





Göre kasabasındaki bu yolculuğumuzda siz değerli misafirlerimizin desteği ile yıldan yıla ödüller alarak devam ediyoruz. Logomuzda yer alan Eski Göre kasabasında doğan Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Musa ERTAŞ kasabasını geliştirmek adına her daim ileri vizyon ile çalıştı.

Her mevsim ayrı güzellikleri olan kasabamızda kavak ağaçlarının eşsiz sesi ve dağa çıkan koyunların sesi her daim bize daha çok ilham verdi. Ayrıca Tilha periside bize güzelliğini gösterdi. Bu menümüze aşkımızı kattık ve umarız ki aynı aşk size de geçer.

2015 -2016 -2017 -2018 ve 2019 yıllarında Tripadvisor tarafından 'Mükemmeliyetlik' ödülleri aldık, 2016 yılında İngiltere'de yayın yapan Lux Dergisinde 'Dünyanın En İyi Balayı Oteli' ödülüne layık görüldük sonrasında 2018 ve 2019 yılında Rolls Royce'un sponsorluğunda gerçekleşen International Hotel Awards tarafından 'En İyi Şehir Oteline' layık görüldük, 2020 yılında Tripadvisor tarafından 'Seyahat Severlerin Tercihi' (Traveller's Choice) ödülünü aldık yine 2020 yılında Otelpuan.com üzerinde 122 bin otel arasından 'Türkiye'nin En Beğenilen 100 oteli' arasında girdik ve 2020 yılı sonunda Kayak.com tarafından 'Türkiye'nin En Lüks Oteli' seçildik. 2021 yılının ilk ödülünü ise THA tarafından 'Seyahat ve Misafirperverlik' (Travel & Hospitality) ödülüne layık görüldük. Yönetim Kurulu Başkanımızın vizyonu ile her daim ileriye dönük yaptığımız bu işlerde siz değerli misafirlerimize birbirinden özenli ve son bir yıldan beri üzerinden çalıştığımız reçetelerini anneanne ve babaannelerimizden aldığımız, özenle seçtiğimiz, denemelerini yaptığımız Anadolu mutfağı ile modern yemek ritueli olan Steak üzerine oluşturduğumuz menüleri taraflarınıza sunmaktan büyük gurur duyuyoruz.

Hikayesi olmayan yemek olmaz vizyonu ile daha önce hiç tatmadığınız Anadolu'nun yöresel lezzetlerini ve dry age steaklerimiz ile damak tadınızı en yükseklerle çıkarmaya hazır olun. Yazları kendi bahçemizde ürettiğimiz sebzelerimizi taze dalından kopararak sizlere servis ediyor ve kış için ise yazdan tüm sebzelerimizi stokluyor aynı dalındaki tadı sizlere vermek için özenle çalışıyoruz. Ödüllü şefimizin her bir reçetesi daha önce hiç oluşturulmadı. 12. yüzyıldan günümüze uzanan yemek portföyümüzde damaklarınızın tatmadığı bir yolculuğa hoş geldiniz.



We continue this journey in the town of Gore with the support of you, esteemed guests by receiving awards by yeraly. Ertas Grup Chairman of the Board Mr. Musa ERTAS who was born in the town of old town of Gore which can be seen in logo, has always worked with a forward vision in order to develop his town.

The unique sound of poplar trees and the sound of the sheep climbing up the mountains in our town, which has different beauties every season, has always inspired us more. Also Tilha fairy showed us her beauty to us. We added our love to this menu and we hope that the same love will pass it to you as well.

