

LUCIEN
ARKAS
BAĞLARI



LA MAHZEN RESTAURANT

LA Mahzen Restaurant sizlere göz kamaştırıcı bağ manzarası eşliğinde birbirinden lezzetli yemekler ve unutulmaz anlar vadediyor. Bağımızın bereketli topraklarında yetişen üzümlerden elde edilen ödüllü şaraplarımız ile eşleştirdiğimiz seçkin menümüz, sizler tarafından keşfedilmeyi bekliyor.

ALERJEN İKONLARININ ANLAMLARI

Yiyecek isimlerinin yanında konumlandırılan aşağıdaki simgelerden alerjen, intolerans ve alkol uyarısı olabilecek hangi maddeleri içerdiğini görebilirsiniz.



Hardal
İçerir



Gluten
İçerir



Yumuşakçalar
İçerir



Süt ve Süt
Ürünleri İçerir



Kabuklular
İçerir



Alkol
İçerir



Fıstık
İçerir



Sert Kabuklular
İçerir



Yumurta
İçerir



Deniz Ürünleri
İçerir

*Tümülius adıyla anılan
Kral mezarlarından biri halen
bağımızın sınırları içinde
tüm görkemiyle yer almakta.*



Başlangıçlar

Mevsim Zeytinyağlı Çeşitleri / Adet  

Bruschetta Tabağı    

Mantarlı - kuru etli ve kuru domatesli - zeytin ve beyaz peynirli

Peynir Tabağı    

Gouda, İslı Çerkez, Kars Gravyeri, Parmesan, ceviz, kayısı, kurutulmuş domates, chutney ve ktır ekmek ile

Dana Carpaccio 

Roka ve parmesan ile

Mon Rêve - Öküzgözü ile önerilir.

Şarküteri Tabağı    

Kuru et, antrikot füme, soğan turşusu ve dilim yeşil elma ile

Mon Rêve - Montepulciano ile önerilir.

*Başlangıçların yanında *Mon Rêve - Chardonnay • Chenin Blanc* ve *Antre Sauvignon Blanc* şarapları önerilir.

Salatalar

Greek Salata 

Feta peyniri, kiraz domates, salatalık, california biber, maydanoz, kapya biber ve kırmızı soğan ile

Mon Rêve - Montepulciano ile önerilir.

Körpe Ispanak Salata   

Buğday, hurma, fındık, kiraz domates ve nar ile

Mon Rêve - Chardonnay • Chenin Blanc ile önerilir.

Pancarlı Akdeniz Salata    

Akdeniz yeşilliği, yeşil mercimek, lor peyniri, dereotu, ceviz ve pancar ile
Smyrna - Sauvignon Blanc - Trebbiano ile önerilir.

Toscana Salata  

Çtır mozarella, akdeniz yeşillikleri ve ballı balzamik sos ile

Antre - Sauvignon Blanc ile önerilir.

Günün Özel Salatası

Lütfen sorunuz.

Adisyonlara % 10 servis bedeli ilave edilir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.

10 % service charge is added to bills. Prices includes VAT.

*Şarap eşleşmeleri öneri amaçlı olup, fiyatlara dahil değildir.

Ara Sıcaklar

Kabak Çiçeği Dolması (4 Adet)

Kaşar ve tulum loru dolgulu, fesleğen sos ile

Mon Rêve - Chardonnay • Chenin Blanc ile önerilir.

Izgara İstiridye Mantarı

Mevsim sebzeleri ile

Mon Rêve - Tempranillo Shiraz ile önerilir.

Pazı Yaprağına Sarılı Hellim Izgara (2 Adet)

Domates sos ile

Smyrna - Blush ile önerilir.

Ege Otları Topları

Ege otları, mantar, ekşili kuru domates ve yoğurt sos ile

İdol - Grenache • Shiraz ile önerilir.

Çıtır Karides

Sweet Chili sos ile

Consensus - Chardonnay ile önerilir.

Izgara Ahtapot

Mevsim sebzeleri, bademli zeytin, turşulu karagöz börülce ile

Consensus - Chardonnay ile önerilir.

Risotto & Makarnalar

Ispanaklı Ravioli

Sebze fesleğen sos veya krema mantar sos ile

Mon Rêve - Tempranillo Shiraz ile önerilir.

