

SAĞLIĞINIZ BİZİM İÇİN ÖNEMLİ YOUR HEALTH MATTERS TO US

Restoranlarımızda siz değerli müşterilerimize sunduğumuz gıdaların kaliteli ve lezzetli olmasının yanı sıra sağlıklı ve güvenilir olmasına da büyük önem veriyoruz.

Mutfaklarımızda hijyen ve gıda güvenliği kurallarının en üst seviyede tutulabilmesi amacıyla ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı çerçevesinde üretim yapıyor, mutfaklarımızı gıda güvenliği uzmanlarına periyodik olarak kontrol ettiriyor, gıdalarımızı analiz ettiriyor ve personellerimizi sürekli eğitimler ile bilinçlendiriyoruz.

We strongly believe that the food we serve to you, our valued customers, in our restaurants is of high quality and tasty but also healthy and safe.

We work in accordance with the ISO 22000 Food Safety Management System Standard to keep hygiene and food safety at the highest level in our kitchen; we have our kitchens regularly inspected by food safety specialists, our foods regularly analyzed and we continuously provide training to our staff.

GIDA ALERJİNİZ VAR MI? DO YOU HAVE FOOD ALLERGIES?

Eğer gıda alerjiniz veya intoleransınız varsa ürünlerimizin içeriği hakkında servis personelimizden detaylı bilgi alabilirsiniz.

If you have food allergies or intolerance, you can have detailed information from our service staff about the ingredients of our food.

ALERJEN MADDELER & ÜRÜNLER ALLERGENIC FOODS & PRODUCTS

Glüten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve ürünleri, kabuklu deniz mahsülleri ve ürünleri, yumurta ve ürünleri, balık ve ürünleri, yerfıstığı ve ürünleri, soya fasulyesi ve ürünleri, süt ve ürünleri (laktoz dahil), yemişler, badem, fıstık, ceviz, kaju fıstığı, pıkan cevizi, brezilya fındığı, antep fıstığı, macadamia fındığı, queensland fındığı ve ürünleri, kereviz ve ürünleri, hardal ve ürünleri, susam tohumu ve ürünleri, kükürt dioksit ve sülfidler (SO₂), acı bakla ve ürünleri (lupin)

Cereals and cereal products that contain gluten (wheat, rye, oat, spelt, kamut or hybrid types of these), shellfish and shellfish products, egg and egg products, fish and fish products, peanut and peanut products, soybean and soybean products, milk and dairy products (including lactose), nuts almond, peanut, walnut, cashew nut, pecan, brazil nut, pistachio, macadamia nut, queensland nut and nut products, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame seeds and products, sulphur dioxide and sulphides, lupine and lupine products



Vejeteryan
Vegetarian



Helal
Halal



Coğrafi işaret
Geographical
indication



Glütensiz ürünlerden
üretilmiştir.
Made with gluten-free
products



Dünya mutfağı
World cuisine

www.nalia.com.tr



Temassız Online Menü İçin
QR KODU
Telefonunuza Okutunuz



nallia
KARADENİZ MUTFAĞI

Aromatik Mutfak Kùltürü

Sùrdürülebilirliđi temel ilke olarak kabul ediyor, geleneksel lezzeti yaşatarak ve yenilikçi bir anlayışla hizmet veriyoruz. Üreticilerimize, çalışanlarımıza ve misafirlerimize etik değerler üzerine kurulu, doğaya ve kent yaşamına saygılı bir anlayışla büyüyoruz ve lezzetimizi her gün sayısı artan misafirlerimizle buluşturuyoruz.

Damlalardan oluşan kùltür ve zor bir coğrafyanın sınırlı tarım alanlarından doğal yetişen sebze ve meyvelerle mutfak kùltürümüzün sürdürülebilirliğini sağlıyoruz. Yaylalardan, denizden, vadilerden ve derelerden gelen ne varsa, katkısız, sade ve sağlıklı bir mutfak kùltürüne dönüştüğü yerdesiniz.

Tadına baktığınız her lezzette Karadeniz'in Doğası, şeflerin Mahareti, Nalia'nın özeni ve birikimi var.

Tutkuyla hazırlanan, eşsiz lezzetleri keşfedin!

