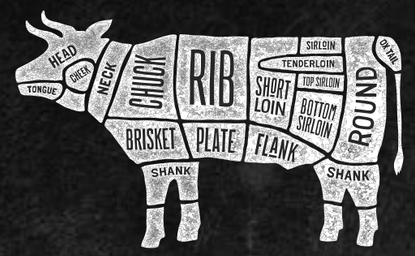
ICEBERG WEDGE SALATASI
Iceberg Marul, Kıtır Soğan, Dana Bacon, Taze Adaçaylı Rokfor Sos ve Mor Üzümlü Domates Salsa

PEMBE DOMATES VE PANCAR SALATASI
Domates, Pancar, Köy Peyniri, Soğan Turşusu, Zeytinyağı ve Portakallı Kabak Çekirdeği Sos

ROKA SALATASI
Közlenmiş Mısır Taneleri, Renkli Turplar ve Taneli Hardal Sos

YEŞİL SALATA
Mevsim Yeşillikleri, Izgara Bamya Turşusu, Cherry Domates, Salatalık ve Kişnişli Zeytin Ezmeli Vinegret Sos

SET · CUTS OF BEEF · 1



DRY AGED & PREMIUM KESİMLER

KURU DİNLENDİRME T-BONE STEAK (400-450 gr)

KURU DİNLENDİRME DALLAS STEAK (400-450 gr)

KURU DİNLENDİRME NEW YORK STEAK (350-400 gr)

KURU DİNLENDİRME RIB EYE STEAK (300-350 gr)

DANA FİLE MİNYON STEAK (300-350 gr)

KUZU PİRZOLA
Josper Patates ve Peynir sos ile

DANA ANTRİKOT ŞAŞLIK
Mantar Tozlu, Kıtır Sarımsaklı Kibrit Patates ve Taze Baharatlı Peynir Sos

KURU DİNLENDİRME TOMAHAWK STEAK* (1000 gr) 2 Kişilik — **50 €**

KURU DİNLENDİRME PORTERHOUSE STEAK* (600 gr) — **25 €**

**Kuver ücretinize ilave ücret olarak dahil edilecektir.*

- *Tüm fiyatlarımız (€) Euro'dur ve tüm vergiler dahildir.*
- *0-6 yaş arası çocuklar ücretsizdir ve 6-12 yaş arası çocuklara %50 indirim yapılır.*

SOSLAR & TOPPİNGLER

BERNEZ SOS

KARABİBER SOS

TANE HARDALLI-PEYNİR SOS

CHİMİCHURRİ SOS

AVOKADO VE LİME ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

SARIMSAK VE TAZE BAHARATLI ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

TÜTSÜLENMİŞ ACI BİBER VE BAL ÇEŞNİLİ TEREYAĞ

SARIMSAKLI VE SİYAH ZEYTİNLİ TAPENADE

PAYLAŞIMLI EK LEZZETLER

Masanız için üç yan yemek seçebilirsiniz.

FIRINDA MAKARNA GRATEN

KREMALI ISPANAK

KUŞKONMAZ VE BROKOLİ SOTE

DİLİMLENMİŞ SOTE TATLI MISIR

EV YAPIMI CHUNKY PATATES

KIRMIZI PUL BİBERLİ PATATES PÜRESİ

İSTİRİDYE MANTARLI RAGU

FIRINLANMIŞ TEREYAĞLI SARIMSAK

(V) Vejeteryanlar için uygundur. Eğer herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz var ise lütfen Restoran Müdürüne bilgi veriniz

ANA YEMEKLER & MAKARNALAR

SEVK-ET GURME BURGER
Peri Peri Baharatlı Patates ile

JOSPER IZGARA TAVUK
Chimichurri Sos ile

FIRINDA LEVREK BALIĞI
Mevsim Sebzeleri ve Portakallı Balzamik Sos ile

IZGARA SOMON BALIĞI
Izgara Bal Kabağı, Yeşil Mercimek ve Hardallı Pesto Sos ile

YABAN MANTARLI FETTUCCİNE MAKARNA (V)
Krema Sos ve Parmesan Peyniri ile

CASARECCE MAKARNA (V)
Yeşil, Sarı ve Siyah Kabak, Kinoa, Sirke ve Sarımsak ile

PATLICAN ROLLATİNİ (V)
Hellim Peyniri, Domates ve Kekik ile

TATLILAR

EV YAPIMI ORMAN MEYVELİ TART

VANİLYA TOHUMLU VE MİSKET LİMONLU CHEESECAKE

FISTIKLI BAKLAVA

PREMİUM GURME ÇİKOLATALAR

PASTEL DE NATA

CREME BRULEE

ÇİKOLATALI KEK

DİLİMLENMİŞ MEVSİM MEYVELERİ

DONDURMA SEÇENEKLERİ

Menüden Seçim Yapmayan Misafirler İçin, 20€ (Euro) Kuver Servis Ücreti Ekleneceğini Bildirmek İsteriz.

