



# MENU

## **Taze Morel Mantarı Çorbası**

*Kaymaklı Lor ile*

## **Fresh Morel Mushroom Soup**

*Curd Cheese with Clotted Cream*

950 TL

&

## **Taze Morel Mantarı Tart**

*Kars Gravyeri Sosu*

## **Fresh Morel Mushroom Tart**

*Kars Gruyere Sauce*

1650 TL

&

## **Külde Çiftlik Tavuğu**

*Morel Mantar Sosu*

## **Charcoal-grilled Farm Chicken**

*Morel Mushroom Sauce*

2400 TL



Türkiye'de kuzu göbeği (Morchella) olarak bilinen Morel mantarı, özellikle Ege, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde ilkbaharda yetişen, petek dokulu, yüksek besin değerli ve oldukça kıymetli bir yabani mantardır. Restoranların ve ihracatın gözdesi olan bu mantar, kendine has lezzetiyle dünyanın en pahalı ve aranan mantar türlerinden biri kabul edilir.

Sezon: İlkbahar aylarında (Mart-Mayıs)  
toplanmaya başlanır.

*Morel Mushroom (Morchella), known as "kuzu göbeği" in Turkey, is a highly prized wild mushroom with a distinctive honeycomb-like texture. It grows especially in the Aegean, Mediterranean, and Black Sea regions during spring. Valued for its high nutritional content and unique, delicious flavor, it is considered one of the most expensive and sought-after mushroom species in the world. Morel mushrooms are favorites of high-end restaurants and the export market.*

*Season: They begin to appear and are collected in the spring months, particularly from March to May*