Aromatic Culinary Culture

We embrace sustainability as a core principle, preserving traditional flavors while serving with an innovative approach. We grow with an understanding based on ethical values, respectful of nature and urban life, towards our producers, employees, and guests, and we share our flavors with our ever-growing number of guests every day. We ensure the sustainability of our culinary culture with vegetables and fruits that grow naturally in limited agricultural areas of a challenging geography, shaped by a culture of drops. Whatever comes from the highlands, the sea, the valleys, and the streams, you are in a place where it is transformed into an additive-free, simple, and healthy culinary culture. In every flavor you taste, there is the nature of the Black Sea, the skill of the chefs, and the care and expertise of Nalia.

Discover unique flavors prepared with passion! Discover unique flavors prepared with passion!

Nalia Karadeniz Mutfağı

KAHVALTI BREAKFAST

Yöresel Rize Kahvaltısı “Kişi Başı” **En az iki kişilik hazırlanır.

Yöresel tel peyniri, 'Ezine' beyaz peyniri, 'Kars' eski kaşar peyniri, likapa (mavi yemiş) reçeli, çtır kabak reçeli, Karadeniz yayla balı, yöresel taze süt kaymağı, fındık ezmesi, zeytinyağlı ve cevizli kuru domates, yeşil zeytin, siyah zeytin, sahanda sucuk, Hemşin mıhlama/muhlama, tereyağlı minci, tereyağlı yumurta, peynirli kalem börek, domates, biber, Çengelköy salatalık, mevsim yeşillikleri, el yapımı ekmekler ve sınırsız çay.

Regional Breakfast Special For Rize "Per Person" **Minimum for two people

Tradational string cheese, 'Ezine' feta cheese, 'Kars' aged kashar cheese, blueberry jam, crispy pumpkin jam, Blacksea highland honey, fresh clotted cream, hazelnut butter, sun-dried tomatoes with olive oil and walnut, green olive, black olive, Fried Sujuk on 'Sahan', 'Hemşin' mıhlama/muhlama, sunny side up eggs with butter, fried pastry rolls with cheese, tomato, pepper, 'Çengelköy' cucumber, seasonal greens, our oven's bread basket, Turkish tea (unlimited).



24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

Kahvaltı Tabakı (2 Bardak Çay)

Yöresel telli peynir, Kars eski kaşarı, Ezine beyaz peynir, likapa (mavi yemiş) reçeli, bal, kaymak, tereyağı, yeşil zeytin, siyah zeytin, haşlanmış yumurta, 3 adet kalem börek, Çengelköy salatalık, domates, biber, maydanoz, roka, ceviz, kuru kayısı.

Breakfast Plate (2 Glass Of Turkish Tea)

Tradational string cheese, Kars aged kashar cheese, Ezine feta cheese, blueberry jam, honey, fresh clotted cream, green olive, black olive, boiled egg (7min.), fried pastry rolls with cheese, Çengelköy cucumber, tomato, pepper, parsley, rocket, walnut, dried apricot.



İsteğini seç, İsteddiğini al KENDİ KAHVALTINI OLUŞTUR

“Pick One, Get One” Create Your Own Breakfast

Sahanda Sıcaklar

Side's from “SAHAN Pan”

Hemşin Mıhlama/Muhlama

Hemşin Mıhlama/Muhlama (Roasted tradational Blacksea highland corns flour, butter, kolot cheese)

Tereyağlı Minci

Butterly 'Minci' (Warmed cheese curd, butter)

Sahanda Menemen

Menemen (Eggs scrambled with tomato and pepper)

Sahanda Sucuk

Fried Sujuk on 'Sahan' (Fermanted beef sujuk, butter)

Sahanda Rize Kavurma

'Rize' Roasted Beef on Sahan (Traddational roasted beef, butter)

Sahanda Tereyağlı Yumurta

Sunny Side Up Eggs (2 eggs, butter)

Tereyağlı Yumurtalı Pazı Kavurma

Roasted Chard with Egg



İsteğini seç, İsteddiğini al

KENDİ KAHVALTINI OLUŞTUR

Pick One, Get One Create Your Own Breakfast



Yöresel Telli Peynir
Traditional String Cheese
✓



Kars Eski Kaşar Peyniri
Kars Aged Cheese
✓



Tulum Peyniri
Tulum Cheese
✓



Ezine Beyaz Peyniri
Ezine Feta Cheese
✓



Izgara Hellim Peyniri
Grilled Halloumi Cheese
✓



Zeytin Tabağı
Marinated Olives
✓



Tereyağı
Butter
✓



Zeytinyağlı, Cevizli Kuru Domates
Sun Dried Tomatoes olive oil, walnuts and green olives
✓



