GASTRO MOR
BESLENME+KONAKLAMA

"Kültür, Eğitim ve Sağlıklı Yaşam Alanı"

YAZ MÖNÜSÜ

MEZELER

Tire'nin bahçesinden, mevsimin en tazesi / *From Tire's gardens, the freshest of the season*

KÖPOĞLU V — 250₺
Süzme yoğurt, bahçeden kemer patlıcan, rende domates ve sarımsak
Strained yogurt, garden-fresh Kemer eggplant, grated tomatoes, and garlic.

GİRİT EZMESİ V — 300₺
Tulum peynir, Ezine peynir, tatlı lor peyniri, fesleğen, zeytinyağı
Tulum cheese, Ezine cheese, sweet curd cheese, basil, and olive oil.

PATLICAN GÖMME VG — 250₺
Bostan patlıcan, kapya biber, sarımsak ve ceviz
Bostan eggplant, capia pepper, garlic, and walnuts.

EKŞI ELMALI YOĞURTLU SEMİZ — 250₺
Ekşi yeşil elma, süzme yoğurt, semizotu, sarımsak ve ceviz
Sour green apple, strained yogurt, purslane, garlic, and walnuts.

ATOM V — 250₺
Sarımsaklı süzme yoğurt, tereyağ ve acı kuru biber
Garlic strained yogurt topped with infused butter and dried hot chilies.

PANCAR TURŞUSU VG — 240₺
Pancar, sirke, sarımsak ve zeytinyağı
Roasted beetroot, vinegar, garlic, and olive oil

FAVA VG GM ❋ — 300₺
Kuru bakla ezmesi,kırmızı soğan, dereotu ve zeytinyağı
Dried fava bean paste, red onion, dill, and olive oil.

DENIZ BÖRÜLCESİ VG ❋ — 250₺
Deniz börülcesi, sarımsak ve zeytinyağı
Samphire, garlic, and olive oil

OKMA VG GM ❋ — 275₺
Çökelek peyniri, domates, ısırgan otu, soğan, salatalık ve maydanoz
Curd cheese, fresh tomatoes, stinging nettle greens, onion, cucumber, and parsley.

ACILI EZME VG — 250₺
Domates, biber, soğan, maydonoz, sarımsak ve zeytinyağı
Tomatoes, peppers, onion, parsley, garlic, and olive oil.

YOĞURTLU PATLICAN ❋ — 250₺
Közlenmiş bostan patlıcan, süzme yoğurt ve sarımsak
Roasted globe eggplant, strained yogurt, and garlic.

KURU CACIK — 250₺
Süzme yoğurt, salatalık, sarımsak, taze nane ve zeytinyağı
Strained yogurt, cucumber, garlic, fresh mint, and olive oil.

İSLİ BİBER BORANİ — 275₺
İşlenmiş süzme yoğurt, acı biber, kaymak ve sarımsak
Artisanal processed strained yogurt, hot chili pepper, clotted cream, and garlic.

CEVİZLİ YOĞURTLU KABAK TARAMA — 250₺
Girit kabağı, havuç, süzme yoğurt, sarımsak, tereyağı ve ceviz
Crete zucchini, carrots, strained yogurt, garlic, butter, and walnuts.

ÇANAK ENGİNAR — 350₺
2 adet çanak enginar, bezelye, patates, havuç ve zeytinyağı
2 artichoke bottoms, peas, potatoes, carrots, and olive oil.

YAPRAK SARMA (MEVSİMİNDE) — 250₺
Kaplan asma yaprağı, pirinçli iç ve yoğurt
Kaplan grape leaves, rice filling, and yogurt.

DİVLE TULUM PEYNİRİ — 300₺
100 gr Divle tulum peynir, roka, domates ile
100g Divle Tulum cheese, served with arugula and tomatoes.

PEYNİR SÖĞÜŞ TABAĞI — 425₺
Ezine peynir, salatalık,domates, biber ve roka ile
Ezine cheese, served with cucumber, tomatoes, peppers, and arugula.

