

Bellapais Gardens

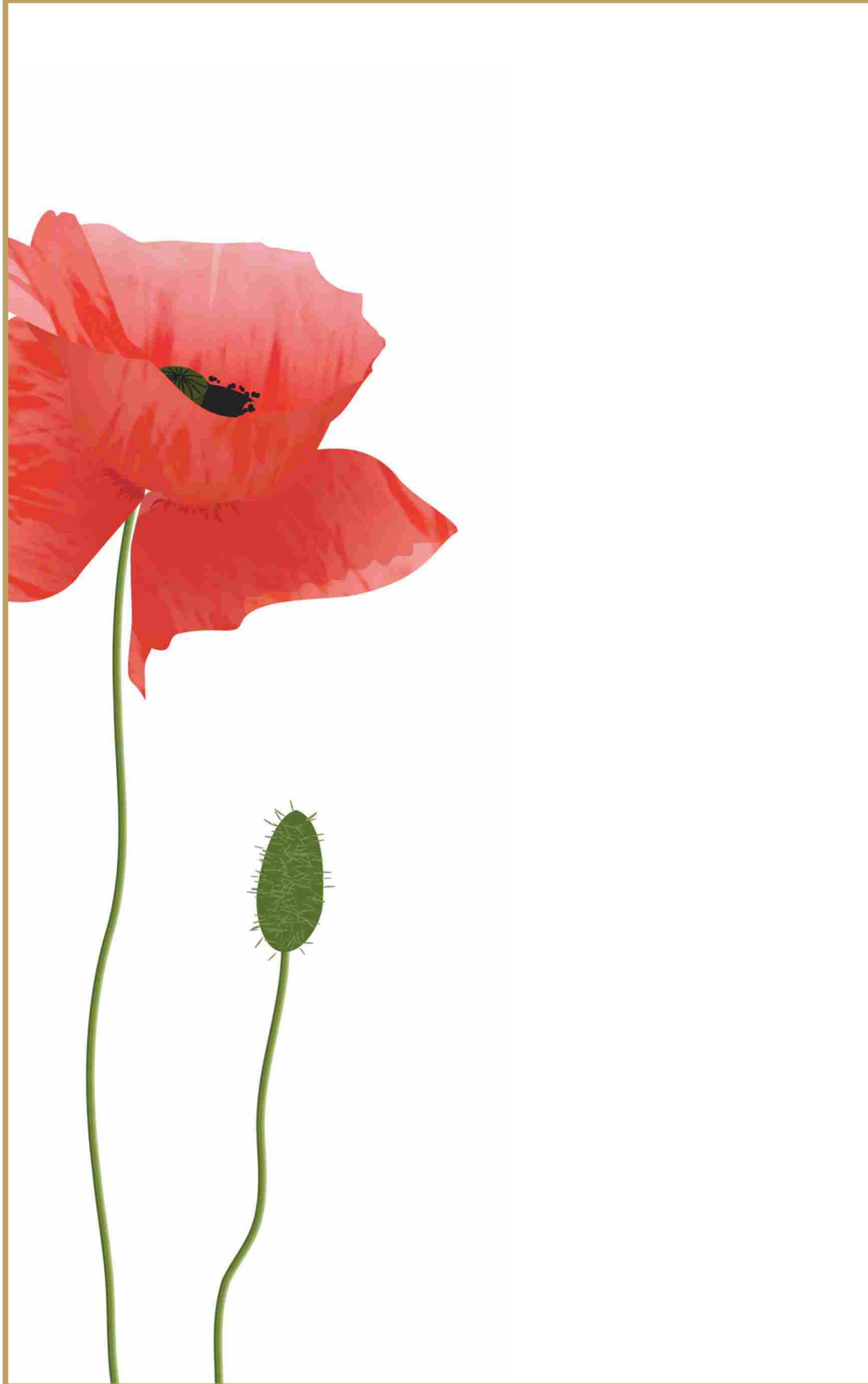
Recommended by ITN's "Wish You Were Here"
presented by
Judith Chalmers and Johanes World's Finest Hotels Guide
Slowfood Association Members.

