

NESİL 19 70

AKŞAM MENÜSÜ | DINNER MENU

NESİL 1970 HİKAYESİ | STORY OF NESİL 1970

Kuzey Ege'nin köklerinden ilham alan, ve Ayvalık'ın bereketli topraklarının sunduğu mirasa sahip çıkıp dünya mutfağı ile bir araya getirerek tabaklarına hikâyeler yansıtan NESİL 1970... Ayvalık halkının geleneklerinde yer eden ve mutfaklarında vazgeçemedikleri en özel tariflerini modern bakış açısı ve dünya mutfağından yorumlarla nesilden nesile aktarılan bir menüye ev sahipliği yapan NESİL 1970, doğal ve mirasa sahip çıkarak 'sürdürülebilir mutfak' anlayışını savunuyor.

Yemeği, tarihle, coğrafyayla ve kültürel mirasla tekrar ilişkilendirerek ve yaşatarak, 'Her Tabaktan Hikaye' çıkaran NESİL 1970, Ayvalık bölgesinin en güzel noktasında, denizin kıyısında, benzersiz tatlarını yerel üreticiden aldığı malzemelerle hazırlayarak lezzetlerini kuşaktan kuşağa taşıyor.

Taze ve yerel malzeme kullanımı ile öne çıkan NESİL 1970, geçmişe bağlı, geleceğe miras, ürettiğini tüketen, malzeme tedarikinde kendi bölgesine yatırımını yapan, mutfağına sahip çıkan, reçeteleri, kurduğu dostlukları ve hikayeleriyle nesiller boyu sürecek bir zenginliği sonuna kadar yansıtıyor ve Türkiye'nin lezzet haritasındaki hak ettiği yeri geleceğe taşımaya devam ediyor.

Inspired by the roots of the Northern Aegean and embracing the heritage offered by the fertile lands of Ayvalık, NESİL 1970 brings together world cuisine and reflects stories onto its plates... Hosting a menu that embodies the most special recipes of Ayvalık locals, deeply ingrained in their traditions and indispensable in their kitchens, NESİL 1970 passes down from generation to generation with a modern perspective and interpretations from world cuisine, advocating for a 'sustainable kitchen' by preserving natural resources and heritage.

By reconnecting and reviving food with history, geography, and cultural heritage, NESİL 1970 derives 'A Story from Every Plate'. Located in the most beautiful spot of Ayvalık, by the sea, it prepares its unique flavors using ingredients sourced from local producers, passing down its tastes from one generation to another.

Standing out with its use of fresh and local ingredients, NESİL 1970 remains connected to the past, leaving a legacy for the future, investing in its own region for ingredient sourcing, preserving its cuisine, and reflecting a richness that will last for generations to come with its recipes, friendships, and stories, continuing to carry Türkiye's deserved place in the flavor map into the future.

ÇORBA | SOUP

Berrak Balık Çorbası | Fish Consomme



SOĞUK BAŞLANGIÇ | COLD STARTER

Soğuk Meze ve Zeytinyağlılar | Cold Mezzes and Olive Oil Dishes

Seçenekler konusunda servis görevlisi yardımcı olacaktır.

Options will be provided by service attendant.

Ev Yapımı Somon Pastırma | Homemade Salmon Pastrami



Ev yapımı somon pastırması dilimleri, salamura kapari yaprağı, şili biber, Ayvalık sızma zeytinyağı
Homemade salmon pastrami slices, pickled caper leaves, chile peppers, Ayvalik extra virgin olive oil

Dana Carpaccio | Beef Carpaccio



Rakula, marine kestane mantarı, Akdeniz yeşillikleri, ballı hardal, Ayvalık sızma zeytinyağı

Arugula, marinated chestnut mushrooms, Mediterranean greens, honey mustard, Ayvalık extra virgin olive oil

