



Est. 1994 · Symi, Greece

YEMEK MENÜSÜ FOOD MENU





SET MENÜLER | SET MENUS

• Fisherman on the Boat 🐟🦐🦑🦀🐚🦪

2 Kişilik | for 2 People
Kızartılmış karışık deniz ürünleri tabağı; levrek, tekir, karides, kalamar
Mixed fried seafood platter; seabass, red mullet, prawn, calamari

• Tuzda Izgara Balık | 2 Kişilik 🐟🍷

Fish Grilled in Salt | for 2 People
Manos spesiyali tuzda levrek, Yunan salatası, tarama
Manos specialty seabass in salt, Greek salad, tarama

• Solo Mezze 🐟🦐🦑🦀🐚🦪🌿🍷

4 Kişilik | for 4 People
Yunan salatası, Yunan usulü meze çeşitleri
Greek salad, Greek-style mezze selections

• Solo Mezze 🐟🦐🦑🦀🐚🦪🌿🍷

2 Kişilik | for 2 People
Yunan salatası, Yunan usulü meze çeşitleri
Greek salad, Greek-style mezze selections

• Mixed Manos Half & Half

2 Kişilik | for 2 People 🐟🦐🦑🦀🐚🦪🌿🍷
Yunan salatası, Yunan usulü meze çeşitleri, tuzda ızgara levrek
Greek salad, Greek-style mezze selections, salt-grilled seabass

• Santa Marina Karışık Izgara

Santa Marina Mixed Grill 🐟🦐🦑🦀🐚🦪🌿
2 Kişilik | for 2 People
Yunan salatası, ahtapot, kalamar, karides, levrek
Greek salad, octopus, calamari, prawn, seabass

Manos Symi Special

- 2 Kişilik | for 2 People 🐟🦐🦑🦀🐚🦪🌿🍷
Yunan salatası, Yunan usulü meze çeşitleri, levrek, ıstakoz
Çiğ ürün içermektedir.
Greek salad, Greek-style mezze selection, seabass, lobster
Contains raw ingredients.

SOĞUK TADIMLIKLAR | COLD APPETIZERS

• Taramosalata 🐟🍷

Harmanlanmış morina balığı yumurtası
Blended cod roe purée

Cacık 🍷🌿

Tzatziki
Yoğurt, salatalık, sarımsak, sirke
Yogurt, cucumber, garlic, vinegar

Scordalia 🌿🍷🌿

Patates ezmesi, sarımsak, sirke
Mashed potato, garlic, vinegar

Humus 🌿🌿🌿🌿🌿

Hummus
Nohut, tahin, taze limon suyu, sarımsak
Chickpeas, tahini, fresh lemon juice, garlic

Fava 🌿🌿🌿

Bakla, soğan, limon, dereotu
Fava beans, onion, lemon, dill

Tirokafteri 🌿🍷

Acılı feta peyniri ezmesi, yoğurt, közlenmiş kapya biber, zeytinyağı
Spicy feta cheese dip, yogurt, roasted capia pepper, olive oil

Patlıcan Salata 🌿🌿🌿

Aubergine Salad
Közlenmiş patlıcan ve kapya biber; sarımsak ve balzamik sirke ile
Roasted aubergine and capia peppers with garlic and balsamic

Ton Balıklı Dip 🐟🍷🌿

Tuna Dip
Kereviz sapı, dereotu, yeşil soğan ve mayonez
Crisp celery, dill, fresh onion and mayonnaise



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



PEYNİRLİ BAŞLANGIÇLAR | CHEESE STARTERS

Feta Peyniri

Feta Cheese

Zeytin çeşitleri, çeri domates, sızma zeytinyağı, kekik
Olives selection, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, oregano

Peynir Saganaki

Cheese Saganaki

Tempura usulü çıtır kızartılmış Mihaliç peyniri
Crispy tempura-battered 'Mihaliç' cheese

Fırında Feta

Feta Baked in the Oven

Fırında eritilmiş acılı feta peyniri; domates ve kekik ile
Spicy melted feta cheese baked with tomatoes and oregano

