

Lindas



Menü



MEZELER – APPETIZERS



Antep Ezme

Domates Kurusu

Kereviz

Beyin

Dil

Karides Sögüş

Meksika Fasulye

Domates Salatalık Sögüş

Arnavut Ciğeri

Cacık

Atom

Deniz Börülcesi

Kaya Kuruğu

Tarator

Babaganuş

Şakşuka

Patlıcan Sögürme

Taze Fasulye

Yaprak Sarma

Közlenmiş Biber

Ordövr Tabağı

Yoğurtlu Semizotu

Fava

Humus

Levrek Marin

Somon Füme

Girit Peyniri

Muammara

Yoğurtlu Semizotu





ÇORBALAR – SOUPS



Günün Çorbası
Soup of the Day

Mercimek Çorbası

Borç Çorbası



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR – COLD APPETIZERS



Litai Peynir Tabağı

Litai Cheese Plate

Ezine koyun peyniri, Örgü Peyniri, Erzincan tulumu, Kars gravyer peyniri, Dil peyniri
taze mevsim meyveleri, kuru incir, kuru kayısı ve taze ceviz • Ezine sheep cheese, Örgü
cheese, Erzincan tulumu, Kars gravyer cheese, Dil cheese fresh season fruits, dried figs, dried
apricots and fresh walnuts

Meze Çeşitleri

Types of appetizers

Lütfen Sorunuz.

Please ask our staff

Enginar

Ezine Peyniri

Tulum Peyniri





SALATALAR-SALADS



Nar Taneli Pimpirim Salatası

Pimpirim Salad With Pomegranate Pieces

Semizotu, roka, kuzu kulacı, yeşil soğan, kurutulmuş domates, tulum peyniri, ceviz, zeytinyağlı nar ekşisi sos ile • Parsley, aragula, sorrel, green onion, dried tomatoes, Turkish traditional cheese, walnut with olive and pomegranate sauce

Tarla Yeşillik Salata

Green Salad

Tarla yeşillikleri üzerinde; salatalık, havuç, közlenmiş kaypa biber, zeytinyağlı limon sos ile • Cucumber, carrot, roasted kaypa pepper on greens, with olive oil and lemon juice sauce

Cevizli Kaşık Salata

Salad With Walnut

İnce kıyılmış domates, salatalık, kırmızı soğan, yeşilbiber, maydanoz yaprakları, ceviz taneleri ve zeytinyağlı nar ekşisi sos ile • Tomato, cucumber, red onion, green pepper, parsley leaves and walnut pieces with olive and pomegranate sauce

Cevizli Roka Salata

Walnut Roka Salad

Zeytinyağı ve nar ekşisi sos ile • with olive and pomegranate sauce

Amasra Salatası

Amasra Salad

Sızma zeytinyağı limon sos ile • with olive oil and lemon juice sauce

Izgara Biftekli Salata

Grilled Steak Salad

Dilimlenmiş ızgara biftek, iceberg ve mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, turşu, hardallı krema sos ile • Sliced grilled steak, iceberg, greens, tomato, cucumber, pickle, olive with mustard cream sauce





SANDVIÇLER – SANDWICHES



Litai Clup Sandviç

Clup Sandviç

Haşlanmış tavuk, dana jambon, kaşar peyniri, yumurta, mevsim yeşillikleri ve patates tava

• *Boiled chicken, veal ham, cheddar cheese, egg, seasonal greens and french fries*

Steak Dürüm

Steak Wrap

Tortilla ekmeğine sanılmış, bonfile dilimleri, sote soğan, renkli biber, ekşi krem domates salsa sos ve parmak patates ile • *Entrecote slices, sauted onion wrapped in tortilla bread, sour cream, salsa sauce and French fries*

Litai Burger

Litai Burger

Özel hazırlanmış karamelize edilmiş soğan, parmak patatesler, barbekü ve sarımsaklı mayonez sos ile • *With special prepared caramelized onions, French fries, barbeque and garlic mayonnaise sauce*

Litai Cheese Burger

Litai Cheese Burger

Eritme cheddar peyniri, parmak patatesler, barbekü ve sarımsaklı mayonez ile • *Cream cheddar cheese, French fries, barbeque and garlic mayonnaise sauce*

Köfte Burger

Meatball Burger

Özel hazırlanmış köfte, taze yeşillikler, karamelize soğan ve elma dilim patates ile
Special prepared meatball, fresh greens, caramelized onion and fried potato wedges