We received the **Excellence Award** from Tripadvisor in 2015 -2016 -2017 -2018 and 2019, we were awarded the 'Best Honeymoon Hotel in the World' in Lux Magazine published in United Kingdom in 2016, and then the 'Best City Hotel Awards' held in 2018 under the sponsorship of Rolls Royce. We have been awarded 'Traveller's Choice' award 2020 by Tripadvisor. We entered we received the award again on Otelpuan.com in 2020, 122 thousand hotels in 'Turkey's Most Admired 100 hotels' and at the end of 2020 in Turkey by Kayak.com had been selected as 'Best Luxury Hotel Turkey'. We were deemed worthy of the first award of 2021 by the 'Travel & Hospitality Award' by THA. With the vision of our Chairman of the Board; We are always proud to present to you, our esteemed guests, the recipes that we have been working on for the last one year, carefully selected from our grandmothers recipe, and prepared on Anatolian Cuisine and Steak as modern food ritual.

With the vision of no meal with no story mission, be ready to raise your taste buds to the highest level with the local flavors of Anatolia you have never tasted before and our dry age steaks. We take our vegetables that we produce in our own garden in the summer and serve them to you by picking them from their fresh branches, and for the winter we do stock all our vegetables from the summer and work diligently to give you the taste of the same branch. Every recipe of our award-winning chef has never been created before. Welcome to a journey that your tongue has not tasted in our food portfolio dating back from 12th century.



Anadolu Yemekleri Anatolian Dishes

BAMYA ÇORBASI

€ 8.00

Orta Anadolu'da yapılan bamya çorbası klasik menülerde ara yemeği olarak önem arz eder. Kurutulmuş çiçek bamyalar ve kuşbaşı et ile hazırlanır.



OKRA SOUP

Okra soup made in Central Anatolia is important as a snack in classic menus. It is prepared with dried flower okra and meat cubes.

GELTİRME

€ 6.00

Organik yoğurt ile patlıcanları susam yağı ile birleştirdik. Bu ara sıcak sizi 16. yüzyıl olan Anadolu mutfakına geri götürecektir.



EGGPLANT

We combined organic yoghurt and eggplants with sesame oil. This hot break will take you back to Anatolian cuisine, which was the 16th century.

AĞPAKLA

€ 10.00

Göre kasabasında halkın sadece kendi bahçesinde ürettiği organik fasulyeler kurutulmuş kaburga suyunun da pişirilir ve sonrasında yine evin kendi ürettiği salça ile yapılır. Bu fasulyeyi dışarıda bulmanız imkansızdır. Diğer fasulyelerden farkı ise kabuk kısmı çok ince olup pişirdikten sonra bile tüm proteinlerini kabuk içinde gizli olarak tutmasıdır.



BEANS IN POT

According to the town, organic beans produced only in their own garden are cooked in dried rib broth and then made with tomato paste produced by the house itself. It is impossible to find this bean outside. The difference from other beans is that the shell part is very thin and it keeps all the proteins hidden in the shell even after being cooked.

RUMİ SALATASI

€ 6.00

Sindirimi rahatlatan ve besin değeri yüksek olan kırmızı marul ile ananasın dengeleyici şeker oranı ve yöresel yeşilliklerin birleşimi yapılır. Özellikle kırmızı et ile tüketildiğinde midenizi rahatlatır.



RUMI SALAD

It is made with the balancing sugar ratio of red lettuce and pineapple, which relaxes digestion and has high nutritional value. Especially when consumed with red meat, it relaxes your stomach.



PERAVU MANTI

€ 10.00

Kapadokya'nın en bilinen ama sadece köy kadınlarının evlerinde eşlerine özellikle yaptığı yöresel mantıdır. Yöresel olduğu kadar damaklarınızı şenlendirecek bu mantı içinde ayrıca Kapadokya'nın yöresel peyniri de bulunmaktadır.



PERAVU SYTLE TURKISH RAVIOLI

The best known in Cappadocia is the local ravioli village womens make especially for their husband who artrives late in the evening. This ravioli, which will cheer your palate as much as it is local, this ravioli filled the local cheese of Cappadocia.