REGNUM
CARYA

GE

VORSPEISE

AUBERGINENSUPPE MIT ROQUEFORT KÄSE (V)

TIEFBLAU
Tiefseefische, Gedämpfter Lauch, Mohn Sauerrahm, Avocado Tatar, Melone, mit frischen Gewürzen und Zitrussoße

KALB CARPACCIO
Dünn gechnittener Kalb Steak, Baby-Spinat-Blätter, Parmesankäse, Kastanien Stücke, mit Balsamico-Essig und Olivenöl

BURRATA KÄSESALAT (V)
Saure Hefe gebratenes Brot, wilde Rucola Blätter mit Zitrus Trüffelpilz und Essigsauce

POSEIDON TELLER
Riesengarnele, Jakobsmuschel, Blaues Krebsfleisch, Couscous Salat mit Limonaden Geschmack, Guacamole Dip, mit frischen Gewürzen und Granatapfelsaftsoße

CALAMARI GEFÜLLT MIT GARNELEN UND CHEDDAR KÄSE
Mit Meerrettichsoße mit Limettengeschmack

HAUSGEMACHTE GRILLWURST
Osmanische Wurst, Frankfurter, Käse Wurst, Hühnerwurst und Kartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln

KNUSPRIGE GARNELENPFANNE
Gebratene Riesengarnelen, Mit Knoblauchkäse Buttersoße

GETEILTE SALATE

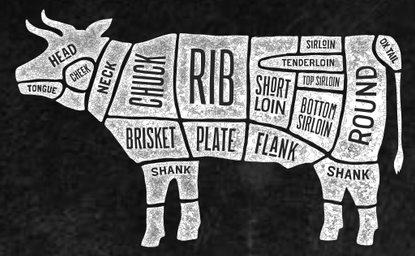
EISBERG WEDGE SALAT
Eisbergsalat, Knusprige Zwiebel, Kalbspeck, Roquefort Soße mit frischem Salbei und Lila Trauben Tomaten Salsa

ROSA TOMATEN UND RÜBENSALAT
Tomaten, Rüben, Dorf Käse, Essigzwiebeln, Olivenöl und Orangen Kürbiskernsoße

RUCOLA SALAT
Geröstete Maiskörner, Renkli Turplar ve Farbige Radieschen und Senfsauce

GRÜNERSALAT
Saisonales Grün, Gegrillte Essigokra, Cherry Tomaten, Gurken und Salatalık ve Essigsoße mit Koriander Olivenpaste

SET · CUTS OF BEEF · 1



TROCKEN GEALTERT & PRÄMIE SCHNITT

TROCKEN GEALTERT T-BONE STEAK (400-450 gr)

TROCKEN GEALTERT DALLAS STEAK (400-450 gr)

TROCKEN GEALTERT NEW YORK STEAK (350-400 gr)

TROCKEN GEALTERT RIB EYE STEAK (300-350 gr)

ZIERLICHER RINDERFILET STEAK (300-350 gr)

LAMM KOTELETTEN
Mit Josper Kartoffeln und Käsesoße

KALB ENTRECOT SCHASCHLIK
Pilze, knusprige Knoblauch Streichholzkartoffeln und frische würzige Käsesoße

TROCKEN GEALTERT TOMAHAWK STEAK* (1000 gr) für 2 Personen — **50 €**

TROCKEN GEALTERT PORTERHOUSE STEAK* (600 gr) — **25 €**

**Es wird auf Ihre Rechnung als zusätzliche Gebühr hinzugefügt*

- *Alle Preise sind in Euro (€) und alle Steuern sind inbegriffen.*
- *Kinder zwischen 0 und 6 Jahren sind kostenfrei und Kinder zwischen 6 und 12 Jahren erhalten eine 50% Ermäßigung.*

SOßEN&BEILAGEN

BEARNAISE SOßE

PEPPER SOßE

SENF- KÄSE SOßE

CHIMICHURRI SOßE

AVOCADO UND LIMETTEN AROMATISIERTE BUTTER

KNOBLAUCH UND FRISCHE GEWÜRZE AROMATISIERTE BUTTER

GERÄUCHERTER SCHARFER PFEFFER UND HONIG AROMATISIERTE BUTTER

TAPENADE MIT KNOBLAUCH UND SCHWARZEN OLIVEN

BEILAGENGERICHTE ZUM TEILEN

Drei auswahl pro Tisch

MACARONI AU GRATIN

RAHMSPINAT

GEBRATENER SPARGEL UND BROKKOLI

GESCHNITTENER ZUCKERMAIS

HAUSGEMACHTE KLUMPİG CHIPS

KARTOFFELPÜREE MIT ZERQUETSCHTEN ROTEN PFEFFERFLOCKEN

AUSTERN-PILZ-RAGOUT

GERÖSTETER KNOBLAUCH MIT BUTTER

((V) Für Vegetarier geeignet. Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien, um zu wissen welche Zutaten verwenden wurden, wenden Sie sich bitte an den Manager

HAUPTGERICHTE & PASTA

SEVK-ET GURME BURGER
Peri Peri kartoffeln

JOSPER GEGRILLTES HÜHNCHEN
Serviert mit Chimichurri-Sauce

OFENGEBACKENE MEERESBASSFISCH
Saisonales Gemüse und Orangen-Balsamico-Sauce

GEGRILLTER LACHS
Gegrillter Kürbis, grüne Linsen und Senf-Pesto-Sauce

WILDE PILZFETTUCCINE (V)
Sahnesauce und Parmesankäse

CASARECCE PASTA (V)
Grüne, gelbe, schwarze Zucchini, Quinoa, Essig und Knoblauch

AUBERGINE ROLLATİNİ (V)
Halloumi Käse, Tomaten und Thymian

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES WALDFRUCHTTORTE

KEY LIME KÄSEKUCHEN MIT VANILLASAMEN

BAKLAVA PISTAZIE

GOURMET-SCHOKOLADE

PASTEL DE NATA

CREME BRULEE

SCHOKOLADENKUCHEN

GESCHNITTENE SAISONFRÜCHTE

EISAUSWAHL

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass für Gäste die nicht aus dem Menü wählen eine Cover Gebühr von 20 Euro berrechnet wird.