Köfteli Dürüm

Meatball Roll

Tortilla ekmeğine sanılı, Ankara köfte özel sosu ve domates tava ile • *Ankara meatball in tortilla with tomato sauce fried potato*

Karışık Tost • Mixed Toast

Kaşarlı Tost • Toast with cheese

Patates Tava • French Fries

Sigara Böregi • Rolled Pastry With Cheese





SICAK APERATİFLER - HOT APPETIZERS



Yaprak Ciğer

Sauteed Beef Liver Pieces

Özel sosunda marine edilmiş yaprak ciğer; tereyağlı, tarçın ve kimyon ile • Jammed beef liver pieces marinated with special sauce, cooked in butter and cumin sauce

Kalamar Tava

Calamari Skillet

Baharatlı mısır unu ile kızartılmış kalamar halkaları, domates ve tartar sos ile • Calamari rings fried with spices flour, served with tomato with tartar sauce

Nar Ekşili İçli Köfte

Meat Ball With Pompegrenate Syrup

Dana kıyma, kuru soğan, ceviz ve baharatlar ile tatlandırılmış içli köfte • Meatballs flavored with ground beef, onion, walnut, spices

Tereyağlı Karides

Shrimp Scampi

Tereyağında sotelenmiş jumbo karidesler • Jumbo shrimps sauteed in butter

Karides Güveç

Shrimp Stew

Taze orta boy karides soğan, sarımsak, sivribiber, domates ve eritilmiş kaşar peyniri ile • Medium shrimp, onion, garlic, green pepper, tomato, and with melted mozzarella cheese

Venedik Usulü İşkembe

Venetion Tripe

tereyağı, sarımsak ve renkli biber ile sotelenmiş işkembe

Güveçte Patlıcan Söğürme

Aubergines in stew

Közlenmiş patlıcan tereyağ, kavrulmuş rende kaşar ile

Pastırmalı Humus

Ara Sıcak Sepeti





MAKARNALAR – PASTAS



Spaghetti Bolonez

Bolonez sos ile • Served with bolognese sauce

Spaghetti Napoliten

Napoliten sos seçeneği ile • Served with napolitan sauce

Penne Arabiatta

Özel Arabiatta sosu ile • With special Arabiatta Sauce

Fettucine Alfredo

Izgara Tavuk Göğsü, Dolmalık Fıstık, Mantar, Taze Fesleğen, Parmesan Peyniri ve Alfredo Sos İle • Grilled Chicken Breast, Pinenuts, Mushroom, Basil, Parmesan Cheese, and With Alfredo Sauce

Patlıcanlı Penne

Eggplant Penne

Kavrulmuş Taze Patlıcan ve Napolitan Sos ile Tatlandırılmış Penne

Kayseri Mantısı

Kayseri Pasty

Özel Üretim Kayseri Mantısı Haslanmış Nohut ve Tereyağlı Biber Sos İle





ANA YEMEKLER – MAIN COURSES



Yeşil Biberli Bonfile

Sirloin Steak With Green Papper

İnce doğranmış dana bonfile, tereyağında yeşilbiber soya filizi, taze mantar yöresel keşkek ile • *Slim cut sirloin steak, served with green papper; soybean sprouts, mushroom in butter and traditional keşkek.*

Saray Usulü Kuzu Kavurma

Braised Lamb Palace Style

Soğan, sarımsak, biber, mantar ve domates ile sotelenmiş kuzu kuşbaşı, tereyağlı pilav ile.
• *Flaked lamb sauteed with onion, garlic, papper, mushroom and tomato served with butter rice.*

Taze Kekik Soslu Kuzu Külbastı

Lamb Kulbas with Fresh thyme sauce

Taze kekik ile marine edilmiş kuzu dilimleri, tereyağlı pilav, ızgara domates, biber ve mevsim sebzeleri ile • *Lamb slices marinating with thyme sauce, rice and season greens*

Kuzu Pirzola

The Lamb Chaps

Dağ kekigi ile marine edilmiş kuzu pirzola, ızgara domates, biber ile • *Lamb chaps marinating with thyme sauce and grid tomato*

Mostar Köfte

Mostar Beat Balls

Pide üzerinde Mostar ızgara köfte, maydanoz yaprakları, sarımsaklı piyaz, soğan, domates, biber ve nar ekşili ızgara mantar ile *Mostar meat balls on pita bread served with parsley leaves, bean salad with onion and sumac, pepper and grilled mushrooms with pomegranate syrup*