PEYNİR DİLİM — 200₺
100 gr ezine peynir
100g Ezine cheese

PEYNİR DİLİM — 200₺
100 gr tulum peynir
100 gr tulum cheese

VG **Vegan** V **Vejetaryen** GM **Tire yerel** ❋ **Mevsimsel** İMZA **Şefin imzası** Y **YENİ**

Mönümüz Tire ve çevresinin mevsimsel ürünlerine dayanır. Bazı ürünler mevsim sonunda yerini yaz lezzetlerine bırakacaktır. Alerjen bilgisi için lütfen servis ekibimize danışınız.

Our menu is rooted in the seasonal produce of Tire and its surroundings. For allergen information, please consult our service team.

gastromortire gastromor

GASTRO MOR
BESLENME+KONAKLAMA

"Kültür, Eğitim ve Sağlıklı Yaşam Alanı"

YAZ MÖNÜSÜ

ARA SICAKLAR

Tire mutfağının hafızası / The memory of Tire's kitchen

KEŞKEK GM — 450₺
BAKIR KAZANDA DÖVME YÖNTEMİYLE
Kemik suyu ile pişmiş buğday, dana eti, köy salçası ve tereyağı ile
Wheat cooked in bone broth, beef, village tomato paste, and butter.

KÖY KIZARTMASI — 450₺
Patates, kabak, biber, patlıcan, domates sosu ve sarımsaklı yoğurt
Potatoes, zucchini, peppers, eggplant, tomato sauce, and garlic yogurt.

KAŞARLI MANTAR — 550₺
Kültür mantarı, taze kaşar peyniri ve tereyağı ile
White button mushrooms, fresh kashar cheese, and butter.

LALENGİ (BADILCAN BALIĞI) — 350₺
Lalengi hamuru ile kızarmış patlıcan ve tulum peyniri
Fried eggplant in Lalengi batter, served with Tulum cheese.

YAPRAK CİĞER — 550₺
150 gr yaprak dana ciğeri, sumaklı soğan ve tereyağı
150g thinly sliced beef liver, onion with sumac, and butter.

KAYRAK PATATES — 400₺
Kızarmış kayrak patates, domates sos ve sarımsaklı yoğurt ile
Crispy flat-cut potatoes, served with tomato sauce and garlic yogurt.

ŞEVKETI BOSTAN — 550₺
Kuzu eti, şevketi bostan, sarımsaklı limon sosu ile
Lamb meat, blessed thistle (Şevketi Bostan), served with garlic-lemon sauce.

ERİTME PEYNİR — 450₺
Yağlı tulum peyniri ve tereyağı ile
Full-fat Tulum cheese and butter

PARMAK PATATES — 325₺
200 gr kızartılmış parmak patates
200g french fries

SALATALAR

Tire topraklarının mevsim takvimi / The seasonal calendar of Tire's lands

PEYNİRLİ ÇOBAN SALATA — 300₺
Domates, biber, soğan, maydanoz, salatalık ve tulum peyniri ile
Tomatoes, peppers, onions, parsley, and cucumber, served with Tulum cheese.

KORUK SUYU EŞLİĞİNDE KAŞIK SALATA — 350₺
Domates, soğan, biber, salatalık, koruklu limonlu sirkeli sos ile
Tomatoes, onions, peppers, and cucumber, served with a verjuice, lemon, and vinegar dressing.

MEVSIM SALATA — 275₺
Mevsim yeşillikleri, domates, soğan ve zeytinyağı limon sos ile
Seasonal greens, tomatoes, and onions, served with an olive oil and lemon dressing.

ŞEFTALİLİ SEMİZOTU SALATASI — 350₺
Taze semizotu, roka, domates, portakal, şeftali, ceviz ve ballı sos ile
Fresh purslane, arugula, tomatoes, oranges, and peaches, served with walnuts and a honey dressing

ROKA SALATASI — 300₺
Taze bahçe roka, kırmızı soğan, domates, tulum peyniri, zeytinyağı ve limon sos ile
Fresh garden arugula, red onion, tomatoes, and Tulum cheese, served with an olive oil and lemon dressing.

