



1 ANTİPASTA / ANTİPASTI

Meksika Usulü Zeytinya lı Taze Fasulye, Kabak Çiçe i Dolması, Yo urtlu Izgara Bamya ve Acılı Balık Füme

Grüne Bohnen mit Olivenöl Mexikanische Art, Gefüllte Zucchini Blüten, Gegrillte Okraschoten mit Joghurt und Pikanter Räucherfisch

2 TAVUKLU TORTİLLA ÇORBASI / TORTILLASUPPE MIT HÄHNCHENFLEISCH

Ki ni ve Sarımsak ile Lezzetlendirilmi Tavukgö sü ile Hazırlanmı Klasik Meksika Çorbası Kızarmı Tortilla Ekmekleri E li inde

Klassische Mexikanische Suppe mit Hähnchenbrust, Aromatisiert mit Koriander und Knoblauch, Serviert mit Gerösteter Tortilla

3 ACILI MANTAR GÜVEÇ / SCHARFE CHAMPIGNONS

Sarımsak ve Acı Biberler ile Fırında Pi irilmi Mantar Güveç

Gebackene Champignons mit Knoblauch und Chili

4 QUASEDİLLAS / QUESADILLAS

Tavuk Parçaları, Avokado Püresi, Çedar Peyniri, Jalapone Biber ile
Chicken Nuggets mit Avokadopüree, Cheddar-Käse und Jalapenos

5 BEFF & NACOS / BEFF & NACHOS

Meksika Fasülyesi, Dana Eti ve Peynir ile Hazırlanmı Naçoz Mısır Cipsleri Acı Sos ile
Maischips mit Mexikanischen Bohnen, Rindfleisch, Käse und Scharfer Sauce

6 ZEYTİN SALATASI / OLIVENSALAT

Domates, So an ve Maydanoz ile Zenginle tirilmi Çekirdeksiz Ye il Zeytinler Limon Sos ile

Grüne Kernlose Oliven mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Zitronen-Dressing

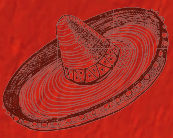
7 FASÜLYE SALATASI / BOHNENSALAT

Siyah Fasulye ile Hazırlanmı , Klasik Meksika Salatası
Klassischer Mexikanischer Salat mit Schwarzen Bohnen

8 AVAKADOLU MISIR SALATASI / MAIS-AVOCADO-SALAT

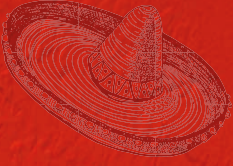
Mevsim Ye illikleri Mısır ve Avakado ile Hazırlanmı Salata Kiraz Domates ve Limon Sos ile

Grüner Salat der Saison, Mais, Avocado und Kirschtomaten mit Zitronendressing



9 CHİLİ CON CORNE / CHILI CON CARNE

Dana Kıyma, Mexico Fasulyesi, Acı Biberler ile
Mit Rindfleisch, Mexikanischen Bohnen und Chilis



10 KÖRİLİ KUZU / CURRYLAMM

Köri ile Lezzetlendirilmi Kısık Ate te Pi irilmi Acılı Kuzu Eti Yeme i
Kırmızı Meksika Pilavı ile

*Geschmortes Scharfes Lammfleisch, Aromatisiert mit Curry,
Dazu Roter Mexikanischer Reis*

11 SUBYE KIZARTMASI (PAN FRIED SQUID) / FRITTIERTER TINTENFISCH

Yüksek Ate te Biberler, Sarımsak Sotelenmi Votka Aromalı Süpye,
Limon Sos ve Ktır Ekmek E li inde

*Mit Paprika und Knoblauch Sautierter Tintenfisch mit Wodka-Aroma,
Serviirt mit Zitronensauce und Croûtons*

12 IZGARA COMBO FAJİTA / GEGRILLTE COMBO-FAJITA

Dana Biftek ve Tavuk Biftek Izgara ile Klasik Combo Fajita
Klassische Combo-Fajita mit Gegrilltem Rindfleisch und Hähnchenfleisch

13 PEYNİRLİ VE MANTARLI VEJETERYAN FAJİTA VEGETARISCHE FAJITA MIT KÄSE UND CHAMPIGNONS

Peynirli ve Mantarlı Vejetaryen Fajita Tortilla Ekmekleri E li inde
Vegetarische Fajita mit Käse und Champignons

