

AYONE

ÇİFTLİK TEN SOFRAYA · MENÜ

Mevsim ne getirirse, bahçe ne verirse.

Ayone mutfağından.

Beynam, Ankara 2019.

ÇİFTLİK TEN SOFRAYA

Ayone'de her tabak, toprağın bereketiyle başlayan bir hikâyledir.

Mutfağımızda kullandığımız pek çok ürün, kendi çiftliğimizde; mevsimine saygı duyarak, ilaçsız tarım anlayışıyla ve büyük bir özenle üretilir.

Bahçemizden topladığımız sebzeler ve otlar; yumurtamız, yoğurdumuz, peynirimiz, tereyağımız, ekmeğimiz ve zeytinyağımız... Her biri mevsimin, emeğin ve doğanın bize sunduğu gerçek lezzetin bir parçasıdır.

Kendi üretemediklerimizde ise seçimimizi, bizimle aynı özeni paylaşan küçük ve nitelikli üreticilerden yana yapıyoruz. Çünkü iyi bir sofranın yalnızca iyi yemeklerden oluşmadığına inanıyoruz. Bir ürünün nereden geldiği, nasıl üretildiği ve arkasındaki emek, bizim için lezzetin kendisi kadar değerli.

Gerçek gıda aceleye gelmez.

Sabır ister. Emek ister. Mevsimini beklemeyi ve doğanın ritmine güvenmeyi ister. Bu yüzden Ayone'nin menüsü de doğayla birlikte değişir. Bahçe ne veriyorsa, mevsim neyi güzelleştiriyorsa ve mutfak o gün neye ilham duyuyorsa soframız biraz da onun etrafında şekillenir.

Sofranıza gelen her tabak; toprağın cömertliğine, üreticinin emeğine ve birlikte geçirilen güzel zamanlara duyduğumuz saygının bir yansımasıdır.

Afiyetle, keyifle ve fark ederek...

ÖZENLE SEÇTİKLERİMİZ

Çiftliğimizde üretmediğimiz ürünleri, güvendiğimiz üreticilerden ve mümkün olduğunca kaynağını bildiğimiz üretimlerden seçiyoruz.

Avokado · Somon · Zeytin · Tahin · Hindi Füme · Ezine Peyniri · Kars Kaşarı · Bergama Tulumu
· Tropik Meyveler · Pastırma · Et Şarküteri · Artizanal Peynirler · Balık ve Deniz Ürünleri

SALATALAR

BAHÇEDEN · TAZE · MEVSİMİNDE

AYONE GREEK — £540

Ayone bahçesinden domates ve salatalık, feta, kırmızı soğan, siyah zeytin ve çıtır ekşi maya; Zetay zeytinyağıyla.
≈ 520 kcal · 32 g yağ · 14 g protein · 12 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Gluten **Vejeteryan**

ATALIK DOMATES, KAVUN & DUKKAH — £480

Atalık domatesler, taze kavun ve dukkah kaplı Ayone feta; nane ve Zetay zeytinyağıyla.
≈ 430 kcal · 28 g yağ · 15 g protein · 18 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Susam · Kabuklu yemişler **Vejeteryan** ♦ **Şefin Seçimi**

ŞERİ İNCİR & KÜFLÜ PEYNİR — £850

Tereyağında ve şeri ile karamelize edilmiş sıcak incir, küflü peynir ve taze bahçe yeşillikleri.
≈ 450 kcal · 30 g yağ · 13 g protein · 24 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri, Sülfür **Vejeteryan** ***eser miktarda alkol içermektedir.**

AYONE SEMİZOTU SALATA— £680

Labne yatağı üzerinde çıtır Ayone semizotu, çilek sosu ile
≈ 650 kcal · 63 g yağ · 9 g protein · 10 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan** ♥ **Misafir Favorisi**

TAPAS

PAYLAŞMAK İÇİN

GÜNÜN MEZESİ — £380

O gün mutfağın, bahçenin ve mevsimin ilhamıyla hazırladığımız meze.
≈ 320 kcal · 22 g yağ · 8 g protein · 6 g şeker | Alerjen bilgisi için ekibimize danışabilirsiniz.