Penne Siciliano

Patlıcan, domates sos ve parmesan ile

Smyrna - Shiraz Petit Verdot ile önerilir.

Kuşkonmazlı Risotto

Mon Rêve - Chardonnay • Chenin Blanc ile önerilir.

Pancarlı Risotto

Kırmızı pancar, ilik sos ve parmesan ile

Antre - Cabernet Sauvignon • Merlot ile önerilir.

Porcini Mantarlı Risotto

Mon Rêve - Öküzgözü ile önerilir.

Ana Yemekler

LA Mahzen Köfte

Patlıcan beğendili, saman patates üzerinde mozarella dolgulu
Antre - Cabernet Sauvignon • Merlot ile önerilir.

Hamburger

Dana burger, dana bacon dilimi, cheddar,
karamelize soğan, patates kızartması ile
Mon Rêve - Montepulciano ile önerilir.

Viyana Usulü Et Schnitzel

Limonlu baharatlı tereyağı ve coleslaw ile
Antre - Öküzgözü • Boğazkere ile önerilir.

Izgara Antrikot

Kızarmış patates ve mantar sos ile
Mon Rêve - Tempranillo ile önerilir.

Bodigo

Tane hardallı patates püresi ve mevsim sebzeleri ile
Mon Rêve - Marselan ile önerilir.

Dana Bonfile Madalyon

Baby patates ve karamelize lahana ile
Consensus - Shiraz • Cabernet Sauvignon • Merlot ile önerilir.

Dana Yanak

Cevizli ıspanak beğendi ile
Mon Rêve - Tempranillo ile önerilir.

Izgara Granyöz

Mevsim sebzeleri ve tereyağı limon sos ile
Consensus - Chardonnay ile önerilir.

Kuzu İncikli Surf 'n' Turf

Kuzu incik, karides ve tortilla ekmeği ile
Meandros ile önerilir.

Dallas Steak (350 gr)

Karnabahar ve yer elması püresi ile
Not: Sadece orta pişmiş olarak servis edilir.
Consensus - Shiraz • Cabernet Sauvignon • Merlot ile önerilir.

Tatlılar

Balkabaklı Crème Brûlée    

Cheesecake    

Frambuaz sos ile

Çikolatalı Mahzen Kek    

Süt reçeli ile

Oreo ve Taze Naneli Panna Cotta    

Mevsim Meyveli Magnolia    

*Tatlıların yanında *La Passito* şarabı önerilir.

Soft İçecekler

Coca Cola / Sprite / Fanta

Soda

S. Pellegrino

Americano / Espresso

Çay

Türk Kahvesi

*Şarap eşleşmeleri öneri amaçlı olup, fiyatlara dahil değildir.

Beyaz Şaraplar



Consensus - Chardonnay

Limon çiçeği nüanslarına sahip, meyvemsi, asiditesi güçlü ve dengeli bir şaraptır.

Mon Rêve - Chardonnay · C. Blanc

Yasemin çiçeği dokunuşu ile baharatsı bir bitişe sahip, dengeli bir şaraptır.

Antre - Sauvignon Blanc

Burunda yeşil biber, beyaz çiçek ve şeftali nüanslarına sahip, asiditesi güçlü, meyvemsi ve serinletici, kolay içimli bir şaraptır.

Smyrna - Sauvignon Blanc · Trebbiano

Narenciye meyveleri ile olgun tropikal meyve aromalarına sahip, damakta kalıcı, diri asiditeye sahip bir şaraptır.

İdol Ugni Blanc · Chardonay

Turunçgil ve şeftali nüansları ile asiditesi dengeli kolay içimli bir şaraptır.

Roze Şaraplar



Mon Reve - Tempranillo - Shiraz

Karpuz, çilek ve greyfurt aromalarına sahip, güçlü asiditesiyle orta dengeli bir şaraptır.

Smyrna - Blush

Parlak pembe rengi, ahududu ve çilek aromalarıyla taze bir şaraptır.

İdol - Grenache • Shiraz

Karpuz ve çilek aromalarına sahip, orta gövdeli, dengeli bir şaraptır.

Tatlı Şaraplar

LA Passito (Bornova Misketi):

Hasat öncesinde üzümlerin dalında kurutulması (geç hasat) ve istenilen şeker-asit dengesine ulaştıktan sonra toplanıp, fermantasyona alınması yöntemi ile üretilen beyaz tatlı bir şaraptır. Bal ve narenciye gibi tatlı nüansları ön planda olan asiditesi güçlü ve dengeli bir şaraptır.