14 MEKSİKA USULÜ KÖFTE (ALBONDIGAS) MEXIKANISCHE FLEISCHKLÖSSCHEN

Mısır Ya nda Kızartılmı Misket Köfteler, Acılı Domates Sosu ile
In Maisöl gebratene Fleischklößchen mit Scharfer Tomatensauce

15 MEKSİKA USULÜ EKMEK TATLISI MEXIKANISCHES BROTDESSERT

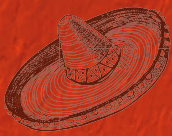
Dry Shery, Badem, Üzüm ve Peynirli Klasik Meksika Tatlısı
Klassisches Mexikanisches Dessert mit Dry Sherry, Mandeln, Rosinen und Käse

16 CHURROS / CHURROS

Klasik Meksika Tatlısı
Klassisches Mexikanisches Dessert

17 DONDURMALI MEYVE GLAZE / GLASIERTES OBST MIT EIS

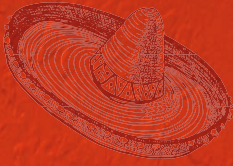




1 ANTIPASTO / АНТИПАСТИ

Mexican Style Green Beans in Olive Oil, Stuffed Quash Blossoms, Grilled Okra with Yoghurt and Hot Smoked Fish

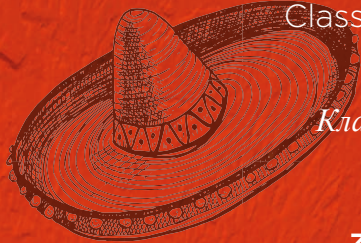
Спаржевая фасоль по-мексикански, фаршированные цветы кабачков, баклажаны на гриле с йогуртом и острая копченая рыба



2 CHICKEN TORTILLA SOUP / КУРИНЫЙ СУП С ТОРТИЛЬЕЙ

Classical Mexican Soup Made of Chicken Breast Seasoned with Coriander and Garlic, Served with Roasted Tortilla Bread

Классический мексиканский суп, приготовленный из куриной грудки с кориандром и чесноком, подается с жареной тортильей



3 HOT MUSHROOM STEW / ОСТРЫЕ ГРИБЫ В ГЛИЯНОМ ГОРШКЕ

Mushroom Stew Baked in The Oven with Garlic and Hot Peppers

Тушеные грибы, приготовленные в духовке с чесноком и острым перцем

4 QUESADILLA / КЕСАДИЛЬЯ

Chicken Meat, Avocado Puree, Cheddar and Jalapeño Pepper

Кусочки курицы, пюре из авокадо, сыр чеддер, перец халапеньо

5 BEEF & NACHOS / ГОВЯДИНА И НАЧО

Nachos Chips Made with Mexican Beans, Beef and Cheese, Served with Hot Sauce

Кукурузные хлопья начо с мексиканской фасолью, говядиной и сыром под острым соусом

6 OLIVE SALAD / САЛАТ ИЗ ОЛИВОК

Coreless olives Enriched with Tomatoes, Onion and Parsley, Served with Lemon Sauce

Оливки без мякоты с помидорами, луком, петрушкой с лимонным соусом

7 BEAN SALAD / ФАСОЛЕВЫЙ САЛАТ

Classical Mexican Salad, Prepared with Black Beans

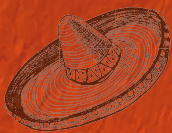
Классический мексиканский салат, приготовленный из черной фасоли

8 CORN SALAD WITH AVOCADO КУКУРУЗНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО

Salad Made with Seasonal Greens, Corn and Avocado, Served with Cherry Tomatoes and Lemon Sauce

Сезонная зелень, кукуруза, авокадо, помидоры черри и лимонный соус

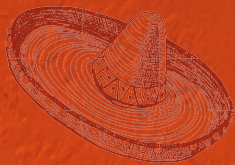




9 CHILI CON CARNE / *ЧИЛИ КОН КАРНЕ*

Beef Mince, Mexican Beans, Hot Peppers

Говяжий фарш, мексиканская фасоль, острый перец



10 LAMB CURRY / *ЯГНЯТИНА КАРРИ*

Hot Lamb Dish, Seasoned with Curry, Cooked on Low Heat
Served with Red Mexican Rice

