

lil'a



TATLILAR

Çikolata

800 TL

Kuru incir ve bahçemizden bademle zenginleştirilen bitter çikolatalı sıcak çömlek sufle, ev yapımı bademli dondurma ve vanilya anglaise eşliğinde

Sütlaç

750 TL

Çocukluk tatlımıza şefin modern bir yorumu; yanık köy sütü mousse, damla sakızı kreması, yerli ceviz bisküvisi, Osmancık pirinç ganache, yanık sütlaç dondurması, Giresun pikola fıncığı ve damla sakızı tuille

Armut

700 TL

Geleneksel pişmaniye yatağında, süt kreması dolgululu ve karamel soslu yöresel fırın Mazi armudu

Katmer

750 TL

Geleneksel Antep katmerinin modern bir yorumu; fırınlanmış baklava hamur katları arasında irmik kreması ve Antep fıstığı, az bilinen Kapadokya'nın kadim Kaymaklı kuru kaymağı ve köy sütünden hazırlanmış yoğun kaymak eşliğinde

Tatlı Yahni

800 TL

Nevşehirli Sadrazam Damat İbrahim Paşa döneminde saray mutfağında çalışan Kapadokyalı aşçıların yöre halkına aktardığı en geleneksel şekliyle; köy pekmezinde ağır ateşte pişirilen bitirgen kayısı, erik, incir, hurma kurusu ve koftür, köy sütü kaymağı ile

Ev Yapımı Dondurma Üçlemesi

750 TL

Bahçemizden beyaz dut, karamelize ceviz ve mürdüm eriğiyle hazırlanan üç farklı ev yapımı dondurma

 Vejetaryen  Vegan  Tam Anlamıyla Geleneksel  Yeniden Yorumlanmış



%10 servis bedeli uygulanır.



DIGESTIVE

Boulevardier Bulleit Bourbon, Campari, Martini Rosso	800 ₺
Old Fashion Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, Simple Syrup	700 ₺
Negroni Sbagliato Campari, Martini Rosso, Prosecco	1200 ₺
Americano Martini Rosso, Campari, Maden Suyu	700 ₺
Rob Roy Macallan 18, Antica Formula, Angostura Bitter	5000 ₺
Manhattan Bulleit Rye Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter	900 ₺
Sidecar Hennessy VSOP, Cointreau, Limon Suyu	950 ₺
Martini (Lütfen garsonunuza danışın) Dry Martini / Dirty Martini / Vodka Martini / Vesper Martini	



%10 servis bedeli uygulanır.

lil'a