



SOLIS

Bar • Kitchen • Music



Topraktan, ateşten ve güneşten...

GIDA ALERJİNİZ VAR MI?



süt ürünleri



gluten



yumurta



soya



yerfıstığı



kereviz



sert kabuklu
meyveler



susam



acı bakla



hardal



balık



tavuk



kırmızı et



yumuşakçalar



kabuklular



nişasta



kükürt
dioksit ve
sülfidler



alkol



acı



vejeteryan

SOĞUK BAŞLANGIÇ

Geleneksel Meze

Mevsimine Özel Geleneksel Meze Çeşitleri
**Lütfen Bilgi Alınız*

900 TL

Enginar

Zeytinyağlı Bahçe Enginar, Kişnişli Vegan Mayonez, Maş Fasulyesi, Enginar Cipsi ve Narenciye Enginar Kreması

590 TL

Pancar & Badem

Fırınlanmış Pancar, Keçi Peynirli Ajoblanco, Dukkah, Vişne Ekşili Taze Baharat ve Antep Fıstığı

590 TL

Patlıcan

Ilık Patlıcan Konfi, Peynir Kreması, Hibeş ve Pastırma Tozu

590 TL

Burrata

Manda Burrata, Patlıcan Caponata, 'Hatay' Kıрма Zeytin, File Badem ve İncir Sirkeli Domates Sos

980 TL

Dana Carpaccio

Marine Bonfile Dilimleri, Rakula, Trüflü Mayonez, Parmesan ve Soğan Kıtır

1050 TL

Citrus Ceviche

Deniz Levreği, Fermente Narenciye Sos, Alabaş Turp, Ekmek Cipsi, Kavurga Mısır ve Mandalina Sorbe

820 TL

Avokado & Karides

Kömür İsinde Pişmiş Söğüş Karides, Avokado Kreması, Böğürtlen, Mikro Yeşillikler, Narenciye Dilimleri ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

920 TL

Solis Trio (Paylaşımli)

Misket Limon & Somon Tartar, Citrus Ceviche ve Avokado & Karides

1200 TL

Peynir Tabağı

'Niğde' Mavisi Obruk, İslî Çerkes, 'Çorum' Kargı Tulum, Rokfor, Siyah Üzüm, Ceviz İçi, Kuru Kayısı, İncir Chutney ve Ktır Ekmekler

1100 TL

SALATA

Sezar Salata

Izgara Tavuk Dilimleri, Yedikule Marul, Sezar Aioli ve Ekşi Maya Kıtır

820 TL

Domates Salatası

Renkli Bahçe Domates, 'Hatay' Kıрма Zeytin, Kırmızı Soğan, Taze Nane, 'Çorum' Kargı Tulum ve Reyhan Sirkesi

760 TL

Yaz Salatası

Yedikule Marul, Badem Salatalık, Avokado, Mevsim Meyvesi, 'Bergama' Tulum Peyniri ve Koruk Vinaigrette

800 TL

Yeşil Salata

Akdeniz Yeşillikleri, Badem Salatalık, Yedikule Marul, Semizotu, Yeşil Elma ve Vinaigrette Sos

720 TL

Girit Kabak Salata

'Girit' Kabak, Yeşil Elma Gazpacho, File Badem, Cin & Salatalık Granita ve Taze Nane

760 TL

ARA SICAK

Sarımsaklı Ekşi Maya Ekmek

Ekşi Maya Ekmek Dilimleri, Konfi Sarımsak ve 'İzmir' Bergama Tulum Peyniri

320 TL

Trüf Patates

Körpe Patates, Parmesan ve Trüflü Mayonez

620 TL

Ege Otlı Mücver

Mevsime Özel Ege Otlı Çıtır Mücver, Acı Biber Reçeli ve İslı Ekşili Yoğurt

720 TL

Deniz Mahsulleri Baklava Börek

Baklava Hamuruna Sarılı Deniz Mahsulleri, Acı Limon Kreması ve Ekşi Taze Otlar

980 TL

Karides Brioché

Tereyağında Karides, Salatalık Kimchi, Deniz Ürünü Mayonez, Brioché Ekmek ve Acı Biber Reçeli

920 TL

Kalamar Tava

Çıtır Kalamar Halkaları, Tartar Sos

1050 TL

Izgara Körpe Kalamar

Izgara Körpe Kalamar, Kapari Çiçeği, Acı Biber, Dereotu, Taze Soğan ve Tereyağlı Limon Sos

