



Ocean Blue
Hotel
★★★★

A La Carte Menu



Ocean Blue
Hotel
★★★★

A La Carte Menu

Every guest is special to us.
We are happy to provide careful guidance on allergen information and offer solutions tailored to your needs. Your comfort and peace of mind are our greatest priorities.



Her misafir bizim için özeldir.
Bu nedenle, alerjen içerikler konusunda sizi dikkatle bilgilendirmekten ve ihtiyaçlarınıza özel çözümler sunmaktan mutluluk duyarız. Kendinizi güvende ve değerli hissetmeniz bizim en büyük önceliğimizdir.

Starters | Başlangıçlar

Beef Carpaccio / Dana Carpaccio 730 ₺

Thinly sliced raw beef tenderloin served with arugula, parmesan cheese, olive oil, and balsamic glaze.
Roka, parmesan peyniri, zeytinyağı ve balsamik sos eşliğinde ince dilimlenmiş çiğ dana bonfile.

Salmon Carpaccio / Somon Carpaccio 650 ₺

Smoked salmon served with arugula, parmesan, and apple sauce.
Tütsülenmiş somon füme, roka, parmesan, elma sosu eşliğinde.

Duck Fillet / Ördek Fileto 750 ₺

Duck fillet served with mesclun greens, orange, parmesan, and celery sauce.
Maskolin yeşillikleri, portakal, parmesan, kereviz sos eşliğinde.

Mozzarella Caprese 350 ₺

Fresh mozzarella cheese served with tomato slices, basil leaves, balsamic glaze, and olive oil.
Taze mozzarella peyniri, domates dilimleri, fesleğen yaprakları, balsamik sos ve zeytinyağı eşliğinde.

Cheese Plate / Peynir Tabağı 550 ₺

Selection of local and international cheeses served with dried fruits and walnuts.
Kuru meyveler ve ceviz eşliğinde yerli ve yabancı peynir seçkisi.

Soup of the Day / Günün Çorbası 180 ₺

Special flavor prepared daily by our chef with the freshest seasonal products.
Mevsimin en taze ürünleriyle şefimiz tarafından günlük olarak hazırlanan özel lezzet

Hot Appetizers | Ara Sıcaklar

Shrimp with Butter / Tereyağlı Karides 550 ₺

Shrimp sautéed in butter, garlic, and herbs.
Tereyağı, sarımsak ve taze baharatlar ile sotelenmiş karides

Garlic Bread / Sarımsaklı Ekmek 250 ₺

Toasted bread with garlic butter and herbs.
Sarımsaklı tereyağı ve taze baharatlar ile fırınlanmış ekmek.

Fried Calamari / Kalamar Tava 750 ₺

Crispy fried calamari served with tartar sauce.
Tarator sos eşliğinde altın sarısı çıtır kızarmış kalamar halkaları.

Pacanga Pastry / Paçanga Böreği 450 ₺

Pastry with seasonal vegetables, pastrami, and kashar cheese.
Mevsim sebzeleri, pastırma, kaşar, süzme yoğurt eşliğinde.

Turkish Cuisine | Türk Mutfağı

Grilled Chicken Kulbasti / Külbastı Tavuk 650 ₺

Grilled chicken served with rice and seasonal vegetables.

Pilav ve sebze eşliğinde ızgara tavuk.

Meatballs on Pide / Pideli Köfte 720 ₺

Grilled meatballs on pide bread; served with yogurt and tomato sauce.

Pide ekmeği üzerinde ızgara köfteler, yoğurt ve domates sosu eşliğinde.

Chicken Casserole / Tavuk Güveç 750 ₺

Chicken casserole with vegetables cooked in a clay pot.

Toprak kapta sebzelerle pişirilmiş tavuk.

Beef Casserole / Dana Güveç 1050 ₺

Beef casserole slowly cooked with vegetables and herbs in a clay pot.

Sebzeler ve taze baharatlarla ağır ateşte pişmiş dana eti.

Vegetarian Casserole / Vejetaryen Güveç 750 ₺

Seasonal vegetables cooked in a rich tomato sauce in a clay pot.

Zengin domates sosu içinde pişirilmiş mevsim sebzeleri.

Main Courses | Ana Yemekler

Grilled Lamb Chops / Izgara Kuzu Pirzola 1100 ₺

Grilled lamb chops served with special garnishes.

Izgara kuzu pirzola, garnitürleri ile servis edilir.

Grilled Meatballs / Izgara Köfte 750 ₺

Traditional grilled meatballs served with rice and salad.

Pilav ve salata eşliğinde geleneksel ızgara köfte.

