



M E N Ü



SALATALAR

- | | | |
|---|------|-----------|
| 1. Yunan salatası | 600g | 8,90 Lv. |
| 2. Tiro salatası | 200g | 4,50 Lv. |
| 3. Acı biberli Tiro salatası | 200g | 4,50 Lv. |
| 4. Dzadziki - yoğurtlu salata | 200g | 4,80 Lv. |
| 5. Yeşil salata
(marul, salatalık, minik turp, yeşil soğan, yumurta) | 450g | 6,20 Lv. |
| 6. Naşenska salata (domates, beyaz peynir, közlenmiş patlıcan, biber, zeytin) | 450g | 6,80 Lv. |
| 7. Şopska salata (domates, salatalık, biber, soğan, beyaz peynir) | 500g | 7,90 Lv. |
| 8. Balkanika salata /domates, beyaz peynir, (biber, patlıcan, kabak, yeşil soğan) | 500g | 8,20 Lv. |
| 9. Halumi salatası (göbek salata, domates, salatalık, mısır, kiraz domates ve hellim keçi peyniri) | 450g | 9,50 Lv. |
| 10. Mosta salatası (roka, göbek salata, kurutulmuş domates, parmezan peyniri, yer fıstığı) | 400g | 9,40 Lv. |
| 11. Karides, portakal ve ananaslı salata
(kırmızı marul, göbek, portakal, ananas, karides ve özel sos) | 400g | 9,80 Lv. |
| 12. Rokfor peynirli renkli salata
(marul, havuç, pancar, rokfor) | 400g | 6,20 Lv. |
| 13. Sezar salatası (göbek salata, roka, tavuk fileto, kroton ekmekek, hamsi) | 400g | 8,90 Lv. |
| 14. Kapreze salatası (domates ve mozzarella peyniri) | 500g | 9,50 Lv. |
| 15. Vitamina salatası (pancar, elma, havuç, çerez) | 320g | 5,90 Lv. |
| 16. Kinoa, roka ve kurutulmuş domates salatası
(roka, kinoa, kiraz domates, kurutulmuş domates, limon) | 350g | 8,80 Lv. |
| 17. Baby kalamar salatası (roka, kiraz domates, parmezan, baby kalamar, dressing, limon) | 450g | 10,50 Lv. |
| 18. Köpoğlu | 200g | 4,60 Lv. |
| 19. Közde patlıcan küp kesilmiş domates eşliğinde (beyaz peynir ve magdanoz) salatası | 250g | 6,20 Lv. |
| 124. Çoban salata
(domates, salatalık, maydanoz, acı biber, soğan) | 500g | 9,80 Lv. |
| 138. Ton balığı salatası (göbek, roka, domates, yeşil biber, kapersi, ton balığı, dressing) | 450g | 9,80 Lv. |
| 140. Ahtapot ve turunçgil salatası
(göbek salata, roka, marul, portakal, greyfurt, ahtapot, Filadelfia peyniri, özel salata sosu) | 450g | 10,90 Lv. |
| 168. Roka, parmesan peyniri ve kiraz domates salatası | 300g | 9,70 Lv. |
| 480. Romeo Salata /marul, roka, göbek salatası, kuru meyve, küflü peynir, ceviz, ballı sos/ | 400g | 7,90 Lv. |
| 481. Kinoa ve bezelye ile yeşil salata
/salatalık, avokado, bezelye, kinoa, yeşil soğan, yeşil biber, parmesan peyniri, ballı sos/ | 300g | 9,10 Lv. |

ÇORBA ÇEŞİTLERİ

- | | | |
|-------------------|------|----------|
| 21. Balık çorbası | 300g | 4,20 Lv. |
| 22. Tavuk çorbası | 300g | 3,60 Lv. |
| 186. Cacık | 300g | 2,50 Lv. |

SOĞUK ANTRELER

- | | | |
|---|------|-----------|
| 141. Somon füme | 100g | 13,60 Lv. |
| 23. Tarama | 150g | 4,20 Lv. |
| 25. Lakerda (uzun süreli saklanmak üzere özel şekilde hazırlanmış balık etidir) | 100g | 13,60 Lv. |

ESKİ KÖPRÜ

Kânûnî Sultan Süleyman'ın (1520-1566), sadrâzamı Çoban Mustafa Paşa'nın 1529'da Mimar Sinan'a Bulgaristan'da Meriç üzerinde yirmi bir kemerli olarak yaptırdığı köprüdür. Bu köprünün başındaki kasabaya da Cısr-i Mustafa Paşa Kazâsı (bugünkü Svilengrad) dendi.

Köprüyü yaptıran Çoban Mustafa Paşa, sâdece köprüye değil çevresindeki yerleşime de Cısr-i Mustafa Paşa (Mustafa Paşa Köprüsü) adını vermişti. Köprünün yanında Sinan'ın Haseki Hürrem Sultan için yaptığı bir câmi, görkemli çarşı, hamam ve kervansaray da yer alıyordu. Sultan Abdülhamit'in ünlü fotoğraf albümünde de harap halde görünen câmi bugüne ulaşmamıştır.

Tün gezginler, 21 gözlü ve yaklaşık 300 metre uzunluğundaki bu etkileyici köprüden ve hakkındaki hikâyelerden sıklıkla bahsederler. Köprünün ortasındaki kitâbe köşkünde yer alan Arapça kitâbesinin usta bir hattatın elinden çıktığını belli eden özenli bir istifi vardır. Çoban Mustafa Paşa Köprüsü hem yaya hem de araç trafiğine açıktır.

