

Say hello to appetizing entrées

SAY HELLO TO RED®

KAHVALTI / BREAKFAST

Açık Büfe Kahvaltı / Buffet Breakfast

950₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

Günün Çorbası / Soup of the Day

250₺

Patates Kızartması / French Fries

300₺

Ranch sos ve sriracha mayonez eşliğinde.

Served with ranch sauce and sriracha mayonnaise.

Karışık Atıştırmalık Tabağı /
Mixed Appetizer Plate

550₺

Patates kızartması, soğan halkası, nugget tavuk, mozzarella çubuklar, sosis, sigara böreği, patates kroket, ranch sos, sriracha mayonez.

French fries, onion rings, chicken nuggets, mozzarella sticks, sausage, Turkish spring rolls, potato croquettes, ranch sauce, sriracha mayonnaise.

Fırında Karides Güveç /
Oven-Baked Shrimp Casserole

700₺

Domates sos, sarımsak, rende mozzarella, kurutulmuş domates ve kekik eşliğinde.

Served with tomato sauce, garlic, grated mozzarella, sun-dried tomatoes and oregano.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Peynir Tabağı / Cheese Plate

650₺

3 çeşit yerli peynir, mevsim meyveleri, ceviz, kuru kayısı, kuru incir, ızgara zeytin ve grissini ile.

Served with selection of 3 local cheeses, seasonal fruits, walnuts, dried apricots, dried figs, grilled olives and grissini.

Dana Carpaccio / Beef Carpaccio

800₺

İnce dilimlenmiş dana bonfile, roka, parmesan peyniri ve zeytinyağı ile.

Thinly sliced beef tenderloin served with arugula, parmesan cheese and olive oil.

A Acılı G Glütensiz V Vegetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.
please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to amazing main courses

SAY HELLO TO RED®

ANA YEMEK (ET) / MAIN COURSES (MEAT)

Beğendi Yatağında Antrikot Külbastı / Grilled Ribeye Cutlet on Creamy Eggplant Purée 950₺

Beğendi püre, soğan, kapyra biber ve çarliston biber ile.
Served with creamy eggplant purée, onion, red capia pepper and green chili pepper.

Izgara Kasap Köfte / Grilled Meat Balls 750₺

Patlıcan, kabak, köz çarliston biber, köz domates, patates cipsi, tortilla ekmeği eşliğinde.

Served with eggplant, zucchini, roasted charleston peppers, roasted tomatoes, potato chips, and tortilla bread.

Keşkek Yatağında Kuzu İncik / Slow-Cooked Lamb Shank on Keşkek 1000₺

Tereyağı sos, krema ve sarımsak ile servis edilir.
Served on tradational Keşkek (wheat) with butter sauce, cream and garlic

A Acılı Güveç / Spicy Beef Casserole 900₺

Kapari, soğan, kuru domates, kekik, sarımsak, konkase domates, dilim zeytin, Meksika fasulyesi, soya sos ve jalapeno ile.

Served with capers, onions, sun-dried tomatoes, oregano, garlic, concassé tomatoes, sliced olives, Mexican beans, soy sauce and jalapeño.

Beğendi Yatağında Karışık Izgara Tabağı / Mixed Grill on Smoked Eggplant Purée 1100₺

(Kasap köfte, kemiksiz tavuk kalça, kuzu kalem pırzola), beğendi püre, ızgara domates ve ızgara biber eşliğinde servis edilir.

(Meatballs, boneless chicken thigh, lamb cutlet) served with eggplant purée, grilled tomato and grilled pepper.

ANA YEMEK (BALIK) / MAIN COURSES (FISH)

Izgara Levrek Fileto / Grilled Sea Bass Fillet 900₺

Zeytinyağı ve özel soslar ile marine edilmiş levrek fileto, Ege yeşillikleri, baharatlı patates ve soğan turşusu ile.

Marinated sea bass fillet with olive oil and special sauces, served with Aegean greens, seasoned potatoes and pickled onions.

Ispanak Yatağında Izgara Somon / Grilled Salmon on Spinach Bed 950₺

Dereotlu krema sos ve baharatlı patates eşliğinde.
Served with dill cream sauce and seasoned potatoes.

