

GLASS

RESTAURANT & LOUNGE BAR

YIYECEK MENÜSÜ / FOOD MENU



GLASS

RESTAURANT & LOUNGE BAR

YİYECEK MENÜSÜ / FOOD MENU

Çorbalar / Soups

- Taze Kuşkonmaz Çorbası** VG 28 TL
Trüf aromalı
Fresh Asparagus Soup
With truffle-Flavored
- Ege Usulü Balık Çorbası** 30 TL
Kırlangıç, fener ve lipsoz balıkları kombinasyonu ile
Aegean-Style Fish Soup
Prepared with red gurnard, angler fish and scorpion fish combination

Başlangıçlar / Starters

- Kimyon taneleri ile marine edilmiş dana "Carpaccio"** A 35 TL
Arpacık soğan ile glase edilmiş balsamik sirkesi, lezzetli sebze tanecikleri, ktır milföy çubuğu ve Parmesan peyniri eşliğinde
Cumin seed marinated veal Carpaccio
Glaze Balsamic Vinaigrette with shallot sauce combined by pastry sticks with parmesan and zesty spices
- Prosciutto e Melone** D 39 TL
Kavun, roka, "Prosciutto di parma", Parmesan peynir ile
Melon, arugula, "Prosciutto di parma", Parmesan chesse
- Tadımlık Türk Mezeleri** 45 TL
Ezine usulu beyaz peynir, Çerkez Tavuğu, Zeytinyağlı yaprak sarma, marine edilmiş patlıcan ve haydari
Turkish Mini Mezes
Ezine style white cheese, Mashed chicken with bread, walnut and spices, Chilled rolled grape leaf filing with rice cooked with olive oil, Marinated eggplant and blended double yoghurt with fresh mint,
- Somon Tartarı ve Somon Fümesi** A 35 TL
"Osetra " Havyarı, yoğurt dondurması, minik yeşillikler, marine edilmiş kuşkonmaz ve hafif tatlı kapari salsası eşliğinde
Salmon Tartar and smoked salmon
Served Osetra Caviar, frozen yoghurt ice cream, baby greens, marinated asparagus and sweet caper salsa
- Deniz Lezzetleri** A 40 TL
Zeytinyağında yaşlandırılmış ahtapot bacakları dilimleri, Köri ezmesi ve elma püresi ile hazırlanmış karides kokteyli, morina füme ve pesto eşliğinde
Tastes of the Sea
Octopus legs aged with olive oil. Served shrimps cocktails mashed apple - mashed curry sauce, morina fume and pesto oil

V - (vejetaryen / vegetarian)

VG - (vegan)

A - (alkol / alcohol)

D - (domuz / pork)

Özel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir..
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included

Sıcak Başlangıçlar / Hot Starters

Badem, elma ve tahıl ekmeği tanecikleri ile doldurulmuş Bildırcın A	30 TL
Vişne şarabı ile lezzetlendirilmiş kaz ciğeri sosu eşliğinde	
Almond filled quail, apple and village style grain breadcrumbs	
Served with foi gras sauce tasted by sour cherry	
Kalamar Izgara	30 TL
Kaparili domates konkase ve tartar sos ile	
Grilled Calamari	
Served with crushed tomatoes and tartar sauce	
Peynir "Soufflé" V	35 TL
Morel mantar ve bildırcın but sotesi ile	
Cheese Soufflé	
Sautéed with morel mushrooms and quail leg	
Mavi Yengeç Kek	40 TL
"Guacamole" sos ile	
Blue Crab Cakes	
Served with Guacamole sauce	

Salatalar / Salads

Sezar Salata / Caesar Salad A	
Parmesan peyniri, kruton ve ançüez sos ile	
Served with parmesan cheese, croutons and anchovy sauce	
Tavuklu / with chicken	30 TL
Karidesli/ with shrimp	32 TL
Bonfileli / with tenderloin	34 TL
Kinoa Salatası V / VG	35 TL
Mango, roka, lollo rosso, fesleğen ile	
Kinoa Salad	
Prepared with mango, arugula, lollo rosso leaves and basil	
Kırmızı Orman Meyveleri ile harmanlanmış domates salatası VG	35 TL
Nar ekşisi sosu, kırılaştırılmış "parmesan" peyniri, çörekotu krokantları ve közlenmiş biber tanecikleri eşliğinde	
Tomato salad with red forest fruits	
Served by sour pomegranate dressing, crispy "Parmesan" cheese, Nigella crocant and bbq paprika	
Rum Salatası VG	25 TL
Bahçe yeşillikleri, beyaz peynir, zeytin, domates, salatalık, kırmızı soğan, kırmızıbiber ve balsamik sos ile	
Greek Salad	
With garden greens, feta cheese, , olives, tomatoes, cucumber, red onion, red pepper and balsamic sauce	
Taze Filizler Salatası VG	25 TL
Buğday filizi, yeşil mercimek filizi, soya filizi ve yonca filizi salatası Soya ile dinlendirilmiş armut dilimleri ve mentollü zeytinyağı eşliğinde	
Fresh Sprouts Salad	
Wheat, Sprout green lentil Sprout I, soy Sprout and Shamrock Sprout salad. Served by marinated pear with soy sauce and menthol infused olive oil	
V - (vejetaryen / vegetarian)	
VG - (vegan)	
A - (alkol / alcohol)	
D - (domuz / pork)	

Özel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir.
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included