FIRINDA MAKARNA

€ 6.00

Kendi ürettiğimiz makarnalar ile birlikte yapılan İtalyan usulüne benzeyen bu yemeğimizi Anadolu mutfağı tarzında yeniden şekillendirdik. Tüm ürünlerimizi organik olarak yaptık ve size özel olarak hazırladık.



OVEN BAKED PASTA

We reshaped this Italian-style dish made with pasta we produce to the style of Anatolian cuisine. We made all our products organically and prepared specially for you.

ELBASAN TAVA

€ 19.00

Orijinal ismi Tave Kosi olan bu yemek Arnavutluk'un şehri olan Elbasan'dan gelir. Sonrasında Yunanistan'a ve ondan sonrada 12. yüzyıl başlarında Türk yemekleri arasına girer. Kuzu eti ve sebzeler ile birlikte yapılır. Osmanlı mutfağında da yeri vardır. Yumuşacık etyle damaklarınızda iz bırakacağından eminiz.



TAVE KOSI

Originally named Tave Kosi, this dish comes from Elbasan, the city of Albania. It later entered Greece and after that, in the early 12th century, among Turkish dishes. It is made with lamb and vegetables. It also has a place in Ottoman cuisine. We are sure that it will leave marks on your palate with its soft flesh.

GUZLAMA

€ 19.00

Eski kültürlerden gelen bu yemek Osmanlı halkının sokak yemeği olarak bilinir. Dananın yanak kısmından yapılır. Cevizin pekmez ile dansı.



OTTOMAN STREET

This dish from ancient cultures is known as the street food of the Ottoman people. It is made from the cheek part of the calf. Its protein level is high and people believe it keeps them vigorous and firm.



GELENEKSEL SUNUM İLE ÇÖMLEK KEBABI € 21.00

Kapadokya bölgesinin kendine özgü tatlarından birisi de meşhur testi kebabıdır. Başlangıç itibariyle tandır kültürü etrafında oluşan bir yemektir. Dana eti ile birlikte oluşan bu yemek içerisinde etin tadını ve yağın dengeleyen sebzeleriyle birlikte hazırlanır. Farklı bir sunum ile size özel olarak yapılır.



TRADITIONAL PRESENTATION OF POT KEBAB

One of the unique tastes of the Cappadocia region is the famous Pot kebab. Initially, it is a dish formed around tandoori culture. It is prepared with vegetables that balance the taste and fat of the meat in this dish, which consists of beef. It is specially made for you with a special presentation.

AYVA BORANASI € 14.00

Osmanlı saray mutfagında yapılan ve özellikle Fatih Sultan Mehmet Han'nın en çok sevdiği yemeklerden bir tanesidir. Nevşehir mutfagı geleneklerine göre ayva, kuzu eti, soğan, pekmez ve baharatlar ile bir araya gelerek ortaya enfes bir lezzet çıkarıyor.



STUFFED QUINCE

It is one of the dishes prepared in the Ottoman palace kitchen and especially liked by Fatih Sultan Mehmet Han. The quince borana, which also finds a place in Nevşehir city cuisine, comes together with quince, lamb meat, onion, molasses and spices to create a delicious taste.

OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN BILDIRCIN DOLMASI RITUELI € 21.00

Birçok Osmanlı sultanının ava meraklı olduğu, özellikle Fatih Sultan Mehmet'in sık sık ava çıktığı rivayet edilir. Avlandıktan sonra mola verilir, hizmetkârlar da avlanan hayvanları pişirerek Sultan'a ikram ederlerdi. Tereyağında pişen içinde fıstık, pirinç ve kuş üzümü bulunan bu nadir Osmanlı yemeği damaklarınızda yer edinecek.



STUFFED QUAIL RITUAL FROM OTTOMAN PALACE CUISINE

It is rumored that many Ottoman Sultans were fond of hunting, and especially Sultan Mehmet Han often went hunting. After being hunted, Sultans take a break, and the servants would cook the hunted animals and serve them to the Sultan. This rare Ottoman dish with peanuts, rice and currants cooked in butter will find a place in your palate.