ANA YEMEK (TAVUK) / MAIN COURSES (CHICKEN)

Izgara Piliç Pırzola / Grilled Chicken Thigh 650₺

Özel sosla marine edilmiş, baharatlı patates, tortilla lavaş, ızgara domates ve çarliston biber ile servis edilir.

Marinated with special sauce, served with seasoned potatoes, tortilla flatbread, grilled tomato and charleston peppers.,

Tavuk Şinitzel / Chicken Schnitzel 700₺

Ege yeşillikleri ve hardallı patates salatası ile.
Served with Aegean greens and mustard potato salad.

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to amazing main courses

SAY HELLO TO RED®

BURGERLAR / BURGERS

Klasik Hamburger / Classic Hamburger (180gr)

600₺

Dana hamburger köftesi (180g), kıvırcık marul, domates, soğan turşusu, salatalık turşusu, rhode island sos ve patates kızartması ile.

Beef burger patty(180g), curly lettuce, tomato, pickled onions, pickles, Rhode Island sauce and French fries.

Lago Cheeseburger (180gr)

650₺

Dana hamburger köftesi(180g), cheddar peyniri, kıvırcık marul, domates, soğan turşusu, salatalık turşusu, rhode island sos ve baharatlı patates kızartması ile.

Beef burger patty(180g), cheddar cheese, curly lettuce, tomato, pickled onions, pickles, Rhode Island sauce and seasoned French fries.

Lago Gurme Tavuk Burger / Lago Gourmet Chicken Burger (180gr)

550₺

Pane ızgara tavuk(180g), kıvırcık marul, domates, soğan turşusu, salatalık turşusu, sriracha mayonez, guacamole ve baharatlı patates kızartması ile.

Breaded grilled chicken(180g), curly lettuce, tomato, pickled onions, pickles, sriracha mayonnaise, guacamole and seasoned French fries.

Lago Special Çıtır Burger / Lago Special Crispy Burger (180gr)

700₺

Rhode Island sos, orman meyve sos, salatalık turşusu, panelenmiş kızarmış keçi peyniri, karamelize soğan ve patates kızartması ile. Yanında orman meyve sos ve ranch sos ile servis edilir.

Served with Rhode Island sauce, forest fruit sauce, pickles, breaded fried goat cheese, caramelized onion and French fries. Served with forest fruit sauce and ranch sauce on the side.

A Mexican Burger (180gr)

750₺

Sriracha mayonez, salatalık turşusu, domates, marul, turşu soğan, jalapeño, dana hamburger köftesi(180g), guacamole sos ve cheddar peyniri ile. Yanında jalapeño ve sriracha mayonez sos ile servis edilir.

Served with sriracha mayonnaise, spicy sauce, pickles, tomato, lettuce, pickled onions, jalapeño, beef burger patty(180g), guacamole sauce and cheddar cheese. Served with jalapeño and sriracha mayonnaise on the side.

A Acılı G Glütensiz V Vegetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to amazing main courses

SAY HELLO TO RED®

MAKARNALAR / PASTAS

Deniz Mahsullü Linguine / Seafood Linguine

750₺

*Karides, kum midyesi (akivades), midye, parmesan peyniri ve ekşi krema sos ile.
Shrimp, wedge clams (akivades), mussels, parmesan cheese and sour cream
sauce.*

Gnocchi Makarna / Gnocchi Pasta

650₺

*Kuru domates püresi, dilim zeytin taneleri, krema ve toz parmesan ile.
Served with sun-dried tomato puree, sliced olives, cream and grated
parmesan.*

Pesto Soslu Tortellini / Tortellini with Pesto Sauce

650₺

*Pesto sos, krema ve toz parmesan ile.
Served with pesto sauce, cream and grated parmesan.*

Spagetti Bolonez / Spaghetti Bolognese

650₺

*Parmesan ve bolonez sos ile.
Served with parmesan and bolognese sauce.*

Ispanak Dolgulu Ravioli / Spinach-Filled Ravioli

650₺

*Ispanak, krema, pesto sos, sarımsak, kekik ve parmesan ile.
Served with spinach, cream, pesto sauce, garlic, oregano, salt and parmesan.*

VEJETARYEN MENÜ / VEGETARIAN MENU

V Lago Signature Pancar Risotto ★

750₺

*Porçini mantarı, arborio pirinci, pancar, krema, soğan, sarımsak ve
parmesan ile.*

*With porcini mushrooms, arborio rice, beetroot, cream, onion, garlic and
parmesan.*

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.
please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to appetizing entrées

SAY HELLO TO RED®

SALATALAR / SALADS

V Ege Salata / Aegean Salad

500₺

Ege yeşillikleri, salatalık, çeri domates, soğan turşusu, beyaz peynir, siyah zeytin, ktır ekmek, balzamik, zeytinyağı ve limon sosu ile.

