



---

## • STEP INTO THE ORIENT •

Asil is a balance of innovation, elegance and tradition in the realms of food, décor and musical style.

A fusion of Arabesque cuisine with a blend of Turkish, Lebanese and Moroccan taste, from the atmosphere to the cuisine.

Here at Asil, we take a modern approach to the quintessential Oriental touch, offering authentic flavors with a creative, contemporary twist, giving you a feel for the art of dining, entertaining and living in the Orient, through its melting point of tradition, modernity and elegance!

**AFIYET OLSUN – SAHTEIN – BON APPETIT**

---

## Mezzes

<b>ASIL MEZZE PLATTER (D, G, V, N)</b> şefin beşli soğuk meze seçimi chef's selection of five cold mezzes	<b>560</b>	<b>TAKTOUKA (V)</b> ızgara biber çeşitleri, ince kıyılmış domates, baharatlar ve sızma zeytinyağı grilled peeled peppers, tomato concasse', garlic, spices, olive oil	<b>170</b>
<b>KÖPOĞLU</b> <b>YOGHURT AUBERGINE (D, V)</b> kızarmış küp patlıcan, manda yoğurdu, sarımsak ve tatlı domates fried aubergine, buffalo yogurt garlic, candied tomato jam	<b>185</b>	<b>SOUR CHERRY VINE LEAVES (D, V, N)</b> pirinç pilavı, karamelize edilmiş soğan, çam fıstığı, vişne ve taze baharatlar vine leaves stuffed with rice, onions, oriental spices, sour cherry, pine nuts	<b>210</b>
<b>MOUTABEL (V)</b> tütsülenmiş patlıcan, tahin, limon suyu ve sızma zeytin yağı smoked aubergine, tahin, lemon juice, olive oil	<b>170</b>	<b>FRIED CAULIFLOWER (D, V, G)</b> Karnabahar, domates, nane yaprakları, şalgam turşusu, maydanoz, tahin sosu cauliflower, tomato, mint, turnip pickles, parsley, tahini sauce	<b>295</b>
<b>HOMMOUS (V)</b> haşlanmış nohut ezmesi, tahin, limon suyu, sarımsak ve sızma zeytinyağı chickpea purée, tahin, garlic, lemon juice, olive oil	<b>170</b>	<b>FISH TAJIN (G)</b> tahin sos, soğan, ızgara balık fileto, limon, gül suyu tahini sauce, onions, grilled fish fillet, lemon, rose water	<b>360</b>
<b>MOUHAMARA (V, G, D, N)</b> acı kırmızı biber ezmesi, ekmek kırıntısı, ceviz içi bread crumbs, walnuts, chilli paste, pistachio, red pepper	<b>185</b>	<b>ORGANIC TOMATO (V)</b> (fresh from antalya farms) taze domates sarımsak ezmesi, sumak tozu ve zeytinyağı ile tatlandırılmış sliced of fresh tomato drizzled with garlic paste, sumac powder & olive oil	<b>195</b>

## Salads

<b>GAVURDAĞI SALAD (V, D, N)</b> domates, yeşil biber, kırmızı soğan, maydanoz, Ezine peyniri, ceviz, nar ekşisi diced tomato, green pepper, red onions, parsley, Ezine cheese, walnuts, pomegranate molasses	<b>335</b>	<b>FATTOUSH (V, G)</b> doğranmış Karışık sebzeler, yeşillikler, çtır ekmek, taze nar çekirdeği ve balzamik sosu mixed fine chopped vegetables, herbs, crispy pita bread, pomegranate balsamic dressing	<b>310</b>
<b>TABOULEH (V, G)</b> ince kıyılmış maydanoz, domates, taze nane, yeşil soğan, ince bulgur, körpe sebzeler, limon, sızma zeytinyağı fine chopped parsley, diced tomato, fresh mint, onions, burghul, lemon juice, olive oil, baby gems	<b>310</b>	<b>ROCCA SALAD (V, D)</b> roka yaprakları rendelenmiş domates, soğan, pancar ve limon zeytinyağı sosu rocket leaves topped with shredded tomato, onion, beetroot with lemon olive oil dressing	<b>310</b>

## Raw

### KEBBEH NAYYEH (G)

kiyılmış çiğ dana kıyması,  
geleneksel baharatları, köftelik  
bulgur, taze körpe salata  
minced raw beef, burghul,  
herbs, oriental spices

