

chef davut



Instagram: chefdavutside


Facebook: chefdavutside

Reservierung: 0538 371 17 97 / 0538 371 67 97

Side Mh. Side Bulv. 1049. Sk. No:16/B, 07330

Manavgat Side / Antalya

www.chefdavut.com



Für unsere Gäste haben wir mit unseren erfahrenen Köchen und dem Serviceteam einen modernen und zeitgemäßen Service gestaltet, der unserem Chef Davut würdig ist. Durch unsere an internationalen Standards angepassten Speisen, aus der Türkei und der Welt, wie auch unser freundliches Personal, wird Ihnen ein unbeschreiblicher Besuch in Erinnerung sowie am Gaumen bleiben.

FRÜHSTÜCK

GEMISCHTES FRÜHSTÜCKSTISCH

*Drei Sorten von lokal erzeugtem Käse, Butter, Garten tomaten- und Gurken, Grünzeug aus dem Mittelmeergebiet, Oliven aus zwei Regionen, Salami, Schinken, hausgemachte Konfitüre, Honig, Cremespeise, Sesampaste, Nutella, Dörrfrüchte, Saisonobst
Heißspeisen: Rührei, Löffelkartoffeln, Kartoffelpastete, Pişi, Brezel, Croissant, Mini-Käsefladenbrote*

FRÜHSTÜCKSTELLER

Ezine-Käse- Manchego-Käse, Butter, Gartentomaten, Gurken, zwei Sorten Oliven, Eier, Salami, hausgemachte Konfitüre, Honig, Cremespeise, Brezel, Pastete, Dörrfrüchte und Saisonobst

EXTRAS

MENEMEN

GRILLWURST

RÜHREI MIT WURST

OMMLETTSPEISEN

SUPPEN

LINSENSUPPE

HÜHNERSUPPE

BEYRAN (TURKISCHE FLEISCH SUPPE)

SNACKS

HÄHNCHEN MIT KAJUN-GEWÜRZ

Paneelierte, mit Kajun- gewürzte gestiftelte Hühnerteile, Löffelkartoffel. Grünzeug auf Mittelmeergebiet sowie Honigsenf

KNUSPERKORB

Gebratene Kartoffelsorten, Würstchen, Zwiebelringe, Manchego-Käseschnitzel, Cordon bleu, Ranch-Soße

KALTE VORSPEISEN

KALB-CAPRACCIO

*Marinierte Rinderfiletscheiben, Wachteleier
Mit Parmesankäse und Rakula*

STEAK-TARTAR

*Dry aged Rinderfiletstücke, Wachteleier, Dijon-Senf, Rotzwiebeln.
Mit Kaperblüte und Mikrospösslingen*

MOZARELLA CAPRICE

Mozarella, Gartentomaten, Grünzeug aus dem Mittelmeerregion und Pesto-Soße

RAKI - UND WEINSPEISEN

BEIKOSTKISTEN

Sechs unterschiedlicher Geschmack aus täglich frisch zubereiteten traditionellen Beikost-Speisen

EZINE-TELLER

Ezine- und Çeçil-Käse, Walnuss, Gartentomaten, Gurken, Oliven. Grünzeug aus Mittelmeerregion und Dörrfrüchte

TULUMKÄSE MIT WALNUSS

Tulumkäse, Walnuss, Gartentomaten, Gurken und Grünzeug aus Mittelmeerregion

FEINKOST UND KÄSEBRETTCHEN

Einfuhr- und örtliche Käsesorten, geräuchertes Fleisch, Dörrfrüchte, Saisonfrüchte und Walnuss

WARME VORSPEISEN

GARNELLE MIT KNOBLAUCH

Mit Garnelen, Butter, Knoblauch, Zuchtchampignons, sonnengetrocknete Tomaten und frischer Thymian

