

GÜRAL

OCAKBAŞI RESTAURANT

MENÜ



Alerjen Tablosu / Allergen Table

-  **Gluten içeren tahıl ve çeşitleri** (Buğday, arpa, yulaf vb.)
Grains containing gluten (Wheat, barley, oats etc.)
-  **Kabuklu deniz ürünleri** (Karides, ıstakoz, istiridye vb.)
Shellfish (Shrimp, lobster, oyster etc.)
-  **Yumurta ve ürünleri**
Eggs and foods containing eggs
-  **Süt ve süt ürünleri** (Laktoz dahil)
Milk and dairy products (Including lactose)
-  **Balık ve su ürünleri**
Fish and farmed fish products
-  **Kuruyemişler** (Ceviz, fındık badem vs.)
Nuts (Walnuts, hazelnuts, almonds etc)
-  **Kereviz ve ürünleri**
Celery and foods containing celery
-  **Yumuşakçalar ve ürünleri**
Mollusca and foods containing mollusca
-  **Hardal ve ürünleri**
Mustard and containing mustard
-  **Susam ve ürünleri**
Sesame and containing sesame

Günün Çorbası / Soup of The Day

250₺

Lütfen garsonumuzdan günün çorbasını öğreniniz.

Please ask your waiters for the soup of the day.

Başlangıçlar / Appetizers

Zeytinyağlı Çeşitleri / Cold Olive Oil Dishes

- Servis elemanınız size zeytinyağlı çeşitleri konusunda tavsiyede bulunmaktan mutluluk duyacaktır.
- Your waiter will be happy to advise you on olive oil-based dishes.

Soğuk Mezeler / Cold Appetizers



- Servis elemanınız size soğuk meze çeşitleri konusunda tavsiyede bulunmaktan mutluluk duyacaktır.
- The waiter will be happy to advise you on cold appetizer options.

Avcı Böreği / Hunter's Pastry

250₺

Kıyma, soğan, maydanoz, havuç, mantar, çeşitli baharatlarla hazırlanır, panelenip kızartılır, yoğurt ile servis edilir.
Minced meat, onions, parsley, carrots, mushrooms, and various spices, it is breaded and cooked, and served with yogurt.

1 Adet / 210 kcal*

Paçanga Böreği / Pacanga Pastry

250₺

Pastırma ve kaşar peyniri ile hazırlanır.
It is prepared with pastrami and kashar cheese.

1 Adet / 371 kcal*

Köz Patlıcan / Roasted Eggplant

350₺

Zeytinyağı, sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.
It is served with olive oil and garlic yogurt.

150 g. / 180 kcal*

Yaprak Ciğer / Thinly Sliced Beef Liver

850₺

Göveçte çeri domates, köy biberi, tereyağı ve çeşitli baharatlarla ile hazırlanır.
It is prepared in an earthenware pot with cherry tomatoes, village peppers, butter, and various spices.

200 g. / 780 kcal*

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



Salatalar / Salads

Gavurdağı Salata / Gavurdağı Salad

550¢

Domates, kırmızı soğan, yeşil biber, maydanoz, sumak, ceviz içi, sızma zeytinyağı, nar ekşisi ile
Tomato, red onion, green pepper, parsley, sumac, crushed walnuts, extra virgin olive oil seasoned with pomegranate sour

Porsiyon / 155 kcal*

Mevsim Salata / Seasonal Salad

500¢

Mevsim yeşillikleri, havuç, mor lahana, maydanoz, sızma zeytinyağı ve limon ile
Seasonal greens, carrots, red cabbage, parsley, extra virgin olive oil, and lemon juice.

Porsiyon / 155 kcal*

Çoban Salata / Shepherd's Salad

500¢

Domates, salatalık, yeşil biber, maydanoz, kuru soğan, sızma zeytinyağı, limon ile
Tomatoes, cucumbers, green peppers, parsley, dried onions, extra virgin olive oil, and lemon.