Best Hotel 2004 Award - North Cyprus



Address: Crusader Road P.Box Bellapais North Cyprus
Hotel Tel . : +90 392 - 815 60 66 / 815 76 68
Fax . : +90 392 - 815 76 67 / 815 24 03
E-Mail: bgarden@superonline.com





Starters / Başlangıçlar

Grilled Cyprus Halloumi Cheese.....

3 slices of fresh village-style halloumi cheese, served with fresh sun-ripened tomatoes.

Kızartılmış Hellim

Kömürde kızartılmış 3 dilim taze köy hellimi.

Ottoman Pastry Roll.....

Filo pastry roll filled with seasoned vegetables and served with sesame sauce.

Sebzeli Börek

İnce dilimler halinde kesilmiş mevsim sebzeleri, özel baharatlarla tatlandırılıp yufkaya sarılarak hazırlanan börek, tahin sosu ile servis yapılır.

Chicken Liver Paté.....

Bellapais special recipe served with freshly ground black pepper and a basket of toasted bread.

Tavuk Ciğer

Özel tatlandırılmış taze tavuk ciğeri peltesi, sıcak kızartılmış ekmekle servis yapılır.

Smoked Salmon.....

Served on a bed of freshly sliced cucumber, seasoned with freshly ground black pepper and a wedge of lemon with a basket of toasted bread.

Somon Füme

Taze salatalık ve karabiber yatağında, limon ve kızarmış ekmek sepetiyle servis edilir.

Mediterranean King Prawns.....

Pan fried in garlic and butter and served on a bed of smoked salmon and shredded lettuce.

Jumbo Karides

Sarımsak ve tereyağıyla kızartılıp marul ve füme salmonla servis yapılan 3 adet Akdeniz jumbo karidesi

Traditional Lamb Liver Sauté.....

Lambs liver sautéed with onion and garlic and rolled in traditional peta bread.

Kuzu Ciğer Sote Soğan,

Sarımsak, yeşil ve kırmızı biber, soyulmuş domatesle sotelenip çeşitli baharatlarla tatlandırılmış taze kuzu ciğeri.

Chef's Special Pastry Roll.....

Filo pastry filled with minced chicken breast, flavoured with a touch of garlic, onions and black pepper, served with a topping of stirred yoghurt and fresh tomato sauce.

Şefin Özel Böreği

Soğan ve sarımsakla kızartılıp taze baharatlarla tatlandırılmış tavuk kıymasının, ince yufkaya sarılarak hazırlanan börek, üzerine süzme yoğurt ve taze domates sosu eklenerek servis yapılır.

Carpaccio.....

Thinly sliced Carpaccio served on a bed of lettuce with freshly grated parmesan cheese.

Carpaccio

İnce dilimlenmiş taze marul ve rendelenmiş parmesan peynir yatağında servis edilir.

Salads / Salatalar

Cyprus Salad

Freshly picked tomato, cucumber, lettuce, green peppers and fresh mint leaves, garnished with black olives and served with Bellapais green olive oil and balsamic vinegar topped with grated halloumi or feta cheese.

Kıbrıs Salatası

Marul, domates, salatalık, yeşil biber, taze nane ile hazırlanıp taze zeytin yağı balsamik sirke veya limonla tatlandırılıp üzerine hellim rendesi konularak servis yapılır.

Bellapais Artichoke Salad.....

Cyprus artichoke hearts sliced and served with tomato, cucumber, lettuce, garnished with black olives and served with Bellapais green olive oil and Balsamic vinegar.

Enginar Salatası

Marul ve ince dilimlenmiş domates yatağında limon ve taze zeytin yağıyla tatlandırılmış enginar göbekleri.

Grilled Chicken Salad.....

Grilled chicken breast sliced and served with tomato, cucumber, lettuce, garnished with black olives and served with Bellapais green olive oil and balsamic vinegar.