Karalahana Reçeli
Collard Greens Jam
✓



Çıtır Kabak Reçeli
Crispy Pumpkin Jam
✓



Fındık Ezmesi
Hazelnut Butter
✓



Likapa Reçeli
(Mavi Yemiş)
Blueberry Jam
✓



Karadeniz Yayla Balı
Honey from the Black Sea Highland
✓



Yöresel Taze Süt Kaymağı
Fresh Clotted Cream
✓



Kakaolu Fındık Kreması
Chocolate Hazelnut Butter
✓



Tahin & Pekmez
Tahini & Grape Molasses
✓



Likapalı Yoğurt
(Mavi Yemiş)
Blueberry Yoghurt
✓

İsteğini seç, İsteddiğini al

KENDİ KAHVALTINI OLUŞTUR

Pick One, Get One Create Your Own Breakfast



Sebzeli Kaygana

Kaygana

Wrapped crepe with vegetables



Peynirli

Kalem Börek

Cheese Fried Pastry Rolls



Ballı Cevizli

Kaygana

Wrapped crepe with honey and walnut



Patates Tava

French Fries



Sade Omlet

Plane Omelette



Yumurtalı

Ekmek

Pan Fried Bread with Egg



Peynirli Omlet

Cheese Omelette



Sokak Simiti

'Simit'

Tradational baked bagel with susame



Mevsim Yeşilliği

Seasonal Greens



Çay

Turkish Tea

Pot Çay

Pot of Tea

Sıkma Portakal

Fresh Orange Juice

Ballı Süt

Warm Milk with Honey

Haşlanmış Yumurta

Boiled Egg



Söğüş Tabağı

Bahçe domatesi, 'Çengelköy' salatalık, taze yeşillik

Cold Cuts

Tomato, 'Çengelköy' cucumber, greens



BAŞLANGIÇLAR APPETIZERS - STARTERS

MISIR EKMEĞİ TRADITIONAL BLACK SEA CORN BREAD



“Taş Değirmenden Sofraya”
“From Stone Mill to Table”

SEBZELİ MISIR EKMEĞİ CORN BREAD WITH VEGETABLES



KARALAHANA ÇORBASI TRADITIONAL COLLARD GREENS SOUP



“Efsanelerin Buluşması”
“Meeting of Legends”

SOĞUK MISIR ÇORBASI

(MEVSİMİNDE)
COLD CORN SOUP
(IN SEASON)



MERCİMEK ÇORBASI

LENTIL SOUP



NALIA SEBZELİ BALIK ÇORBASI

Kereviz, havuç, patates, yeşil ve kırmızı kapya biber

'NALIA' FISH SOUP

Seosanal vegetables and cream



ARA SOĞUKLAR/ZEYTİNYAĞLILAR

COLD STARTERS/OLIVE OIL DISHES



ZEYTİNYAĞLI MANTAR
OLIVE OIL MUSHROOM



ENGİNAR
ARTICHOKE



HOŞAF
FRUIT COMPOTE



ZEYTİNYAĞLILAR OLIVE OIL DISHES

Soslu Patlıcan
Eggplant with Sauce



Yaprak Sarma
Stuffed Vine Leaves



Taze Fasulye
String Beans



Enginar
Artichoke



Zeytinyağlı Mantar
Olive Oil Mushroom



Karışık Zeytinyağlı Tabağı
Mixed Plate of Food Cooked with Olive Oil



ARA SOĞUKLAR COLD STARTERS

Hoşaf (*Mevsiminde-kuru incir, kuru üzüm ve badem)
Fruit Compote (*In season-dried figs, raisins and almonds)



Karışık Turşu
Mixed Vegetables Pickle



Fasulye Turşu
String Bean Pickle



Süzme Yoğurt
Strained Yoghurt



Cacık
Cacık (Made with yoghurt, water and diced cucumbers)



SALATALAR SALADS

NALİA SALATA

Tulum peyniri, Akdeniz yeşillikleri, ceviz, kuru üzüm, domates, salatalık, havuç, likapalı sos

NALİA SALAD

Tulum cheese, Mediterrian greens, walnut, dry grape, tomato, cucumber, carrot, blueberry sauce