Sandviçler ve Atıştırmalıklar / Sandwiches and Snacks

Klasik Kulüp Sandviç El yapımı patates ile Classic Club Sandwich Served with Handmade potato	30 TL
Mozzarella Sandviç V Taze yeşillikler ve baharatlı patates cipsi ile Mozzarella Sandwich With fresh greens and spicy potato chips	30 TL
Izgara Bonfile Dilimleri Salsa sos ve roka yaprakları ile Filetto di Manzo With salsa sauce and served with rocket leaves	40 TL
Izgara Dana Burger Seçiminize göre, peynir ve patates ile Grilled Veal Burger Your choice with cheese or potatoes	35 TL
Izgara Köfte Tırnak pide, yoğurt, közlenmiş biber, domates ile Grilled Meatballs Pita bread, yogurt, grilled pepper, tomato	35 TL
Kalamar Tava A Körpe roka yaprakları ve Tartar sos ile Fried Calamari With fresh arugula and Tartar sauce	40 TL

V - (vejetaryen / vegetarian)

VG - (vegan)

A - (alkol / alcohol)

D - (domuz / pork)

Özel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir..
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included

Pizzalar / Pizza

Pizza Margarita "Mozzarella", domates, taze dađ kekiđi ile "Mozzarella ", tomato, served with fresh thyme	30 TL
Pizza Marinara "Mozzarella", somon fme, karides, kapari, taze soğan Mozzarella, smoked salmon, shrimp, capers, spring onions	35 TL
Pizza Bresaola A "Mozzarella", kiraz domates, roka yaprakları Mozzarella, cherry tomatoes, rocket leaves	35 TL
Pizza Al funji "Mozzarella" peyniri "porcini" mantarı ve trf yağı ile Mozzarella cheese, porcini mushrooms and truffle oil	35 TL

Makarna ve Risottolar / Pasta and Risotto

Linguine Alla Vongole A Extra sızma zeytinyağı, sarımsak, biber, doğranmış domates ve yerel kum midyeleri ile Linguine with extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, diced tomatoes and local baby clams	30 TL
Calamarata al Siciliano A Patlıcan, kapari, zeytin, fesleğen ve domates sos eşliğinde Eggplant, capers, olives, served with basil and tomato sauce	38 TL
Tagliatelli All' Aragosta A Istakozlu ve domates soslu With lobster and tomato sauce	47 TL
Penne ALL 'Arabiatta Hafif acılı, domates soslu "Penne" Penne with spicy tomato sauce	30 TL
 Mantarlı "Risotto" VA Fırınlanmış pırasa ve trüf aroması ile Risotto with Three Mushroom With baked leek and with truffle cream	42 TL
Risotto Nero A Mürekkep balığı soslu "Risotto" Served with cuttle fish sauce	45 TL

V - (vejetaryen / vegetarian)

VG - (vegan)

A - (alkol / alcohol)

D - (domuz / pork)

zel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir.
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included

Ana Yemekler / Main Courses

Yoğurtlu Kebab Manda yoğurdu, közlenmiş biber ve fırınlanmış domates sosu ile Yoghurt Kebab With Buffalo Yoghurt and roasted peppers baked with tomato sauce	45 TL
Süt Danası Bonfile A Sote pazı, kapari ve kaz ciğeri ile Veal Tenderloin Served with sautéed chard, capers and foie gras	80 TL
Robespierre Izgara mühürlenmiş ve fırında pişmiş dana antrikot, trüf mantarı ve "béarnaise" sos ile Stamped on the grill and oven baked veal entrecote with béarnaise sauce and truffle mushroom	80 TL
Kuzu "Turnedo Romaren" Fırında hafif buhar ile pişirilmiş narenciye yağı ile dinlendirilmiş kuzu pizolasi. Portakal pudingi, limon ile lezzetlendirilmiş fasulye püresi ve vişne ile ekşitilmiş pekmez sosu eşliğinde Lamb Turnedo Romaren Oven and light steamed lamb karski marinated by citrus oil. Served with orange pudding, mashed white bean tasted lemon and grape molasses sauce embittered with cherry	60 TL
Miso sosunda dinlendirilmiş fırında Lagos balığı Edamame taneleri ve domates çekirtmesi ile Oven baked Lagos fish marinated with miso sauce With Edamame beans, and tomato reduction	90 TL
Izgara Edilmiş deniz levreği A Deniz tarağı kalamar ve midye ile Branzino alla mediterranea Grilled sea bass with scallops, calamari and mussels	90 TL
Beş baharatlı Ördek A Ilık mango salatası ve siyah pirinç ile Five-spiced Duck With warm mango salad and black rice	75TL

V - (vejetaryen / vegetarian)

VG - (vegan)

A - (alkol / alcohol)

D - (domuz / pork)

Özel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir..
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included

Çocuk Menüsü / Kids Menu

Yıldız Şehriyeli Domates Çorbası Star Shaped "Vermicelli Tomato Soup"	22 TL
Mercimek Çorbası Lentil Soup	23 TL
Bolonez Soslu Kelebek Makarna Butterfly Pasta with Bolognese Sauce	27 TL
Pizza Margherita Pizza Margherita	30 TL
Hamburger Patates kızartması ile Hamburger With french fries	30 TL
Izgara Köfte Pirinç pilavı ile Grilled Meat Balls With rice	35 TL
Vanilya Dondurmalı Brownie Warm Brownie with Vanilia Ice Cream	27 TL
Sıcak Çikolatalı Kek Vanilyalı dondurma ile Hot Chocolate Cake With served vanilia ice cream	27 TL

V - (vejetaryen / vegetarian)

VG - (vegan)

A - (alkol / alcohol)

D - (domuz / pork)

Özel beslenme diyetleri veya allerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen garsonumuza başvurunuz.
The guests who has a special dietary requirements or allergies, please contact with your waiter regarding the food ingredients in details.

% 10 servis ücreti ayrıca eklenecektir. Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara K.D.V. dahildir..
10 % service charge will be added to your bill. All prices are Turkish Lira and V.A.T included



CARESSE
RESORT & SPA
BODRUM

THE
LUXURY
COLLECTION