Litai Usulü Güveçte Dana Kavurma

Roasting in a Casserole

Taze Baharatlar İle Marine Edilmiş, Süt Dana Kavurma Toprak Kapta Servis

Izgara Levrek

Grilled Seabass

Zeytinyağı ve taze baharatlarla tatlandırılmış levrek fileto, sote patates, mevsim yeşillikleri ve limon sos ile • *Seabass filets flavored with olive and fresh spices, sauteed potatoes, season greens, with lemon sauce*

Izgara Somon

Grilled Salmon

Günün Balığı

Fish of the day

Lütfen Sorunuz

Please ask our staff





KEBAP ÇEŞİTLERİ



Adana Kebab

Zırhlanmış kuzu eti ile hazırlanmış, lavaş ekmeği, közlenmiş biber,domates ve sumaklı soğan ile servis edilir. *(Spicy meatballs on skewers)Prepared with spring lamp. Served with thin crispy pita like bread,roasted paprika and tomato,onion with sumach.*

Urfa Kebab

Zırhlanmış kuzu eti ile hazırlanmış lavaş ekmeği eşliğinde közlenmiş biber,domates ve sumaklı soğan ile servis edilir. *(Spicy meatballs on skewers)Prepared with spring lamp. Served with thin crispy pita like bread,roasted paprika and tomato,onion with sumach.*

Saray Usulü Sarma Beyti

Zırhlanmış kuzu eti ile hazırlanır:Biber,az sarımsak,maydonoz ile birlikte lavaşa sarılıp ısteğe göre kaşar, tereyağlı sos, turşu ve yoğurt ile servis edilir. *Prepared with minced lamb, grilled on a skewer and served with lavosh, paprika, parsley, yoghurt, a little garlic.*

Ali Nazik

Kuzu şiş ,közlenmiş patlıcanlı yoğurt,közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile *Lamb skewers,with garlic,yogurt and eggplant served with roasted paprika and tomato*

Kuzu Kaburga

Kuzu kaburgası ile hazırlanır:Közlenmiş biber ,közlenmiş domates,sumaklı soğan ile *(Riblets) Served with roasted paprika and tomato,onion with sumach.*

Litai Special (Karışık Kebab)

Adana Kebab,Kuzu Şiş,Tavuk Kanat,Kaburga Tavuk Şiş,Köfte ile hazırlanır. *Lamb cutlet,Adana Kebab,Chicken wings,Chicken Şhish,riblet,meatballs on skewers. Served with roasted paprika and tomato.*

Kuzu Külbastı

Grilled Cutlet

Yağsız ve sinirsiz,özel terbiye edilmiş kuzu eti ile hazırlanır:Bulgur pilavı, Közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir.

Dana Külbastı

Calf Cutlet

Yağsız ve sinirsiz,özel terbiye edilmiş dana eti ile hazırlanır: Bulgur Pilavı, Közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir.

Tavuk Külbastı

Terbiyeli kemiksiz tavuk göğsü eti ile hazırlanır:Bulgur Pilavı,Közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir. *Prepared with boneless Chicken Breast meat.Served With roasted paprika and tomato,onion with sumach.*





KEBAP ÇEŞİTLERİ



Kuzu Çöp şiş

Lamb on Skewer

Terbiye edilmiş kuzu eti ile hazırlanır. Bulgur Pilavı, Közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir.

Ciğer Çöp Şiş

Terbiye edilmiş ciğer ile hazırlanır. Bulgur Pilavı, Közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir. *Grilled small pieces of meat on woodwn skewers Liver Mixed shish.*

Tavuk Çöp şiş

Kemiksiz tavuk but ile hazırlanır. Közlenmiş biber, Közlenmiş domates ve sumaklı soğan ile. *Prepared with boneless Chicken hips. Served with roasted paprika and tomato, onion with sumach.*

Çökertme Kebabı

Collapsing Kebab

İnce dilim Konturfile, Kibrit Patates, Ilık Yoğurt ve Tereyağlı Biber ile Servis edilir.