1100 TL

Ahtapot Izgara

Izgara Ahtapot, İslı Muhammara, Körpe Patates, Kaya Kuruğu Turşusu, Limon Şekerlemesi ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

1300 TL

Karides Tava

Hafif Acılı Karides, Bahçe Domates, Köy Biberi, Tereyağı ve Sarımsak

1300 TL

Solis Tapas (Paylaşımli)

Sarımsaklı Ekşi Maya Ekmek, Ege Otlı Mücver, Trüf Patates, Kuzu & Baharatlı Yoğurt ve Padron Biber

1350 TL

BURGER

Klasik Burger

Dana Satır Köfte (180gr), Yedikule Marul, Cheddar Peyniri, Dana Bacon ve Patates Kızartması

960 TL

Çıtır Tavuk Burger

Çıtır Tavuk, Coleslaw, Mac Aioli ve Patates Kızartması

820 TL

MAKARNA

Tavuklu Fettuccine

Kömür Ateşinde Pişmiş Tavuk Fileto, Kültür Mantarı, Taze Fesleğen ve Krema Sos

990 TL

Dana Kaburga Ragu Tagliatelle

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga, Domates Sos, Maydanoz ve Parmesan

1280 TL

Burrata & Mantar Fettuccine

Taze Otlı Mantarlar, Manda Burrata, Trüf Ezmesi, Krema Sos ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

1200 TL

Deniz Mahsüllü Linguine

Karides, Kalamar, Vongole, Siyah Kabuk Midye, Sübye Sofrito ve Taze Otlı Zhug Sos

1360 TL

PİZZA

Margherita

Domates Sos, Mozzarella Peyniri ve Taze Fesleğen

780 TL

Diavola

Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Kasap Sucuk, Çemensiz Pastırma, Kırmızı Soğan, Jalapeno Biber Turşu ve Karamelize Mantar

980 TL

Wine Lover

Krem Sos, Mozzarella Peyniri, Gravyer Peyniri, Labne Peyniri, Siyah Üzüm ve Taze Fesleğen

920 TL

Pesto & Ricotta

Pesto Sos, Mozzarella Peyniri, Ricotta Peyniri, Taze Roka, Nar Ekşisi ve Ceviz İçi

860 TL

ANA YEMEK

Sıralı Kebap

Dana Bonfile Dilimleri, Köz Patlıcan Püresi ve Karabiber Sos

1600 TL

Kuzu Sirt

Izgara Kuzu Sirt, Pazı Sarma, İncirli Sumak Sızması ve Buğday Cips

1600 TL

Antrikot

Izgara Antrikot, Közlenmiş Patates, Izgara 'Ege' Otları ve Peynir Kreması

1800 TL

Kürlenmiş Bonfile

Izgara Kürlenmiş Bonfile, Gofret Patates ve Demi Glace Sos

1600 TL

Tavuk Paillard

Izgara Tavuk Fileto, Beluga Mercimek, Avokado, Izgara Ananaslı Yeşil Tabule Salata ve 'Bergama' Tulum Peyniri

1150 TL

Tavuk Şinitzel

Çıtır Tavuk Fileto, Ekşili Patates Salatası ve Rakula

1150 TL

Tavuk Yakitori

Hafif Acılı Tavuk Yakitori, Firik Bulgur ve Limon

1150 TL

Izgara Levrek

Izgara Levrek Fileto, Mısır Ekmeği, Közlenmiş Cibes, Körpe Patates ve Kaya Koruğu Turşusu

1400 TL

Izgara Somon

Izgara Somon, Közlenmiş Cibes, Taze Otlı Tabule ve Lemon Butter Sos

1450 TL

Deniz Mahsülleri Buğulama (2 Kişilik)

Kaya Levreği, Siyah Kabuk Midye, Ahtapot, Karides, Yabani Mantarlar, Sübye Sofrito ve Rezene Turşusu

4800 TL

TATLILAR

San Sebastian Cheesecake

Orman Meyveleri Sos

500 TL

Türk Kahvesi & Çikolata

Bitter Çikolata, Türk Kahvesi Crumble, Mesir Macunu Kreması ve Yanık Dondurma

550 TL

Karamel Kazandibi

Kazandibi Muhallebisi, Milföy Kırırları, File Badem, Ananas Şekerlemesi, Tuzlu Karamel ve Cevizli Dondurma

550 TL



Born of earth, fire and sun...