Kırmızı Şaraplar



Consensus (Shiraz · Cabernet Sauvignon · Merlot)

Burunda vişne, baharat ve kırmızı biber aromalarıyla kompleks yapıda, damakta vişne aromalarına sahip, orta asidite, gövdeli ve uzun bitimli bir şaraptır. 14 ay boyunca Fransız, Amerikan ve Avrupa meşelerinden yapılmış fiçilerde dinlendirilmiştir.



Mon Rêve - Marselan

Koyu kırmızı tonları, frenk üzümü ile birlikte baharat aromalarına sahip, güçlü zarif tenenleri ile gövdeli bir şaraptır.



Mon Rêve - Tempranillo

Kırmızı meyve nüansları ile orta gövdeli ve güçlü bitişli bir şaraptır.



Mon Rêve - Öküzgözü

Ahududu ve yoğun kırmızı meyve aromalarına sahip, güçlü asiditesiyle zarif tenenli bir şaraptır.



Mon Rêve - Montepulciano

Kırmızı meyve nüanslarına sahip, kolay içimli bir şaraptır.

Antre - Cabernet Sauvignon · Merlot

Olgun vişne ve kırmızı meyve aromalarına sahip güçlü ve kolay içimli bir şaraptır.








Antre - Öküzgözü · Boğazkere

Ön burunda yaban mersini, mürdüm eriği ve kızılıcık nüanslarına sahip, güçlü ve gövdeli bir şaraptır.




Smyrna - Shiraz · Petit Verdot

Meyan kökü ve karabiber aromalarıyla damakta yoğun, tatlı tenenli bitişe sahip, orta gövdeli bir şaraptır.



<i>Rekolteler</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Consensus (Shiraz · Cabernet Sauvignon · Merlot)		
 2017		
 2016		
 2015		
 2014		
 2013		
 2012		
 2011		
 2010		
 2009		
 2008		
 2006		

<i>Rekolteler</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Consensus - Sangiovese		
 2016		
 2013		
 2012		

<i>Rekolteler</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Mon Rêve - Marselan		
 2016		
 2015		
 2014		



50. Yıl Özel Üretim: Bağlarımızda bulunan tüm üzüm çeşitleri kullanılarak üretilen 50. Yıl, gövdeli ve dengeli bir şaraptır. Orta yanıklıktaki Fransız meşe fıçılarda 24 ay boyunca olgunlaştırılmıştır.

Minerva (Marselan · Merlot): LA Mahzen'e özel üretilen bu ürün burunda frenk üzümü aromalarına sahip, gövdeli, kadifemsi tanenleriyle uzun bitişli bir şaraptır.

Meandros: Kimilerine göre Ege'nin bereketli ovalarında kıvrıla kıvrıla akan ve bölgeyi boydan boya sulayan nehrin adı... Kimilerine göre mitolojideki akarsu ve bereket tanrısının... Bize göre ise içerisindeki rekoltenin en iyi üzümlerini barındıran "o çok özel" şarabın muhteşem tadı...

Meandros 2014 (Marselan): Meandros'un üretim süreci elle hasat edilen Marselan üzümlerinin bir yandan da özenle elenmesiyle başlar. Bir ay boyunca doğal olgunlaştırma sürecine tabi tutulan üzümler 15°C'de ağırlıklarının %40'ı kadar su kaybeder. Böylece daha aromalı ve konsantre ürünler elde edilir.

Meandros (Cabernet Sauvignon · Shiraz Merlot · Marselan): Burunda mürdüm eriği ve vişne aromalarıyla damakta gövdeli, dengeli ve güçlü tanenlere sahip bir şaraptır. Fransız meşelerinden yapılmış fıçılarda 16 ay boyunca yıllardırılmış olup, dolun sonrası 1 yıl boyunca şişede dinlendirilmiştir.

Meandros 2019 (Cabernet Sauvignon · Shiraz Merlot · Marselan)

Meandros 2018 (Cabernet Sauvignon · Shiraz Merlot · Marselan)

Meandros 2016 (Cabernet Sauvignon · Shiraz Merlot · Marselan)