TIGER- GARNELEN

Grünzeug aus dem Mittelmeerregion, Fondant-Kartoffeln, Rübentartorsoße

GEBRATENE CALAMARI

Mit paneelierte knusprigen Calamari-Ringen, Rübentartorsoße, Rauke und Zitrone

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT GELBER-KÄSE

Mit Gelber-Käse gefüllte Zuchtchampignonbraten

AUSTERPILZE MIT KNOBLAUCH

Austerpilze, Butter, Knoblauch und sonnengetrocknete Tomaten

ORTSÜBLICHE FLEISCHGEFÜLLTE KLÖSSCHEN

Ortsübliche mit Hackfleisch und Walnuss gefüllte Klößchen mit Quark, Iskender-Sose und Rakula

LEBERBRATEN- 200 gr

Mit Frischthymian und Gewürzen gesüßte Lammleber in Butter gebraten

KNOBLAUCHBROT MIT CHEDDARKÄSE

Knusprige Baguetten mit Knoblauchbutter und geschmolzenem Cheddarkäse, Grünzeug aus Mittelmeerregion

SALATE

HIRTEN SALAT

Mit Garten tomaten, Gurken, Paprika, Rotzwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl

LÖFFEL SALAT

Feingehackte Garten tomaten, Gurken, Paprika, Rotzwiebeln, Petersilie, Sumach und Walnuss

GAVURDAĞI- SALAT

Feingehackte Garten tomaten, Zwiebeln, Paprikapulver, Petersilie Sumach und Walnuss

KIRMA-SALAT MIT TULUMKÄSE

Mit Yedikulesalat, Rauke, Endivie, Lolo Rosso, Baby-Radieschen, Sonnengetrocknete Tomaten, Feigen

RAUKEN SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Geraspelte Ziegenkäse, farbige Kirschtomaten, Rotzwiebel, Rauke, Portulak, Radieschen und Mittelmeersoße

GRIECHISCHER SALAT

Gartentomaten, Silorgurken, Spitzpaprika, Rotzwiebeln, halbfettiger Weißkäse, Oliven, Thymian und Olivenöl mit Essig

WARME HELLIM SALAT

Yedikule-Salat, Rauke, Hellim, Walnuss, Kirschtomaten, Dürrbrot und Orangensoße

AUGENBOHNEN SALAT

Augenbohnen, Zwiebeln, bunte Kirschtomaten, Sesampaste, Petersilie, Essig, Olivenöl

GARTEN SALAT

Maskolin, Yedikulesalat, Rauke, Endivien, Lolo Rosso, bunte Kirschtomaten, Radieschen, Granatapfeln, Nüssen und Himbeersoße

EIN

DOPPELPORTION

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

HAMBURGER

KLASSISCHER BURGER

Hausgemachter Rindhamburgerklöße, Grünzeug aus der Mittelmeerzone, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

CHEESEBURGER

Hausgemachter Rindhamburgerklöße, geschmolzener Cheddar-Käse, Pommes Grünzeug aus der Mittelmeerzone, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

PILZBURGER

Hausgemachter Rindhamburgerklöße, gedünstete Austerpilze, geräuchertes Fleisch, karamellisierte Zwiebeln, Grillgartentomaten, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

BIG DARK BURGER

Spezieller Schwarzbrot, hausgemachter Rindhamburgerklöße, geräuchertes Fleisch, karamellisierte Zwiebeln, Grillgartentomaten, geschmolzener Cheddar-Käse, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

TİFTİK-BURGER

Gedörrte Lammstückchen, geschmolzener Cheddar-Käse, Grillzwiebeln und Gartentomaten, Grünzeug aus Mittelmeerzone, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

LOKUM BURGER

Rindlokumfilet, geschmolzener Cheddar-Käse, Grillzwiebeln und Gartentomaten, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

HÜHNERBURGER

Paneelierte Hühnerfilets, Grillzwiebeln und Gartentomaten, Grünzeug aus Mittelmeerzone, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

