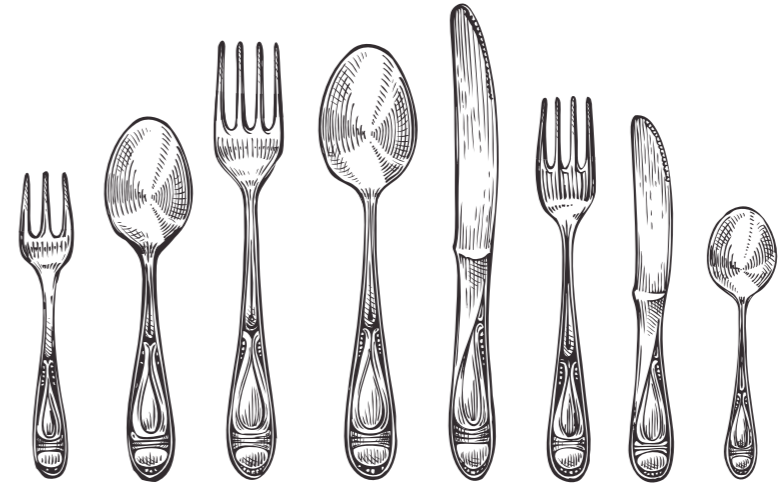


Bilirsiniz,  
bu topraklarda bir sofraya oturmak ne kadar kolaysa,  
kalkmak da bir o kadar zordur.  
*Dört köşesine, yedi bölgesine selam olsun.*

[alancha.com](http://alancha.com)

## Alancha Menü *Şef Deniz Temel*

*Anadolu'nun kültür ve mirasından  
ilham alınarak hazırlanmıştır.*



**alancha**<sup>®</sup>  
Restaurant • Bar • Stage

# alancha®

Restaurant • Bar • Stage

Bizim kültürümüzde misafir olduğunuz her evde, ev sahibinin tüm samimiyetiyle ağırlanırsınız.

Karnınız tok bile olsa, hatırla gönülle sofraya bir tabak da sizin için koyulur.

Bu içtenlik ve anadolu misafirperverliğiyle;

**Alancha'ya hoş geldiniz.**

## Başlangıçlar ₺

<b>Kuru Et</b> Acur turşusu, Konya küflü peyniri, isli manda kaymağı	<b>52</b>	<b>Çiğ Köfte</b> Kuzu eti, Urfa isotu, Yedikule marulu	<b>35</b>
<b>Turşu Balık</b> Tuzlanmış mevsim balığı, Antakya kısırı, Şanlıurfa nar ekşisi	<b>43</b>	<b>İskenderun Karides</b> Taze baharatlar, Denizli yanık yoğurdu ve sumak yağı	<b>49</b>
<b>Humus</b> Aydın sucuğu, çifte kavrulmuş Bozkır tahin, humus ve katmer ekmeği	<b>39</b>	<b>Muhlama</b> Ata tohum mısır ekmeği, Tokat bez sucuk, kuru vişne ve su teresi	<b>38</b>

## Ana Yemekler ₺

<b>Levrek</b> Yabani semizotu, İskenderun karidesli mantı, kalamar, maydanoz sosu	<b>96</b>	<b>Düve</b> Düve pizolasi, közlenmiş Kastamonu sarımsağı, menengiçli Tire patatesi	<b>90</b>
<b>Kebap</b> Firik pilavi ve közlenmiş yeşil biber ezmesi	<b>66</b>	<b>Mantar</b> Kastamonu mantarı, karamelize ıspanak kökü, patlıcanlı mantı	<b>55</b>
<b>Kuzu</b> Çanakkale Küçükkuyu kuzusu, pizola, yağlı kaburga, incik tandır, kuru dolma, taze zahter sosu, Denizli yanık yoğurdu	<b>77</b>	<b>Sakatat</b> İzmir Asım Usta'dan atom kokoreç, ızgara kuzu ciğeri, böbrek tava, maydanoz püresi, isot ezmesi, kuru vişne ve su teresi	<b>65</b>

## Tatlılar ₺

<b>Baklava</b> Kırk kat baklava ve kuşboku fıstık	<b>35</b>	<b>Kestane</b> Kestane şekeri, manda kaymağı, baharat yağı	<b>35</b>
<b>Sumak</b> Sumaklı dondurma, karamelize tavuk göğsü, çtır tavuk göğsü	<b>35</b>	<b>Çikolata</b> Çikolata ile doldurulmuş içli köfte, beyaz çikolata, Silifke çilek suyu	<b>35</b>

## Tadım Menüsü

Yabani semizotlu börek, haşhaş ezmesi, zeytinyağlı enginar püresi ve zeytinyağı • Boşnak eti, yeşil domates, ızgara acur turşusu, sütlü biber • İskenderun karidesli içli köfte • Muhlama ve mısır ekmeği  
Taş ezmesi çiğ köfte • Bulgur ve kuzu • 7 bölge tatlı

200 ₺ / kişi

Başlangıçtan bugüne, on üç bin yıllık Anadolu tarihinin tüm lezzetleri içerisinde gezindik ve sizin için naçizane seçimler yaptık. Her birinin hikayesi, hazzı, yeri ayrı.

Bu akşam sizinle bir gezintiye çıkacağız. Alancha'da ağırlanacak, fakat birkaç sofraya birden konuk olacaksınız.



**Ege'**den başlayacağız.

Zeytinyağlılarla donatılmış rakı masasında, emekli ve bilge bir amcanın karşısına oturacağız. “En kötü günümüz böyle olacak.”



Sonra **Marmara**.

Onca savaşın ardından miras kalan kültürleri ve özgün balık tarifleriyle göçmenlerin evlerine konuk olacağız.



**Doğu Akdeniz'**e geldiğimizi baharatların kokusundan anlayacaksınız.



Çay hasadından dönen **Karadenizli** bir ailenin yer sofrasına oturacağız sonra. Ortada imece usulü muhlama...



**Doğu Anadolu'**da buğday ambarlarının arasında kaybolup medeniyetin, insanlığın, inancın doğduğu yere; Göbeklitepe'ye uğrayacağız. “Klaus Schmidt'e minnetle.”



Sonunda Anadolu'nun merkezine varacak, **İç Anadolu'**nun kuzulu, bulgurlu zengin sofrasında ağırlanacağız.



Gezintinin sonunda sofradan kalkmadan önce, bu yolculukta bizimle olduğunuz için, şükranlarımızla birlikte kahvenizi ikram edeceğiz.