GÜNÜN ZEYTİNYAĞLISI — £450

Mevsiminde ne güzelse, Zetay zeytinyağıyla.
≈ 330 kcal · 24 g yağ · 5 g protein · 7 g şeker | Alerjen bilgisi için ekibimize danışabilirsiniz. **Vejeteryan**

KALAMAR & KARİDES MÜCVER — £480

Kalamar ve karidesle hazırlanan çıtır mücverler, ferah portakal sosuyla.
≈ 480 kcal · 27 g yağ · 25 g protein · 6 g şeker | Alerjenler: Kabuklu deniz ürünleri · Yumuşakçalar · Gluten · Yumurta **Pesketeryan** ♥ **Misafir Favorisi**

DENİZLİ KALE BİBERİ — £480

Denizli Kale'den gelen kızarmış biberler, süzme Ayone yoğurdu üzerinde.
≈ 310 kcal · 22 g yağ · 11 g protein · 8 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

AYONE YAZ KIZARTMASI — £580

Patlıcan, kabak, biber ve patates; Ayone yoğurdu ve yaz domateslerinden sosla.
≈ 560 kcal · 38 g yağ · 13 g protein · 13 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan** ♥ **Misafir Favorisi**

ROSTO KABAK, LABNE & DOMATES SALSA — £520

Ayone labne üzerinde rosto kabak, bahçe domateslerinden taze salsa ve çam fıstığı; kızarmış yumurta sarısıyla.
≈ 620 kcal · 44 g yağ · 22 g protein · 12 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Yumurta · Gluten · Kabuklu yemişler **Vejeteryan** ♦ **Şefin Seçimi**

BAHÇE DOMATESLİ GALETTE — 800£

Ayone domatesleri ve kırmızı soğanla hazırlanan tereyağlı, rustik galette.
≈ 510 kcal · 31 g yağ · 11 g protein · 11 g şeker | Alerjenler: Gluten · Yumurta **Vejeteryan** ♦ **Şefin Seçimi**

TEREYAĞINDA ALABAŞ — £600

Ayone kreması üzerinde tereyağında ağır ağır pişmiş alabaş; taze chimichurri ile. --
≈ 440 kcal · 34 g yağ · 9 g protein · 8 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Hardal · Kabuklu yemişler **Vejeteryan** + **NEW Şeften Yeni**

ŞARAP EŞLİKÇİLERİ

PEYNİR · ŞARKÜTERİ · ŞARAP

Peynir seçkimizi Türkiye'nin özel artizanal üreticilerinden oluşturuyoruz. Farklı bölgelerin sütlerini, üretim geleneklerini ve olgunlaştırma karakterlerini şaraplarımızla aynı sofrada buluşturuyoruz.

MİNİ PEYNİR SEÇKİSİ — £1.400

Tangala Çitlembik, Tangala Amber Küflü, Boğatepe Fermente Kars Gravyer ve Boğatepe Mahzen Kars Kaşarı; Porto erik reçeliyle. Tabak toplamı ≈ 1.100 kcal · 82 g yağ · 58 g protein · 24 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

PEYNİR & ŞARKÜTERİ SEÇKİSİ — £4.200

Tangala Çitlembik, Amber Beyaz Küflü, Kastabara ve Pelit; Boğatepe Fermente Kars Gravyer ve Mahzen Kars Kaşarı. Dana bresaola, dana mortadella ve karabiberli roast beef; Porto erik ve Prosecco çilek reçelleriyle. Tabak toplamı ≈ 3.200 kcal · 230 g yağ · 190 g protein · 40 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

GURME ŞARKÜTERİ SEÇKİSİ — £5.500

Altı farklı artizanal peynir; dana bresaola, dana mortadella, karabiberli roast beef, Jamón Serrano ve Prosciutto Crudo. Porto erik ve Prosecco çilek reçelleriyle.

Tabak toplamı ≈ 3.700 kcal · 270 g yağ · 220 g protein · 42 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri

**** Jamón Serrano ve Prosciutto Crudo domuz ürünüdür. Diğer ürünlerle temas ettirilmeden ayrı şekilde muhafaza ve servis edilir.**

BÜYÜK PEYNİR SEÇKİSİ · 2–4 KİŞİ — £2.400

Tangala Çitlembik, Amber Küflü, Kastabara ve Pelit; Boğatepe Fermente Kars Gravyer ve Mahzen Kars Kaşarı. Porto erik ve Prosecco çilek reçelleriyle.

Tabak toplamı ≈ 2.300 kcal · 170 g yağ · 120 g protein · 38 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

BURGERLER

AYONE BRIOCHE · BOLCA SOS

AYONE KARİDES BURGER — £780

Ayone yapımı brioche arasında karides burger, avokadolu aioli ve çıtır tatlı patates.

