

GOZO

RESTAURANTE ESPAÑOL



PAYLAŞIMLIKLAR

TAPAS TO SHARE



GOZO BERENJENA

Bal ve lime soslu kızır patlıcan

PAN CON TOMATE

İspanyol usulü domatesli ekmek

PORTAKAL VE LİMONLU ZEYTİN TABAĞI

PATATAS BRAVAS

Aioli ve Brava sos eşliğinde

KUZU GÖBEĞİ MANTARI

Porcini ve istiridye mantar püresi ile

GOZO EGGPLANT

Crispy eggplant with honey and lime sauce

PAN CON TOMATE

Spanish-style tomato bread

ORANGE AND LEMON OLIVE PLATE

PATATAS BRAVAS

Served with aioli and Brava sauce

MOREL MUSHROOM

With porcini and oyster mushroom puree



VEGETARIAN



VEGAN



SPICY

PEYNİR VE ŞARKÜTERİ TABAĞI

Biberli Roastbeef, fūme antrikot, fūme kontrafile,
Camambert peyniri, Kimyonlu Gouda peyniri,
Kars Gravyeri, Kavun, Roka ve Grissini ile

İSPANYOL ŞARKÜTERİ TABAĞI

Jamón Serrano, Chorizo Salam, Fuet Katalan,
Salchichón, Manchego Peyniri ile Pan con Tomate

PIMIENTOS DE PADRON

İspanyol usulü kızartılmış yeşilbiber

CROQUETAS DE POLLO

Köri soslu tavuklu kroket, Aioli ve
Romesco sos eşliğinde

CROQUETAS DE MARISCO

Deniz mahsullü kroket, Romesco sos ile

KABURGALI BRIOCHE

Tiftik kaburga, coleslaw, kimyonlu Gouda

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATE

Roasted pepper roast beef, smoked sirloin, smoked ribeye,
Camembert cheese, cumin Gouda cheese, Kars Gruyere,
cantaloupe, arugula, and grissini

SPANISH CHARCUTERIE PLATE

Jamón Serrano, Chorizo Salami, Fuet Catalan,
Salchichón, Manchego Cheese and Pan con Tomate

PIMIENTOS DE PADRON

Spanish-style fried green peppers

CHICKEN CROQUETTES

Curry sauce with chicken croquettes, served
with aioli and Romesco sauce

SEAFOOD CROQUETTES

Seafood croquettes with Romesco sauce

BEEF RIB BRIOCHE

Served with coleslaw and cumin Gouda cheese



VEGETARIAN



VEGAN



SPICY

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

COLD STARTERS

GAZPACHO

İspanyol usulü soğuk domates çorbası

AVOKADO KOKTEYL

El yapımı baharatlı kraker eşliğinde

SOMON TARTAR

Taze somon, avokado, kırmızı soğan, balsamik ve aioli sos ile

LEVREK CARPACCIO

Levrek marin, rezene, portakal, roka ve taze baharatlı zeytinyağ sos ile

STEAK TARTAR

Bıldırcın yumurtası ile

GAZPACHO

Spanish-style cold tomato soup

AVOCADO COCKTAIL

Served with homemade spiced crackers

SALMON TARTARE

Fresh salmon with avocado, red onion, balsamic, and aioli sauce

SEABASS CARPACCIO

Marinated sea bass with fennel, orange, aragula and fresh herb infused olive oil sauce

STEAK TARTARE

Served with quail egg

PINCHOS

PINCHOS

SEBZELİ TAPAS TABAĞI

4 adet sebze ekmeği üstü atıştırma

ETLİ TAPAS TABAĞI

4 adet etli ekmeği üstü atıştırma

DENİZ MAHSULLÜ TAPAS TABAĞI

4 adet deniz mahsullü ekmeği üstü atıştırma

KARIŞIK TAPAS TABAĞI

6 adet karışık ekmeği üstü atıştırma

VEGETABLE TAPAS

4 slice of bread with vegetables

MEAT TAPAS

4 slice of bread with meat

SEAFOOD TAPAS

4 slice of bread with seafood

MIX TAPAS

6 slice of bread with mix tapas



VEGETARIAN



VEGAN



SPICY

S I C A K B A Ş L A N G I Ç L A R

H O T S T A R T E R S

TRÜFLÜ PIRASA ÇORBASI

KALAMAR ve KARİDES LOKMA

Acılı Aioli sos ile

ATOM KOKOREÇ

*Padron biberi ve kızartılmış ekmelekle
geleneksel baharatlarla*

DENİZ TARAĞI

Deniz yosunu, susamlı teriyaki ve aioli sos ile

TORTILLA DE PATATA

*Patates, karamelize soğan, yumurta, pan con
tomate ve aioli sos ile*

IZGARA PATLICAN

*Josper fırınında közlenmiş patlıcan ve
Gozo sos eşliğinde*

PULPO A LA GALLEGA

*Konfi patates üzerine fırında ahtapot,
paprika, zeytinyağı ve maydanoz ile*

FIRINLANMIŞ KALAMAR

*Josper'da fırınlanmış tüp kalamar, zeytinyağı,
sarımsak ve maydanoz ile*

KALAMAR SANDVİÇ

Madrid çapatası içine aioli ve changurro sos ile

TRUFFLE LEEK SOUP

SQUID AND SHRIMP BITES

With Spicy Aioli sauce

ATOM KOKOREÇ

*Grilled seasoned lamb intestines with
padron pepper and grilled bread*

SCALLOPS

Wakame, teriyaki and aioli sauce with sesame

TORTILLA DE PATATA

*Patato and caramelized onion omelette, served
with pan con tomato and aioli sauce*