Ilık Tavuk Salatası

Zeytin yağı ve taze kekikle marine edilmiş tavuk göğsü parçaları, marul, domates, salatalık yeşil biber ve mısırla hazırlanıp zeytin yağı ve balsamik sirkeyle tatlandırılmış salata üzerinde servis yapılır. 16 YTL

Caesar Salad.....

Made with fresh season rocket leaves, Roman lettuce, sliced cucumber, decorated with tomatoes and capers topped with traditional Caesar dressing.

Sezar Salatası

Taze marul göbekleri ve rokayla hazırlanan yeşil salata üzerine geleneksel sezar sosu eklenerek hazırlanır ve özel kızartılmış ekmek ve kapari turşusuyla süslenerek servis edilir.

Tuna Salad.....

Tuna fish with lettuce, tomatoes, cucumbers, green peppers and sweet corn, served with green olive oil and balsamic vinegarett.

Ton Balıklı Salata

Marul, domates, salatalık, yeşil biber ve mısır taneleriyle hazırlanıp yeşil zeytinyağı ve balsamik sirkeyle tatlandırılmış salata üzerinde tuna parçaları eklenerek servis yapılır. 16 YTL

Main Courses

Grills / Kebablar

All main courses are served with fresh local vegetables and Cyprus potatoes.
Tüm ana yemekler taze haşlanmış mevsim sebzeleri ve kızarmış patatesle servis edilir.

Shish Kebab.....

Marinated chunks of best local lamb skewered and grilled on open coal barbeque.

Şiş Kebabı

Zeytin yağında marine edilmiş kuzu budu parçaları.

Sheftali Kebab.....

Specialty of Cyprus. Spiced home made lamb made to the traditional family recipe. Rolled meatball parcels barbequed on an open coal grill to give that "true Cypriot taste"

Şeftali Kebabı

Geleneksel tarifile evde hazırlanan Kıbrıs'a özgü kebab.

Lamb Bon Fillet.....

Marinated and grilled on open coal barbeque.

Kuzu Bonfile

Marine edilerek, ızgara edilmiş ve kömürde pişirilmiş kuzu bonfile.

Lamb Chops.....

Finest local lamb chops marinated in herbs and olive oil and grilled on an open coal barbeque to your choice.

Pirzola

Zeytin yağı ve taze kekikle marine edilmiş 4 parça pirzola.

Chicken Kebab.....

Marinated chunks of chicken breast skewered and grilled on an open coal barbeque.

Şiş Tavuk

Şefin özel sosuyla marine edilmiş tavuk göğsü parçaları. 26 YTL

Grilled Chicken

Marinated with local herbs and dressed with pesto sauce and grilled on an open coal barbeque.

Izgara Tavuk

Yerli baharatlarla ve pesto sos ile marine edilmiş kömürde pişmiş tavuk.

Mixed Kebabs.....

Containing shish, sheftali, lamb chops and chicken.

Karışık Kebab

Şiş kebapı, şeftali, pirzola ve tavuk şisten oluşan lezzet tabağı.



Steaks / Bonfileler

Bellapais Special Steaks.....

Best local tender fillet steak grilled to your choice. All dishes are served with fresh vegetables and Cyprus potatoes.

Bellapais Özel Bonfile

En iyi yerli bonfileler tercihinize göre pişirilir. Tüm ana yemekler taze haşlanmış sezon sebzeleri ve kızarmış patatesle servis yapılır.

A Rich Brandy Cream Sauce.....

Local steak prepared with brandy sauce.

Konyak Soslu Bonfile

Kıbrıs'ın yerli dana bonfilesi ile özel olarak hazırlanan ve konyakla tadlandırılan sosla servis edilir.

Fresh Mushroom Sauce.....

Local steak prepared with fresh mushrooms, served with special brandy sauce.