Bruschetta Üçlüsü | Bruschetta Trio



Domates ve fesleğenli, köz biberli, zeytinli ve kuru etli, köz patlıcan ve Kozak peynirli

Tomato and basil, roasted pepper, black olives and dried meat, roasted eggplant and Kozak cheese

Ayvalık Çipura Ceviche | Ayvalık Sea Bream Ceviche



Narenciye suları, kırmızı taze chili biber, sarımsak, taze kişniş, kivi, sarımsaklı baget ekmek

Citrus juices, fresh chili pepper, garlic, fresh cilantro, kiwi, garlic baguette

Dana Tataki | Beef Tataki



Rakula yaprakları, çıtır kapari çiçeği, soya filizi, frenk soğan, taze Şili biberi, yuzu, sarımsak ve maydanoz cipsi

Rocket leaves, crispy caper flower, soy sprouts, shallots, fresh chili pepper, yuzu sauce, garlic and parsley chips

Salamura Sardalya İkilisi | Pickled Sardine Duo



Ev yapımı lime ve jalapeno salamuralı sardalya, ikişer adet olarak ktır Fransız baget ekmekler üzerinde yaz domatesli ve avokado pürelir olarak servis edilir

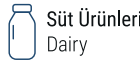
Homemade lime and jalapeno pickled sardines, served on crispy French baguette bread with tomato and avocado purée



Vejetaryen
Vegetarian



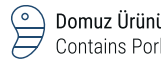
Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

SICAK BAŞLANGIÇ | HOT STARTER

Yoğurtlama | Deep Fried Vegetables "Yoğurtlama"



Zeytinyağında kızartılmış, patates, patlıcan, yeşil ve kırmızı biber, koyun yoğurdu ve sarımsaklı domates sos
Eggplant, red and green peppers fried in olive oil, garlic tomato sauce, sheep yogurt, potato

Tavada Ege Kalamarı | Fried Aegean Calamari



Roka yaprakları, karamelize limon dilimi, tarator sos
Arugula leaves, caramelized lemon slice, tarator sauce

Çıtır Mücver | Crispy Zucchini Fritters



Kişnişli yoğurt sos
Cilantro yogurt sauce

Arnavut Ciğeri | Fried Lamb Liver



Zeytinyağında kızartılmış Balıkesir kuzu ciğeri, sumaklı kırmızı soğan, sotelenmiş sarımsaklı ıspanak kökü ve köz patlıcan
Balıkesir lamb liver fried in olive oil, red onion with sumac and parsley, sautéed spinach roots, and yogurt with roasted eggplant

Ahtapot Tandır | Tandoori Octopus



Buharda pişmiş Ege ahtapotu, kuru bakla kreması, deniz fasulyesi, karides bisque, maydanoz cipşi
Steamed cooked Aegean octopus, dried bean cream, sea beans, bisque, parsley chips

Kozak Fıstıklı Ayvalık Sepet Loru | Ayvalık "Sepet" Cheese with Kozak Pistachios



Taze kekik ve sarımsakla kavrulmuş Kozak fıstıkları, kiraz domates, taze baharatlar, sarımsaklı ktır baget ekmek
Kozak pistachios roasted with thyme and garlic, cherry tomatoes, fresh herbs, garlic crispy baguette

Acılı Sarımsaklı Karides | Chilli Garlic Prawn



Kiraz domates, taze baharatlar, bisque, sarımsaklı ktır baget ekmek
Cherry tomatoes, fresh herbs, bisque, sliced French baguette

Karides Popcorn | Fried Shrimp Popcorn



Deniz tuzlu ya da shichimi baharatlı
Sea salt or shichimi spiced

Izgara Baby Kalamar | Grilled Baby Calamari



Soya soslu ızgara kalamar, sotelenmiş deniz fasulyesi
Grilled calamari with soy sauce, sautéed sea beans