GEMÜSEBURGER

Feingeschnitteltes Avokado, Grillzwiebeln und Gartentomaten, Grillauberginen, Grillkürbis, Grillsöhren, geschmolzener Cheddar-Käse, Pommes, Ranch-Soße und Buffalo-Soße

NUDELN

SPAGHETTI NAPOLITAN

Mit Tomatensoße und Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

Mit Hackfleisch-Tomatensoße und Parmesan

HÜHNCHEN RIGATONI

Hühnerstückchen, Knoblauch, Schalotten, Grünspinat, sonnengetrocknete Tomaten, Dijonsenf, Frischbasille und Parmesan

BEAFSTEAK RIGATONI

Julienne Beefsteakstückchen, Tomatensoße, Frischbasille und Parmesan

PIZZAS

MARGHERITA PIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Basilie und Rauke

PILZEN PIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Austerpilze, Zuchtchampignons

PEPPERONI PIZZA (MIT WURST)

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Metzgerwurst, Paprika und Rauke

GEMISCHTE PIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Metzgerwurst, Würstchen, Zuchtchampignons, Paprika, Mais, Oliven, Grillpaprika

THUNFISCH PIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Mais, Rotzwiebeln, Kirschtomaten, Grillpaprika und Rauke

RAUCHFLEISCH PIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, geräuchertes Lammfleisch, Rotzwiebeln, Kirschtomaten, Grillpaprika und Rauke

VEGETARIERPIZZA

Dünner Pizzateig, Tomatensoße, Mozzarella, Saisongemüsesorten, Kirschtomaten und Grillpaprika

OFENSPEISEN

Die üblich benutzten Gewürzsorten: Schwarzpfeffer, Rotpulverpfeffer, Salz, Sumak, Isot

FINDIK LAHMACUN* (Türkische Pizza)

Mit natürlich vergärem Knusperteig und speziellem Hackfleisch zubereiteter kleiner Lahmacun

LAHMACUN (Türkische Pizza)

Mit natürlich vergärem Knusperteig und speziellem Hackfleisch zubereiteter Standard-Lahmacun

FLADEN MIT GELBER-KÄSE

Mit natürlich vergärem Knusperteig und frischem Gelberkäse

FLADEN MIT HACKFLEISCH

Auf natürlich vergärem Knusperteig spezieller Hackfleischgemisch

HACKFLEISCHFLADEN MIT GELBERKÄSE

Auf natürlich vergärem Knusperteig spezieller Hackfleischgemisch und frischem Gelberkäse

FLADEN MIT IN WURFEL SCHNEIDEN FLEISCH

Auf natürlich vergärem Knusperteig spezieller in würfel schneiden fleisch gemisch

FLADEN IN WURFEL SCHNEIDEN FLEISCH MIT GELBERKÄSE

Auf natürlich vergärem Knusperteig spezieller in würfel schneiden fleisch gemisch und Gelberkäse

FLADEN MIT WURST UND GELBERKÄSE

Auf natürlich vergärem Knusperteig Metzgerwurst und frischer Gelberkäse

GEMISCHTER FLADEN

Auf natürlich vergärem Knusperteig speziell gehacktes in würfel schneiden fleisch gemisch hackfleisch und frischer Gelberkäse

VEGETARIER FLADEN

Auf natürlich vergärem Knusperteig Saisongemüsesorten

KEBAPS- HÜHNCHEN

Üblich benutzten Gewürzsorten: Salz, Schwarzpfeffer, Thymian, Isot, Sumach, Blättchenpfeffer und Pulverrotpfeffer

KNOCHEN HÜHNCHEN

Hühnerrollen, gegrillte tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische tomaten salat

HÜHNCHEN SPIESS

Lendenschabenhühnerfleisch, Keulenfleisch, gegrillte tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische tomaten salat

HÜHNER KOTELETT

Hühnerkotelet, gegrillte tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische tomaten salat

HÜHNER FLÜGEL

Hühnerspitzenflügel, gegrillte tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische tomaten salat

HÜHNER LENDEN

Hühnerlenden, gegrillte tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische tomaten salat