DO YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES?



dairy
products



gluten



egg



soy



peanuts



celery



tree nuts



sesame



lupin



mustard



fish



chicken



red meat



molluscs



crustaceans



starch



sulphur
dioxide and
sulphites



alcohol



spicy



vegetarian

COLD STARTER

Traditional Meze 900 TL

A Selection of Seasonal Traditional Meze Varieties
**Please ask your server for today's selection.*

Artichoke 590 TL

Garden Artichoke in Extra Virgin Olive Oil, Coriander Vegan Mayonnaise, Mung Beans, Crispy Artichoke Chips, Citrus Gel and Artichoke Cream

Beetroot & Almond 590 TL

Roasted Beetroot, Goat Cheese Ajoblanco, Dukkah, Fresh Herbs with Sour Cherry Dressing and Pistachios

Eggplant 590 TL

Warm Eggplant Confit, Whipped Cheese Cream, Hibeş and Pastırma Powder

Burrata 980 TL

Buffalo Burrata, Eggplant Caponata, Hatay-Style Cracked Olives, Shaved Almonds and Tomato Sauce with Fig Vinegar

Beef Carpaccio 1050 TL

Marinated Thinly Sliced Beef Tenderloin, Arugula, Truffle Mayonnaise, Parmesan and Crispy Onions

Citrus Ceviche 820 TL

Sea Bass, Fermented Citrus Dressing, Kohlrabi, Crispy Bread, Roasted Corn and Mandarin Sorbet

Avocado & Shrimp 920 TL

Charcoal-Grilled Chilled Shrimp, Avocado Cream, Blackberries, Microgreens, Citrus Segments and Extra Virgin Olive Oil

Solis Trio (To Share) 1200 TL

Lime & Salmon Tartare, Citrus Ceviche and Avocado & Shrimp

Cheese Selection 1100 TL

Niğde Blue Cheese, Smoked Circassian Cheese, Çorum Kargı Tulum Cheese, Roquefort, Black Grapes, Walnuts, Dried Apricots, Fig Chutney and Artisanal Crispy Bread

SALAD

Caesar Salad 820 TL

Grilled Chicken Fillet, Yedikule Lettuce, Caesar Aioli and Sourdough Croutons

Tomato Salad 760 TL

Heirloom Tomatoes, Hatay-Style Cracked Olives, Red Onion, Fresh Mint, Çorum Kargı Tulum Cheese and Basil Vinegar

Summer Salad 800 TL

Yedikule Lettuce, Persian Cucumber, Avocado, Seasonal Fruits, Bergama Tulum Cheese and Verjuice Vinaigrette

Green Salad 720 TL

Mediterranean Greens, Persian Cucumber, Yedikule Lettuce, Purslane, Green Apple and Vinaigrette Dressing

Cretan Zucchini Salad 760 TL

Cretan Zucchini, Green Apple Gazpacho, Shaved Almonds, Gin & Cucumber Granita and Fresh Mint

HOT APPETIZER

Garlic Sourdough Bread	320 TL
Sourdough Bread, Confit Garlic and Bergama Tulum Cheese	
Truffle Potatoes	620 TL
Baby Potatoes, Parmesan and Truffle Mayonnaise	
Aegean Herb Fritters	720 TL
Crispy Seasonal Aegean Herb Fritters, Hot Pepper Jam and Smoked Sour Yogurt	
Seafood Pastry	980 TL
Seafood Wrapped in Crisp Baklava Pastry, Spicy Lemon Cream and Sour Fresh Herbs	
Shrimp Brioche	920 TL
Butter-Sautéed Shrimp, Cucumber Kimchi, Seafood Mayonnaise, Brioche Bread and Hot Pepper Jam	
Fried Calamari	1050 TL
Crispy Calamari Rings and Tartar Sauce	
Grilled Baby Calamari	1100 TL
Grilled Baby Calamari, Caper Berries, Chili Pepper, Dill, Spring Onion and Lemon Butter Sauce	
Grilled Octopus	1300 TL
Grilled Octopus, Smoked Muhammara, Baby Potatoes, Pickled Rock Samphire, Candied Lemon and Extra Virgin Olive Oil	
Garlic Butter Shrimps	1300 TL
Lightly Spiced Shrimps, Tomatoes, Green Pepper, Butter and Garlic	
Solis Tapas <i>(To Share)</i>	1350 TL
Garlic Sourdough Bread, Aegean Herb Fritters, Truffle Potatoes, Lamb & Spiced Yogurt and Padrón Peppers	