1771 DOLAZ € 5.00

17. yüzyıldan beri Dolaz Nevşehir yöresinde sık yapılan ve bölgenin en karakteristik tatlılarından biridir. Un helvasına benzer olan bu tatlının içindeki yumurta ve dolazın pişiriliş yöntemi dolazın lezzetini tamamen farklılaştırıyor. Kapadokya Bölgesi'nde yetişen üzümler ile yapılan pekmez ile lezzeti katlanan dolaz, içine ceviz katılarak ya da ceviz üzerine serpilerek servis ediliyor.



1771 DOLAZ DESSERT

Since 17th century, Dolaz is one of the most characteristic desserts of the region, which is frequently made in Nevşehir region. Similar to flour halva, the cooking method of the egg and dolaz in this dessert completely differentiates the flavor of dolaz. The dolaz, which is made with grape molasses grown in the Cappadocia Region, is served by adding walnuts or sprinkling it on walnuts.



Steak

STEAK TARTAR€ 12.00



Fransız mutfağının en sevilen yemeklerinden biri olan Steak Tartar için özenle seçtiğimiz ve dinlendirdiğimiz dana etini ince halde kıymaladıktan sonra hardal, kapari ve tuz ile karıştırıp bıldırcın yumurta sarısı ile size özel olarak hazırlıyoruz.

STEAK TARTARE

For Steak Tartar, one of the most popular dishes of French cuisine, we carefully chop the veal, which we carefully selected and rested, after mincing it finely, then mix it with mustard, capers and salt and prepare it specially for you with quail egg.

DANA CARPACIO€ 12.00



Özellikle İtalyan mutfağında sık sık yer verilen dana carpaccio, yemeklerin yanında meze ve atıştırmalık olarak sunulan ince kesilmiş sığır etinden yapılır. Kullandığımız extra virjin zeytin yağları ile tatlandırılıp içine balsamik sirke, parmesan, çeri domates ve deniz tuzu konulup servis edilir.

BEEF CARPACIO

Particularly used in Italian cuisine, beef carpaccio is made from thin-cut beef that is served as an appetizer and snack. It is flavored with extra virgin olive oils we use and served with balsamic vinegar, parmesan, cherry tomatoes and sea salt.

VIŞNELİ YAPRAK SARMA€ 5.00



Osmanlı mutfağından gelen bu enfes lezzeti denemelisiniz. Meyvenin zeytinyağlı harca kattığı o ekşi-tatlı lezzeti bir kez denediğinizde 2. kez isteyeceğinizden eminiz.

CHERRY LEAF ROLLS

You should try this exquisite flavor from Ottoman cuisine. We are sure that once you try the sour-sweet taste that the fruit adds to the olive oil mixture, you will want it for the second time.

AVOKADO SALATASI€ 7.00



Akdeniz bahçelerinde yetişen avakadoyu yine Akdeniz yeşillikleri ile birleştirip size enfes bir salata sunumu ile geliyoruz.

AVOCADO SALAD

We combine avocados grown in Mediterranean gardens with Mediterranean greens and come to you with a delicious salad presentation.



PARMESANLI ROKA SALATA€ 12.00



İtalya'da her etin yanında servis edilir ve en popüler salatasıdır. Organik olarak kendi bahçemizde yetiştirdiğimiz rokaları eskitilmiş parmesan peyniri ile birleştirip servise sunuyoruz.

PARMESAN ROCKET SALAD

It is served alongside any meat in Italy and is the most popular salad. We combine the rocket we grow in our own garden with the aged parmesan cheese and offer them to service.

DANA ASADO€ 26.00



Kaşık ile et yemeyi sevenler için 500 gram Dana kaburgasını pamuk gibi pişirip size servis ediyoruz.

BEEF ASADO

For those who like to eat meat with a spoon, we cook 500 grams of beef rib like cotton and serve it to you.