Острая ягнятина, приготовленная на медленном огне с карри с красным мексиканским пловом

11 PAN FRIED SQUID / *ЖАРЕННЫЙ В ПАНИРОВКЕ КАРАКАТИЦА*

Squid Seasoned with Vodka, Sautéed with Pepper and Garlic on High Heat,
Served with Lemon Sauce and Croutons

*Печенье на сильном огне перцы, сое из каракатицы с чесноком и водкой,
подается с лимонным соусом и сухарями*

12 GRILLED COMBO FAJITA / *КОМБО ФАХИТА НА ГРИЛЕ*

Classical Combo Fajita with Grilled Beef Steak and Chicken Steak

Классическая комбо фахита на гриле с говяжим и куриным бифитексом

13 VEGETARIAN FAJITA WITH CHEESE AND MUSHROOM *ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ФАХИТА С СЫРОМ И ГРИБАМИ*

Vegetarian Fajita with Cheese and Mushroom, Served with Tortilla Bread

Вегетарианская фахита с сыром и грибами с тортильей

14 ALBONDIGAS / MEXICAN STYLE MEATBALL *АЛЬБОНДИГАС / ФРИКАДЕЛЬКИ ПО-МЕКСИКАНСКИ*

Small meatballs fried in corn oil, served with hot tomato sauce

*Жаренные на кукурузном масле фрикадельки с острым
томатным соусом*

15 MEXICAN STYLE BREAD DESSERT *ХЛЕБНЫЙ ДЕСЕРТ ПО-МЕКСИКАНСКИ*

Classical Mexican Dessert with Dry Sherry,
Almond, Grape and Cheese

*Классический мексиканский десерт, подается с сухим хересом,
миндалем, виноградом и сыром*

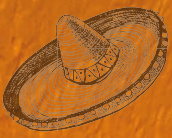
16 CHURROS / *ЧУРРОС*

Classical Mexican Dessert

Классический мексиканский десерт

17 FRUIT GLAZE WITH ICE-CREAM / *ФРУКТЫ В ГЛАЗУРИ С МОРОЖЕНЫМ*





VEGAN MENÜ / ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ / VEGAN MENU / VEGANER MENU

1 SOPE DE MAIZ / СОПЕ ДЕ МАИЗ / SOPE DE MAIZ KLEINE, DICKE MAISTORTILLA MIT BOHNEN, KÄSE UND SOSSE

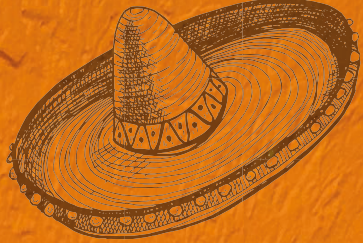


Taze Mısır Suyunda Pişirilmiş, Soğan, Sarımsak, Kereviz, Kiraz Domates, Biber, Mantar ve Patates Suyu Çorba, Fındık Turp, Limon ve Kızarmış Tortilla Kırırları Eşliğinde Acılı Çorba

Приготовленный в Свежем Кукурузном Соке, Лук, Чеснок, Сельдерей, Помидоры Черри, Суп из Перца, Грибов и Картофельного Бульона. Ореховый Суп с Редисом, Лайм, и Острый Суп с Поджаренными Лепешками

Soup Made with Onion, Garlic, Celery, Cherry Tomato, Pepper, Mushroom and Potato in Fresh Maize Juice. A Hot Soup Served with Mini Radish, Lemon and Toasted Tortilla Crumbs

Gekocht in frischem Maissaft, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Kirschtomaten, Paprika, Pilz- und Kartoffelsaftsuppe. Bittere Suppe mit Haselnuss-Rettich, Zitrone und gebratenen Tortilla-Krümeln.