≈ 920 kcal · 48 g yağ · 35 g protein · 10 g şeker | Alerjenler: Kabuklu deniz ürünleri · Yumurta · Süt ve süt ürünleri · Gluten **Pesketeryan** ♦ **Ayone İmzası**

SLOPPY JOE — £650

Ayone yapımı brioche arasında domatesle ağır ağır pişmiş, bol soslu dana kıyma.

≈ 980 kcal · 50 g yağ · 46 g protein · 14 g şeker | Alerjenler: Yumurta · Süt ve süt ürünleri · Gluten

BORAS — £850

Ayone'nin klasik burgeri: 160 g dana köfte, guacamole, karamelize soğan ve cheddar; kendi yaptığımız brioche arasında.

≈ 1.120 kcal · 69 g yağ · 55 g protein · 12 g şeker | Alerjenler: Yumurta · Süt ve süt ürünleri · Gluten · Hardal ♡ **Misafir Favorisi**

SİYAH — £650

Siyah fasulye köftesi, domates, soğan ve kıvırcık; Ayone brioche ve çıtır tatlı patatesle.

≈ 850 kcal · 34 g yağ · 29 g protein · 12 g şeker | Alerjenler: Yumurta · Süt ve süt ürünleri · Gluten

Vegan tercih ediyorsanız lütfen sipariş sırasında ekibimize belirtiniz.

ÇITIR BALIK DÜRÜM — £750

Çıtır kedi balığı, kırmızı lahana slaw ve pico de gallo; Ayone lavaşında, hafif acılı chipotle sosuyla.

≈ 900 kcal · 43 g yağ · 35 g protein · 10 g şeker | Alerjenler: Balık · Gluten **Pesketeryan** · ♦ **Şefin Seçimi** · Acılı

BU MENÜYE ÖZEL

BU MEVSİM · BU SOFRA

PORTAKAL & TEREYAĞLI KARİDES — £1.800

Bol tereyağında pişmiş karidesler; portakalın taze, hafif tatlı dokunuşuyla.

≈ 880 kcal · 61 g yağ · 52 g protein · 8 g şeker | Alerjenler: Kabuklu deniz ürünleri · Süt ve süt ürünleri **Pesketeryan** · ♦ **Şefin Seçimi**

VIYANA USULÜ DANA ŞİNİTZEL — £1.250

İncecik dövülmüş dana bonfile, altın rengi çıtır kaplama ve klasik patates salatasıyla.

≈ 1.050 kcal · 60 g yağ · 58 g protein · 5 g şeker | Alerjenler: Gluten · Yumurta

ATALIK DOMATES SHAKSHUKA — £680

Atalık domateslerin yoğun lezzetiyle hazırlanan shakshuka; yumurta ve Ayone yoğurduyla.

≈ 620 kcal · 39 g yağ · 26 g protein · 16 g şeker | Alerjenler: Yumurta · Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

CÀ RI GÀ — £980

Vietnam usulü aromatik tavuk köri; mevsim sebzeleri ve pilavla.

≈ 920 kcal · 38 g yağ · 48 g protein · 14 g şeker | Alerjenler: Balık ve balık ürünleri, Yumuşakçalar **Pesketeryan**

AYONE KLASİKLERİ

HER ZAMAN MENÜDE

AYONE KÖFTE — £900

Bize ait reçeteyle hazırlanan 150 g Ayone köfte; çıtır patates ve çoban salatayla.

≈ 900 kcal · 53 g yağ · 45 g protein · 8 g şeker | Alerjenler: Gluten · Hardal · Süt ve süt ürünleri

♦ **Ayone İmzası**

CEVİZ & KEŞLİ EV ERİŞTESİ — £700

Ev yapımı erişte, kızarmış keş ve bol cevizle. Anadolu'nun en sevdiğimiz

tatlarından biri.

≈ 780 kcal · 34 g yağ · 25 g protein · 4 g şeker | Alerjenler: Kabuklu yemişler · Gluten · Süt ürünleri

Vejeteryan · ♦ **Şefin Seçimi**

FRANKFURTER — £1.500

Domuz şaşlık sosis, çıtır patates ve coleslaw ile.

≈ 1.100 kcal · 72 g yağ · 34 g protein · 9 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Hardal

Domuz ürünü içerir. Bu ürün mutfağımızdaki diğer ürünlerle temas ettirilmeden ayrı şekilde hazırlanır.

TİFTİK KABURGA & EV YAPIMI FETTUCINE — £950

Saatlerce ağır ateşte pişmiş tiftik dana kaburga, ev yapımı fettuccine ve taze chimichurri ile.