410

### ÇİĞ KÖFTE

#### RAW KOFTE (V, G)

ince bulgur, taze ve özel baharatları  
fine burghul, mixed with Turkish spices

290

## Soups

### HARRIRA (D)

fas çorbası, kuzu eti, tane  
mercimek, nohut ve domates suyu  
morrocan soup, diced lamb,  
tomato sauce, chickpeas, lentil

265

### LENTIL SOUP (G)

geleneksel lübnan usulü  
we do it the lebanese way

240

## Hot

### HOMMOUS TANTOUNI (N)

ince doğranmış dana eti, geleneksel  
baharatları, çam fıstığı sumaklı soğan,  
domates, maydanoz ve humus  
hommous topped with diced beef,  
ghee, Turkish spices, diced tomato,  
parsley, sumac, onions, pine nuts

395

### BATTATA HARRA (V)

taze kişniş ve baharatlı sarmısaklı  
taze patates  
fried potato, coriander, garlic

255

### MEAT SAMBOUSEK (G, D, N)

dana kıyması, soğan ve labne dolgulu  
börek  
filo pastry, filled with meat, deep fried,  
mint labneh

285

### TAVUK CİĞERİ

#### CHICKEN LIVER (D)

tavada kızarmış tavuk ciğeri,  
sarmısak ve nar ekşisi  
pan fried chicken liver, garlic,  
pomegranate molasses

295

### PAÇANGA SİGARA BÖREĞİ

PAÇANGA CHEESE ROLLS (G, D)  
çıtır yufka içinde pastırma ve kaşar  
peyniri  
filo pastry, duo of kasar cheese,  
pastrami

285

### KARİDES GÜVEÇ

PRAWNS CASSEROLE (G, S, D)  
taze baharatlar ve sarmısaklı  
teryağında pişirilmiş iri karidesler  
pan buttered prawns, garlic  
flakes, red peppers flakes,  
turkish herbs

435

### KEBBEH MISHWIYE (G, N, D)

baharatlı kuzu harmanlanmış, ezilmiş  
burgu, nane cacik ve kavrulmuş çam  
fıstığı ile servis edilir  
minced lamb blended, with crushed  
burghul, minty cacik & roasted pine  
nuts

395

## From the Sea

### ASIL DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI (İKİ KİŞİLİK)

2400

#### ASIL SEA FOOD PLATTER (D, S)

(desirable for two)

bütün levrek, 4 adet ızgara jumbo karides, harra soslu sayadiyah pilavı ve balık sosu

whole seabass, 4 grilled king prawns, siyadiyeh rice with harra sauce and fish sauce

### IZGARA KARİDES

790

#### GRILLED KING PRAWNS (D, S)

tereyağı, taze kişniş ve limonlu tereyağı sosu

lemon butter sauce, coriander garlic

### LOBSTER & PRAWNS THERMIDOR (D, S)

DMP

ızgara marine edilmiş kanada ıstakozu, dört ızgara jumbo karides, peynirli krema ve mantar

grilled marinated canadian lobster, four grilled king prawns, cheesy cream & mushroom

### WHOLE SEABASS

1500

Kömürde ızgara yabancı levrek, limon, sarımsak ve zeytinyağı, patates püresi ile servis edilir

char-grilled wild seabass, lemon, garlic and olive oil served with potato purée

## Oriental Signatures

### CHICKEN TAGINE

550

tavuk, safranlı patates, limon ve zeytin

braised chicken, saffron potato, preserved lemon, olives

### COUSCOUS MECHOUİ (G, D, N)

650

ağır ateşte pişmiş özel marineli kuzu kolu, sebze suyu ve kuskus

slow cooked marinated lamb shoulder, vegetable broth, couscous

### FISH SAYADIYEH (G)

695

otantik lübnan mutfağından - ızgara deniz levreği filetosu, basmati pilav soğanlı balık suyu, harra ve tajin sosu

authentic lebanese dish – basmati rice, fried onions, fish stock, grilled seabass filet, harra sauce & tajin sauce

### SEBZELİ KUSKUS

375

#### COUSCOUS VEGETARIAN (G, V)

havuç ve bezelye

vegetable broth, couscous



## From the grill

### ASİL IZGARA TABAĞI (iki kişilik) ASIL GRILL PLATTER (G, D) (Recommended for two)

adana kebab, kuzu şiş, dana şaşlık, şiş tavuk ve kuzu pizola  
adana kebab, lamb shish, beef shashlik, shish taouk, lamb chops