BURGER

Classic Burger	960 TL
180gr Beef Patty, Yedikule Lettuce, Cheddar Cheese, Beef Bacon and French Fries	
Crispy Chicken Burger	820 TL
Crispy Chicken Fillet, Coleslaw, Mac Aioli and French Fries	

PASTA

Chicken Fettuccine	990 TL
Charcoal-Grilled Chicken Fillet, Mushrooms, Fresh Basil and Cream Sauce	
Beef Short Rib Ragù Tagliatelle	1280 TL
Slow-Cooked Beef Short Rib, Tomato Sauce, Parsley and Parmesan	
Burrata & Mushroom Fettuccine	1200 TL
Fresh Herb Mushrooms, Buffalo Burrata, Truffle Paste, Cream Sauce and Cold-Pressed Olive Oil	
Seafood Linguine	1360 TL
Shrimp, Octopus, Vongole Clams, Black Mussels, Squid Sofrito and Fresh Herb Zhug Sauce	

PIZZA

Margherita	780 TL
Tomato Sauce, Mozzarella and Fresh Basil	
Diavola	980 TL
Tomato Sauce, Mozzarella, Artisan Turkish Sausage, Fenugreek-Free Pastırma, Red Onion, Pickled Jalapeños and Caramelized Mushrooms	
Wine Lover	920 TL
Cream Sauce, Mozzarella, Gruyère, Labneh, Black Grapes and Fresh Basil	
Pesto & Ricotta	860 TL
Pesto, Mozzarella, Ricotta, Fresh Arugula, Pomegranate Molasses and Walnuts	

MAIN COURSE

Sıralı Kebab Sliced Beef Tenderloin, Charred Eggplant Purée and Black Pepper Sauce	1600 TL
Lamb Tenderloin Grilled Lamb Tenderloin, Swiss Chard Roll, Fig & Sumac Jus and Crispy Wheat	1600 TL
Ribeye Steak Ribeye Steak, Roasted Potatoes, Grilled Aegean Herbs and Whipped Cheese Cream	1800 TL
Dry-Cured Beef Tenderloin Grilled Beef Tenderloin Crispy Potato Wafers and Demi-Glace	1600 TL
Chicken Paillard Grilled Chicken Fillet, Beluga Lentils, Avocado, Grilled Pineapple Green Tabbouleh and Bergama Tulum Cheese	1150 TL
Chicken Schnitzel Crispy Chicken Fillet, Tangy Potato Salad and Arugula	1150 TL
Chicken Yakitori Lightly Spiced Chicken Yakitori, Freekeh Bulgur and Lemon	1150 TL
Grilled Sea Bass Grilled Sea Bass Fillet, Cornbread, Charred Cime di Rapa, Baby Potatoes and Pickled Rock Samphire	1400 TL
Grilled Salmon Grilled Salmon, Charred Cime di Rapa, Fresh Herb Tabbouleh and Lemon Butter Sauce	1450 TL
Seafood Stew <i>(For Two)</i> Rock Sea Bass, Black Mussels, Octopus, Shrimp, Wild Mushrooms, Cuttlefish Sofrito and Pickled Fennel	4800 TL

DESSERT

San Sebastian Cheesecake Forest Berry Sauce	500 TL
Turkish Coffee & Chocolate Dark Chocolate, Turkish Coffee Crumble, Mesir Paste Cream and Burnt Milk Ice Cream	550 TL
Caramel Kazandibi Kazandibi Milk Pudding, Crispy Puff Pastry, Flaked Almonds, Candied Pineapple, Salted Caramel and Walnut Ice Cream	550 TL



Geboren aus Erde, Feuer und Sonne...