KEBABS- ROTFLEISCH

Üblich benutzten Gewürzsorten: Salz, Schwarzpfeffer, Thymian, Isot, Sumach, Blättchenpfeffer und Pulverrot Pfeffer

ADANA KEBAB

Aus Lammfleisch verpanzert zubereiteter Adana-Kebab, gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

URFA KEBAB

Aus Lammfleisch verpanzert zubereiteter Urfa-Kebab, gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

FRIKADELLENSORTEN

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

BEYTI SARMA

Aus Lammfleisch verpanzert zubereiteter Beyti-Kebab, gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

RINDERFILET STEAK

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

RINDER BEEFSTEAK

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

RINDER-ENTRECOTE

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

KEBAB MIT SCHARFER PAPRIKA TOMATEN DIP

Kebab, zubereitet aus verpanzertem Lammfleisch auf scharfer Paprika Tomaten Dip

LAMM SPIESS

Geschabene Lammfleischstücke, gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

RINDER SPIESS

Geschabene Rindfleischstücke, gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

RINDER SCHASCHLIK

Speziell marinierte Blättchen-Rindersteakstücke auf Keşkek, mit Maskolin-Grünzeug

LAMM LEBER KEBAB

Lammleber mit gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

BLÄTTCHEN KEBAB

Aus Lammrippen und Brustteil zubereiteter Blättchen-Kebab mit gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

ALİ NAZİK

Auf Patlıcan Beğendi (Auberginen) gegrilltes Lammspieß, mit gegrillte Tomaten und Paprika,

LAMMKOTELETT

Stiftlammkotelets mit gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

GEMISCHTER GRILLTELLER

Lammspieß, Rindspieß, Adana-Kebab, Hühnerspieß, Metzgerkiöbchen mit gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

LAMM HAUPT

Gedörrte Lammhaupt

LAMM RIPPEN

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

KUZU SIRIM

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

LAMM LOKUM

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

AUBERGINEN KEBAB

Gegrillte Tomaten und Paprika, Türkische Weizengrütze aus Antep und türkische Tomaten Salat

MEERESFRÜCHTE- FISCH

GEGRILLTER LACHS

Gegrillte Lachs filet mit Fondant kartoffeln und Grünzeug aus der Mittelmeerzone

GEGRILLTE SEEBRASSE

Gegrillte Seebrasse mit mit Fondant kartoffeln und Grünzeug aus der Mittelmeerzone

GEGRILLTER SEEBARSCH

Gegrillter Seebarsch mit Fondant kartoffeln und Grünzeug aus der Mittelmeerzone

GEGRILLTER STEINBARSCH

Gegrillte Steinbarsch mit Fondant kartoffeln und Grünzeug aus der Mittelmeerzone

HAUPTSPEISEN

LOKUM FILET MIT BUTTER

Rinderfiletscheiben mit Butter auf Gießpfanne

GRILL LOKUM FILETS

Mit drei Soßen, Fondant kartoffeln, gegrilltem Saisongemüse

LAMM SCHENKEL

*Lamm schenkel auf Kartoffelpüree,
Frischspianatblätter mit Sauerkirsch und Demiglass-Soße*

TURKISCHE FLEISCHPFANNE

*Auf speziellem Blech feingeschnittenes Rinderfilet, bunte Paprika,
Zwiebeln und Gartentomaten*

LAMM IM BACKOFEN

*Gedörrtes Lammfleisch im Backofen, Kleinfladen, Grillpaprika,
Tomaten und Zwiebeln*

ÇÖKERTME TANDIR

*Auf Zünderkartoffeln Lammtandirfleisch, mit Knoblauchjoghurt,
Tomatensoße und Butter*

KIWI-MARINIERTES ENTRCOTE

*Entrcote, geschmort im speziellem Kiwimarinierezubereitung, mit Keşkek,
Fondant kartoffeln und gegrilltem Saisongemüse*

