

Taş Fırında Pişen Pizza Ve Pidemiz Sadece Elde Açılır.



Benzer
iki kültüre ait, her ikisi de
bölgesel ve yöresel olarak
farklı yorumlar ile
hazırlanan pizza ve pideye
biz de kendi dokunuşumuzu
katarak aynı çatı altında bir
araya getirdik.

0216 337 1502
0553 800 7172
@artiscraft_tr
www.craft-artisan.com

Hamurumuz iyi pişmiş,
hafif yanık gelir. Her
ürün elde açıldığından
bir diğerinden farklılık
gösterir. Hiçbir katkı
malzemesi içermeksizin
doğal yöntemlerle
hazırlanmıştır.

ŞARKÜTERİ

Çoğunluğunu kendimizin yaptığı füme etler ve özenle seçtiğimiz peynirlerden oluşan tabaklarımız.

- ~ **Mini Şarküteri Tabacı** 1354.00
Füme et çeşitlerinden hazırladığımız atıştırmalık
- ~ **Mini Peynir Tabacı** 1154.00
Farklı peynir çeşitlerinden hazırladığımız atıştırmalık
- ~ **Füme Tabacı** 2654.00
Kendi hazırladığımız füme et çeşitleri ile farklı peynirleri bir araya getirdiğimiz şarküteri tabacı

Salatalar

- ~ **Buffalo Mozzarella ve Cherry** 744.00
Roka, cherry domates, Buffalo Mozzarella peyniri, Modena balzamik sos, sarımsak, limon ve zeytinyağlı sos
- ~ **Parmesan ve Rokalı** 604.00
Roka, taze yeşillik, domates, parmesan peyniri, Modena balzamik sos, limon ve zeytin yağlı sos
- ~ **Ceviz ve Tulum Peynirli** 604.00
Taze yeşillik, roka, domates, ceviz, Erzincan tulum peyniri, nar ekşisi, limon ve zeytin yağlı sos
- ~ **Mini Roka Tabacı** 414.00
Roka, Erzincan tulum peyniri, Modena balzamik sos, limon ve zeytin yağlı sos

Tatlılar

- ~ **Artisan Tiramisu** 524.00
Kedidili bisküvisi, mascarpone peyniri, sabayon kreması ve espresso kahvesi ile orijinal İtalyan tarifi üzerinde kristalize çikolata eşliğinde
- ~ **Nutella Star** 524.00
İçi nutellalı hamurumuzu sekiz köşeli yıldız şekline getirdikten sonra sıcak servis ettiğimiz paylaşımlık bir tatlı
- ~ **Bastone Fritta** 524.00
Hamurumuzu çubuk şeklinde kızartarak hazırladığımız Napoli bölgesine özgü tatlımızı çikolata sosu eşliğinde sunuyoruz

🍷 Süt 🍳 Yumurta 🌾 Gluten 🥜 Kabuklular
🌱 Vejetaryen 🍇 Sert Kabuklu Meyveler
🐷 Ürünlerimiz domuz eti ihtiva etmez

CRAFT PİZZALAR

*** Michelin Yıldızlı bir şefin reçetesinden uyarladığımız peynir soslu pizzalarımız.

- ~ **King Prawn** 1654.00
Paprika soslu Jumbo Karides (8 ad.), özel peynir sosu, soğan, kurutulmuş domates, maydanoz, buffalo mozzarella (Deniz mahsulleri içerisinde pizzaya en çok yakıştığını düşündüğümüz ürün jumbo karides (16-25 kalibre))
- ~ **Asparagus** 1054.00
Sarımsak ile sotelenmiş kuşkonmaz, özel peynir sosu, soğan, maydanoz, parmesan peyniri, Modena balzamik sos, buffalo mozzarella (100 g.)
- ~ **Pesto ve Parmesan** 984.00
Özel peynir sosu, buffalo mozzarella (100 g.)
Piştikten sonra: pesto sosu, dana bacon (100 g.), taze fesleğen ve parmesan peyniri,
(*** Michelin Yıldızlı başka bir şefin reçetesinden uyarladığımız pesto sosu ile hafif bir tercih)
- ~ **Mantar ve Kekik** 964.00
Özel peynir sosu, Erzincan tulum peyniri, siyah sarımsak, kestane mantarı (400 g.), taze kekik ve beyaz truf mantarlı zeytin yağı
(Mantarı çok sevenler için tavsiye ettığımız, yoğun mantar içeren diğer pizzalara göre biraz daha soslu bir seçenek)
- ~ **Cherry ve Fesleğen** 954.00
Özel peynir sosu, sarımsaklı cherry domates, pesto sosu, taze fesleğen, parmesan peyniri ve buffalo mozzarella (100 g.)
- ~ **Dört Peynirli** 964.00
Özel peynir sosu, taze kekik, rokfor, grana padano, parmesan peyniri, buffalo mozzarella (100 g.)
(Peynir seçimleri ve kullanım oranları üzerinde çok çalışarak oluşturduğumuz başka bir klasik)
- ~ **Enginar Kalbi** 964.00
Özel peynir sosu, Enginar kalbi, soğan, kurutulmuş domates, buffalo mozzarella (100 g.)
Piştikten sonra: maydanoz, pesto sosu
(Sebze sever misafirlerimizin öne çıkan seçimi)
- ~ **Ananas ve Füme Kaburga** 984.00
Füme kaburga (110 g.), ananas, özel peynir sosu, soğan, parmesan peyniri, buffalo mozzarella (100 g.)
Piştikten sonra: pesto sosu, taze fesleğen, parmesan
(Ananasın hafif tatlılığını tercih edenlerin çok sevdiği bir kombinasyon)
- ~ **Craft Pastırma** 1124.00
Özel peynir sosu, soğan, buffalo mozzarella (100 g.)
Piştikten sonra: antrikot pastırması (90 g.), taze kekik

Pizzalarımız 1-2 Kişilik
34-36 cm büyük boy 8 dilim
Pideler ise 1,5 ebatında büyük boy 60-64 cm

The
Artisan
Craft
passionate about food

PİZZALAR

Klasik domates sosu kullanarak hazırladığımız pizzalarımız.