HABEN SIE LEBENSMITTELALLERGIEN?



milchprodukte



gluten



ei



soja



erdnüsse



sellerie



schalenfrüchte



sesam



lupinen



senf



fisch



hähnchen



rotes fleisch



weichtiere



krebstiere



stärke



schwefeldioxid
und sulfite



alkohol



scharf



vegetarisch

KALTE VORSPEISEN

Traditionelle Meze

Eine Auswahl saisonaler traditioneller Meze

**Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der aktuellen Auswahl.*

900 TL

Artischocke

Gartenartischocken in natives Olivenöl extra, vegane Koriander-Mayonnaise, Mungobohnen, knusprige Artischockenchips und Zitrus-Artischockencreme

590 TL

Rote Bete & Mandel

Ofengeröstete Rote Bete, Ajoblanco mit Ziegenkäse, Dukkah, frische Kräuter mit Sauerkirsch-Dressing und Pistazien

590 TL

Aubergine

Warme Auberginen-Confit, Frischkäsecreme, Hibeş und Pastırma-Pulver

590 TL

Burrata

Büffel-Burrata, Auberginen-Caponata, gebrochene Oliven aus Hatay, Mandelblättchen und Tomatensauce mit Feigenessig

980 TL

Rinder-Carpaccio

Marinierte Rinderfiletscheiben, Rucola, Trüffel-Mayonnaise, Parmesan und knusprige Zwiebeln

1050 TL

Citrus Ceviche

Seebarsch, fermentiertes Zitrus-Dressing, Kohlrabi, knusprige Brotchips, gerösteter Mais und Mandarinen-Sorbet

820 TL

Avocado & Garnelen

Über Holzkohle gegarte, kalt servierte Garnelen, Avocadocreme, Brombeeren, Microgreens, Zitrusfilets und natives Olivenöl extra

920 TL

Solis Trio *(zum Teilen)*

Limetten-Lachs-Tatar, Citrus Ceviche und Avocado & Garnelen

1200 TL

Käseplatte

Niğde Obruk Blauschimmelkäse, geräucherter Tscherkessenkäse, Kargı-Tulumkäse aus Çorum, Roquefort, schwarze Trauben, Walnüsse, getrocknete Aprikosen, Feigen-Chutney und knusprige Brotauswahl

1100 TL

SALATE

Caesar Salat

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, Yedikule-Salat, Caesar-Aioli und knusprige Sauerteig-Croûtons

820 TL

Tomatensalat

Bunte Gartentomaten, gebrochene Oliven aus Hatay, rote Zwiebeln, frische Minze, „Kargı“-Tulumkäse aus Çorum und Basilikum-Essig

760 TL

Sommersalat

Yedikule-Salat, Minigurke, Avocado, saisonale Früchte, „Bergama“-Tulumkäse und Verjus-Vinaigrette

800 TL

Grüner Salat

Mediterrane Blattsalate, Minigurke, Yedikule-Salat, Portulak, grüner Apfel und Vinaigrette

720 TL

Kretischer Zucchini Salat

Zucchini nach Kretischer Art, Gazpacho vom grünen Apfel, Mandelblättchen, Gurken-Granité mit Gin und frische Minze

760 TL

WARMES VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit Knoblauch

Geröstetes Sauerteigbrot, confierter Knoblauch und „Bergama“-Tulumkäse aus İzmir

320 TL

Trüffelpommes

Babykartoffeln, Parmesan und Trüffel-Mayonnaise

620 TL

Mücver mit Ägäischen Kräutern

Knusprige Mücver mit saisonalen Kräutern aus der Ägäis, Chili-Konfitüre und geräucherter Joghurt mit feiner Säure

720 TL

Baklava-Teigtasche mit Meeresfrüchten

Meeresfrüchte, umhüllt von knusprigem Baklava-Teig, serviert mit scharfer Zitronencreme und säuerlichen frischen Kräutern

980 TL

Garnelen-Brioche

In Butter geschwenkte Garnelen, Gurken-Kimchi, Meeresfrüchte-Mayonnaise, Brioche und Chili-Konfitüre

920 TL

Gebratene Calamari

Knusprige Calamari-Ringe mit Sauce Tartare

1050 TL

Gegrillter Baby Calamari

Grillter Baby-Calamari, Kapernblüten, Chili, Dill, Frühlingszwiebeln und Zitronen-Buttersauce

1100 TL

Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus, geräucherte Muhammara, Babykartoffeln, eingelegter Meerfenchel, kandierte Zitrone und natives Olivenöl extra

1300 TL

Garnelen Pfanne

Leicht scharf gebratene Garnelen mit Butter, Gartentomaten, Grüne Paprika und Knoblauch