REGNUM
CARYA

RU

ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАН С РОКФОРТОМ (V)

ДИП БЛУ
Глубоководные рыбы, лук-порей на пару, сметана с маковыми семечеками, тартар из авокадо, дыня, свежие травы и цитрусовый соус

КАРПАЧЧО С ТЕЛЯТИНОЙ
Тонко нарезанная сырая говяжья вырезка, листья шпината, сыр пармезан, каштан , бальзамический уксус и оливковое масло

САЛАТ С СЫРОМ БУРАТТА (V)
Поджаренный на закваске хлеб, листья руколлы, цитрусовые трюфели и соус винегрет

ТАРЕЛКА ПОСЕЙДОН
Жумбо креветка, морской гребешок, мясо синего краба, салат из кус-кус с ароматом лимонада, соус гуакамоле, соки из свежих трав и граната

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
Подается с соусом из хрена со вкусом лайма

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ
Османская колбаса, говяжья колбаса, сырная колбаса, куриная колбаса, обжаренный картофель с карамелизированным луком

ЖАРЕНАЯ КРЕВЕТКА JUMBO
Подается с чесночно-сырным соусом

САЛАТЫ

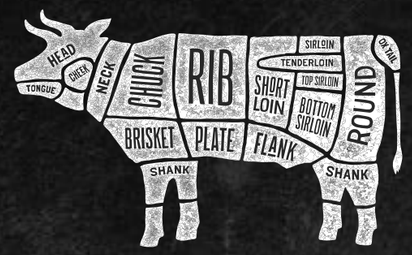
АЙСБЕРГ КЛИНОВЫЙ САЛАТ
Салат Айсберг, хрустящий лук, бекон из телятины, соус из свежего шалфея с рокфором и пурпурный виноград - томатная сальса

САЛАТ ИЗ РОЗОВОГО ТОМАТА И СВЕКЛЫ
Помидор, свекла, фермерский сыр, маринованный лук, оливковое масло, апельсин - тыквенный соус

САЛАТ С РУКОЛЛОЙ
Обжаренные на углях семена сладкой кукурузы, редис и горчичный соус из цельного зерна

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ
Сезонная зелень, маринованная окра на гриле, помидоры черри, огурец и кориандр - винная паста с оливковой

SET · CUTS OF BEEF · 1



СУХИЕ СТЕЙКИ ПРЕМИУМ

DRY-AGED T-BONE СТЕЙК 400-450 гр.

DRY-AGED RIB EYE BONE IN СТЕЙК 300-350 гр.

DRY-AGED NEW YORK СТЕЙК 350-400 гр.

DRY-AGED RIB EYE BONELESS СТЕЙК 300-350 гр.

ФИЛЕ МИНЬОН СТЕЙК 300-350 гр.

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ
Подаются с картофелем и сырный соусом

АНТРЕКОТ ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Измельченный гриб - хрустящие чесночные палочки, картофель и сырный соус со свежими специями

DRY-AGED TOMAHAWK СТЕЙК* (1000 гр) На 2 Персоны — **50 €**

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС* (600 гр) — **25 €**

* Он будет добавлен к вашему счету в качестве дополнительной платы

Все цены указаны в евро. Дети от 0 до 6 бесплатно, детям с 6 до 12 лет предоставляется 50% скидка.

СТЕЙК СОУСЫ И ТОПИНГИ

БЕРНЕЗ СОУС

ЧЕРНЫЙ ПЕРЦОВЫЙ СОУС

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЧНО-СЫРНЫЙ СОУС

ЧИМИЧУРРИ СОУС

АВОКАДО-ЛАЙМ С МАСЛОМ

ЧЕСНОЧНО-ТРАВЯНОЙ СОУС С МАСЛОМ

КОПЧЕНЫЙ СОУС С ЧИЛИ И МЕДОМ

ЧЕСНОЧНО-ОЛИВКОВЫЙ ТАПЕНАД

ОБЩИЕ ЗАКУСКИ

Выбор На Троих Для Вашего Стола

МАКАРОНИ АУ ГРАТИН

СЛИВОЧНЫЙ ШПИНАТ

ЖАРЕНЫЙ АСПАРАГУС И БРОККОЛИ

СЛАДКАЯ КУКУРУЗА С СОУСОМ

ДОМАШНЯЯ ЧИПЧИКА

КАРТОФЕЛЬ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

ОРИСТЕРНЫЕ ГРИБЫ RAGOUT

ЖАРЕНЫЙ ЧЕСНОК С МАСЛОМ

знак (V) обозначает, что данное блюдо является вегетарианским. Если у вас есть какая либо аллергия или особые предпочтения, пожалуйста проинформируйте шефа ресторана или вашего официанта. Приятного аппетита!