Feta Saganaki

Tempura usulü çıtır kızartılmış feta peyniri
Crispy tempura-battered feta cheese

Ballı & Susamlı Feta Saganaki

Feta Saganaki with Honey & Sesame

Tempura usulü susam kaplı çıtır feta peyniri ve bal
Crispy tempura-battered feta, sesame-cruled and honey

Izgara Hellim

Grilled Halloumi

Domates, kekik, zeytinyağı limon sos ile
Tomato, oregano and lemon-olive oil dressing

Fırında Mastello

Mastello Baked in the Oven

Fırında eritilmiş Mastello peyniri, zeytin
Oven-melted Mastello cheese, olive

Tütsülenmiş Metsovone

Smoked Metsovone

Fırında eritilmiş ıslı Metsovone peyniri, fesleğen,
çeri domates
Oven-melted smoked Metsovone cheese, basil,
cherry tomatoes

SALATALAR | SALADS

Yunan Salatası | Greek Salad

2 Kişilik | for 2 People

4 Kişilik | for 4 People

Domates, salatalık, biber, kırmızı soğan,
feta peyniri, kapari yaprağı, zeytin, biber turşusu, kekik,
balzamik ve zeytinyağı sosu ile
Tomato, cucumber, pepper, red onion with feta cheese,
caper leaf, olive, pickled pepper, oregano and balsamic-olive
oil dressing

Pancar Salatası

Beetroot Salad

Ev yapımı pancar turşusu, sızma zeytinyağı,
balzamik ve nar ekşisi sos ile
Homemade pickled beetroot with extra virgin olive oil,
balsamic vinegar and pomegranate molasses dressing

Haşlanmış Yeşillikler

Boiled Greens

Haşlanmış pazı yaprakları, sızma zeytinyağı ve
limon sosu ile
Blanched chard leaves with extra virgin olive oil and
lemon dressing

Kavun & Feta

Melon & Feta

Kavun dilimleri ve feta peyniri
Melon slices and feta cheese

Symy Origin

Domates, kırmızı soğan, kapari yaprağı,
sızma zeytinyağı ve limon sosu ile
Tomato, red onion, caper leaf
with extra virgin olive oil and lemon dressing

Deniz Börülcesi

Sea Beans

Haşlanmış deniz börülcesi, sarımsak,
zeytinyağı ve limon sosu ile
Blanched sea beans, garlic, extra virgin olive oil and
lemon dressing

Bahçe Salatası

Garden Salad

Yeşillikler, nane, rezene, salatalık, turp, yeşil soğan,
çeri ve kurutulmuş domates, imza bahçe sosumuz ile
Fresh greens, mint, fennel, cucumber, radish, green onion,
cherry tomatoes and sun-dried tomatoes, tossed in our
signature garden dressing



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



SALATALAR | SALADS

Manos Yeşil Cennet 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Manos Green Heaven

Yeşillikler, nane, avokado, portakal, yeşil elma, nar ve kuru incir; Antep fıstığı, çam fıstığı, ceviz ve keten tohumu ile, özel yaz sosu eşliğinde

Fresh greens with mint, avocado, orange, green apple, pomegranate and dried fig, tossed with pistachio, pine nuts, walnuts, flaxseeds and our signature summer dressing

• Manos Salata 🐟🌿🌿🌿

Manos Salata

Yeşillikler, nane ve çeri domates, geleneksel lakerda, marine sardalya ve sızma zeytinyağı limon sosu ile

Fresh greens with mint and cherry tomatoes, tossed with traditional cured lakerda, marinated sardines and extra virgin olive oil-lemon dressing

Ahtapot Salata 🐙🌿🌿🌿

Octopus Salad

Lokum ahtapot, közlenmiş kırmızı ve yeşil biber, ince soğan ve dereotu, sızma zeytinyağı ve balzamik sos ile
Tender octopus, roasted red and green peppers, thinly sliced onions, dill with extra virgin olive oil and balsamic dressing