HÜHNCHEN-FAJITA

*Auf spezieller Gießpfanne und bunten California-Paprikas Julienne-geschnittene
Hühnefiletstücke mit Tortillabrot, Salsa, Sourcreme und Guacabole-Soße*

ROTFLEISCH-FAJITA

*Auf spezieller Gießpfanne und bunten California-Paprikas Julienne-geschnittene
Rindfleischfiletstücke mit Tortillabrot, Salsa, Sourcreme und Guacabole-Soße*

HÜHNER SCHNITZEL

Paneeliertes Hühnerfilets, Kartoffelpüree und Maskolin-Grünzeug

WIENER SCHNITZEL

Paneeliertes Rindersteak, Kartoffelpüree und Maskolin-Grünzeug

DRY AGED & SOSSENSTEAKS

Dry aged ist die trockene Klärmethode. Wird durch Klärung des Fleisches gemeinsam mit dem Knochen in einem speziellen Schrank mit Himalayasalzgehalt und 70% Feuchtigkeit im 2-4 Grad Kälte in durchschnittlich 520 Stunden erreicht. Sorgt dafür, dass das Fleisch viel weicher, nervenentfernt, saftiger und schmackhafter wird. Im Dry Aged- Schrank geklärtes Fleisch wird nach Herausnahme aus dem Schrank im Außenbereich ausgekratzt und nur der Innenteil als schmackhaftes Stück wird serviert.

TOMA HAWK (dry aged) 1000 gr.

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

CHETEAUBRIAND (Dry aged) (für 2 Personen)

Rinderfilet

Wird mit Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse Tranchiert.

DALLAS STEAK (dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

T - BONE STEAK (dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

NEW YORK STEAK(dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

RIB EYE (dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

ARGENTINA STEAK (dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

NATURAL FILETS (dry aged)

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

STEAK MIT CHAMPIGNONSAUCE (dry aged)

Rinderfilets, Trüfenaroma-Cremenpilzsoße

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

PEPPER STEAK (dry aged)

Rinderfilets, Stückchenpaprika und Peppersoße

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

SURF AND TURF (dry aged)

Rinderfilets, Garnelen, Hollandaise-Soße mit Estragon

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

MEXIKO STEAK (dry aged)

Rinderfilets, Mexikobohnen, Mexikosöße

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

SMOKY STEAK (dry aged) .

Geräucherte Rinderfilets

Dreisortensoße, Fondant kartoffeln, gegrilltes Saisongemüse

VERMERK: SOSSENALTERNATIVEN: CAFE DE PARIS-SOSSE, BERNAISE - SOSSE, PILZSOSSE, FÜNF RED WANY-SOSSE, HOLLANDAISE-SOSSE

Einige unserer Soßen haben Alkohol im Gehalt, lassen Sie sich vom Kellner beraten.

KALTE VORSPEISEN (TURKISCHE MEZE)

ATOM

Gegrillte Auberginen, Knoblauch, Mager joghurt

PORTULAK

Portulak, Mager joghurt, Knoblauch

KÖPEOĞLU

Geröstete Auberginen, Knoblauchjoghurt, Tomatensoße

SELANİK

Geröstete Kapyra, California-Paprika, Grünpaprika, Mager joghurt und Pistazien

CUNDA

Cunda paprika, Ezine-Käse, Knoblauch, Olivenöl und Haselnuss

FAVA

Saubohne, Gewürze, Dill, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren

HUMUS

Erbsen, Thymian, Zitrone, Tahin

ARTISCHOCKE

Artischockenherz, Bazille, Walnuss, Haselnuss und Knoblauch

KRETA MEZE

Ezine-Käse, Bazille, Walnuss, Haselnuss und Knoblauch

KRAUTRÖSTUNG

Kraut aus der Ägäischen Zone, Olivenöl

EINGELEGTE RÜBEN

Rüben, Essig und Knoblauch

TEMEL REİS

Spinat, Mager joghurt, Haselnuss, Erdnuss und Granatapfel

SAFİNAZ

Geröstete Auberginen, Mager joghurt, Aprikose, Feige und Knoblauch

EGE KARIŞIK (GEMISCHT)

Getrocknete Tomaten, geräucherter Käse, Petersilien und Olivenöl

VERMERK: Für verschiedene Beikost können Sie unseren Beikost-Schrank besuchen.