≈ 1.040 kcal · 45 g yağ · 50 g protein · 7 g şeker | Alerjenler: Gluten

♥ **Misafir Favorisi**

YANCILAR

YANINA ÇOK YAKIŞIR

BERGAMOT, ANANAS & BADEM

PİLAVI — £450

Tereyağlı pilav; bergamotun aroması,

ananasın tatlılığı ve çıtır bademlerle.

≈ 520 kcal · 24 g yağ · 9 g protein · 15 g şeker |

Alerjenler: Kabuklu yemişler · Süt ve süt ürünleri

♥ **Misafir Favorisi**

AYONE YEŞİL — £250

Bahçeden ve mevsimden taze yeşillikler,

Ayone sosuyla.

≈ 180 kcal · 14 g yağ · 4 g protein · 5 g şeker | Alerjenler:

Süt ve süt ürünleri · Hardal **Vejeteryan**

COWBOY BISCUIT — £160

Bol tereyağlı; dışı altın rengi, içi yumuşacık sıcak biscuit.

≈ 280 kcal · 15 g yağ · 5 g protein · 3 g şeker | Alerjenler:

Süt ve süt ürünleri · Gluten · Yumurta **Vejeteryan**

AYONE COLESLAW — £280

İncecik kıyılmış lahana ve kremalı sosla.

≈ 240 kcal · 17 g yağ · 4 g protein · 10 g şeker |

Alerjenler: Süt ve süt ürünleri **Vejeteryan**

ÇOBAN SALATA — £250

Domates, salatalık, biber ve kırmızı soğan;

Zetay zeytinyağıyla.

≈ 140 kcal · 8 g yağ · 3 g **Vegan**

TADIM MENÜSÜ

BU AYA ÖZEL

I. BAŞLANGIÇ

ATALIK DOMATES, KAVUN & DUKKAH

ROSTO KABAK, LABNE & DOMATES SALSA

BAHÇE DOMATESLİ GALETTE

TEREYAĞINDA ALABAŞ

(Şarap Eşleşmesi: Heraki Sultaniye Akuarella)

II. ANA YEMEK

PORTAKAL VE TEREYAĞLI KARİDES

(Şarap Eşleşmesi: Mesashuna Qevvri)

TİFTİK KABURGA & EV YAPIMI FETTUCINE

(Şarap Eşleşmesi: Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası)

III. TATLI

SAFRAN, LİMON & VANİLYA

ÖZEL SEÇKİ PEYNİR TABAĞI

(Şarap Eşleşmesi: Prosecco & Kavaklıdere Tatlı Sert)

Şarapsız Tadım Menüsü 1 Kişi: £2.800

Şarap Eşleşmeli Tadım Menüsü: £4.800

TATLILAR

SON BİR ŞEY

SAFRAN, LİMON & VANİLYA — £450

Safranın sıcak aroması ve limonun ferahlığıyla hazırlanan puding; vanilyalı dondurmayla.

≈ 620 kcal · 32 g yağ · 9 g protein · 42 g şeker | Alerjenler: Gluten · Süt ve süt ürünleri · Yumurta **Vejeteryan** ♦ **Ayone** İmzası

DONUK KIRMIZI MEYVELİ VE BEYAZ ÇİKOLATALI SEMIFREDDO — £400

Klasik İtalyan yarı dondurması, donuk kırmızı meyveler ve sıcak beyaz çikolata sosu e biraz da şımartan bir final.

≈ 560 kcal · 32 g yağ · 8 g protein · 38 g şeker | Alerjenler: Süt ve süt ürünleri · Yumurta · Gluten **Vejeteryan** ***Eser miktarda alkol içerir.**

YUZU, ANANAS & ZEYTİNYAĞI — £430

Yuzu ve ananasla hazırlanan ferah sorbet; Zetay zeytinyağının meyvemsi dokunuşuyla.

≈ 330 kcal · 10 g yağ · 2 g protein · 46 g şeker **Vegan** ♦ **Ayone** İmzası

BIRA

ŞİŞE

Bomonti Filtresiz ₺395
Bud ₺480
Corona ₺450
Efes +1 ₺380
Efes Glutensiz ₺450
Efes Malt ₺380
Homemade ₺330
Mexican (Acı Soslu) ₺450

VISKI

TEK ÖLÇÜ

Ballantines 17 950
Black Label 720
Chivas 750
Glenmorangie 14 1.100
Lagavulin Distellers Edition 1.600
Singleton 720
Talisker 1.200

KOKTEYLLER

KLASİKLER

Hugo Spritz ₺650
Aperol Spritz ₺650
Cin Soda / Tonik ₺650
Mojito ₺650
Sangria ₺600
Negroni ₺700