BONFILE LOKUM€ 26.00



Dananın en az hareket eden bölümü olduğu içinde en yumuşak parçası bonfiledir. Tereyağında özenle pişirdiğimiz 250 gram bonfileyi size özel servis ediyoruz.

TENDERLOIN DELIGHT

Since it is the least moving part of the calf, the softest part is tenderloin. We serve 250 grams of tenderloin cooked in butter to serve you.

KUZU KAFES€ 63.00



Kuzunun bütün haldeki göğüs kafesinin içerisinde döş kısmı bırakılarak elde edilen et çeşididir. 900 gram - 1000 gram arasındaki 3 kişilik büyük Kuzu pırzolanın dilimlenmeden bütün bırakılmış hali olan kuzu kafesi döküm ızgara üzerinde uzun süren pişirme sonrasında size fırınlanmış patates ve garnitürleri ile servis ediyoruz.

ROCK OF LAMB

It is a type of meat obtained by leaving the brisket inside the whole rib cage of the lamb. 900-1000 gram of large unsliced of lamb chops cooked on top of cast grill for quite long time then serve to you with oven baked potatoes and side dishes. This lamb is served for 3 person.



DALLAS STEAK

€ 35.00



Hayvanın sırtından çıkan ve oldukça değerli bir et olan Dallas Steak, yoğun yağ dokusu ve kendine has lezzeti ile bilinmektedir. Kimi zaman dana pirzola olarak ayrılan antrikotu da içinde barındıran Dallas Steak, kemikli antrikot olarak da bilinmektedir.

700 gram ağırlığındaki Dallas Steak yanında fırınlanmış patates ve garnitürleri ile servis edilir

Dallas Steak, which comes out of the back of the animal and is a very valuable meat, is known for its intense fat texture and unique flavor. Dallas Steak is also known as boned entrecote, which also includes entrecote, which is sometimes called veal chop. 700 grams of Dallas steak served with oven baked potatoes and side dishes.



T - BONE STEAK

€ 35.00



Dananın sırt kısmından elde edilen bir et çeşidi olan T-Bone Steak eti, her biri yaklaşık 600 gram olmak üzere çıkmaktadır. Bu etin T-Bone olarak isimlendirilmesinin nedeni ise ortasında bulunan ve T harfine benzeyen ince kemiktir. T-Bone Steak'in ortasında bulunan kemik, T-Bone'un etini ikiye ayırmaktadır. Bu etin bir tarafı bonfile bir tarafı kontrfile olmaktadır.

600 gram ağırlığındaki steak yanında fırınlanmış patates ve garnitürleri ile servis edilir

T-Bone Steak meat, a type of meat obtained from the back of the calf, is approximately 600 grams each. The reason why this meat is named T-Bone is the thin bone in the middle that looks like the letter T. The bone in the middle of the T-Bone Steak divides the T-Bone meat into two. One side of this meat is tenderloin and the other side is steak. 600 grams of T Bone steak served with oven baked potatoes and side dishes.



NEW YORK STEAK

€ 32.00



New York Steak, dananın sırt kısmından çıkarılan, yoğun lif ve yağ dokusuna sahip bir ettir. 400 gram ağırlığındaki steak yanında fırınlanmış patates ve garnitürleri ile servis edilir.

New York Steak is a meat with dense fiber and fat, extracted from the back of the calf. 400 grams of steak, served with oven baked potatoes and side dishes.



Şaraplar ve Şampanyalar Wine's & Champagne's



barolo michele chiaro / 2015 € 490.00

TÜKETİM DÖNEMİ: 5-6 yıl sonra zirveye ulaşır ve en az 20 yıla kadar harika bir şekilde yaşlanır.

SERVİS SICAKLIĞI: 17°-18°C BİRLİKTE: önemli kırmızı et ve av eti yemekleri, olgun, sert peynirle mükemmel

CONSUMPTION PERIOD: Peaks after 5-6 years and at least up to 20 years ages wonderfully.