Karışık Deniz Ürünleri Salatası

Mixed Seafood Salad 🐟🐙🦐🌿🌿

Yeşillikler, çeri domates, kırmızı soğan; karides, midye ve kalamar ile, sızma zeytinyağı ve

taze limon sosu eşliğinde
Fresh greens, cherry tomatoes, red onion, shrimp, mussels and calamari with extra virgin olive oil and fresh lemon dressing

VEJETARYEN SICAK BAŞLANGIÇLAR | VEGETARIAN HOT STARTERS

• Domates Sote 🌿🌿🌿🌿🌿

Sautéed Tomatoes

Yunan ada usulü sote domates, sarımsak, sızma zeytinyağı ve taze nane ile

Greek Island-style sautéed tomatoes with garlic, extra virgin olive oil and fresh mint

Patates Kızartması 🌿🌿🌿🌿🌿

Fried Potatoes

Günlük el kesimi taze patates kızartması, dağ kekiği ile
Daily hand-cut fries seasoned with wild mountain oregano

Kabak Kızartması 🌿🌿🌿

Fried Zucchini

Yunan ada usulü tempura çıtır kabak dilimleri, cacık dip sos ile

Greek Island-style crispy tempura zucchini slices with tzatziki dip

Karışık Biber Tabağı 🌿🌿

Mixed Pepper Platter

Tercihinize göre; yoğurt eşliğinde kızartılmış veya balzamik soslu ızgara karışık biberler

Your choice of mixed peppers; crispy fried with yogurt or char-grilled with balsamic glaze

Izgara Karışık Sebze 🌿🌿🌿

Mixed Grilled Vegetables

Izgara patlıcan, kabak, enginar kalbi, soğan, çeri domates ve biber çeşitleri; yeşillikler ve balzamik sos ile
Char-grilled aubergine, zucchini, artichoke hearts, onions, cherry tomatoes and mixed peppers, finished with fresh herbs and balsamic glaze

Fırında Patlıcan 🌿🌿

Aubergine Baked in the Oven

Fırınlanmış patlıcan; domates, feta peyniri, maydanoz, sarımsaklı zeytinyağı ve balzamik sos ile
Oven-baked aubergine with tomatoes, feta cheese, parsley, garlic olive oil and balsamic glaze



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



ÇORBALAR | SOUPS

Günün Balık Çorbası

Fish Soup of the Day

Günün taze balığı, patates, havuç, kereviz, soğan ve maydanoz ile

Fresh catch of the day prepared with potatoes, carrots, celery, onions and parsley

Karides Çorbası

Prawn Soup

Karides, domates, havuç, kereviz ve soğan; limon otu, zencefil ve dereotu ile

Prawns with tomatoes, carrots, celery, onions and infused with lemongrass ginger and dill

Balık Frikase

Fish Fricassée

Levrek fileto; pakçoy, marul, ince soğan, dereotu ve yoğurt sosu eşliğinde

Seabass stewed with pak choi, lettuce and onions with yogurt and dill

ÇİĞ BAŞLANGIÇLAR | RAW STARTERS

Ahino Shot

Shot bardağında sunulan deniz kestanesi yumurtası
Sea urchin roe, served in a shot glass

Fouskes

Özel sosta marine edilmiş deniz limonu
Delicately marinated sea lemon

Fransız Usulü İstiridyeye | 1 adet

French-Style Oyster | 1 piece

Fransız usulü istiridyeye; limon, soğanlı sirke ve acı sos ile

French-style oyster with lemon, shallot vinegar and chili sauce

Lakerda

Geleneksel marine torik lakerda; kırmızı soğan eşliğinde
Traditional premium cured lakerda with red onions

Symi Karides

Symi Shrimp

Özel sosta marine edilmiş Symi adası minik karidesleri
Delicately marinated Symi baby shrimp