2100

### TAVUK ŞIŞ SHISH TAOUK (G, D)

özel baharatlar ile marine edilmiş Lübnan usulü tavuk göğsü, patates kızartması  
marinated chicken breast cubes the Lebanese way, fries garlic arayess

550

### KARIŞIK IZGARA MIXED GRIL (G, D)

adana kebab, kuzu şiş, kuzu pizola ve tavuk şiş  
adana kebab, lamb shish, shish taouk, lamb chops

750

### URFA KEBAB (G, D)

zırh ile kıyılmış kuzu eti, Urfa yöresel baharat çeşitleri ve ızgara sebzeler  
hand chopped lamb, skewered the Urfa style, fresh herbs, grilled vegetables

495

### DANA ŞAŞLIK

#### BEEF SHASHLIK (G, D)

marine edilmiş ince dana bonfile dilimleri, kırmızı soğan ve labne peyniri  
marinated sliced beef tenderloin, red onions, labneh mousse

720

### KUZU PİRZOLA

#### LAMB CHOPS (G, D)

özel baharatlar ile marine edilmiş kuzu pizola ve patates kızartması  
marinated lamb chops, served with french fries

565

### KUZU ŞIŞ

#### LAMB SHISH (G, D)

marine edilmiş kuzu eti, ızgara domates ve soğan salatası  
char-grilled marinated lamb cubes, grilled tomatoes & onions salad

695

### BEYTI KEBAB (G, D, N)

zırh ile kıyılmış kuzu eti, antep fıstığı, taze baharatlar, lavaş ekmeği içinde kebab, taze domates sosu ve sarımsaklı yoğurt  
grilled hand chopped lamb, herbs & vegetables, rolled in a lavash bread, char-grilled topped with tomato sauce, garlic yoghurt, pistachio

520

### ADANA KEBAB (G, D)

zırh ile kıyılmış kuzu eti, taze kırmızı biber, acılı pul biber ve ızgara kiraz domates  
hand chopped lamb mixed with fresh red pepper, dry chilli flakes, grilled cherry tomatoes

495

## Sides

### FAS USULÜ SEBZE BUKETİ MOROCCAN VEGETABLE BROTH (V)

175

### PATATES PÜRESİ POTATO PURÉE (V, D)

180

### VERMICELLI PİRİNÇ VERMICELLI RICE (G, V, N)

185

### PATATES KIZARTMASI HOME-STYLE FRIES (V)

180

### COUSCOUS (G, V)

185

# Desserts

<b>ASIL TATLI ŐIMARTMASI</b> (4 KIŐI İÇİN) <b>ASIL FULL TREATS</b> (G, D, N) (recommended for 4) üç adet özel tatlı, dondurma ve egzotik meyveler three types of signatures, ice cream, exotic fruits	<b>745</b>	<b>ASHTALIEH</b> (G, D, N) piőmaniye, sütlü puding, taze krema, kavrulmuş fındık, Antep fıstığı, limon çiçeği suyu ve Őeker Őurubu sugar candy, milk pudding, fresh cream, cramelized hazelnuts, pistachio powder, blossom water, sugar syrup	<b>310</b>
<b>HAVUC BAKLAVA</b> (G, D, N) üçgen Őekilli türk baklava, antep fıstığı, maraő dondurması triangle shaped turkish baklava, antep pistachio, maras ice cream	<b>325</b>	<b>TURKISH KÜNEFE</b> (G, D, N) ince tel Őehriye, özel künefe peyniri, Antep fıstığı ve damla sakızı dondurması kadayif dough, special kunefe cheese, pistachio, mastic ice cream	<b>335</b>
<b>LAYALI LUBNAN</b> (G, D, N) irmikli kremalı pasta, antep fıstığı tozu, nar, portakal çiçeği pekmezi semolina creamy cake, pistachio powder, pomegrenate, orange blossom syrup	<b>310</b>	<b>MEYVE TABAĞI</b> <b>FRUIT PLATTER</b> egzotik meyveler exotic fruits	<b>510</b>
<b>ASIL OSMALIYE</b> (G, D, N) kaymak kreması, ballı sos ve çilek ile rendelenmiş hamur shredded pastry with kaymak cream, honey sauce and berries	<b>320</b>	<b>EV YAPIMI DONDURMALAR</b> <b>HOMEMADE ICE CREAM</b> (D, N) üçlü dondurma seçiminiz three flavors of ice cream	<b>270</b>