2 VEGAN NACHOS / ВЕГАНСКИЕ НАЧОС VEGAN NACHOS / VEGANE NACHO PLATTE

Sebzeli Nachos, Guacamole Sos, Vegan Cheddar, Taze Chili Biber, Domates Soğan ve Mısır

Овоиные Начос, Соус Гуакамоле, Веганский Чеддер, Свежий Перец Чили, Томат Лук и Кукуруза

Vegetable Nachos, Guacamole Sauce, Vegan Cheddar, Fresh Chili Pepper, Tomato, Onion and Maize

Gemüsenachos, Guacamole-Sauce, veganer Cheddar, frische Chilischoten, Tomaten, Zwiebeln und Mais

3 TEMPEH TORTILLA SALAT / САЛАТ ТЕМПЕ ТОРТИЛЬЯ TEMPEH TORTILLA SALAD / SALAT MIT TEMPEH-TORTILLA

Kızarmış Tortilla, Marul, Domates, Zeytin Dilimi, Kırmızı Soğan ve Kırmızı Biber ile Chipotle Soslu Salata

Жареная Лепешка, Салат, Помидоры, Ломтики Оливок, Красный Лук И Салат с Соусом Чипотле с Паприкой

Chipotle Sauce Saad with Toast Tortilla, Lettuce, Tomato, Olive, Red Onion and Red Pepper

Salat mit Gebratenen Tortilla, Lattich, Tomate, Olivenscheibe, rote Zwiebel, Chipotle-Dressing und Paprika

4 POZOLE VEGAN (VEGAN YAHNİSİ) ПОЗОЛЕ ВЕГАН (ВЕГАНСКОЕ РАГУ) / POZOLE VEGAN (VEGAN STEW) VEGANE ROTE POZOLE (VEGANES RAGOUT)

Nohut, Mısır, Cajun Fıstığı ve Pozole Vegan Baharatlı Havuç, Taco ve Lahana, Kişniş ve Lime Limon ile Harmanlanmış Meksika Yahnisi

Нут, Кукуруза, Орехи Кешью и Позоле, Веганская Острая Морковь, Тако и Капуста, Мексиканское Рагу с Кориандром и Лаймом

Mexican Stew with Chickpea, Maize, Cajun and Pozole Vegan Spicy Carrot, Taco and Cabbage, Coriander and Lime

Kichererbsen, Mais, Cajun-Nüsse und Pozole Vegane würzige Karotte, Taco und Kohl, Mexikanisches Ragout mit Koriander und Limette

5 KEK FIESTA / ТОРТ ФИЕСТА / CAKE FIESTA / TORTE FIESTA

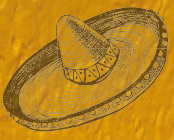
Meksika Fasulyesi ve Kakaolu Sıcak Kek Soya Krem Sos, Orman Meyveleri ve Pudra Şekeri

Мексиканский Горячий Пирог с Фасолью и Какао Соевый Соус, Лесные Ягоды и Сахарная Пудра

Warm Cake with Mexican Beans and Cocoa Soy Cream Sauce, Wild Berries and Powdered Sugar

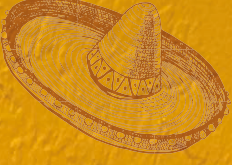
Heiße Torte mit mexikanischen Bohnen und Kakao, Sojasahne-Sauce, Waldfrüchte und Puderzucker





ADA MEKSİKA ÇOCUK MENÜ

«ОСТРОВ МЕКСИКА» ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ISLAND MEXICO KIDS MENU

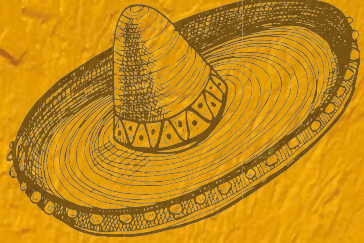
INSEL MEXIKANISCHES KINDER-MENU

*Tereyađlı penne makarna,tavuk göđüs ızgara ve kızarmıř dana sosis,
kızarmıř patates eřliđinde*

*Паста пенне с маслом, куриная грудка гриль и жареная говяжья колбаса
с жареным картофелем*

*Penne pasta with butter, grilled chicken breast and fried beef sausage,
accompanied with fried potatoes*

*Penne mit Butter, gegrillter Hühnerbrust und gebratener Rinderwurst,
dazu Bratkartoffeln*





f | @ | / susesiluxury

susesi
LUXURY RESORT

www.susesihotel.com

0242 710 24 00