1300 TL

Solis Tapas (zum Teilen)

Sauerteigbrot mit Knoblauch, Mücver mit Ägäischen Kräutern, Trüffelpommes, Lamm mit Gewürzjoghurt und Padrón-Paprika

1350 TL

BURGER

Classic Burger

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty (180 gr), Yedikule-Salat, Cheddar, Rinder-Bacon und Pommes frites

960 TL

Knuspriges Hähnchen Burger

Knuspriges Hähnchenfilet, Coleslaw, Mac-Aioli und Pommes frites

820 TL

PASTA

Fettuccine mit Hähnchen

Über Holzkohle gegrilltes Hähnchenfilet, Champignons, frisches Basilikum und Sahnesauce

990 TL

Tagliatelle mit geschmortem Rinderragout

Langsam geschmorte Rinderrippe, Tomatensauce, Petersilie und Parmesan

1280 TL

Fettuccine mit Burrata & Pilzen

Frische Waldpilze, Büffel-Burrata, Trüffelpaste, Sahnesauce und natives Olivenöl extra

1200 TL

Linguine mit Meeresfrüchten

Garnelen, Calamari, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Sepia-Sofrito und frische Zhug-Kräutersauce

1360 TL

PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum

780 TL

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni, Rinder-schinken, rote Zwiebeln, eingelegte Jalapeños und karamellisierte Champignons

980 TL

Wine Lover

Sahnesauce, Mozzarella, Gruyère, Labneh, schwarze Trauben und frisches Basilikum

920 TL

Pesto & Ricotta

Pesto, Mozzarella, Ricotta, frischer Rucola, Granatapfelsirup und Walnüsse

860 TL

HAUPTGERICHTE

Sıralı Kebap Gegrillte Rinderfiletscheiben, geräuchertes Auberginenpüree und Pfefferjus	1600 TL
Lammrücken Gegrillter Lammrückenfilet, Mangoldroulade, Feigen, Sumach-Jus und knusprige Weizenchips	1600 TL
Rib Eye Steak Gegrillte Rib Eye Steak, Geröstete Kartoffeln, gegrillte Kräuter aus der Ägäis und Frischkäsecreme	1800 TL
Gereiftes Rinderfilet Gereiftes Rinderfilet, Knusprige Kartoffelwaffeln und Demi-Glace	1600 TL
Hähnchen Paillard Gegrilltes Hähnchenfilet, Beluga-Linsen, Avocado, grüner Taboulé-Salat mit gegrillter Ananas und Bergama-Tulumkäse	1150 TL
Hähnchen Schnitzel Knusprige Hähnchenfilet, Kartoffelsalat mit leichter Säure und Rucola	1150 TL
Hähnchen Yakitori Leicht scharf marinierte Hähnchenspieße, Firik-Bulgur und Zitrone	1150 TL
Gegrillter Seebarsch Gegrillter Seebarschfilet, Maisbrot, gerösteter Cibes, Babykartoffeln und eingelegter Meerfenchel	1400 TL
Gegrillter Lachs Gegrillter Lachs, Gerösteter Cibes, Taboulé mit frischen Kräutern und Zitronen-Buttersauce	1450 TL
Meeresfrüchte-Eintopf (Für 2) Steinwolfsbarsch, Miesmuscheln, Oktopus, Garnelen, Waldpilze, Sepia-Sofrito und eingelegter Fenchel	4800 TL

DESSERTS

San Sebastián Cheesecake Waldbeeren-Sauce	500 TL
Türkischer Kaffee & Schokolade Zartbitterschokolade, Türkischer Kaffee-Crumble, Mesir-Paste-Creme und Gebranntes Milcheis	550 TL
Karamell-Kazandibi Kazandibi-Milchpudding, Knuspriger Blätterteig, Mandelblättchen, Kandierte Ananas, Salzkaramell und Walnusseis	550 TL



Рождённое землёй, огнём и солнцем...

У ВАС ЕСТЬ ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ?