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА И ПАСТА

SEVK-ET GURME BURGER
Подаётся с картофелем Пери Пери

ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК
Подаётся с соусом чимичурри

ЗАПЕЧЕННАЯ МОРСКАЯ РЫБА
Подаётся с сезонными овощами и апельсиново-бальзамическим соусом

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
Подаётся с соусом на гриле из тыквы, зеленой чечевицы и горчицы

ФЕТТУЧИНИ С ГРИБАМИ (V)
Подаётся со сливочным соусом и сыром пармезан

CASARECCE ПАСТА (V)
Подаётся с зелеными, желтыми, черными цуккини, квино, уксусом и чесноком

БАКЛАЖАН РОЛЛАТИНИ (V)
Подаётся с сыром Халлуми, Помидором и Тимьяном

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНЯЯ ТАРТ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ

ЧИЗКЕЙК С ЛАЙМОМ , СЕМЕЧКАМИ И ВАНИЛЬЮ

БАКЛАВА С ФИСТАШКАМИ

ЧЕТЫРЕ ШОКОЛАДА

PASTEL DE NATA

КРЕМ БРЮЛЕ

СУФЛЕ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

Мы хотели бы сообщить вам, что для гостей, которые не выбирают меню, взимается плата в размере 20 евро.

REGNUM
CARYA

TR

BAŞLANGIÇLAR

DANA CARPACCIO 9€
ince Dilimlenmiş Dana Bonfile, Baby Ispanak Yaprakları, Parmesan Peyniri, Kestane Parçacıkları, Balzamik Sirke ve Zeytinyağ ile

DERiN MAVi 9€
Derin Su Balıkları, Buharda Pırasa, Haşhaşlı Ekşi Krema, Avokado Tartar, Kavun, Taze Baharatlar ve Narenciye Sos ile

BURRATA PEYNiRi SALATASI (V) 7€
Ekşi Mayalı Kızarmış Ekmek, Yaban RokaYaprakları ve Narenciyeli Trüf Mantarı ve Vinegret Sos ile

POSEiDON TABAĞI 13€
Jumbo Karides, Deniz Tarağı, Mavi Yengeç Eti, Limonata Aromalı Kuskus Salatası, Guacamole Dip,Taze Baharatlar ve Nar Suyu Sos ile

KARiDES VE CHEDDAR PEYNiRi DOLGULU KALAMAR 11€
Lime Aromalı Bayır Turpu Sos ile

EV YAPIMI IZGARA SOSiS 9€
Osmanlı Sucuk, Dana Frankfurter, Peynirli Sosis, Tavuklu Sosis ve Karamelize Soğanlı Patates

ÇITIR KARiDES PANE 13€
Kızarmış Jumbo Karides Sarımsaklı Peynirli Terayağ Sos ile

ROKFOR PEYNiRLi PATLICAN ÇORBASI (V) 4€

PAYLAŞIMLI SALATALAR

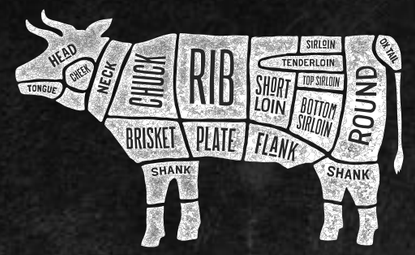
ICEBERG WEDGE SALATASI 6€
Iceberg Marul, Kıtır Soğan, Dana Bacon, Taze Adaçaylı Rokfor Sos ve Mor Üzümlü Domates Salsa

PEMBE DOMATES VE PANCAR SALATASI 5€
Domates, Pancar, Köy Peyniri, Soğan Turşusu, Zeytinyağı ve Portakallı Kabak Çekirdeği Sos

ROKA SALATASI 5€
Közlenmiş Mısır Taneleri, Renkli Turplar ve Taneli Hardal Sos

YEŞİL SALATA 5€
Mevsim Yeşillikleri, Izgara Bamya Turşusu, Cherry Domates, Salatalık ve Kişnişli Zeytin Ezmeli Vinegret Sos

SET · CUTS OF BEEF · 1



DRY AGED & PREMIUM KESİMLER

Tüm steakler, isteğinize göre Ev Yapımı Patates Kızartması, Fırınlanmış Western Patates veya Ezme Patates ile servis edilir.

T-BONE STEAK KURU DiNLEMDiRME (400-450 gr) 27€

DALLAS STEAK KURU DiNLENDiRME (400-450 gr) 26€

NEW YORK STEAK KURU DiNLENDiRME (350-400 gr) 27€

RIB EYE STEAK KURU DiNLENDiRME (300-350 gr) 27€

TOMAHAWK STEAK KURU DiNLENDiRME (1000 gr) 2 Kişilik 57€

PORTERHOUSE STEAK KURU DiNLENDiRME (600 gr) 34€

DANA FiLE MiNYON STEAK (300-350 gr) 26€

- *Tüm steaklerimiz en az 28 gün boyunca kuru dinlendirilmiş olup usta kasap şefimiz tarafından elle kesilmiştir.*
- *Menüden seçim yapmayan misafirler için, 20€ (euro) kuver servis ücreti ekleneceğini bildirmek isteriz.*