GRILLED EGGPLANT

*Grilled in Josper oven eggplant (aubergine)
with Gozo sauce*

PULPO A LA GALLEGA

*Octopus baked on confit potatoes with
paprika, olive oil and parsley*

GRILLED CALAMARI

*Josper grilled calamari with olive oil
and parsley*

CALAMARI SANDWICH

Madrid ciabatta with aioli and changurro sauce



VEGETARIAN



VEGAN



SPICY

SALATALAR

SALADS

IZGARA KABAK VE HELLİMLİ SALATA

Akdeniz yeşillikleri, cherry domates ve roka sos ile

KARIŞIK YEŞİL SALATA

Marul, roka, taze nane, maydanoz, fesleğen, cherry domates, salatalık, havuç, zeytinyağlı limon sos ile

ROKA SALATASI

Roka, pancar ve tulum peyniri ile

GALİÇYA SALATASI

Domates, peynir, zeytin, soğan ve peksimet ile

GRILLED ZUCCHINI & HALLOUMI SALAD

Mediterranean greens, cherry tomatoes and rocket sauce

MIXED GREEN SALAD

Lettuce, rocket, mint, parsley, basil, cherry tomatoes, cucumber, carrot, lemon dressing with olive oil

ARAGULA SALAD

Aragula salad with beets and Tulum cheese

GALICIAN SALAD

With tomatoes, cheese, olives, onions and croutons

PAELLAS

DENİZ MAHSULLÜ PAELLA (2 Kişiliktir)

Kalamar, kabuklu midye, kum midye, levrek ve karides ile

SEAFOOD PAELLA (Serves for 2)

Served with calamari, mussels, clams, sea bass and shimps

MÜREKKEP BALIKLI PAELLA (2 Kişiliktir)

Sübye, enginar, kum midye, kabuklu midye ve Gozo sos ile

SQUID INK PAELLA (Serves for 2)

Served with cuttlefish, artichoke, mussels, clams and Gozo sauce



VEGETARIAN



VEGAN



SPICY

ANA YEMEKLER

MAIN COURSES

IZGARA LEVREK

Roka ve fırınlanmış patates ile

ŞEVKETİ BOSTANLI IZGARA SOMON

Sotelenmiş şevketi bostan ve mevsim sebzeleri, teriyaki sos ile

KUZU PİRZOLA

Blanjör patates, karamelize soğan ve maydanoz ile

CHANGURRO A LA MAR

Changurro soslu cips patates üzerine kızartılmış karides

ISPANAKLI TAVUK PİRZOLA

Porçini ve istiridye mantarlı kremalı ispanak üzerinde fırınlanmış tavuk pizola, Gozo sos ile

IZGARA LAGOS

Deniz börülcesi, vongole ve krema sos ile

KUZU İNCİK

Kremalı patlıcan beğendi ve Romesco sos eşliğinde

IZGARA BONFİLE

İstiridye mantarı, baby patates, pırasa cipsi, kuşkonmaz ve kremalı bisk sos eşliğinde

DRY AGED NEWYORK STEAK

Izgara ananas, taze soğan ve kekik salatası ile

GRILLED SEA BASS

Served with rocket and roasted potatoes

GRILLED SALMON W/ŞEVKETİ BOSTAN

Sauteed Şevketibostan, seasonal vegetables and teriyaki sauce

LAMB CHOPS

Served with blanched potatoes, caramelized onions and parsley

CHANGURRO A LA MAR

Fried shrimps on chips with changurro sauce

SPINACH CHICKEN CHOPS

Oven roasted chicken chop with porcini and oyster mushroom, creamed spinach with Gozo sauce

GROUPER FISH

With sea beans, vongole and cream sauce

LAMB SHANK

With creamy eggplant puree and Romesco sauce

GRILLED FILLET MIGNON

Served with oyster mushrooms, baby potatoes, leek chips, asparagus and creamy bisque sauce

DRY AGED NEWYORK STEAK

With grilled pineapple, scallion and thyme salad

Dessert Menu





CREMA CATALANA

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Frambuaz Sos eşliğinde

SABAYON

Kırmızı Orman Meyveleri ve Limon Sorbe ile

FIRIN SÜTLAÇ

Sade Sütlü Dondurma ile

ÇİKOLATALI BROWNIE

Sade Sütlü Dondurma ile

TÜRK KAHVELİ CREME BRULEE

Sade Sütlü Dondurma ile

ÇİKOLATALI LAVA KEK

Sade Sütlü Dondurma ile

ÇİKOLATALI PARFE

Çilek Sos eşliğinde

AHUDUDULU & BİTTER ÇİKOLATALI KEK

Sade Sütlü Dondurma ile

PORTAKALLI TİRAMİSU

DONDURMALI PROFİTEROL

Sıcak Çikolata ve Badem eşliğinde

ELMALI TURTA

Sade Sütlü Dondurma ile

HAVUÇ DİLİM BAKLAVA

Sade Sütlü Dondurma ile

CREMA CATALANA

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

With Raspberry Sauce

ZABAIONE

With Red Berries and Lemon Sorbet

BAKED RICE PUDDING

With Milk Ice Cream

CHOCOLATE BROWNIE

With Milk Ice Cream

TURKISH COFFEE CREME BRULEE

With Milk Ice Cream

CHOCOLATE LAVA CAKE

With Milk Ice Cream

CHOCOLATE PARFAIT

With Strawberry Sauce

RASPBERRY & DARK CHOCOLATE CAKE

With Milk Ice Cream

ORANGE TIRAMISU

PROFITEROLES

Ice Cream, Hot Chocolate and Almonds

APPLE PIE

With Milk Ice Cream

CARROT SLICE BAKLAVA

With Milk Ice Cream