SERVICE TEMPERATURE: 17°-18°C TOGETHER: essential red meat and game dishes, perfect with ripe, hard cheese



champagne moët & chandon / brut € 220.00

Peynir tabakları Uzakdoğu mutfak başlangıçları kabuklu deniz ürünleri meyveler ve tatlılarla servis edilir.

Cheese Plates Far East Cuisine Starters With Shell seafood served with fruits and sweets.



edmus / 2014 € 177.00

Etlı meyveler ve mükemmel çizgilerle camda esnek ve şehvetli. Mocha, tütün, yeni Fransız meşesi, tatlı otlar ve nane ipuçları, çok genç içmesi gereken süper etkileyici, açık örgülü bir St.-Emilion'da daha fazla nüans tonu ekler. Karışım% 85 Merlot ve% 15 Cabernet Frangidir.

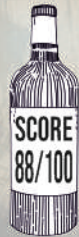
Flexible and sensual in glass, with fleshy fruits and perfect lines. Mocha, tobacco, new French oak, hints of sweet herbs and mint in a super impressive open-weave St.-Emilion who should drink very young adds more shades of nuance. The blend is 85% Merlot and 15% Cabernet Francs.



chateau la croix lartigue / 2016 € 160.00

Koyu bordo tonlarında. Napolyon kiraz, böğürtlen ve yabanmersinini andıran siyah meyvemsi bukelere tatlı baharat notaları eşlik ediyor, mineralsi izler de bırakıyor. Gövdeli, zengin ve damakta uzun kalıcılıkta. 3 ila 5 yıl içinde kuzu ve dana etleriyle yudumlanmalı, içmeden önce karafa alınmalı.

Dark burgundy tones. Napoleon reminiscent of cherries, blackberries, and blueberries The black fruity bouquets are accompanied by sweet spice notes, mineral traces leaving as well. Body, rich and long-lasting on the palate. In 3 to 5 years It should be sipped with lamb and veal meat and taken into decanter before drinking.



chateau claud bellevue / 2016 € 134.00

Koyu bordo renginde. Burunda meşe fiçidan gelen ağaçsı kokular ön planda. Damakta gövdeli, belirgin tanenli, olgun kırmızı meyve bukelere sahip. Meşenin üzümle yarıştığı bir kırmızı. Karafa alınarak 2-3 yıl içinde yudumlanmalı, dinlenmiş bifteklerle eşlik etmeli.

Dark burgundy color. The woody scents coming from the oak barrels are at the forefront. Body on the palate, ripe red fruit bouquets with pronounced tannins. A red where oak competes with grapes. It should be taken in carafe and sipped in 2-3 years, accompanied by rested steaks.



turasan reserve cabernet sauvignon / merlot 2017 € 110.00

Cabernet Sauvignon / Merlot üzümlelerinden üretilerek özel fiçılarda 15 ay bekletildikten sonra şişelenmiştir

Produced from Cabernet Sauvignon / Merlot grapes Bottled after 15 months in special barrels



santa helena cabernet sauvignon / 2019 € 101.00

Koyu bordo renkte. Burun ve damakta olgun kırmızı meyve ve tatlı baharat bukeleri belirgin. Orta gövdeli, olgun ve yumuşat tanenli, dengeli ve zarif bir kırmızı. 1-2 yıl içinde kuzu ve süt danası gibi etler ya da soslu kümes hayvanlarıyla yudumlanmalı.