SOSLAR & TOPPiNGLER

BERNEZ SOS

KARABiBER SOS

TANE HARDALLI-PEYNiR SOS

CHiMiCHURRi SOS

AVOKADO VE MİSKET LİMONLU ÇEŞNiLi TEREYAĞ

SARIMSAK VE TAZE BAHARATLI ÇEŞNiLi TEREYAĞ

TÜTSÜLENMiŞ ACI BiBER VE BAL ÇEŞNiLi TEREYAĞ

SARIMSAKLI VE SiYAH ZEYTiNLi TAPENADE

PAYLAŞIMLI EK LEZZETLER

FIRINDA MAKARNA GRATEN 3€

DiLiMLENMiŞ SOTE MISIR 3€

iSTiRiDYE MANTARLI RAGU 5€

FIRINLANMIŞ TEREYAĞLI SARIMSAK 3€

KREMALI ISPANAK KUŞKONMAZ VE BROKOLİ SOTE 5€

- *Tüm fiyatlarımız (€) Euro'dur ve tüm vergiler dahildir.*
- *Fiyatlar pişmemiş et ağırlığına göre belirlenmiştir.*
- *(V) Vejeteryanlar için uygundur. Eğer herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz var ise lütfen Restoran Müdürüne bilgi veriniz.*

ANA YEMEKLER & MAKARNALAR

SEVK-ET GURME MINI BURGER 11€
Üç Farkı Burger Ekmeği ve Peri Peri Baharatlı Patates ile

KUZU PİRZOLA 18€
Josper Patates ve Peynir ile

DANA ANTRİKOT ŞAŞLIK 21€
Mantar Tozlu, Kıtır Sarımsaklı Kibrit Patates ve Taze Baharatlı Peynir Sos

JOSPER IZGARA TAVUK 13€
Chimichurri Sos ile

FIRINDA LEVREK BALIĞI 14€
Mevsim Sebzeleri ve Portakallı Balzamik Sos ile

IZGARA SOMON BALIĞI 15€
Izgara Bal Kabağı, Yeşil Mercimek ve Hardallı Pesto Sos ile

YABAN MANTARLI FETTUCiNE MAKARNA (V) 11€
Krema Sos ve Parmesan Peyniri ile

CASARECCE MAKARNA (V) 9€
Yeşil, Sarı ve Siyah Kabak, Kinoa, Sirke ve Sarımsak ile

PATLICAN ROLLATİNİ (V) 9€
Hellim Peyniri, Domates ve Kekik ile

TATLILAR

EV YAPIMI ORMAN MEYVELİ TART 5 €

VANİLYA TOHUMLU VE MİSKET LİMONLU CHEESECAKE 5 €

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA 7 €

PREMİUM GURME ÇİKOLATALAR 5 €

PASTEL DE NATA 6 €

CREME BRULEE 5 €

ÇİKOLATALI KEK 5 €

FISTIKLI KATMER 5 €
Kaymak ve Vanilyalı Dondurma ile

DİLİMLENMİŞ MEVSİM MEYVELERİ 5 €

DONDURMA SEÇENEKLERİ 2 €

REGNUM
CARYA

ENG

STARTERS

VEAL CARPACCIO 9€
Thinly Sliced Raw Beef Tenderloin, Baby Spinach Leaves, Parmesan Cheese, Chestnut Crumble, Balsamic Vinegar and Olive Oil

DEEP BLUE 9€
Deep Sea Fishes, Steamed Leek, Poppy Seed Sour Cream, Avocado Tartare, Melon, Fresh Herbs and Citrus Sauce

BURRATA CHEESE SALAD (V) 7€
Sourdough Toasted Bread, Wild Rocket Leaves, Citrus Truffle and Vinaigrette Sauce

POSEIDON PLATTER 13€
Jumbo Shrimp, Scallop, Blue Crab Meat, Lemonade Flavored Couscous Salad , Guacamole Dip, Fresh Herbs and Pomegranate Juice Sauce

STUFFED SQUID WITH SHRIMP AND CHEDDAR CHEESE 11€
Served with Lime Flavored Horseradish Sauce

HOMEMADE GRILLED SAUSAGES 9€
Ottoman Sausage, Beef Frankfurter, Cheese Sausage, Chicken Sauage, Sauteed Potatoes with Caramelized Onions

CRISPY BREADED SHRIMPS 13€
Deep Fried Jumbo Shrimps with Garlic Cheese Butter Sauce

EGGPLANT SOUP WITH ROQUEFORT (V) 4€

SALADS FOR SHARING

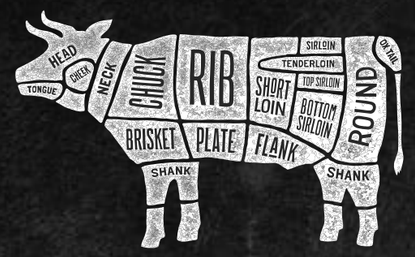
ICEBERG WEDGE SALAD 6€
Iceberg Lettuce, Crispy Onions, Veal Bacon, Fresh Sage Roquefort Sauce and Purple Grape – Tomato Salsa

PINK TOMATO AND BEETROOT SALAD 5€
Tomato, Beetroot, Farmer's Cheese, Pickled Onion, Olive Oil, Orange – Pumpkin Seed Sauce

ROCKET SALAD 5€
Charcoal Roasted Sweet Corn Seeds, Radishes and Whole Grain Mustard Sauce

GREEN SALAD 5€
Seasonal Greens, Grilled Pickled Okra, Cherry Tomato, Cucumber and Coriander- Olive Paste Vinaigrette

SET · CUTS OF BEEF · 1



PREMIUM & DRY AGED CUTS

All our steaks are served with choice of Homemade French Fries, Baked Western Potatoes or Mashed Potatoes