- ~ **Margarita** 824.00
Buffalo mozzarella peyniri (110 g.), parmesan peyniri, taze fesleğen ve domates sosu
(Napolitan tarzında ortası ince kenarları pofuduk en klasik pizzamız)
- ~ **Sebzeli** 918.00
Mantar, soğan, kurutulmuş domates, yeşil biber, közlenmiş patlıcan, taze kekik, domates sosu, buffalo mozzarella (100 g.)
(Diğerlerine göre sebzelerden dolayı biraz daha sulu olmakla birlikte sebze sevenlerin tercihi, ayrıca veganlar için peynirsiz yapılabilir)
- ~ **Kasap Sucuklu Margarita** 964.00
Bol kasap sucuğu (100 g.), buffalo mozzarella (100 g.), taze fesleğen ve domates sosu
- ~ **Ton Balıklı** 964.00
Ton balığı (100 g.), siyah zeytin, kurutulmuş domates, soğan, maydanoz, domates sosu, buffalo mozzarella (100 g.)
- ~ **Mantar, Bacon ve Zeytin** 984.00
Dana Bacon (100 g.), kestane mantarı, siyah zeytin, domates sosu, buffalo mozzarella peyniri (100 g.)
- ~ **Kuzu Cotto** 984.00
Siyah zeytin, buffalo mozzarella (100 g.), domates sosu
Piştikten sonra: Kuzu Cotto (100 g.), kurutulmuş domates, roka, Erzincan tulum peyniri
(Kürleme işlemini kendi yaptığımız kuzu cotto pizza piştikten sonra ince dilimlenerek roka ve Erzincan tulumu ile servis edilir)
- ~ **Dana Bacon** 984.00
Füme Dana Bacon (80 g.), kasap sucuk (60 g.), kestane mantarı, yeşil ve kopya biber, maydanoz, domates sosu, buffalo mozzarella (100 g.)
(Karışık malzemeli pizza sevenler için bir araya getirdiğimiz kombinasyon)
- ~ **Füme Kaburga** 984.00
Siyah zeytin, soğan, domates sosu, buffalo mozzarella (100 g.)
Piştikten sonra: kiraz ağacı ile tütsülediğimiz antrikot
Füme et (100 g.), taze kekik
(Baştan sona tüm işlemlerini kendi yaptığımız füme kaburga eti, fırında pişirilen soğan ile damakta derinden hoş bir aroma bırakır)

İçerik hakkında notlar :

- ❖ Tüm pizzalarımızda taze peynirlerin en değerlisi sayılan manda sütü ile yapılmış “buffalo mozzarella” peyniri kullanmaktayız.
- ❖ Zeytin çekirdekleri tek tek elle ve özenle ayıklanmaktadır, yine de dikkat etmenizi tavsiye ederiz.
- ❖ Pizza piştikten sonra eklenen et kombinasyonlu pizzalarımız diğer pizzalara göre daha ılıktır.

PİDELER

Artisan hamurumuzu pide olarak kendimize özgü bir şekilde yorumladık.

- ~ **Üç Peynirli** 734.00
Özel peynir sosu, Erzincan tulum, beyaz ve kaşar peyniri
- ~ **Sucuklu** 804.00
Kasap sucuk (100 g.), kaşar peyniri, taze kekik ve özel peynir sosu
- ~ **Kasap Pide** 864.00
Dana bacon (90 g.), Kasap sucuk (60 g.), roka, kaşar peyniri ve özel peynir sosu
- ~ **Pastırmalı** 954.00
Antrikot pastırması (90 g.), Erzincan tulum, kaşar peyniri, taze kekik ve özel peynir sosu
- ~ **Kavurmalı** 864.00
Ağır ateşte uzun sürede hazırladığımız kavurma (150 g.), taze kekik, kaşar peyniri ve özel peynir sosu
- ~ **Hünkar** 894.00
Ağır ateşte uzun sürede hazırladığımız kavurma (150 g.), közlenmiş patlıcan, kurutulmuş domates, soğan, kaşar peyniri, taze kekik ve özel peynir sosu

Soğuk & Sıcak İçecekler

- ~ **Cola ve Ice Tea çeşitleri** 168.00
- ~ **Niğde Gazozu** 168.00
- ~ **Kayısı Kola** (Gazoz) 168.00
(Kayısı & Reyhan - Şeftali & Yasemin)
- ~ **Teakina Soğuk Çay** (Vegan, Şekersiz, Doğal) 192.00
(Şetali - Zencefil, Hibiskus -Berry, Limonotu - Nane)
- ~ **Ayran** (Fermente Özerhisar ayranı) 168.00
- ~ **Maden Suyu** 250 ml 158.00
- ~ **Churchill Soda** 192.00
- ~ **Fiuggi** 750 ml (Maden Suyu - İtalya) 316.00
- ~ **Su** 330 ml (Küçük) 86.00
- ~ **Su** 750 ml (Büyük) 156.00
- ~ **Çay** 58.00
- ~ **Türk Kahvesi** 168.00
- ~ **Espresso & Americano** 188.00
- ~ **Cappuccino & Caffè Latte** 208.00

Bira & Şarap

Bira ve Şarap seçenekleri için
içecek menümüze bakınız.