SÜSSSPEISEN

MILCHREIS

Milch, Reis, Zucker

KÜNEFE

Kadayif, Käse, Pistazien

KATMER

Baklava-Teigblätter, Sahne, Zucker und Pistazien

BAKLAVA

Baklava-Teigblätter, Nuss, Zucker

TIRAMISU

Milch, Sahne, türkischer Kaffee, Nasskuchen

ZITRONEN-CHEESECAKE

Sahne, Labnekäse, Kekse

LATTEKUCHEN

Sahne, Kaffee und Kuchen

EISKREME

GETRÄNKE

MENU

OBST UND PEANUTS

MISCHOBSTTELLER (EINZEL) —

MISCHOBSTTELLER (DOPPEL) —

BANANEN MIT HONIG —

SALZIGE ERDNÜSSE —

LUXUS MIX PEANUTS —

PISTAZIEN —

KARTOFFELPFANNE —

KAJUN-GEWÜRZTES HÜHNCHEN —

*Julienne Hühnchenstückchen mit Kaju gewürzt
Löffelkartoffeln, Grünzeug, Honigsenf*

KNUSPERKORB —

*Kartoffelbratensorten, Zwiebelringe
Cordon Bleu, Manchego-Käsepane, Würstchen
Dipsoße*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SODA —