Dark burgundy in color. Ripe red fruit and sweet spice bouquets evident. Medium bodied, mature and soft tannin, balanced and elegant red. 1-2 years It should be sipped with meats such as lamb and veal or poultry with sauce.



la folie kavaklıdere / 2016 € 99.00

Castillon Côtes de Bordeaux apelasyonunda "Maison Kavaklıdere" bünyesindeki Claud- Bellevue şatosunun bağlarından, yüzde 100 Merlot üzümlerinden yapılmış. 12 ay üçte biri yeni meşe fıçılarda dinlendirilmiş, 15 derece alkollü. Koyu Bordo Renkli. Yanıksı ve Reçelsi Meyve Bukeleri Burun Ve Damakta Belirgin. Orta Gövdeli, Tanenleri Buruk Ve Köşeli, Biraz Zor İçimli Bir Kırmızı. Mutlaka Karafa Alınarak Baharatlı Et Yemekleri Ve Az Acılı Kebaplarla Yudumlanmalı.

In the Castillon Côtes de Bordeaux apellation within the body of "Maison Kavaklıdere" Made from 100 percent Merlot grapes from the vineyards of Claud-Bellevue castle. For 12 months, one third of it was aged in new oak barrels, 15 degrees alcohol. Dark Burgundy Color. Burnt And Jamy Fruit Bouquets Are Prominent On The Nose And Palate. Medium-bodied, bitter and angular, slightly hard-drinking red. Absolutely It should be sipped with spicy meat dishes and less spicy kebabs.



cotes du rhone / 2017 € 89.00

Avignon'dan Viyana'ya kadar uzanan Rhône Vadisi'ndeki granache ve syrah üzümlerinden yapılmıştır. Koyu yakut renginde. Siyah meyvemsi ve baharlı bukeler burun ve damakta belirgin. Orta gövdeli, tanenleri köşeli, biraz sert içimli. 2-4 yıl içinde 16-18°C'de yudumlanmalı.

It is made from granache and syrah grapes in the Rhône Valley stretching from Avignon to Vienna. Dark ruby color. Black fruity and springy bouquets are evident on the nose and palate. Medium bodied, Tannins are angular, a little bit hard. It should be sipped at 16-18 ° C within 2-4 years.



kocabag leo's / 2017 € 84.00

Öküzgözü, Cabernet Sauvignon ve Boğazkere üzümlerinden sınırlı sayıda yapılmış ve. 9 ay Fransız meşe fıçılarda dinlenmiş, 14 derece alkollü. Açık yakut tonlarında. Burunda meşemsi tonlar ön planda. Orta gövdeli, temiz yapılmış, rafine tanenli bir kırmızı. Dengeli. 1-2 yıl içinde kuzu ve dana etleriyle yudumlanmalı

Made in limited numbers from Okuzgozu, Cabernet Sauvignon and Bogazkere grapes and. 9 months French oak rested in barrels. 14 degrees alcoholic. Light ruby tones. Oak tones are prominent in the nose. Middle Body, cleanly made, refined tannin red. Balanced. It should be sipped with lamb and veal in 1-2 years



baron de lestac bordeaux / 2018 € 83.00

Kırmızı Bordo Karışımları güçlü yapıları ve derin aromaları ile bilinir. Erik ve frenk üzümü gibi koyu meyveler ve meyveler, kendilerine atfedilen sınırsız sayıda terim olmasına rağmen, kırmızı Bordo'nun lezzetlerini tanımlamak için yaygın olarak kullanılır. Tanenler, bu şaraplarda nispeten yüksek olma eğilimindedir ve onlara sağlam bir yapı kazandırır.

Red Burgundy Blends are known for their strong structures and deep aromas. Plum and dark fruits and berries such as currant, unlimited number of terms attributed to them Although, it is widely used to describe the flavors of red Burgundy. Tannins tend to be relatively high in these wines, giving them a solid texture.

blush by moncigale / 2018

€ 77.00



Güney Fransa bağlarının Cinsault, Grenache ve Şiraz üzümlerinden üretilmiş. Soluk gül pembesi renkte. Burunda frenk üzümü ve dağ çileği çağrışımlı notalar; damakta yumuşak ve dengeli. Yumuşak içimli bu rose, aperitiflerle beraber 6-8° C'de yudumlanmalı.