DRY-AGED T-BONE STEAK (400-450 gr) 27€

DRY-AGED BONE-IN RIB EYE STEAK (400-450 gr) 26€

DRY-AGED NEW YORK STRIP STEAK (350-400 gr) 27€

DRY-AGED BONELESS RIB EYE STEAK (300-350 gr) 27€

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK (1000 gr) For 2 57€

DRY-AGED PORTERHOUSE STEAK (600 gr) 34€

FILLET MIGNON STEAK (300-350 gr) 26€

- *All our steaks are dry-aged for a minimum of 28 days and hand cut by our master butcher-chef.*
- *We would like to inform you, that for guests who don't choose from the menu, a cover fee of 20 euros will be charged.*

STEAK SAUCES & TOPPINGS

BÉARNAISE SAUCE

BLACK PEPPER SAUCE

WHOLE GRAIN MUSTARD- CHEESE SAUCE

CHIMICHURRI SAUCE

AVOCADO-LIME COMPOUND BUTTER

GARLIC-HERB COMPOUND BUTTER

SMOKED CHILI-HONEY COMPOUND BUTTER

GARLIC BLACK OLIVE TAPENADE

SIDE DISHES FOR SHARING

MACARONI AU GRATIN 3€

SLICED SAUTEED CORN 3€

OYSTER MUSHROOMS RAGOUT 5€

ROASTED GARLIC WITH BUTTER 3€

CREAMED SPINACH SAUTEED ASPARAGUS AND BROCCOLI 5€

- *Prices are in Euros and include VAT*
- *Menu subject to change based on seasonal availability Prices are determined based on the uncooked weight.*
- *(V) Suitable for vegetarians. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know the ingredients used please ask the Manager.*

MAINS & PASTA

SEVK-ET GOURMET MINI BURGER 11€
Three Kinds of Burger Bun and Peri Peri Potatoes

LAMB CHOPS 18€
Josper Potatoes and Cheese Sauce

VEAL RIB EYE SHASHLIK 21€
Ground Mushroom - Crispy Garlic Matchsticks Potatoes and Fresh Spices Cheese Sauce

JOSPER-GRILLED CHICKEN 13€
Served with Chimichurri Sauce

OVEN-BAKED SEABASS FISH 14€
Seasonal Vegetables and Orange-Balsamic Sauce

GRILLED SALMON 15€
Grilled Pumpkin, Green Lentil and Mustard-Pesto Sauce

WILD MUSHROOM FETTUCCINE (V) 11€
Cream Sauce and Parmesan Cheese

CASARECCE PASTA (V) 9€
Green, Yellow, Black Zucchini, Quinao, Vinegar and Garlic

EGGPLANT ROLLATINI (V) 9€
Halloumi Cheese, Tomato and Thyme

DESSERTS

HOMEMADE FOREST FRUIT TART 5€

KEY LIME CHEESECAKE WITH VANILLA SEEDS 5€

PISTACHIO BAKLAVA 7€

GOURMET CHOCOLATE FOUR 5€

PASTEL DE NATA 6€

CREME BRULEE 5€

CHOCOLATE CAKE 5€

PISTACHIO FLAKY PASTRY 5€
Clotted Cream and Vanilla Ice Cream

SLICED SEASONAL FRUITS 5€

ICE CREAM SELECTIONS 2€

REGNUM
CARYA

GE

VORSPEISE

KALB CARPACCIO 9€
Dünn gechnittener Kalb Steak, Baby-Spinat-Blätter, Parmesankäse, Kastanien Stücke, mit Balsamico-Essig und Olivenöl

TIEFBLAU 9€
Tiefseefische, Gedämpfter Lauch, Mohn Sauerrahm, Avocado Tatar, Melone, mit frischen Gewürzen und Zitrussoße

BURRATA KÄSESALAT (V) 7€
Saure Hefe gebratenes Brot, wilde Rucola Blätter mit Zitrus Trüffelpilz und Essigsauce

POSEIDON TELLER 13€
Riesengarnele, Jakobsmuschel, Blaues Krebsfleisch, Couscous Salat mit Limonaden Geschmack, Guacamole Dip, mit frischen Gewürzen und Granatapfelsaftsoße

CALAMARI GEFÜLLT MIT GARNELEN UND CHEDDAR KÄSE 11€
Mit Meerrettichsoße mit Limettengeschmack

HAUSGEMACHTE GRILLWURST 9€
Osmanische Wurst, Frankfurter, Käse Wurst, Hühnerwurst und Kartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln

KNUSPRIGE GARNELENPFANNE 13€
Gebratene Riesengarnelen, Mit Knoblauchkäse Buttersoße

AUBERGINENSUPPE MIT ROQUEFORT KÄSE (V) 4€

GETEILTE SALATE

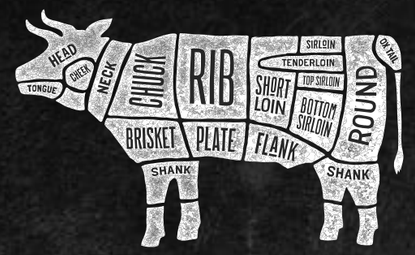
EISBERG WEDGE SALAT 6€
Eisbergsalat, Knusprige Zwiebel, Kalbspeck, Roquefort Soße mit frischem Salbei und Lila Trauben Tomaten Salsa

ROSA TOMATEN UND RÜBENSALAT 5€
Tomaten, Rüben, Dorf Käse, Essigzwiebeln, Olivenöl und Orangen Kürbiskernsoße

