



GORGOLİ

Lounge & Eatery

SET MENU

Kapadokya'nın Gizli Hazinesi Hidden Treasures of Cappadocia

Yerel ürünlerimizle ve çiftçilerimizle gurur duyuyoruz. Menümüzdeki ürünlerin tamamını yerel olarak tedarik ediyoruz. Tüm çabamız Anadolu'nun gıda biyoçeşitliliğini ve gastronomik mirasını korumak.

We are proud of our local products and farmers. We procure all main products of this menu locally. Our commitment is for the protection of Anatolian biodiversity and gastronomic heritage.



 gorgolilounge

 +90 552 982 44 75

 www.gorgoli.com

 gorgoli21

 Yılmaz Sokak No:10 Mustafapaşa, Ürgüp

Soğuk Başlangıçlar / Cold Starters

Odun Ateşinde Pişmiş Emir Üzüm Pekmezi, Kalaba Yoğurdu, Yufka Ekmeği Çıtırları.
Emir Grape Molasses Cooked in Wood Fire, Kalaba Yoghurt, Traditional Flatbread.

Mustafapaşa Lahana Salatası, Dimrit Kuru Üzümü, Nevşehir Kabak Çekirdeği,
Kıraç Patates Salatası, Sızma Mut Zeytinyağı Üzüm Sirkesi Vinegret

Mustafapaşa Cabbage Salad, Dried Dimrit Grape, Nevşehir Pumpkin Seed,
Dry Farmed Potatoes Salad, Extra Virgin Mut Olive Oil Grape Winegrer Vinaigrette.

Közlenmiş Ayhan Patlıcanı Salatası, Fırınlanmış Domates, Biber, Soğan ve Topaç Sarımsağı.
Roasted Ayhan Eggplant, Roasted Onion, Tomatoes, Bell Pepper & Topaç Garlic.

Nevşehir Çekirdek Kabağı Çiçeği Dolması.
Stuffed Nevşehir Pumpkin Blossom.

Mevsimsel ve Geleneksel Mezeler, Zeytinyağlılar.
Seasonal Mezes & Cold Dishes Cooked in Extra Virgin Olive Oil.

Arasıcak / Hot Appetizers

Avanos Çömleğinde Derinkuyu Ağ Pakla Ilık Piyaz.
Derin Kuyu White Beans Piyaz Slow Cooked in Avanos Clay Pot.

Kayseri Pastırmalı Paçanga Böreği
Fried Patty With Kayseri Pastırması (Dried & Cured Beef)

Ana Yemek / Main Course

Pekmez Glazeli Uzun Pişmiş Kuzu Rostu, Mevsim Sebzeli Buğday Keşkeği.
Slow Roasted Lamb Glazed with Grape Molasses, Farro Risotto with Seasonal Vegetables.

Tatlı / Dessert

Dimrit Üzümü Pekmezinde Pişirilmiş Geleneksel Kayısı Tatlısı, Kaymaklı Kuru Kaymağı,
Kalaba Yoğurdu
Sun Dried Apricots Cooked in Dimrit Grape Molasses Served with Kalaba Yoghurt
Kaymaklı Dried Milk Fat

Kullandığımız Ürünler, Üretim Yerleri ve Tescilleri

Products, Places of Origin & Certifications

Emir Üzüm Pekmezi - Emir Grape Molasses; Nevşehir _____ 

Kalaba Yoğurdu - Kalaba Yoghurt; Kalaba Köyü (Village) Nevşehir

Yufka Ekmeği - Flatbread; Nevşehir _____ 

Dimrit Kuru Üzümü - Dimrit Dried Grape; Nevşehir _____ 

Kabak Çekirdeği ve Çiçeği - Pumpkin Seed & Blossom; Nevşehir _____ 

Patlıcan - Eggplant; Ayhan Köyü (Village) Nevşehir _____ 

Sarımsak - Garlic; Topaç Köyü (Village) Nevşehir _____ 

Ağ Pakla; White Beans; Derinkuyu Nevşehir _____ 

Pastırma - Dried & Cured Beef; Kayseri _____ 

Kuru Kaymak - Dried Milk Fat; Kaymaklı Köyü (Village) Nevşehir _____ 

Çömlek - Clay Pot; Avanos Nevşehir _____ 

Bu menü Türkiye Slow Food Türkiye Aşçı Dayanışması Üyesi Şef Cem Aydoğdu tarafından hazırlanmıştır.

This menu is prepared by Chef Cem Aydoğdu, member of Slow Food Cooks' Alliance Türkiye