Rapana

Marine edilmiş deniz salyangozu; tarama dip sos ile

Marinated sea snails with tarama dip

Kohlious

Marine edilmiş deniz salyangozu; tarama dip sos ile

Marinated sea snails with tarama dip

Petalides

Serbest dalışla özenle toplanmış taze kaya midyesi;
sızma zeytinyağı ve limon ile marine edilmiş

Fresh hand-dived mussels, delicately marinated
in extra virgin olive oil and lemon

Porfyres

Serbest dalışla özenle toplanmış deniz salyangozu;
sızma zeytinyağı ve limon ile marine edilmiş

Fresh hand-dived sea snails, delicately marinated
in extra virgin olive oil and lemon

Kum Midyesi | 6 adet

Vongole | 6 pieces

Buz üzerinde servis edilen çiğ kum midyeleri
Raw vongole served on ice

Ahino Salata

Tabakta sade sunulan deniz kestanesi yumurtası
A delicate plated sea urchin roe

Levrek Marine | 500 g

Raw Marinated Seabass | 500 g

Limon ve sızma zeytinyağı ile marine edilmiş levrek fileto
Seabass fillet marinated in lemon and extra virgin olive oil



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



ÇITIR BALIK ATIŞTIRMALIKLARI | CRISPY FISH SNACKS

Sardalya Tava  
Fried Sardines

Tekir Tava  
Fried Red Mullet | Koutsomoura

Morina Fileto Tava  
Fried Cod Fillet

Altın sarısı kızarmış morina fileto; geleneksel sarımsaklı skordalia dip sosu ile
Golden-fried cod fillet with traditional garlic skordalia dip

SICAK BAŞLANGIÇLAR | HOT STARTERS

• **Symi Karides**

Symi Shrimp
Çıtır kızartılmış Symi karidesler, taze limon ile
Popcorn fried Symi shrimp with fresh lemon

• **Izgara Ahtapot**

Grilled Octopus
Yunan usulü kurutulup, kömür ızgarasında pişirilmiş ahtapot dilimleri; sızma zeytinyağı ve kekik ile
Greek-style dried, charcoal-grilled octopus slices with extra virgin olive oil and oregano

• **Izgara Ahtapot Bacağı**

Grilled Octopus Leg
Yunan usulü kurutulup, kömür ızgarasında pişirilmiş bütün ahtapot bacağı; sızma zeytinyağı ve kekik ile
Greek-style whole octopus leg, dried and charcoal-grilled with extra virgin olive oil and oregano

Ahtapot Köftesi

Octopus Fritters
Kızarmış ahtapot köftesi; tartar sos ile
Crispy octopus fritters with tartar sauce

• **Symi Usulü Ahtapot**

Symi-Style Octopus
Sirke, defne yaprağı ve tane karabiber ile ağır ateşte pişmiş bütün ahtapot bacağı
Slow-cooked whole octopus leg with vinegar, bay leaves and black peppercorns

• **Kerevit Kuyruğu Kızartma**

Fried Scampi Tails
Hafifçe unlanıp kızartılmış kerevit kuyruğu; klasik kokteyl sos ile
Lightly floured and fried scampi tails with classic cocktail sauce

Kalamar Tava

Fried Calamari
Yunan usulü incecik unlanıp kızartılmış kalamar dilimleri; taze limon ile
Greek-style lightly floured and fried calamari rings with fresh lemon

• **Symi Usulü Kalamar**

Symi-Style Calamari
Sirke, defne yaprağı ve tane karabiber ile ağır pişmiş kalamar dilimleri
Slow-cooked calamari rings with vinegar, bay leaves and black peppercorns

Fesleğen Soslu Kalamar

Calamari Basilico
Taze kalamar; krema, feta peynirli pesto sos ile
Fresh calamari with cream and feta pesto sauce

• **Kalamar Dolması**

Stuffed Calamari
İsli Metsovone peyniri dolgulu ızgara kalamar; sızma zeytinyağı, limon ve kekik sosu ile
Grilled calamari stuffed with smoked Metsovone cheese, dressed with extra virgin olive oil, lemon and oregano