Yaprak Kanat Izgara

Chicken wings

Özel olarak soslanmış kanatlar, Bulgur pilavı Közlenmiş Biber domates ve sumaklı soğan, maydanoz ve roka ile servis edilir. *Served with bouldour roasted paprika and tomato onion sumach.*





TATLILAR – DESSERTS



Cheese Cake
Cheese Cake

Fırın Sütlaç
Baked Rice Pudding

Meyve Tabağı
Fruit

Tiramisu
Tiramisu

Parfe
Parfait

Browni

Günün Tatlısı *Lütfen Sorunuz*
Dessert of the day *Please ask our staff*





SICAK İÇECEKLER – HOT DRINKS



Çay / Tea

Türk Kahvesi / Filter Coffee

Filtre Kahve / Filter Coffee

Espresso / Espresso

Nescafe / Instant Coffe

Cappucino / Cappucino

Latte / Latte

Machiato / Machiato

Americano / Americano

SOĞUK İÇECEKLER – COLD DRINKS

Kola / Cola

Fanta / Fanta

Ice tea / Ice tea

Ayran / Ayran

Soda / Mineral Water

Enerji İçeceği / Energy Drink

Meyve Suyu / Fruit Juice

Şalgam Suyu / Pickled Turnip Juice

Su 0,5 lt / Water 0,5 lt

Su 1,5 lt / Water 1,5 lt





ALKOLLÜ İÇECEKLER – ALCOHOLIC BEVERAGES
VİSKİ VE KONYAK – WHISKEY AND COGNAC



JB Tek / Standart

JB Duple / Double

Chivas Regal Tek / Standart

Chivas Regal Duple / Double

Jack Daniels Tek / Standart

Jack Daniels Duple / Double

Johnnie Walker Red Label Tek / Standart

Johnnie Walker Red Label Duple / Double

Johnnie Walker Black Label Tek / Standart

Johnnie Walker Black Label Duple / Double

Absoulte Votka Tek / Standart

Absoulte Votka Duple / Double

Gordon Cin Tek / Standart

Gordon Cin Duple / Double

Tekila Olmega Tek / Standart

Tekila Olmega Duple / Double

Martini Tek / Standart

Martini Duple / Double

Bacardi Tek / Standart

Bacardi Duple / Double

Baileys Tek / Standart

Yerli Likörler Tek / Standart





RAKILAR – RAKIS



YENİ RAKI

Rakı Tek

Rakı Duple

Rakı 20 CL

Rakı 35 CL

Rakı 50 CL

Rakı 70 CL

Rakı 100 CL

YENİ RAKI YENİ SERİ

Rakı 35 CL

Rakı 70 CL

YEŞİL EFE RAKI

Rakı 20 CL

Rakı 50 CL

TEKİRDAĞ RAKI

Rakı 35 CL

Rakı 50 CL

Rakı 70 CL

ALTIN SERİ RAKI ÇEŞİTLERİ

Tekirdağ Gold 70 CL

Yeni Rakı Ala 70 CL

Sarı Zeybek 70 CL

EFE GOLD ÇEŞİTLERİ

Efe Gold 20 CL

Efe Gold 35 CL

Efe Gold 50 CL

Efe Gold 70 CL

Efe Gold 100 CL





BİRALAR - BEERS



Efes 50 CL

Efes Malt 50 CL

Efes Bomonti

Efes Fıçı 50 CL

Miller

Carsberg

ŞARAPLAR - WINES

ÖZEL KAV ŞARAPLAR

VİNOLUS PEMBE ŞARAP 75 CL

VİNOLUS KALECİK KARASI 75 CL

VİNOLUS BLEND KIRMIZI 75 CL

VİNOLUS SYRAH KIRMIZI 75 CL

KALVİ KALECİK KARASI 75 CL

KALVİ CABERNET KIRMIZI 75 CL

KALVİ ÖKÜZGÖZÜ 75 CL

KALVİ BOĞAZKERE 75 CL

KALVİ ÖKÜZGÖZÜ - BOĞAZKERE 75 CL





ŞARAPLAR – WINES



BEYAZ ŞARAPLAR – WHITE WINES

Kadeh Beyaz Şarap

Umurbey Sauvignon Blan 75 CL

Umurbey Sauvignon Blanc-Chardonney 75 CL

Frontera Cab Sauvignon 75 CL

Selection 75 CL

Çankaya 37.5 CL

Çankaya 75 CL

ROSE ŞARAPLAR – ROSE WINNES

Umurbey Rose Shiraz Merlot 75 CL

Lal 75 CL

Kadeh Rose Şarap Lal

KIRMIZI ŞARAPLAR – RED WINNES

Kadeh Kırmızı Şarap Yakut

Umurbey Reserve 75 CL

Umurbey Cabarnet Sauvignon

Umurbey Merlot 75 CL

Öküzgözü 75 CL

Boğazkere 75 CL

Selection 75 CL

Yakut 37.5 CL

Yakut 75 CL

Frontera Merlot 75 CL