COLA-FANTA-SPRITE-ICE TEA —

AYRAN —

WASSER (Großflasche) —

RÜBENKOHLSAFT (Glas) —

RÜBENKOHLSAFT (Liter) —

REDBULL —

HEISSE SCHOKOLADE —

CAPPUCCINO —

TÜRKISCHEER KAFFEE —

NESCAFE —

ÖRTLICHE ALKOHOLGETRÄNKE

EFES 50 cl —

EFES MALT 50 cl —

TUBORG 50 cl —

TUBORG MALT 50 cl —

MILLER 33 cl —

CARLSBERG 33 cl —

BOMONTI 50 cl —

YENİ RAKI (Glas) —

TEKİRDAĞ (Glas) —

İZMİR YAŞ ÜZÜM (Glas) —

WEIN (Glas) —

GIN (Glas) —

WODKA (Glas) —

LIKÖR (Glas) —

ÖRTLICHE ALKOHOLGETRÄNKE IN FLASCHEN

20 CL YENİ RAKI —

35 CL YENİ RAKI —

50 CL YENİ RAKI —

70 CL YENİ RAKI —

100 CL YENİ RAKI —

35 CL TEKİRDAĞ RAKI —

50 CL TEKİRDAĞ RAKI —

70 CL TEKİRDAĞ RAKI —

100 CL TEKİRDAĞ RAKI —

ÖRTLICHE ALKOHOLGETRÄNKE IN FLASCHEN

20 CL TEKİRDAĞ GOLD —

35 CL TEKİRDAĞ GOLD —

50 CL TEKİRDAĞ GOLD —

70 CL TEKİRDAĞ GOLD —

100 CL TEKİRDAĞ GOLD —

20 CL YENİ SERİ RAKI —

35 CL YENİ SERİ RAKI —

50 CL YENİ SERİ RAKI —

70 CL YENİ SERİ RAKI —

100 CL YENİ SERİ RAKI —

35 CL İZMİR YAŞ ÜZÜM RAKI —

50 CL İZMİR YAŞ ÜZÜM RAKI —

70 CL İZMİR YAŞ ÜZÜM RAKI —

35 CL USTALARIN KARIŞIMI —

70 CL USTALARIN KARIŞIMI —

35 CL İZMİR GÖBEK —

70 CL İZMİR GÖBEK —

35 CL ALA RAKI —

70 CL ALA RAKI —

35 CL BEYLERBEYİ —

70 CL BEYLERBEYİ —

35 CL EFE GOLD —

70 CL EFE GOLD —

35 CL İSTANBLUE VODKA —

70 CL İSTANBLUE VODKA —

100 CL İSTANBLUE VODKA —

WEINSORTEN

ROTWEINSORTEN

BUZBAĀ REZERV	—
BUZBAĀ KLASİK	—
TERRA ÖKÜZGÖZÜ	—
TERRA SHIRAZ	—
TERRA KALECİK KARASI	—
KAYRA VINTAGE	—
KAYRA ALPAGUT	—
ANGORA ROT	—

WEISSWEINSORTEN

BUZBAĀ NARENCİYE	—
ALLURE SAVINGNON BLANC	—
ALLURE CRISPY CHARDONNAY	—
KAYRA VERSVS CHARDONNAY	—
ANGORA WEISS	—

ROSAWEINSORTEN

BUZBAĀ ROSE	—
ALLURE KALECİK KARASI	—
LEONA BLUSH	—

HALBSÜSSE WEINSORTEN

LEONA BLOMM	—
-------------	---

BRAUSENDE WEINSORTEN

RUFFINO	—
LEONA BUBBLE	—

FREMDE ALKOHOLGETRÄNKE

TEKİLA	—
BACARDI	—
MALIBU	—
ARCHERS	—
BAILEYS	—
SIMIRNOFF	—
MARTINI	—
GORDON GİN	—
KAHLUA	—
JAGERMEISTER	—
BLACK LABEL	—
JACK DANIELS	—
CHIVAS REGAL	—

FREMDE ALKOHOLGETRÄNKE IN FLASCHN

70 CL TEKİLA	—
70 CL ABSOLUD VODKA	—
50 CL ABSOLUD VODKA	—
35 CL ABSOLUD VODKA	—
70 CL SMIRNOFF	—
35 CL SMIRNOFF	—
70 CL GORDON PINK	—
70 CL GORDON GİN	—
70 CL BACARDI	—
70 CL BLACK LABEL	—
35 CL BLACK LABEL	—
70 CL CHIVAS REGAL	—
50 CL CHIVAS REGAL	—
35 CL CHIVAS REGAL	—
70 CL JACK DANIELS	—
50 CL JACK DANIELS	—
35 CL JACK DANIELS	—

COCKTAIL (MIT ALKOHOL)

BARMEN SPECIAL <i>Rom, Vodka, Gin, Malibu, Orangensaft</i>	—
SEX ON THE BEACH <i>Tequila, Vodka, Archers, Orangensaft, Grenadie</i>	—
PINA COLADA <i>Rom, Malibu, coconut-Syrup, Milch, Ananas</i>	—
MOJITO <i>Braunzucker, Rom, Lime, Wodka, Mineralwasser, Minz</i>	—
MARGARITA <i>Tequila, Orangenlikör, Frische Zitronen</i>	—
GIN FIZZ <i>Gin, Zitronensaft, Mineralwasser, Zucker</i>	—
LONG ISLAND <i>Vodka, Gin, Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Cola</i>	—
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Champagne, Soda</i>	—
QUEEN <i>Rom, Archers, Erdbeeren</i>	—

ALKOHOLFREIE COCTAILS

PINK MILK KOKTEYL <i>Milch, Ananas, Grenadin</i>	—
FRESCH KOKTEYL <i>Sprite, Zitrone, Minze</i>	—
KINDER KOKTEYL <i>Ananas, Orangensaft, Grenadin</i>	—



chef daVut



Instagram: chefdavutside

Facebook: chefdavutside

Reservierung: 0538 371 17 97 / 0538 371 67 97

Side Mh. Side Bulv. 1049. Sk. No:16/B, 07330

Manavgat Side / Antalya

www.chefdavut.com