VG **Vegan** V **Vejetaryen** GM **Tire yerel** ❋ **Mevsimsel** İMZA **Şefin imzası** Y **YENİ**

Mönümüz Tire ve çevresinin mevsimsel ürünlerine dayanır. Bazı ürünler mevsim sonunda yerini yaz lezzetlerine bırakacaktır. Alerjen bilgisi için lütfen servis ekibimize danışınız.
Our menu is rooted in the seasonal produce of Tire and its surroundings. For allergen information, please consult our service team.

gastromortire gastromor

GASTRO MOR
BESLENME+KONAKLAMA

"Kültür, Eğitim ve Sağlıklı Yaşam Alanı"

YAZ MÖNÜSÜ

ANA YEMEKLER Ateş ve sabır / Fire and patience

LOKUM DANA BONFİLE 1.450₺
200 gr dana bonfile, tereyağı, közlenmiş domates ve biber
200g beef tenderloin, butter, roasted tomatoes, and peppers

KUZU TANDIR 1.550₺
Kısık ateşte pişirilmiş 200 gr. Kuzu tandır, Gastro MOR pilavı, kuru soğan, domates ve biber ile
Slow-cooked 200g lamb tandoori, served with Gastro MOR rice, onion, tomato, and pepper.

KUZU PİRZOLA 1.450₺
200 gr kuzu pirzola, fırınlanmış nar ekşili cevizli pancar ve kuru soğan ile
200g lamb chops, served with baked beetroot with pomegranate molasses and walnuts, and onion.

KUZU ŞİŞ 1.200₺
200 gr terbiyeli kuzu şiş, fırın patates, Gastro MOR pilavı, domates ve biber ile
200g marinated lamb shish kebab, served with oven-baked potatoes, Gastro MOR rice, tomatoes, and peppers.

KAŞARLI KÖFTE GM 750₺
200 gr köfte, kaşar peyniri, domates, biber, fırın patates ve roka ile
200g meatballs with kashar cheese, served with tomatoes, peppers, oven-baked potatoes, and arugula.

IZGARA KÖFTE GM 750₺
200 gr köfte, domates, biber, fırın patates ve roka ile
200g meatballs, served with tomatoes, peppers, oven-baked potatoes, and arugula.

ANTRİKOT 1.400₺
200 gr dana antrikot, kumpir patates, tereyağı, kuru soğan ile
200g beef ribeye, baked potato, butter, and onion.

SAÇAKLI KÖFTE 750₺
200 gr maydanozlu soğanlı köfte, domates, biber, fırın patates ve roka ile
200g meatballs with parsley and onion, served with tomatoes, peppers, oven-baked potatoes, and arugula.

VG **Vegan** V **Vejetaryen** GM **Tire yerel** **Mevsimsel** İMZA **Şefin imzası** Y **YENİ**

Mönümüz Tire ve çevresinin mevsimsel ürünlerine dayanır. Bazı ürünler mevsim sonunda yerini yaz lezzetlerine bırakacaktır. Alerjen bilgisi için lütfen servis ekibimize danışınız.
Our menu is rooted in the seasonal produce of Tire and its surroundings. For allergen information, please consult our service team.

gastromortire gastromor

GASTRO MOR
BESLENME+KONAKLAMA

"Kültür, Eğitim ve Sağlıklı Yaşam Alanı"

YAZ MÖNÜSÜ

ANA YEMEKLER
Ateş ve sabır / Fire and patience

DANA PİRZOLA GM 1600₺
450 gr dana pirzola, kumpir patates, kuru soğan ve tereyağı
450g beef chop (ribeye on the bone), baked potato, onion, and butter.

KARIŞIK IZGARA TABAĞI 2.900₺
200 gr bonfile, 100 gr kuzu şiş, 100 gr kuzu pirzola, 100 gr saçaklı köfte, Gastro MOR pilavı, domates ve biber ile
200 gr beef tenderloin, 100 gr lamb skewers, 100 gr lamb chops, 100 gr fringed meatballs, served with Gastro MOR rice, tomatoes and peppers.

DANA SOTE 1.500₺
200 gr bonfile, domates, biber, sarımsak, tereyağı ile
200g beef tenderloin, served with tomatoes, peppers, garlic and butter.