Served with Aegean greens, cucumber, cherry tomatoes, pickled onions, white cheese, black olives, croutons, balsamic, olive oil and lemon dressing.

V Izgara Hellim Salatası / Grilled Halloumi Salad

550₺

Hellim peyniri, Ege yeşillikleri, çeri domates, ktır ekmek, balzamik, zeytinyağı, limon sosu ve soğan turşusu ile.

Served with halloumi cheese, Aegean greens, cherry tomatoes, croutons, balsamic, olive oil, lemon dressing and pickled onions.

V Roka Salatası / Arugula Salad

550₺

Roka, kuru incir, çeri domates, kuru domates, Ezine peyniri, ceviz, soğan turşusu, ktır ekmek, balzamik sos ve zeytinyağı ile.

Served with arugula, dried figs, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, Ezine cheese, walnuts, Pickled onions, croutons, balsamic sauce and olive oil.

Tavuklu Sezar Salata / Chicken Caesar Salad

550₺

Iceberg Marul, parmesan, çeri domates, ktır ekmek, tavuk, Sezar sos ve zeytinyağı ile.

With iceberg lettuce, parmesan, cherry tomatoes, croutons, chicken, Caesar dressing and olive oil.

Ton Balıklı Salata / Tuna Salad

550₺

Ege yeşillikleri, ton balığı, kapari, ktır ekmek, tane mısır, çeri domates, salatalık, soğan turşusu, balzamik, zeytinyağı ve limon sosu ile.

With Aegean greens, tuna, capers, croutons, sweetcorn, cherry tomatoes, cucumber, pickled onions, balsamic, olive oil and lemon dressing.

A Acılı G Glütensiz V Vegetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian
Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.
please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements
Oda servisi için " ♥ " işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.
You can order " ♥ " the marked products for room services.

Say hello to amazing main courses

SAY HELLO TO RED®

BOWL ÇEŞİTLERİ / HEALTHY BOWLS

Tavuklu Bowl / Chicken Bowl

650₺

Izgara tavuk, lolorosso (kırmızı marul), Meksika fasulyesi, havuç, soya filizi, tane mısır, çeri domates, roka, kinoa, haşlanmış nohut, salata sosu ve guacamole ile.

With grilled chicken, lolorosso (red lettuce), Mexican beans, carrot, bean sprouts, sweetcorn, cherry tomatoes, arugula, quinoa, boiled chickpeas, salad dressing and guacamole.

V Veggie Bowl / Veggie Bowl *Vegan*

550₺

Lolorosso (kırmızı marul), Meksika fasulyesi, havuç, soya filizi, tane mısır, çeri domates, roka, kinoa, haşlanmış nohut, salata sosu ve guacamole ile.

With lolorosso (red lettuce), Mexican beans, carrot, bean sprouts, sweetcorn, cherry tomatoes, arugula, quinoa, boiled chickpeas, salad dressing and guacamole.

V Falafel Bowl *Vegan*

600₺

Falafel eşliğinde lolorosso (kırmızı marul), Meksika fasulyesi, havuç, soya filizi, tane mısır, çeri domates, roka, kinoa, haşlanmış nohut, salata sosu ve guacamole ile.

Falafel with lolorosso (red lettuce), Mexican beans, carrot, bean sprouts, sweetcorn, cherry tomatoes, arugula, quinoa, boiled chickpeas, salad dressing and guacamole.

TOST ÇEŞİTLERİ / TOASTS

Karışık Tost / Mixed Toast

600₺

*Sucuk, kaşar peyniri ve baharatlı patates kızartması eşliğinde.
Served with sucuk, kashar cheese and seasoned French fries.*

V Kaşarlı Tost / Cheese Toast

550₺

İçi kaşar peynirli, baharatlı patates kızartması eşliğinde.