молочные
продукты



глютен



яйца



соя



арахис



сельдерей



орехи



кунжут



люпин



горчица



рыба



курица



красное мясо



моллюски



ракообразные



крахмал



диоксид серы
и сульфиты



алкоголь



острое



вегетарианское
блюдо

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Традиционные мезе

900 TL

Ассорти традиционных сезонных мезе.
**Пожалуйста, уточните ассортимент у нашего персонала.*

Артишок

590 TL

Садовые артишоки в оливковом масле Extra Virgin, веганский майонез с кориандром, маш, хрустящие чипсы из артишока и крем из артишока с цитрусовыми

Свёкла и миндаль

590 TL

Запечённая свёкла, ажобланко с козьим сыром, дукка, свежие травы с вишнёвой заправкой и фисташки

Баклажан

590 TL

Тёплый конфи из баклажанов, крем из сливочного сыра, хибеш и пудра из пастырмы

Буррата

980 TL

Буррата из буйволиного молока, капоната из баклажанов, дроблёные оливки из Хатая, миндальные лепестки и томатный соус с инжирным уксусом

Карпаччо из говядины

1050 TL

Руккола, трюфельный майонез, сыр Пармиджано Реджано и хрустящий лук

Цитрусовое севиче

820 TL

Филе морского окуня, ферментированный цитрусовый соус, кольраби, хрустящие хлебные чипсы, обжаренная кукуруза и сорбет из мандарина

Авокадо и креветки

920 TL

Креветки, приготовленные на углях, крем из авокадо, ежевика, микрозелень, дольки цитрусовых и оливковое масло Extra Virgin

Solis Trio (на компанию)

1200 TL

Тартар из лосося с лаймом, цитрусовое севиче и авокадо с креветками

Сырная тарелка

1100 TL

Голубой сыр Niğde Obruk, копчёный черкесский сыр, сыр Kargı Tulum из Чорума, рокфор, чёрный виноград, грецкие орехи, курага, чатни из инжира и хрустящий хлеб

САЛАТЫ

Салат «Цезарь»

820 TL

Ломтики куриного филе, приготовленного на гриле, салат Йедикуле, соус «Цезарь Айоли» и хрустящие крутоны из хлеба на закваске

Томатный салат

760 TL

Ассорти садовых томатов, дроблёные оливки из Хатая, красный лук, свежая мята, сыр Kargı Tulum из Чорума и базиликовый уксус

Летний салат

800 TL

Салат Йедикуле, мини-огурцы, авокадо, сезонные фрукты, сыр Bergama Tulum и винегрет с вержусом

Зелёный салат

720 TL

Ассорти средиземноморской зелени, мини-огурцы, салат Йедикуле, портулак, зелёное яблоко и соус винегрет

Критский салат из цукини

760 TL

Цукини по-критски, гаспачо из зелёного яблока, миндальные лепестки, граните из огурца с джином и свежая мята

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хлеб на закваске с конфи́рованным чесноком Поджаренный хлеб на закваске, конфи́рованный чеснок и сыр Bergama Tulum из Измира	320 TL
Картофель с трюфелем Хрустящий молодой картофель, сыр Пармиджано Реджано и трюфельный майонез	620 TL
Мюджвер с эгейскими травами Хрустящие оладьи из цукини с сезонными эгейскими травами, джем из острого перца и копчёный йогурт с лёгкой кислинкой	720 TL
Бёрек из теста баклава с морепродуктами Морепродукты, завёрнутые в хрустящее тесто баклава, с пикантным лимонным кремом и свежими кисловатыми травами	980 TL
Бриошь с креветками Креветки, обжаренные в сливочном масле, кимчи из огурца, майонез с морепродуктами, булочка бриошь и джем из острого перца	920 TL
Жареные кальмары Хрустящие кольца кальмара с соусом тартар	1050 TL
Кальмар на гриле Молодой кальмар на гриле, цветки каперсов, острый перец, укроп, зелёный лук и лимонно-сливочный соус	1100 TL
Осьминог на гриле Осьминог на гриле, копчёная мухаммара, молодой картофель, маринованный морской фенхель, цукаты из лимона и оливковое масло Extra Virgin	1300 TL
Жареные креветки Слегка острые креветки, садовые томаты, деревенский перец, сливочное масло и чеснок	1300 TL
Solis Tapas (на компанию) Хлеб на закваске с конфи́рованным чесноком, мюджвер с эгейскими травами, картофель с трюфелем, ягнёнок с пряным йогуртом и перец Padrón	1350 TL

БУРГЕРЫ

Классический бургер

180 г котлета из рубленой говядины, салат Йедикуле, сыр Чеддер, говяжий бекон и картофель фри