Porsiyon / 155 kcal*

Roka Salata / Arugula Salad

650¢

Roka, domates, ceviz içi, parmesan peyniri, kırmızı soğan, sızma zeytinyağı, nar ekşisi ile
Arugula, tomatoes, walnuts, Parmesan cheese, extra virgin olive oil, with pomegranate molasses

Porsiyon / 155 kcal*

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



Kebaplar / Kebabs

Acılı Urfa Kebap / Spicy Urfa Kebab

750₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 510 kcal*

Urfa Kebap / Urfa Kebab

750₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 510 kcal*

Beyti Kebap / Beyti Kebab

900₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 550 kcal*

Yoğurtlu Tereyağlı Urfa

900₺

Urfa Kebab with Yogurt and Butter

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 865 kcal*

Ali Nazik Şiş Kebap

1700₺

Ali Nazik Kebab with skewered meat

Közlenmiş patlıcan ezmesi ve yoğurt ile servis edilir.
Served with roasted eggplant puree and yogurt.

200 g. / 725 kcal*

Ali Nazik Urfa Kebap

900₺

Ali Nazik Kebab with mincend meat

Közlenmiş patlıcan ezmesi ve yoğurt ile servis edilir.
Served with roasted eggplant puree and yogurt.

200 g. / 775 kcal*

Karışık Kebap / Mixed Kebab Platter

1500₺

Yarım porsiyon tavuk şiş, yarım porsiyon Urfa, yarım porsiyon et şiş,
Half portions of chicken skewer, Urfa kebab, and beef skewer.

1,5 porsiyon / 580 kcal*

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



Kırmızı Etler / Steaks

Tereyağı Bonfile Lokum / Buttered Beef Tenderloin

2000₺

Renkli kapyra biber, çeri domates, sarımsak, tereyağı ile hazırlanır.
Served with colorful bell peppers, cherry tomatoes, garlic, and butter.

200 g. / 400 kcal*

Bonfile Şiş / Beef Tenderloin Skewer

1700₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 400 kcal*

Bonfile Izgara / Grilled Beef Tenderloin

1700₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 410 kcal*

Kuzu Pirzola / Grilled Lamb Chops

1800₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 530 kcal*

Kuzu Külbastı / Grilled Lamb Cutlets

1700₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 505 kcal*

Kuzu Şiş / Lamb Sish Kebab

1700₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 530 kcal*

Kuzu Sac Kavurma / Diced Lamb fried on iron plate

1600₺

200 g. / 610 kcal*

Dana Sac Kavurma / Diced Beef fried on iron plate

1600₺

200 g. / 530 kcal*

Çoban Kavurma / Lamb & Beef fried on iron plate

1600₺

200 g. / 600 kcal*

Kurban Kavurma / Eid-Style Lamb fried on iron plate

1700₺

200 g. / 620 kcal*

Soya Soslu Mantarlı Kuzu Et Sote

1600₺

Lamb soute cooked with soy sauce and mushrooms

200 g. / 590 kcal*

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



Beyaz Etler / Chicken Dishes

Tavuk Şiş / Chicken Sish Kebab

650₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 370 kcal*

Tavuk Kanat / Grilled Chicken Wings

900₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 450 kcal*

Tavuk Şinitzel / Chicken Schnitzel

850₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 480 kcal*

Tavuk Sote / Chicken Saute

850₺

Közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğan söğüş ile servis edilir.
Served with roasted pepper, tomato, and sumac onion salad.

200 g. / 430 kcal*

Köri Soslu Mantarlı Tavuk Sote

850₺

Chicken Saute with Curry and Mushrooms

200 g. / 460 kcal*

Soya Soslu Mantarlı Tavuk Sote

850₺

Chicken Saute with Soy Sauce and Mushrooms

200 g. / 375 kcal*

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



Soğuk İçecekler / Cold Drinks

Coca Cola	130₺
Fanta	130₺
Sprite	130₺
Meyve Suyu / Fruit Juice	130₺
Şalgam Suyu / Pickled Turnip Juice	130₺
Maden Suyu / Mineral Water	90₺
Ayran / Traditional Yogurt Drink - buttermilk	90₺