Şarap Soslu Midye | Mussels with Wine Sauce



Beyaz şarap sosu, sarımsak, şili biberi, maydanoz
White wine sauce, garlic, chile pepper, parsley

Ayvalık Sepet Lorlu Ravioli | Ayvalık "Sepet" Curd Ravioli



Ayvalık sepet peyniri, ceviz ve limon kabuğu dolgulu
Ayvalık "sepet" curd cheese, walnut, and lemon zest filling



Vejetaryen
Vegetarian



Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

SALATA | SALAD

Yunan Salata | Greek Salad



Kiraz domates, Çengelköy badem salatalık, kırmızı soğan, çarliston biber, Ayvalık siyah yuvarlama zeytin, Feta peyniri, kapari çiçeği, zeytinli pita ekmeği, gazpacho vinegret
Cherry tomatoes, Çengelköy cucumber, red onion, bell pepper, Ayvalık black olives, feta cheese, caper, pita bread with black olive, gazpacho vinaigrette

Isıpanak Salatası | Spinach Salad



Marine rosto bal kabağı, körpe ısıpanak yaprakları, Balıkesir basma tulum peyniri, kırmızı elma, kabak çekirdeği içi, balzamik vinegret
Marinated roasted pumpkin, fresh spinach leaves, Balıkesir tulum cheese, red apple, pumpkin seeds, balsamic vinaigrette

Ayvalık Tulum Peynirli ve Çilekli Roka Salatası | Ayvalık Tulum Cheese and Strawberry Arugula Salad



Rakula, kuru çilek, badem, Ayvalık tulum peyniri, taze çilek vinegret
Arugula, dried strawberry, almond, Ayvalık tulum cheese, fresh strawberry vinaigrette

Zeytinli Yaz Domatesi Salatası | Summer Tomato Salad with Olives



Ayvalık yuvarlama siyah zeytin ve kırma yeşil zeytinleri, sumaklı ve maydanozlu mor soğan, özel nar pekmezi ve Ayvalık soğuk sıkım zeytinyağı
Ayvalık black and green olives, red onion with sumac and parsley, special pomegranate molasses, Ayvalık cold-pressed olive oil

Panzanella Salatası | Panzanella Salad



Sarımsaklı kruton, Ayvalık yeşil kırma ve siyah yuvarlama zeytinleri, kiraz domates, kapari, Mozzarella, kuru kekik, taze fesleğen, balzamik vinegret
Garlic croutons, Ayvalık green and black olives, cherry tomatoes, capers, mozzarella, dried thyme, fresh basil, balsamic vinaigrette



Vejetaryen
Vegetarian



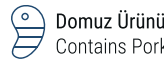
Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

MAKARNA | PASTA

Kalamar ve Karidesli Linguine | Calamari and Shrimp Linguine

Ege kalamarı, karides, kiraz domates, karides bisque

Aegean calamari, shrimp, cherry tomatoes, shrimp bisque



Trüf Mantarlı Linguine | Truffle Linguine

Trüf mantarı püresi, tereyağ ve parmesan peyniri

Truffle mushroom puree, parmesan and butter



Yaban Mantarlı Rizotto | Wild Mushroom Risotto

Kestane, porçini ve istiridye mantarı

Chestnut, porcini, and oyster mushrooms



Spaghetti Alle Vongole | Spaghetti Alle Vongole

Sarımsak, şili biberi, maydanoz

Garlic, chile pepper, parsley



Istakozlu Domates Soslu Linguine | Lobster Linguine with Tomato Sauce

Istakoz Kg. Fiyat

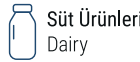
Market Price



Vejetaryen
Vegetarian



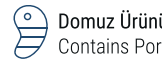
Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

ANA YEMEK - KARADAN | MAIN COURSE - FROM THE LAND

Şaşlık Marineli Izgara Dana Bonfile Şiş | Marinated Beef Tenderloin Skewer

Izgara sebze şiş, sarımsaklı istiridye mantarı, tereyağlı pirinç pilavı, yeşil elmalı cacık sos
Grilled vegetable skewer, garlic oyster mushroom, buttery rice pilaf, cucumber yogurt "cacık" with green apples