Mantar Soslu Bonfile

Kıbrıs'ın yerli dana bonfilesi ile, taze mantarla hazırlanan konyak ve tadlandırılmış özel sosla servis yapılır.

Dijon Mustard Sauce with a Touch of Honey.....

Local steak prepared with dijon mustard and fresh spices served with chef's special sauce.

Hardal Soslu Bonfile

Kıbrıs'ın yerli dana bonfilesi ile Dijon hardalı ve taze baharatlarla hazırlanan şefin özel sosu ile servis yapılır.

Summer Delight.....

Best local tender fillet steak grilled to your choice and served with fresh salad and Cyprus potatoes.

Sade Bonfile (Yaz Lezzeti)

Kıbrıs'ın yerli dana bonfilesi ızgarada pişirilir ve isteğinize göre pilav sezon salatası ve kızartılmış patatesle servis yapılır.

Green Madagascar Pepper Sauce.....

Local steak prepared with chef's special spices and green madagaskar peppers served with special sauce.

Biber Soslu Bonfile

Kıbrıs'ın yerli dana bonfilesi ile şefin çeşitli taze baharatlarla hazırlayıp taze çekilmiş yeşil madagaskar biberiyle tadlandırılan özel sosuyla servis yapılır.

Local Traditional Dishes / Geleneksel Yerli Yemekler

All meals are served with fresh vegetables and Cyprus potatoes.
Tüm ana yemekler taze haşlanmış mevsim sebzeleri, pilav ve kızarmış patatesle servis yapılır.

Duck a la'orange.....

Grilled breast of duck served in a sauce made from fresh local oranges.

Portakallı Ördek

Izgara edilmiş ördek göğsü, yerli portakallardan yapılmış sos ile servis yapılır.

Kleftiko.....

Best Kleftiko in Cyprus

Best shank cut of local lamb, simmer-baked for 3 hours in white wine, fresh tomatoes, ground black pepper, garlic clove, rosemary and bay leaves. (extremely moist and tender)

Kleftiko

300gr ağırlığında kuzu ön kol parçalarıyla hazırlanan taze kekik, sarımsak, defne taze çekilmiş karabiber ve zeytin yağı eklenerek pişirilen Kıbrıs'ın geleneksel yemeği.

"Chef Selim's" Special Musakka.....

Baked and served in a earthenware pot, prepared with alternating layers of freshly cut Cyprus vegetables and minced meat with herbs, topped with a thin layer of béchamel sauce and grated cheese.

Musakka

Kabak, patlıcan, patates ve çeşitli baharatlarla tadlandırılmış kuzu kıyması ile hazırlanır ve güveç içerisinde servis yapılır.

Bellapais Chicken.....

Pan grilled chicken breast sliced and prepared in a fresh mushroom cream sauce, black pepper and a touch of Dijon mustard.

Mantar Soslu Tavuk

Taze mantarla hazırlanan ve dijon hardalı ile tadlandırılan sos içerisinde pişirilen dilimlenmiş tavuk göğüsleri.

Sautéed Chicken.....

Chicken breast cubed and sautéed in white wine, green peppers, garlic and local spices.

Tavuk Soute

Soğan, sarımsak, taze mantar, yeşil ve kırmızı biber ile taze domates eklenerek hazırlanan ve taze baharatlarla tadlandırılan tavuk göğüsü parçaları.

Stefado (Cyprus Speciality)

Chunks of beef cooked in earthenware pots with Comandaria wine, aniseed, cinnamon, freshly milled black pepper and bay leaves.

Stefado

Dana parçaları soğan komandaria şarap tarçın, bahar, tane karabiber ve defne yaprağıyla tadlandırılıp pişirilen bir geleneksel Kıbrıs yemeği.

Rack of Lamb.....

Cooked on low heat in the oven with local herbs.

Fırında Kuzu Kavurma

Çeşitli baharatlarla tadlandırılıp fırında az ateşle pişirilen kuzu kaburga.

Fish / Balık

Sea Bream or Sea Bass.....