Chicken Fajita / Tavuk Fajita 550 ₺

Chicken fajita with sautéed chicken, peppers, and onions;
served with tortillas.

Biber ve soğan ile sotelenmiş tavuk, tortilla ekmeği eşliğinde.

Beef Fajita / Dana Fajita 1250 ₺

Biber ve soğan ile sotelenmiş dana eti, tortilla ekmeği eşliğinde.

Beef fajita with sautéed beef, peppers, and onions
served with tortillas.

Chicken Curry / Tavuk Curry 500 ₺

Chicken curry cooked in a creamy curry sauce with spices.

Baharatlar ve kremalı köri sosu ile pişirilmiş tavuk.

Beef Steak / Dana Biftek 1650 ₺

Grilled beef steak served with seasonal vegetables and your choice of sauce.

Izgara dana biftek; mevsim sebzeleri ve seçiminize göre bir sos ile servis edilir.

(Pepper Sauce, Blue Cheese Sauce, Mushroom Sauce, Creamy Mustard Sauce, Demi Glace Sauce)

(Biber Sos, Mavi Küflü Peynir Sos, Mantar Sos, Kremalı Hardal Sos, Dömi Glas)

Makarnalar & Risotto / Pasta & Risotto

Deniz Mahsullü Risotto / Seafood Risotto 950 ₺

Karides, kalamar ve midye ile hazırlanan parmesanlı kremalı İtalyan pilavı.
Seafood risotto with shrimp, calamari, and mussels.

Mantarlı Risotto / Mushroom Risotto 450 ₺

Kültür mantarı, istiridye mantarı ve parmesan peyniri ile kremalı risotto.
Creamy risotto with cultivated mushrooms, oyster mushrooms,
and parmesan cheese.

Tagliatelle Alfredo 420 ₺

Tavuk, mantar ve kremalı soslu tagliatelle makarna.
Tagliatelle Alfredo with chicken, mushrooms, and
creamy sauce.

Deniz Mahsullü Spagetti / Seafood Spaghetti 980 ₺

Hafif sos eşliğinde karışık deniz mahsülleri ile.
Seafood spaghetti with mixed seafood in a light sauce.

Penne Arrabbiata 450 ₺

Acılı domates sosu ve sarımsaklı penne.
Penne Arrabbiata with spicy tomato sauce and garlic.

Spagetti Napoliten / Bolonez / Spaghetti Napolitan / Bolognese 550 ₺

Taze baharatlı domates sosu veya geleneksel kıymalı sos ile.
Spaghetti Napolitan or Bolognese with fresh herbal tomato sauce or
traditional minced meat sauce.

Sebzeli Noodle / Vegetable Noodle 450 ₺

Soya soslu taze sebzeler ile sotelenmiş noodle.
Vegetable noodles stir-fried with fresh vegetables and soy sauce.

Salatalar / Salads

Ton Balıklı Salata / Tuna Salad 530 ₺

Taze yeşillikler, ton balığı, mısır ve sebzeler eşliğinde.
Tuna salad with fresh greens, tuna, corn, and vegetables.

Akdeniz Salata / Mediterranean Salad 610 ₺

Domates, salatalık, zeytin ve beyaz peynir; zeytinyağı eşliğinde.
Mediterranean salad with tomatoes, cucumber, olives, and feta cheese.

Sezar Salata / Caesar Salad 430 ₺

Marul, kruton ekmeği, parmesan peyniri ve Sezar sos.
Caesar salad with romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and Caesar dressing.

Yunan Salata / Greek Salad 490 ₺

Domates, salatalık, zeytin ve beyaz peynir.
Greek salad with tomatoes, cucumber, olives, and feta cheese.

Deniz Ürünleri / Seafood

Levrek Fileto / Sea Bass Fillet 1100 ₺

Zeytinyağı, limon ve baharatlar ile harmanlanmış, sebze garnitürü eşliğinde ızgara veya tava.
Sea bass fillet grilled or pan-cooked, seasoned with olive oil, lemon, and spices.

Somon Izgara / Grilled Salmon

Taze soğan, kereviz püresi, narenciye sos eşliğinde taze somon balığı.
Grilled fresh salmon served with spring onion, celery puree, and citrus sauce.

Tatlılar / Desserts

Cheesecake 300 ₺

Çikolatalı Sufle 300 ₺

Karışık Meyve Tabağı 300 ₺

Günün taze tatlıları ve mevsim meyveleri.
Fresh desserts of the day and mixed seasonal fruit selection.

Vanilyalı Dondurma / Vanilla Ice Cream 300 ₺