RAKI

SOFRAYA

Tek ₺650
Duble ₺1.100
Kulüp 35 ₺3.120
Kulüp 70 ₺4.824
Mercan 35 ₺3.840
Mercan 70 ₺7.440
Yeni Rakı Yeni Seri 35 ₺2.640
Yeni Rakı Yeni Seri 70 ₺4.824

SOĞUK İÇECEKLER

SOĞUK · FERAH · EV YAPIMI

Soda ₺80
Ev Yapımı Ayran ₺220
Mandalina Gazozu ₺200
Üzüm Suyu ₺200
Limonata ₺280
Portakal Suyu ₺350
Milkshake ₺360
Kelebek Sarmaşığı Limonata ₺350
Ayone Yaseminli Buzlu Çay ₺320
Yuzu Buzlu Çay ₺325
Matcha Yeşil Elma Buzlu Çay ₺325
Ahududu Buzlu Çay ₺325

Sihirli Limonatalar ₺380

Çilekli
Yabanmersinli
Ananaslı

KAHVELER

SICAK & BUZLU

Espresso ₺180
Latte ₺250
Cappuccino ₺250
Filtre Kahve ₺200
Amerikano ₺220
Türk Kahvesi ₺150
Buzlu Latte ₺250
Buzlu Amerikano ₺220

Ayone İmzası ₺350

Kırmızı Meyve Buzlu Latte
Zeytinyağlı Buzlu Latte

ÇAYLAR

DEMLEME

Demleme Siyah Çay ₺80
Yaseminli Yeşil Çay ₺200
Gojiberry Yeşil Çay ₺240
Teaco Çay Çeşitleri ₺200

SOFRADAN KALKMADAN ÖNCE...

Ayone'yi kurarken hayalim yalnızca iyi yemek yapılan bir yer yaratmak değildi. İnsanların yedikleri şeyin nereden geldiğini bildiği, mevsimi yeniden hatırladığı, toprağa dokunabildiği; biraz yavaşladığı ve geçirdiği zamanın gerçekten kıymetini hissettiği bir yer yaratmak istedim. Çünkü benim için iyi yemek mutfakta başlamıyor.

Toprakta başlıyor.

Bir tohumu ekmek, büyümesini beklemek, doğru zamanda toplamak; onu mutfağa getirip mümkün olduğunca az müdahaleyle bir tabağa dönüştürmek... Ayone'de yaptığımız işin görünmeyen ama belki de en kıymetli kısmı tam olarak burada.

Biz hiçbir zaman daha fazlasının peşinde olmadık.
Daha fazla masa, daha fazla tabak, daha fazla çeşit...

Biz daha iyisinin peşindeyiz.

Daha iyi bir domatesin.
Daha iyi bir yumurtanın.
Emeğine saygı duyulan bir üreticinin.
Mevsiminde yetişen bir ürünün.
Özenle hazırlanmış bir tabağın.
Ve acele etmeden geçirilen güzel bir zamanın.
Çünkü Ayone'de **nicelikten çok niteliğe** inanıyoruz.

Burada geçirdiğiniz zamanın yalnızca yediğiniz yemeklerden ibaret olmasını da istemiyorum. Bahçeyi, mevsimi, sofrayı, kokuları, müziği, sohbeti ve bazen hiçbir şey yapmadan oturmanın güzelliğini de bu deneyimin bir parçası olarak görüyorum.

Belki de Ayone'yi başka yerlerden ayıran şey tam olarak bu:

Biz yalnızca sofraya bir şey koymaya değil, bulunduğumuz toprağa da bir şey bırakmaya çalışıyoruz.

Onu tüketmeden üretmeye, kıymetini bilmeye, korumaya ve bizden sonrasına biraz daha değerli bırakmaya...

Bir gün burada oturup güzel bir yemek yediğinizde, aslında çok daha uzun bir hikâyenin küçük bir parçasına ortak oluyorsunuz. Toprağın, mevsimin, üreticinin, mutfağın ve sofranın aynı hikâyede buluştuğu bir yere.

Ayone'den ayrılırken aklınızda yalnızca ne yediğiniz değil, burada nasıl hissettiğiniz de kalsın istiyorum.

Çünkü benim için gerçek lüks; daha fazlasına sahip olmak değil,
iyi olanın kıymetini fark edebilecek kadar yavaşlayabilmek.

Bu sofrayı bizimle paylaştığınız için teşekkür ederim.

Aybigce Erişen

Chef & Founder, Ayone Çiftliği