Izgara Kalamar

Grilled Calamari
Kömür ızgarasında pişirilmiş yumuşak kalamar dilimleri; sızma zeytinyağı, taze limon ve kekik sosu ile
Char-grilled tender calamari slices, dressed with extra virgin olive oil, fresh lemon and oregano



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



SICAK BAŞLANGIÇLAR | HOT STARTERS

• Tütsülenmiş Yılan Balığı

Smoked Eel

Fırında tütsülenmiş yılan balığı fileto

Freshly smoked eel fillet

Tempura Levrek

Tempura Seabass

Acılı ve acısız tempura levrek lokmaları; kokteyl sos ile

Spicy and mild tempura seabass bites with cocktail sauce

Sarımsaklı Karides

Prawns in Garlic

Hafifçe unlanıp altın sarısı kızartılmış çıtır karides; sıcak

sarımsaklı tereyağı sosu ile

Lightly floured and golden-fried crispy prawns,

tossed in warm garlic butter sauce

Karides Saganaki

Prawns Saganaki

Beyaz şarap, domates, biber ve sarımsak sosunda pişmiş taze

karidesler; erimiş feta peyniri ve maydanoz ile

Pan-cooked prawns in a white wine, tomato, pepper and garlic

sauce with melted feta cheese and parsley

• Karides Mediterraneo

Prawns Mediterraneo

Toprak güveçte fırınlanmış karides; domates, sarımsak ve

erimiş feta peyniri ile

Oven-roasted prawns in a clay pot with tomatoes,

garlic and melted feta cheese

Şarap Soslu Midye

Mussels in Wine

Beyaz şarap, sarımsak, soğan ve maydanoz ile

kendi suyunda pişirilmiş midye

Mussels steamed in white wine with garlic,

onion and parsley

• Midye Saganaki

Mussels Saganaki

Beyaz şarap, hardal, domates ve sarımsaklı sosta pişmiş

midyeler; erimiş feta peyniri ve maydanoz ile

Pan-cooked mussels in a white wine, mustard, tomato and

garlic sauce with melted feta cheese and parsley

Kremalı Deniz Tarağı

Scallops with Cream

Tereyağında mühürlenmiş deniz tarakları; limon otu ve

beyaz şaraplı krema sosu ile

Pan-seared scallops with a cream, white wine and

lemongrass sauce

Izgara Deniz Tarağı

Grilled Scallops

Kendi kabuğunda ızgara deniz tarağı; sarımsaklı

tereyağı ve taze limon suyu ile

Fresh scallops grilled in their shells with garlic butter

and fresh lemon juice

Deniz Tarağı Termidor

Scallop Thermidor

Kendi kabuğunda fırınlanmış deniz tarağı; Termidor

sos ve rendelenmiş Mihaliç peyniri ile

Oven-baked scallops in their shells with Thermidor

sauce and grated 'Mihaliç' cheese

Tütsülenmiş Uskumru

Smoked Mackerel

Soğan yatağında fırınlanmış tütsülenmiş uskumru fileto

Smoked mackerel fillet baked on a layer of onions

Karışık Deniz Ürünleri

Saganaki

Mixed Seafood Saganaki

Beyaz şarap, domates, biber ve sarımsak sosunda

pişmiş karides, kalamar ve midye; erimiş feta peyniri

ve maydanoz ile

Prawns, calamari and mussels pan-cooked in white wine,

tomato, pepper and garlic sauce; with melted

feta cheese and parsley



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinin bilgilendirin.

Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.

All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



MAKARNALAR | PASTA

Sade Makarna 🌱🌾🌿

Plain Pasta

Tereyağı ile harmanlanmış makarna; rendelenmiş parmesan ile
Lütfen tercih ettiğiniz makarna türünü belirtiniz.

Butter-tossed pasta with a side of grated parmesan

Please specify your preferred pasta type.

