



Ocean Blue Hotel

★★★★

Dear Valued Guests,
*Half-board guests may order one starter,
one main course, and one dessert per person for
dinner. Beverages are charged separately.*

Enjoy Your Meal...

Değerli Müşterilerimiz:
*Yarım pansiyon misafirlerimiz için
akşam yemeğinde kişi başı bir başlangıç,
bir ana yemek ve bir tatlı çeşidi siparişi verebilir.
içecekler ücretlidir.*

Afiyet Olsun...

*Half Board Menu
Yarım Pansiyon Menüsü*



Ocean Blue
Hotel

★★★★

www.oceanbluehighclass.com

Follow us on:     +90(252) 616 76 46

Starters | Bařlangıřlar

Soup of the Day / Gnn orbası

A daily feast of flavors prepared according to the chef's special recipe with the freshest seasonal products.

Mevsimin en taze rnleriyle şefin zel reetesine gre gnlk olarak hazırlanan lezzet řleni.

Mozzarella Caprese

An Italian classic with fresh buffalo mozzarella, vine tomato slices, homemade pesto sauce, and extra virgin olive oil.

Taze manda mozzarellası, salkım domates dilimleri, ev yapımı pesto sos ve sızma zeytinyağı ile İtalyan klasığı.

Paanga Pastry / Paanga Bređi

A harmony of pastrami, melting kashar cheese, and colorful peppers between crispy pastry layers; served hot.

ıtır yufka katları arasında emensiz pastırma, eriyen kaşar peyniri ve renkli biberlerin uyumu; sıcak servis edilir.

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 iin zeldir.

Bu nedenle, alerjen ierikler konusunda sizi dikkatle bilgilendirmekten ve ihtiyalarınıza zel czmler sunmaktan mutluluk duyarız.

Kendinizi gvende ve değerli hissetmeniz bizim en byk nceliđimizdir

Main Courses | Ana Yemekler

Grilled Lamb Chops / Izgara Kuzu Pirzola

Grilled lamb chops marinated with fresh herbs, served with seasonal vegetables and potatoes.

Taze baharatlarla marine edilmiş, ızgarada mühürlenmiş kuzu pirzolar, mevsim sebzeleri ve patates eşliğinde.

Beef Fajita / Dana Fajita

Sizzling marinated beef strips in a hot cast iron skillet; accompanied by colorful peppers, onions, tortilla bread, and special sauces.

Sıcak döküm tavada cızırdayan marine dana eti şeritleri; renkli biberler, soğan, tortilla ekmeği ve özel soslar eşliğinde.

Traditional Meatballs on Pide / Geleneksel Pideli Köfte

Grilled meatballs on a bed of "tırnak" pide, with special tomato sauce with butter and strained yogurt on the side.

Tırnak pide yatağında ızgara köfteler, özel tereyağlı domates sosu ve yanında süzme yoğurt ile.

Grilled Sea Bass / Izgara Deniz Levreği

Fresh sea bass fillet seared on the grill, with sautéed garden vegetables and a touch of lemon caper sauce.

Izgarada mühürlenmiş taze levrek fileto, sotelenmiş bahçe sebzeleri ve limonlu kapari sosu dokunuşu ile.

Chicken Kulbasti / Tavuk Külbastı

Grilled boneless chicken thighs marinated with fresh thyme and chili flakes, for a light and aromatic option.

Izgara kemiksiz tavuk but, taze kekik ve pul biber ile marine edilip pişirilmiş, hafif ve aromatik bir seçenek.

Chicken with Curry Sauce / Köri Soslu Tavuk

Chicken pieces flavored with cultivated mushrooms and creamy curry sauce, accompanied by plain rice and seasonal vegetables.

Kültür mantarı ve kremli köri sosu ile lezzetlendirilmiş tavuk parçaları, sade pilav ve mevsim sebzeleri eşliğinde.

Grilled Turkish Meatballs / Izgara Kasap Köfte

Meatballs prepared with a traditional spice mix, served with roasted vegetables and rice pilaf.

Geleneksel baharat karışımı ile hazırlanan köfteler, közlenmiş sebzeler ve pirinç pilavı ile servis edilir.

Grilled Steak / Izgara Biftek

Seasonal vegetables are served with your choice of sauce.

Mevsim sebzeleri seçiminize göre sos ile servis edilir.

Sauces served with steaks/ Biftekler ile servis edilen soslar

Pepper Sauce / Gravy Sauce / Mushroom Sauce
Biber Sos / Gravy Sos / Mantar Sos

Seafood Spaghetti / Deniz Mahsullü Spaghetti

An aromatic presentation of shrimp and seasonal seafood accompanied by a garlic and light white wine sauce.

Karides ve mevsimlik deniz ürünlerinin sarımsaklı ve hafif beyaz şaraplı sos eşliğindeki aromatik sunumu.

Mushroom Risotto / Mantarlı Risotto

Creamy Arborio rice infused with cultivated mushrooms, oyster mushrooms, and parmesan cheese, simmered over low heat.

Kültür mantarı, istirdye mantarı ve parmesan peyniri ile ağır ateşte demlenmiş kremli Arborio pirinci.

Penne Arrabbiata

With spicy fresh tomato sauce, black olive slices, and fresh basil leaves.

Acılı taze domates sosu, siyah zeytin dilimleri ve taze fesleğen yaprakları ile.

Mediterranean Salad / Akdeniz Salatası

Mesclun greens accompanied by feta cheese cubes, corn, black olives, and fresh lemon vinaigrette.

Maskolin yeşillikleri, beyaz peynir küpleri, mısır, siyah zeytin ve taze limonlu vinegret sos eşliğinde

Greek Salad / Yunan Salatası (Horiatiki)

Roughly chopped village tomatoes, cucumber, red onion, Kalamata olives, topped with a block of feta cheese with oregano.

Kaba doğranmış köy domatesi, salatalık, kırmızı soğan, Kalamata zeytini ve üzerinde kekikli blok beyaz peynir.

Classic Caesar Salad / Klasik Sezar Salata

Iceberg lettuce, parmesan slices, and garlic croutons met with special Caesar dressing.

Iceberg marul, parmesan dilimleri ve sarımsaklı krutonların özel Sezar sosu ile buluşması

Sweet Endings | Tatlı Sonlar

Chef's Special Cheesecake / Şefin Özel Cheesecake'i

With a crispy biscuit base and silky cream filling, topped with a sauce prepared from the freshest seasonal fruits.

Kıtır bisküvi tabanı ve ipeksi krema dolgusu üzerinde, mevsimin en taze meyvelerinden hazırlanmış sos ile.

Vanilla Ice Cream Vanilyalı Dondurma