RUCOLA SALAT 5€
Geröstete Maiskörner, Renkli Turplar ve Farbige Radieschen und Senfsauce

GRÜNERSALAT 5€
Saisonales Grün, Gegrillte Essigokra, Cherry Tomaten, Gurken und Salatalık ve Essigsoße mit Koriander Olivenpaste

SET · CUTS OF BEEF · 1



PRÄMIE & TROCKEN GEALTERT SCHNITT

Alle unsere Steaks werden je nach Wahl mit selbst gemachten Pommes Frites, gebackene Westernkartoffeln oder Kartoffelpüree serviert

TROCKEN GEALTERT T-BONE STEAK (400-450 gr) 27€

TROCKEN GEALTERT RIB EYE STEAK MIT KNOCHEN (400-450 gr) 26€

TROCKEN GEALTERT NEW YORK STEAK (350-400 gr) 27€

TROCKEN GEALTERT RIB EYE STEAK (300-350 gr) 27€

TROCKEN GEALTERT TOMAHAWK STEAK (1000 gr) für 2 Personen 57 €

TROCKEN GEALTERT PORTERHOUSE STEAK (600 gr) 34 €

ZIERLICHER RINDERFILET STEAK (300-350 gr) 26 €

- *Alle unsere Steaks wurden mindestens 28 Tage trocken gereift und von unserem Metzgermeister geschnitten.*
- *Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass für Gäste die nicht aus dem Menü wählen eine Cover Gebühr von 20 Euro berrechnet wird.*

SOßEN&BEILAGEN

BEARNAISE SOßE

PEPPER SOßE

SENF- KÄSE SOßE

CHIMICHURRI SOßE

AVOCADO UND LIMETTEN AROMATISIERTE BUTTER

KNOBLAUCH UND FRISCHE GEWÜRZE AROMATISIERTE BUTTER

GERÄUCHERTER SCHARFER PFEFFER UND HONIG AROMATISIERTE BUTTER

TAPENADE MIT KNOBLAUCH UND SCHWARZEN OLIVEN

BEILAGENGERICHTE ZUM TEILEN

MACARONI AU GRATIN 3€

GESCHNITTENER SAUTIERT MAIS 3€

AUSTERN-PILZ-RAGOUT 5€

GERÖSTETER KNOBLAUCH MIT BUTTER 3€

GEBRATENER SPARGEL UND BROKKOLI 5€

- *Alle Preise sind in Euro (€) und alle Steuern sind inbegriffen.*
- *Das Menü kann sich je nach saisonaler Verfügbarkeit ändern. Die Preise richten sich nach dem Rohgewicht.*
- *((V) Für Vegetarier geeignet. Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien, um zu wissen welche Zutaten verwenden wurden, wenden Sie sich bitte an den Manager*

HAUPTGERICHTE & PASTA

SEVK-ET GURME BURGER 11€
Drei Verschiedene Burgerbrötchen und Peri Peri kartoffeln

LAMM KOTELETTEN 18€
Mit Josper Kartoffeln und Käsesoße

KALB ENTRECOT SCHASCHLIK 21€
Pilze, knusprige Knoblauch Streichholzkartoffeln und frische würzige Käsesoße

JOSPER GEGRILLTES HÜHNCHEN 13€
Serviert mit Chimichurri-Sauce

OFENGEBACKENE MEERESBASSFISCH 14€
Saisonales Gemüse und Orangen-Balsamico-Sauce

GEGRILLTER LACHS 15€
Gegrillter Kürbis, grüne Linsen und Senf-Pesto-Sauce

WILDE PILZFETTUCCINE (V) 13€
Sahnesauce und Parmesankäse

CASARECCE PASTA (V) 9€
Grüne, gelbe, schwarze Zucchini, Quinoa, Essig und Knoblauch

AUBERGINE ROLLATİNİ (V) 9€
Halloumi Käse, Tomaten und Thymian

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES WALDFRUCHTTORTE 5€

KEY LIME KÄSEKUCHEN MIT VANILLASAMEN 5€

BAKLAVA PISTAZIE 7€

GOURMET-SCHOKOLADE 5€

PASTEL DE NATA 6€

CREME BRULEE 5€

SCHOKOLADENKUCHEN 5€

PISTAZIE FLOCKIGES GEBÄCK 5€
Geronnenes Sahne und Vanilleeis

GESCHNITTENE SAISONFRÜCHTE 5€

EISAUSWAHL 2€

REGNUM
CARYA

RU

ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО С ТЕЛЯТИНОЙ **9€**
Тонко нарезанная сырая говяжья вырезка, листья шпината, сыр пармезан, каштан , бальзамический уксус и оливковое масло

DEEP BLUE **9€**
Глубоководные рыбы, лук-порей на пару, сметана с маковыми семечеками, тартар из авокадо, дыня, свежие травы и цитрусовый соус

САЛАТ С СЫРОМ БУРАТТА (V) **7€**
Поджаренный на закваске хлеб, листья руколлы, цитрусовые трюфели и соус винегрет

ТАРЕЛКА ПОСЕЙДОН **13€**
Жумбо креветка, морской гребешок, мясо синего краба, салат из кус-кус с ароматом лимонада, соус гуакамоле, соки из свежих трав и граната

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР **11€**
Подается с соусом из хрена со вкусом лайма

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ **9€**
Османская колбаса, говяжья колбаса, сырная колбаса, куриная колбаса, обжаренный картофель с карамелизированным луком