Sıcak İçecekler / Hot Drinks

Çay / Turkish Tea	40₺
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	100₺

Tatlılar / Desserts

Kazandibi / Caramelized Milk Pudding 

Porsiyon / 240 kcal*

Dondurmalı İrmik / Semolina Halva with Ice Cream 

Porsiyon / 450 kcal*

Künefe / Crispy Shredded Pastry with Cheese  

Porsiyon / 600 kcal*

Kabak Tatlısı / Pumpkin Dessert  

Porsiyon / 410 kcal*

Katmer / Crispy Pistachio & Cream Pastry  

Porsiyon / 620 kcal*

- Servis elemanınız, tatlı çeşitleri konusunda tavsiyede bulunmaktan mutluluk duyacaktır.
- Your waiter will be happy to offer recommendations regarding dessert options.

*Enerji değerleri TÜRKOMP Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı kullanılarak hesaplanmıştır.
Ortalama değerlerdir, kullanılan hammaddeye göre değişebilir.

*Energy values were calculated using the TÜRKOMP National Food Composition Database.
These are average values and may vary depending on the raw materials used.



ALKOLLÜ İÇECEKLER

Alcoholic Beverages



Rakılar / Turkish Rakı

Yeni Rakı Giz	70cl	4500₺
Yeni Rakı Pus	70cl	4000₺
Prototip Rakı	70cl	3400₺
Yeni Rakı	20cl	1000₺
Yeni Rakı	35cl	1300₺
Yeni Rakı	50cl	1700₺
Yeni Rakı	70cl	2200₺
Yeni Rakı Yeni Seri	35cl	1400₺
Yeni Rakı Yeni Seri	50cl	1800₺
Yeni Rakı Yeni Seri	70cl	2300₺



Beylerbeyi Göbek	20cl	1300₺
Beylerbeyi Göbek	35cl	1900₺
Beylerbeyi Göbek	50cl	2400₺
Beylerbeyi Göbek	70cl	3300₺
Mercan Rakı	35cl	1800₺
Mercan Rakı	70cl	3300₺
3 Meşe Sarı Zeybek	20cl	1300₺
3 Meşe Sarı Zeybek	35cl	2000₺
3 Meşe Sarı Zeybek	50cl	2700₺
3 Meşe Sarı Zeybek	70cl	3500₺



Efe Gold	20cl	1200₺
Efe Gold	35cl	1600₺
Efe Gold	50cl	2200₺
Efe Gold	70cl	3000₺
Tekirdağ Rakısı	35cl	1500₺
Tekirdağ Rakısı	70cl	2500₺
Tekirdağ Altın Seri	20cl	1200₺
Tekirdağ Altın Seri	35cl	1600₺
Tekirdağ Altın Seri	50cl	2200₺
Tekirdağ Altın Seri	70cl	3000₺



Fiyatlarımıza KDV dahildir.
All prices are inclusive of V.A.T

Kırmızı Şaraplar / Red Wines

- Signium

75cl

6000 ₺



- Sarafin Merlot

70cl

5000 ₺



- Sarafin Shiraz

70cl

5000 ₺



- Sarafin Cabernet Sauvignon

70cl

5000 ₺



- DLC Shiraz

70cl

2500 ₺

- DLC Boğazkere

70cl

2500 ₺

- DLC Öküzgözü

70cl

2500 ₺

- DLC Cabernet Sauvignon Merlot

70cl

2500 ₺



Roze Şaraplar / Rose Wines

- Sarafin Roze

70cl

5000 ₺



- Leona Blush Roze

70cl

2200 ₺



Fiyatlarımıza KDV dahildir.
All prices are inclusive of V.A.T

Beyaz Şaraplar / White Wines

• Signium

75cl

6000₺



• Sarafin Sauvignon Blanc

70cl

5000₺

• Sarafin Chardonnay

70cl

5000₺

• Sarafin Fume Blanc

70cl

5000₺



• DLC Moskado

70cl

2500₺



Biralar / Beers

Efes Pilsen

50cl

300₺

Efes Malt

50cl

300₺

Efes Green

50cl

300₺

BUD

50cl

320₺

Miller

50cl

330₺

Corona

33cl

350₺



Fiyatlarımıza KDV dahildir.

All prices are inclusive of V.A.T

GÜRAL

OCAKBAŞI RESTAURANT