960 TL

Бургер с хрустящей курицей

Хрустящее куриное филе, салат Коул Слоу, соус Mac Aioli и картофель фри

820 TL

ПАСТА

Феттучине с курицей

Куриное филе, приготовленное на углях, шампиньоны, свежий базилик и сливочный соус

990 TL

Тальятелле с рагу из говяжьих рёбер

Томлёные говяжьи рёбра в томатном соусе, свежая петрушка и сыр Пармиджано Реджано

1280 TL

Феттучине с бурратой и лесными грибами

Свежие лесные грибы, буррата из буйволиного молока, трюфельная паста, сливочный соус и оливковое масло Extra Virgin

1200 TL

Лингвини с морепродуктами

Креветки, кальмары, вонголе, мидии, софрито из каракатицы и соус Zhug из свежих трав

1360 TL

ПИЦЦА

Маргарита

Томатный соус, сыр Моцарелла и свежий базилик

780 TL

Диавола

Томатный соус, сыр Моцарелла, фермерская суджук, пастырма без пажитника, красный лук, маринованный перец халапеньо и карамелизированные шампиньоны

980 TL

Wine Lover

Сливочный соус, сыр Моцарелла, сыр Грюйер, сыр Лабне, чёрный виноград и свежий базилик

920 TL

Pesto & Ricotta

Соус песто, сыр Моцарелла, сыр Рикотта, свежая руккола, гранатовая меласса и грецкие орехи

860 TL

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Sıralı Kebab Ломтики говяжьей вырезки на гриле, пюре из копчёного баклажана и перечный жу	1600 TL
Каре ягнёнка Рулет из мангольда, инжир, жу с сумахом и хрустящие пшеничные чипсы	1600 TL
Антрекот Запечённый молодой картофель, эгейские травы на гриле и крем из мягкого сыра	1800 TL
Выдержанная говяжья вырезка Хрустящий картофель «Гофре» и соус Деми-глас	1600 TL
Куриный пайяр Куриное филе на углях, чечевица белуга, авокадо, зелёный табуле с ананасом на гриле и сыр Bergama Tulum	1150 TL
Куриный шницель Картофельный салат с лёгкой кислинкой и руккола	1150 TL
Куриный якитори Слегка острые шашлычки из курицы, булгур из фирика и лимон	1150 TL
Морской окунь на гриле Кукурузный хлеб, жареный цибес, молодой картофель и маринованный морской фенхель	1400 TL
Лосось на гриле Жареный цибес, табуле со свежими травами и лимонно-сливочный соус	1450 TL
Тушёные морепродукты (На двоих) Каменный морской окунь, мидии, осьминог, креветки, лесные грибы, софрито из каракатицы и маринованный фенхель	4800 TL

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк «Сан-Себастьян» Соус из лесных ягод	500 TL
Турецкий кофе и шоколад Тёмный шоколад, крамбл с турецким кофе, крем с месир-пастой и жжёное молочное мороженое	550 TL
Карамельный казандиби Молочный пудинг «Казандиби», хрустящее слоёное тесто, миндальные лепестки, цукаты из ананаса, солёная карамель и мороженое с грецким орехом	550 TL

Topraktan, ateşten ve güneşten...

Side'nin kadim izlerinden, Akdeniz'in bereketli toprağından ve güneşin hiç eksilmeyen sıcaklığından ilham alıyoruz. Akdeniz mutfağını; doğal, organik, bölgesel ve coğrafi işaretli ürünlerle buluşturuyor, geçmişten gelen tatları gastronomi ve miksoloji sanatıyla yeniden yorumluyoruz. Ateşte dönüşen lezzetler, mevsimden doğan dokunuşlar ve ritme karışan kadehlerle Solis'te her akşam, geçmişten geleceğe uzanan yeni bir hikâyeye dönüşüyor.



Born of earth, fire and sun...

We draw inspiration from Side's ancient heritage, the fertile lands of the Mediterranean and the enduring warmth of the sun. We bring Mediterranean cuisine together with natural, organic, regional and geographically indicated products, reinterpreting flavours rooted in the past through the arts of gastronomy and mixology. At Solis, fire-crafted flavours, seasonal touches and glasses raised to the rhythm transform every evening into a new story connecting past and future.





SOLIS

Bar • Kitchen • Music