ЖАРЕНАЯ КРЕВЕТКА JUMBO **13€**
Подается с чесночно-сырным соусом

БАКЛАЖАН С РОКФОРТОМ (V) **4€**

САЛАТЫ

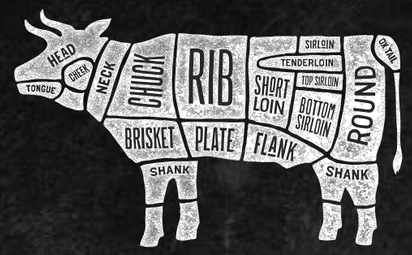
АЙСБЕРГ КЛИНОВЫЙ САЛАТ **6€**
Салат Айсберг, хрустящий лук, бекон из телятины, соус из свежего шалфея с рокфором и пурпурный виноград - томатная сальса

САЛАТ ИЗ РОЗОВОГО ТОМАТА И СВЕКЛЫ **5€**
Помидор, свекла, фермерский сыр, маринованный лук, оливковое масло, апельсин - тыквенный соус

САЛАТ С РУКОЛЛОЙ **5€**
Обжаренные на углях семена сладкой кукурузы, редис и горчичный соус из цельного зерна

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ **5€**
Сезонная зелень, маринованная окра на гриле, помидоры черри, огурец и кориандр - винная паста с оливковой

SET · CUTS OF BEEF · 1



СУХИЕ СТЕЙКИ ПРЕМИУМ

Все стэйки по Вашему желанию гарнируются картофелем жареным по-домашнему, картофелем запеченым в духовке или картофельным пюре

T-BONE СТЭЙК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ **27€**
400-450 гр.

ДАЛЛАС СТЭЙК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ **26€**
400-450 гр.

РИБАЙ СТЭЙК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ **27€**
300-350 гр.

НЬЮ-ЙОРК СТЭЙК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ СТРИП СТЭЙК **27€**
350-400 гр.

DRY-AGED TOMAHAWK СТЕЙК **57 €**
(1000 гр) На 2 Персоны

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС **34 €**
(600 гр)

ФИЛЕ-МИНЬОН СТЭЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ **26 €**

- Все наши стейки вызревали сухими в течение по крайней мере 28 дней и нарезались нашим мастером мясником.
- Мы хотели бы сообщить вам, что для гостей, которые не выбирают меню, взимается плата в размере 20 евро

СТЕЙК СОУСЫ И ТОПИНГИ

БЕРНЕЗ СОУС

ЧЕРНЫЙ ПЕРЦОВЫЙ СОУС

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЧНО-СЫРНЫЙ СОУС

ЧИМИЧУРРИ СОУС

АВОКАДО-ЛАЙМ С МАСЛОМ

ЧЕСНОЧНО-ТРАВЯНОЙ СОУС С МАСЛОМ

КОПЧЕНЫЙ СОУС С ЧИЛИ И МЕДОМ

ЧЕСНОЧНО-ОЛИВКОВЫЙ ТАПЕНАД

ОБЩИЕ ЗАКУСКИ

МАКАРОНИ АУ ГРАТИН **3€**

ПРИПУЩЕННАЯ СЛАДКАЯ КУКУРУЗА **3€**

РАГУ ИЗ ВЕШЕНОК **5€**

ЖАРЕНЫЙ ЧЕСНОК С МАСЛОМ **3€**

ШПИНАТ, СПАРЖА И БРОККОЛИВ СЛИВКАХ **5€**

- Цены указаны в евро и включают НДС
- Цены определяются исходя из сырого веса.
- (V) обозначает, что данное блюдо является вегетарианским. Если у вас есть какая либо аллергия или особые предпочтения, пожалуйста проинформируйте шефа ресторана или вашего официанта. Приятного аппетита!

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА И ПАСТА

ГУРМЭ МИНИ БУРГЕР SEVK-ET **11€**
Три различных булочки с гамбургером с картофелем с мексиканскими специями

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ **18€**
Картофель хоспер и сырный соус

ШАШЛЫК- АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ **21€**
Картофель – пай с грибными крошками и хрустящим чесноком и свежий пряный сырный соус

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ В ПЕЧИ ХОСПЕР **13€**
Подается с соусом чимичурри

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА СИБАС **14€**
Подается с сезонными овощами и апельсиново-бальзамическим соусом

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ **15€**
Соус из тыквы-гриль, зеленой чечевицы и горчицы

ФЕТТУЧИНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ (V) **11€**
Подаётся со сливочным соусом и сыром пармезан

ПАСТА КАСАРЕЧЕ (V) **9€**
Зеленый, желтый, черный цуккини, киноа, уксус и чеснок

БАКЛАЖАН РОЛЛАТИНИ (V) **9€**
Сыр Халлуми, Помидор и Тимьян

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНЯЯ ТАРТ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ **5€**

ЧИЗКЕЙК С ЛАЙМОМ, СЕМЕЧКАМИ И ВАНИЛЬЮ **5€**

БАКЛАВА С ФИСТАШКАМИ **7€**

ЧЕТЫРЕ ШОКОЛАДА **5€**

PASTEL DE NATA **6€**

КРЕМ БРЮЛЕ **5€**

СУФЛЕ **5€**

ФИСТАШКОВОЕ СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ **5€**
Взбитые сливки и ванильное мороженое

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ **5€**

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР **2€**