DANA KURBAN KAVURMA 1.500₺
200 gr tereyağı bonfile kavurma
200g beef tenderloin braised in butter

KUZU SOTE 1.300₺
200 gr kuzu eti, domates, biber, sarımsak ve tereyağı ile
200g lamb meat with tomatoes, peppers, garlic, and butter.

KUZU KURBAN KAVURMA 1.250₺
200 gr kuzu eti, kuyruk yağı ve tereyağı ile
200 grams of lamb meat, with tail fat and butter.

TIRE ŞIŞ KÖFTE 750₺
200 gr Gastro MOR yapımı şiş köfte, domates sos, yoğurt ve Başköy tereyağı ile
200 gr Gastro MOR homemade skewered meatballs with tomato sauce, yogurt and Başköy butter.

ÇOCUK MÖNÜSÜ KÖFTE 500₺
100 gr ızgara köfte, kemik sulu pirinç pilavı ve parmak patates
100g grilled meatballs, rice pilaf with bone broth, and french fries.

VG **Vegan** V **Vejetaryen** GM **Tire yerel** **Mevsimsel** İMZA **Şefin imzası** Y **YENİ**

Mönümüz Tire ve çevresinin mevsimsel ürünlerine dayanır. Bazı ürünler mevsim sonunda yerini yaz lezzetlerine bırakacaktır. Alerjen bilgisi için lütfen servis ekibimize danışınız.
Our menu is rooted in the seasonal produce of Tire and its surroundings. For allergen information, please consult our service team.

gastromortire gastromor

GASTRO MOR
BESLENME+KONAKLAMA

"Kültür, Eğitim ve Sağlıklı Yaşam Alanı"

YAZ MÖNÜSÜ

TATLILAR

Tire'nin tatlı mirası / Tire's sweet heritage

KARADUTLU LOR V GM ❋ 375₺
Taze tatlı lor peyniri, cambazlı karadutu, tereyağlı kızarmış nohut mayalı kahrat ekmeği, sakızlı Ayhan usta dondurması ile
Fresh sweet curd cheese, mulberry jam, buttered fried chickpeas, sourdough bread, and mastic-flavored Ayhan Usta ice cream.

KARAKILÇIK UN HELVASI GM 475₺
Karakılçık unu, tereyağı, Ayhan usta acıbadem dondurması ve taze nane ile
Made with Karakılçık wheat flour, butter, Ayhan Usta almond ice cream, and fresh mint.

BALKABAĞI TATLISI V 375₺
Fırınlanmış bal kabağı, kaymak, ceviz ve tahin ile
Baked pumpkin with clotted cream, walnuts, and tahini.

ÇİKOLATALI SUFLE 475₺
Güveçte sufle ve Ayhan usta acıbadem dondurması ile
With baked soufflé in clay pot and Master Ayhan's bitter almond ice cream.

ATOM CEVIZ KROKAN 500₺
Karamelize ceviz, cambazlı karadutu, bal, tahin ve sakızlı Ayhan usta dondurması ile
With caramelized walnuts, Cambazlı black mulberry, honey, tahini, and Master Ayhan's mastic ice cream.

GASTRO LOR 425₺
Kahveli ballı lor, kıtır ceviz, cambazlı karadutu, muz, sakızlı Ayhan usta dondurması ve taze nane ile
With coffee and honey infused curd cheese, crispy walnuts, Cambazlı black mulberry, banana, Master Ayhan's mastic ice cream, and fresh mint.

MEVSİM MEYVELERİ 650₺
Taze mevsim meyveleri
Fresh seasonal fruits

VG **Vegan** V **Vejetaryen** GM **Tire yerel** ❋ **Mevsimsel** İMZA **Şefin imzası** Y **YENİ**

Mönümüz Tire ve çevresinin mevsimsel ürünlerine dayanır. Bazı ürünler mevsim sonunda yerini yaz lezzetlerine bırakacaktır. Alerjen bilgisi için lütfen servis ekibimize danışınız.
Our menu is rooted in the seasonal produce of Tire and its surroundings. For allergen information, please consult our service team.

gastromortire gastromor