Grilled whole fish served with salad and French fried Cyprus potatoes.

Çipura veya Levrek

Kömürde ızgara edilip tartar sos salata ve kızarmış patates ile servis yapılır.

Swordfish.....

Chunks of locally-caught swordfish marinated in garlic and olive oil, skewered and cooked on an open grill barbeque and served with salad and French fried Cyprus potatoes.

Kılıç Balığı

Parçalar halinde kesilip şefin özel soya sosuyla terbiye edilen kılıç balığı parçaları kömürde ızgara edilip taze roka yatağında servis edilir.

Grouper Fillet.....

Locally-caught and filleted, coated in flour and pan fried. Served with salad and French fried Cyprus potatoes.

Fillet Balık

Parçalar halinde kesilip una bulanana mineri balığı tavada kızartılıp, salata ve kızarmış patates ile servis edilir.

Fresh Filleted Salmon.....

Lightly pan fried in olive oil with garlic and served on a bed of spinach.

Taze Somon Fillet

Sarımsaklı zeytin yağında hafifçe kızartılan somon balığı, ıspanak yatağında servis edilir.

King Prawns.....

King prawns pan fried in garlic sauce, then peeled and served with Chef's special brandy and dijon mustard sauce.

Jumbo Karides

Tereyağı ve sarımsakla kızartılıp kabukları soyulduktan sonra şefin özel olarak hazırladığı konyak ve dijon hardalı ile tatlandırılan sos ile servis yapılır.

Pastas - Makarnalar

All pastas are served with parmesan cheese.

Tüm makarnalar rendelenmiş parmesan peyniri ile servis edilir.

Pasta with Salmon.....

A choice of traditional Italian penne or tagliatelle served with smoked salmon and basil in a spicy cream sauce with a dash of brandy. Also delicious with a twist of freshly ground black pepper.

Somon Soslu Makarna

Geleneksel İtalyan makarnalarından arzuunuza göre Penne veya Tagliatelle ile hazırlanan ve tütsülendirilmiş ince somon parçaları taze fesleğen ve özel hazırlanmış krema sosu içerisinde servis yapılır.)

Pasta with Tuna.....

A choice of traditional Italian penne or tagliatelle served with tuna and basil in a spicy cream sauce with a dash of white wine and olive oil.

Ton Balıklı Makarna

Geleneksel İtalyan makarnalarından arzuunuza göre Penne veya Tagliatelle ile hazırlanan tuna balığı parçaları taze fesleğen, karabiber ve beyaz şarapla tatlandırılan sos içerisinde servis yapılır.

Pasta with Cheese.....

A choice of traditional Italian penne or tagliatelle served in a cheese and white wine sauce with a splash of cream.

Peynir Soslu Makarna

Penne makarnası ile hazırlanan ve gorgonzola peyniri, taze fesleğen, kara biber, muskat ve beyaz şarapla tatlandırılan şefin özel sosu içerisinde servis yapılır.

Pasta with Pesto Sauce.....

A choice of traditional Italian penne or tagliatelle served in a home-made pesto sauce made from local basil, pine nuts, olive oil and perfected with the finest Italian parmesan cheese.

Pesto Soslu Makarna

Geleneksel İtalyan makarnalarından arzuunuza göre Penne veya Tagliatelle ile hazırlanan taze fesleğen ve çam fıstığı ile özel hazırlanmış pesto sosu ile servis yapılır.

Turkish Ravioli

Ravioli stuffed with minced lamb and served with a garlic yoghurt sauce.

Manti

Kıymalı mantı sarımsak ve yoğurt sos ile servis edilir.

Spaghetti Napolitan.....

A choice of traditional Italian penne or tagliatelle served in a fresh tomato, rosemary, black pepper and white wine sauce.

Napoliten Soslu Makarna

Taze domates, fesleğen ve karabiberle hazırlanan ve beyaz şarapla tatlandırılan sos arzuunuza göre penne veya tagliatelle ile servis yapılır.