Chimichurri Soslu Dana Bonfile | Grilled Beef Tenderloin with Chimichurri Sauce

Lokum bonfile dilimleri, izgara mevsim sebzeleri, kızarmış patates
Beef tenderloin slices, grilled seasonal vegetables, French fries

Dana Milanese | Beef Milanese

Pane edilmiş dana kontrfile, taze baharatlı ve sarımsaklı tereyağı, kızarmış misket patates, karamelize limon
Breaded veal sirloin, butter with fresh herbs and garlic, roasted baby potatoes, caramelized lemon

Çökertme Kebabı | "Çökertme" Kebab

Tereyağlı ve soslu pide, kibrit patates, ev yapımı koyun yoğurdu, sotelenmiş bonfile dilimleri
Buttery and sauced pita bread, shoestring potatoes, homemade sheep yogurt, sautéed beef tenderloin slices

Tavuklu Çökertme Kebabı | Chicken "Çökertme" Kebab

Tereyağlı ve soslu pide, kibrit patates, ev yapımı koyun yoğurdu, sotelenmiş tavuk dilimleri
Buttery and sauced pita bread, shoestring potatoes, homemade sheep yogurt, sautéed chicken slices

Arapsaçlı Kuzu Eti | Lamb Meat with Wild Fennel

Yabani Arap saçı, Balıkesir süt kuzu, arpacık soğan, Ayvalık düğün keşkeği, ev yapımı koyun yoğurdu, zeytinli pita ekmeği
Balıkesir lamb, shallots, "keşkek", homemade sheep yogurt, pita bread with black olive

Kaburga Etli Kuzu Pirzola | Lamb Chop with Rib

Sarımsaklı istiridye mantarı, izgara kuru biber, kızarmış patates
Oyster mushrooms, grilled dried peppers, French fries

Narenciye Marineli Tavuk Şiş | Citrus Marinated Chicken Skewers

Tavuk but, renkli biberler, otlu pancarlı bulgur tabule, izgara beyaz soğan ve karamelize limon
Bell peppers, tabbouleh with beet and herbs, grilled onions and caramelized lemon

Girit Musakka | Crete Moussaka

Kıyma sos ve beşamel sos ile fırınlanmış patlıcan dilimleri
Eggplant slices baked with minced meat sauce and béchamel sauce

Beğendili Et Sote | Sautéed Meat with "Beğendi"

Patlıcan beğendi, klasik mantarlı et sote
Eggplant "beğendi", classic sautéed meat with mushrooms



Vejetaryen
Vegetarian



Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

DENİZDEN | FROM THE SEA

Susam Yağlı ve Portakallı Somon ŐiŐleri | Sesame Oil and Orange Salmon Skewers

Pancarlı ve otlu tabule, ponzu soslu bahe yeşillikleri, karamelize limon

Tabbouleh with beet and herbs, caramelized lemon, garden greens with yuzu

Izgara Levrek Fileto | Grilled Sea Bass Fillet

İncir pekmeziyle fırınlanmış üzümlü domates, Akdeniz yeşillikleri, bakla püresi ve kabak ieđi tempura

Baked grape and tomatoes glazed with fig molasses, Mediterranean greens, bean purée, and zucchini flower tempura

Izgara Ege ipurası | Grilled Aegean Sea Bream

Kırmızı soğanlı roka salatası, ızgara mevsim sebzeleri, rosto misket patates, karamelize limon

Arugula salad with red onions, grilled seasonal vegetables, roasted potatoes, caramelized lemon