Midyeli Makarna 🦪🌱🌾🌿🌿🌿

Pasta with Mussels

Kabuklu midye, sarımsak, fesleğen ve beyaz şaraplı domates soslu linguine; yanında parmesan ile

Linguini with mussels in their shells, garlic, basil and

white wine tomato sauce with parmesan

Karidesli Makarna 🦐🌱🌾🌿🌿🌿

Pasta with Prawns

Karides, sarımsak, fesleğen ve beyaz şaraplı domates soslu linguine; yanında parmesan ile

Linguini with prawns, garlic, basil and white wine tomato

sauce with parmesan

Symy Divers 🦪🌱🌾🌿🌿🌿

Özel deniz salyangozu türleri, castellini makarna;

beyaz şarap, fesleğen ve sarımsaklı krema sosu ile

Selection of premium sea snails and castellini pasta

in a white wine, basil and garlic cream sauce

Karışık Deniz Ürünleri

Makarna 🦪🦐🌱🌾🌿🌿🌿

Mixed Seafood Pasta

Karides, midye, ahtapot, kalamar ve calamarata makarna; beyaz şaraplı domates sos, sarımsak, fesleğen ve parmesan ile

Calamarata pasta with prawns, mussels, octopus, and calamari in a white wine tomato sauce with garlic, basil and parmesan

• Kerevitli Kritharoto 🦪🌱🌾🌿🌿🌿

Kritharoto Scampi

Kerevitli geleneksel arpa şehriye; pesto ve domates sosu, çeri domates ve fesleğen ile

Traditional kritharoto with scampi, tossed in pesto and tomato sauce with cherry tomatoes and basil

• Kişiselleştirilmiş Makarna Lezzetleri 🌱🌾🌿🌿🌿

Pasta Your Way

Seçtiğiniz deniz mahsulleri kilogram bazında; ilave makarna servisi ise kişi başı 1.100 ₺ olarak fiyatlandırılmaktadır.

Selected seafood is priced by weight per kilogram;

an additional pasta service is available at 1.100 ₺ per person.

GÜNÜN BALIK SPESİYALLERİ | DAILY FISH SPECIALS

Seçeceğiniz balıklar, sabit birim fiyat üzerinden kilogram başına fiyatlandırılmaktadır.

Your selected fish are priced per kilogram at a fixed rate.

Tuzda Levrek Izgara, Manos Spesiyali 🐟

Salt Grilled Seabass, Manos Special

Çipura 🐟

Sea Bream

Minekop 🐟

Milokopi

İskorpit 🐟

Scorpion Fish

Karagöz, Sargos 🐟

Black Bream, Sargo Seabream

Barbun 🐟🌱

Red Mullet

Orfoz, Lagos 🐟

Grouper

Mercan 🐟

Red Snapper

Sinarit 🐟

Dentex



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.

Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.

All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



SEÇKİN KABUKLU LEZZETLER | PREMIUM SHELLFISH DELIGHTS

Seçeceğiniz kabuklu deniz ürünleri, sabit birim fiyat üzerinden kilogram başına fiyatlandırılmaktadır.
Your selected shellfish are priced per kilogram at a fixed rate.

Kum Midyesi, Midye  
Vongole, Mussels

Kral Karides 
King Prawns

Kerevit 
Scampi

Kral Yengeç Bacağı 
King Crab Legs

Carabinero Karides 
Prawns

Istakoz 
Lobster

Dikenli Istakoz 
Spiny Lobster

Karavida 
Slipper Lobster

Canlı Kral Yengeç 
Live King Crab

DONDURMALAR & SORBELER | ICE CREAMS & SORBETS



Çikolatalı Dondurma   
Chocolate Ice Cream

Vanilyalı Dondurma  
Vanilla Ice Cream

Nane Çikolatalı Dondurma   
Mint Chocolate Ice Cream

Karamelli Dondurma  
Caramel Ice Cream

Oreo Dondurma  
Oreo Ice Cream

Fıstıklı Dondurma  
Pistachio Ice Cream

Hindistan Cevizli Sorbe  
Coconut Sorbet

Limon Sorbe  
Lemon Sorbet

Mango Sorbe  
Mango Sorbet

Çilek Sorbe  
Strawberry Sorbet



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

D MARIS BAY