Filled with melted kashar cheese, served with seasoned French fries.

A Acılı G Glütensiz V Vegetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to satisfying mains

SAY HELLO TO RED®

TATLILAR & MEYVELER / DESERTS & FRUITS

San Sebastian Cheesecake	400₺
Cheesecake Frambuazlı / Raspberry Cheesecake	450₺
Fırın Sütlaç / Baked Rice Pudding	350₺
Lotuslu Mono Pasta / Lotus Mono Cake	400₺
Mevsim Meyveleri Tabagı / Seasonal Fruit Plate	400₺

ÇEREZLER / NUTS

Karışık Çerez / Mixed Nuts	350₺
----------------------------	------

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "♦" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "♦" the marked products for room services.

Say hello to satisfying mains

SAY HELLO TO RED®

ALKOLLÜ İÇECEKLER / ALCOHOLIC BEVERAGES

BİRA / BEER

Efes Pilsen	50 cl	400₺
Efes Özel Seri	50 cl	400₺
Efes Malt	50 cl	400₺
Bomonti Filtresiz	50 cl	450₺
Miller	33 cl	450₺
Corona	33 cl	450₺

RAKİ

	5 cl	35 cl	50 cl	70 cl
Tekirdağ Altın Seri	360₺	1800₺	2400₺	3200₺
Beylerbeyi	420₺	2000₺	2600₺	3400₺

İTHAL İÇECEKLER / IMPORT DRINKS

	4 cl	70 cl
Jack Daniel's	450₺	4500₺
Black Label	500₺	5000₺
Chivas Regal	500₺	5000₺
Olmecca Tequila	400₺	4500₺
Absolut	350₺	3750₺
Gordon's Gin	400₺	4250₺

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to satisfying mains

SAY HELLO TO RED®

ŞARAPLAR / WINES

KIRMIZI ŞARAP / RED WINE

15 cl 75 cl

Angora

350₺ 1600₺

Ancyra Öküzgözü / Merlot / Boğazkere

2200₺

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE

15 cl 75 cl

Angora

350₺ 1600₺

Ancyra Narince / Sultaniye Emir /
Sauvignon Blanc

2200₺

Pascal Bouchard Chablis Le
Classique

5000₺

Urla Sauvignon Blanc

3600₺

Urla Chardonnay

3600₺

ROSE ŞARAP / ROSE WINE

15 cl 75 cl

Angora

350₺ 1600₺

Anfora

1700₺

Pinot Grigio

2500₺

KÖPÜKLÜ ŞARAP-ŞAMPANYA / SPARKLING WINE

75 cl

Nicely

1750₺

Kavaklıdere İnci Damlası

2000₺

Kavaklıdere İnci Damlası Rose

2000₺

Altıncöpek

4000₺

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.

please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.

Say hello to satisfying mains

SAY HELLO TO RED®

ALKOLSÜZ İÇECEKLER / SOFT DRINKS

SICAK İÇECEKLER / HOT DRINKS

Americano / Filtre Kahve / Filter Coffee	250₺
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	200₺
Latte	300₺
Cappucino	300₺
Siyah Çay / Black Tea	100₺
Bitki Çayı / Herbal Tea	150₺
Espresso / Double Espresso	200₺ / 250₺
Decaf Coffee	300₺

SOĞUK İÇECEKLER / COLD DRINKS

Meşrubat / Soft Drinks	200₺
Schweppes Tonic	200₺
Redbull	250₺
Ayran	100₺
Su Cam Şişe / Still Water Glass Bottle (0,33l)	100₺
Su Cam Şişe / Still Water Glass Bottle (0.75)	200₺
Taze Sıkılmış Meyve Suyu / Fresh Fruit Juice	300₺
Uludağ Premium Soda / Premium Sparkling Water (0.33l)	200₺
Milkshake	300₺

A Acılı G Glütensiz V Vejetaryen - A Spicy G Gluten free V Vegetarian

Lütfen herhangi bir alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa personele bilgi veriniz.
please advise your wait person of any allergies you may have or any special dietary requirements

Oda servisi için "★" işaretli ürünlerden sipariş verebilirsiniz.

You can order "★" the marked products for room services.