It is produced from Cinsault, Grenache and Shiraz grapes of Southern France vineyards. Pale in rose-pink color. Notes reminding blackcurrant and wild strawberry on the nose; on the palate soft and balanced. This soft drink rose should be sipped at 6-8 ° C with aperitifs.

kavaklidere cotes d'avanos / 2018

€ 74.00



Kavaklidere Cotes d'Avanos Narince 2018... Orta yoğunlukta limon renkli. Burunda olgun armut, olgun narenciye, vanilya, kavrumuş fındık, ekmek hamuru, kızarmış ekmekle beraber biraz yeşil sapsı notalar da alınıyor. Lees aging'den gelen taze hamursu notalar en az meyva aromaları kadar belirgin. Kompleks bir burun denebilir ancak bence biraz fazla olgun. Damakta orta üstü gövdeli, yağlımsı ve yuvarlak. Tatlımsılık, asiditeden önde. Bu da şarabı damakta ve bitişte biraz baygınlaştırıyor. Ayrıca orta uzunluktaki bitişinde kateşinden gelen hafif ama belirgin bir acımsılık mevcut.

Kavaklidere Cotes d'Avanos Narince 2018... Medium intense lemon color. Nose ripe pear, ripe citrus, vanilla. Along with roasted hazelnuts, bread dough and toasted bread, some green stem notes are also taken. Fresh from lees aging The pasty notes are just as distinct as the fruit flavors. It can be called a complex nose, but I think it is a bit too mature. It has an upper-middle body, oily and round on the palate. Sweetness is ahead of acidity. This is the wine on the palate and a little at the finish makes you unconscious. There is also a slight but pronounced bitterness in the medium-length finish from the catechin.

turasan seneler / 2018 (c.s.m.s.)

€ 47.00



Berrak, koyu yakut renginde bir görünüm. Olgun ve güçlü tanen yapısı, orta üstü gövde, dengeli bir orta üstü bir asidite yapısına sahip. Burundaki kompleks aromalar damakta da kendini belli ediyor. Baharatlı ve topraklı yapı, mürdüm eriği, olgun kiraz, böğürtlen aromaları ile harmanlanmış orta üstü uzunlukta bir bitiş ile sonlanıyor.

A clear, dark ruby colored look. Mature and strong tannin structure, upper-mid body, a balanced upper-middle has an acidity structure. Complex aromas in the nose are also evident on the palate. Spicy and earthy texture, Blended with plum, ripe cherry and blackberry flavors, it ends with an upper mid-length finish.

turasan seneler chardonnay

€ 35.00



Beyaz etlerin aroması, beyaz şarabın aroması ile bütünleşince ortaya enfes bir lezzet çıkar Izgarada pişmiş az yağlı balıklar şaraba en iyi eşlik edebilecek lezzetlerdendir.

When the aroma of white meats is combined with the aroma of white wine, a delicious flavor emerges. Low-fat fish cooked on the grill is one of the tastes that can best accompany the wine.

turasan kalecik karasi

€ 30.00



Kalecik Karası 'nı süt danası, süt kuzusu, oğlak ve ördek gibi etlerle yapılan baharatın eser miktar da kullanıldığı yemeklerle yudumlanmalı

You can use Kalecik Karası with meats such as milk veal, milk lamb, goat and duck. It should be sipped with dishes in which the spice made is used in trace amounts.

turasan emir

€ 25.00



Niğde ve Nevşehir bölgesinde yetişen beyaz şaraplık üzümdür. Şarabı genellikle çok açık sarı renkli, meyve aromaları önde olmayan, yüksek asiditeli ve minerallidir. Şampanya (köpüklü şarap) yapımında da kullanılmaktadır. Meşe ile çok uyuşmayan bir üzüm türüdür.

It is a grape for white wine grown in Niğde and Nevşehir regions. Wine is usually very light It is yellow in color, without fruit flavors, high acidity and mineral. Champagne it is also used in making (sparkling wine). It is a type of grape that does not match well with oak.