Vejetaryen
Vegetarian



Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

SAĞLIKLI TAVSİYELER | HEALTHY RECOMMENDATIONS

ÇORBA | SOUP

Şeker Fasulyeli Sebze Çorbası | Sugar Bean Vegetable Soup

Elma Gazpacho | Apple Gazpacho

SALATA VE BAŞLANGIÇ | SALAD AND APPETIZER

Tahıl Kasesi | Grain Bowl

Kinoa, nohut, maş fasulyesi, Akdeniz yeşillikleri, avokado, yeşil elma, salamura pancar
Quinoa, chickpea, mung beans, Mediterranean greens, avocado, green apple, pickled beets

Kinoa Tabule | Quinoa Tabouleh

Üç renk kinoa, dereotu, maydanoz ve nane yaprakları, avokado, kuru domates, zeytinyağlı incir, kırmızı soğan turşusu
Three-color quinoa, dill, parsley and mint leaves, avocado slices, dried tomatoes, olive oil figs, pickled red onion

SANDVIÇ | SANDWICH

Falafel Burger | Falafel Burger

Ev yapımı glutensiz brioche ekmeği arasında falafel, ekşili tahin sos, kırmızı soğan turşusu
Falafel between homemade gluten-free brioche bread, tangy tahini sauce, red onion pickle

MAKARNA | PASTA

Mevsim Sebzeli Spagetti | Seasonal Vegetable Spaghetti

Zeytinyağında sotelenmiş mevsim sebzeleri
Sautéed seasonal vegetables with olive oil

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Ratatuy | Ratatouille

İsli domates sosla fırınlanmış, kabak, havuç, patlıcan ve domates dilimleri
Baked with smoked tomato sauce, zucchini, carrots, eggplant and tomato slices

Sote Mevsim Sebzeleri | Sautéed Seasonal Vegetables

Susam yağında sotelenmiş soya soslu mevsim sebzeleri, kavrulmuş susam
Seasonal vegetables sautéed in sesame oil with soy sauce, roasted sesame seeds

Biftek Karnabahar | Charred Cauliflower

Baharatlar ile marine edilmiş ızgara karnabahar, sarımsaklı kuru fasulye püresi, chimichurri sos
Grilled cauliflower marinated with spices, garlic bean puree, chimichurri sauce



Vejetaryen
Vegetarian



Glutensiz
Gluten Free



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Domuz Ürünü
Contains Pork



Kuruyemiş
Nuts



Balık
Fish



Alkol
Alcohol



İsteğe göre glutensiz hazırlanabilir.
Upon request may be prepared
gluten free.



Şef'in Önerisi
Chef's Recommendation

*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

TATLI | DESSERT

Ayvalık Lor Tatlısı | Ayvalık Cottage Cheese Dessert

Manda Sütü Fırın Sütlaç | Baked Rice Pudding with Buffalo Milk

San Sebastian Cheesecake | San Sebastian Cheesecake

Tiramisu | Tiramisu

Karamel ve Muzlu Mus | Caramel and Banana Mousse

Portakallı Mascarpone | Orange Mascarpone

Bademli Çikolatalı Mus | Almond Chocolate Mousse

DONDURMA | ICE CREAM



Damla Sakızlı | Mastic

Çikolatalı | Chocolate

Antep Fıstıklı | Pistachio

Karamelli | Caramel

Oreo | Oreo

Parça Çikolatalı Naneli | Mint Chocolate

Türk Kahveli | with Turkish Coffee

Vanilyalı | Vanilla

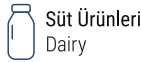
SORBE | SORBET

Çilek | Strawberry

Hindistan Cevizi | Coconut

Limon | Lemon

Mango | Mango



*Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

*Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service attendant before ordering.

**NESİL 1970 Türkiye'nin lezzet haritasındaki
hak ettiği yeri geleceğe taşımaya devam ediyor.**
NESİL 1970 is persistently upholding Türkiye's rightful
position on the flavor map for future generations.

**NESİL 19
70**

NESİL ¹⁹/₇₀