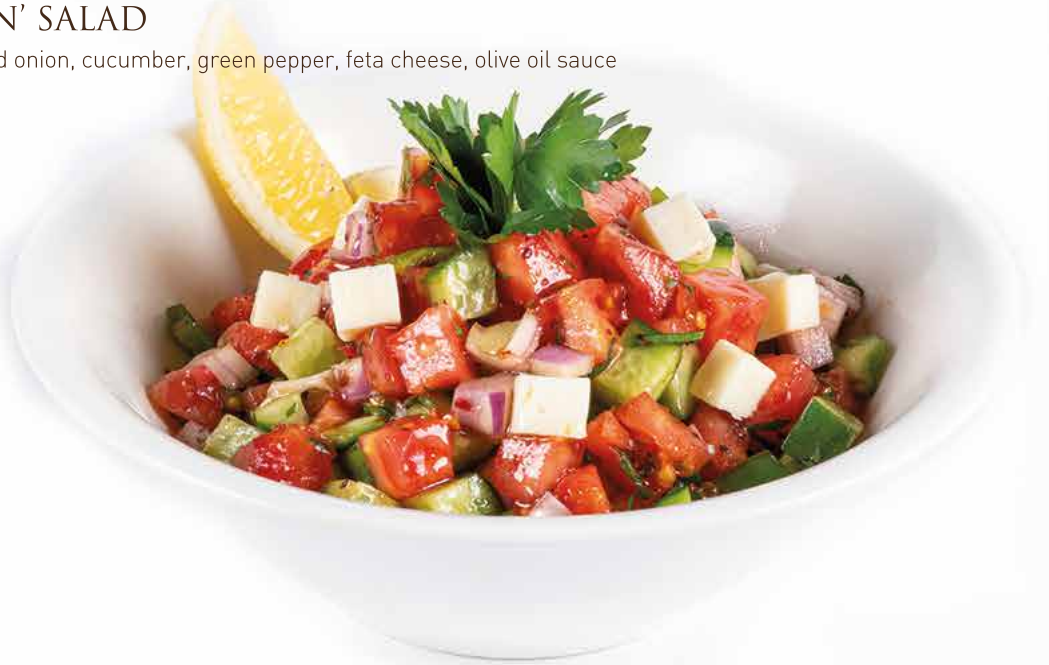


ÇOBAN SALATA

Domates, kırmızı soğan, salatalık, yeşil biber, beyaz peynir, zeytinyağlı sos

'ÇOBAN' SALAD

Tomato, red onion, cucumber, green pepper, feta cheese, olive oil sauce



IZGARA TAVUKLU SALATA

150 gr Tavuk but ızgara, Akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, havuç, sezar sos

SALAD WITH GRILLED CHICKEN

150 gr grilled chicken, Mediterrian greens, tomato, cucumber, carrot, caesar sauce



IZGARA HELLİM SALATA

100 gr Hellim peyniri, Akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, havuç, sezar sos

GRILLED HALLOUMI CHEESE SALAD

100 gr Halloumi cheese, Mediterrian greens, tomato, cucumber, carrot, ceaser sauce



TON BALIKLI SALATA

160 gr ton balığı, Akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, kapari çiçeği, havuç, zeytinyağlı sos

TUNA FISH SALAD

160 gr tuna fish, Mediterrian greens, tomato, cucumber, caper, carrot, olive oil sauce



STEAK SALATA

100 gr dana bonfile, Akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, havuç, hardal sos

STEAK SALAD

100 gr beef tenderloin, Mediterrian greens, tomato, cucumber, mustard sauce





“Geleneksel ‘Lezzet”

"Traditional Taste"

HAMSİ ÇİLİHTASI / HAMSİLİ MÜCVER
TRADITIONAL ANCHOVY HASH BROWN

“Deniz ile Toprağın ‘Buluşması”

“The Meeting of the Sea and the Land”



HAMSİLİ PİLAV (MEVSİMİNDE)

** Sadece Karadeniz hamsisi kullanılmaktadır.

TURKISH PILAF WITH ANCHOVY (IN-SEASON)

** Only Black Sea anchovy is used.

ETLİ RİZE KARALAHANA SARMA
"RIZE" STUFFED COLLARD GREENS ROLLS WITH MEAT



TEREYAĞLI TURŞU KAVURMA

Kokulu kara üzüm pekmezli karamelize soğan ve taze fasulye turşusu

SAUTED PICKLES WITH BUTTER

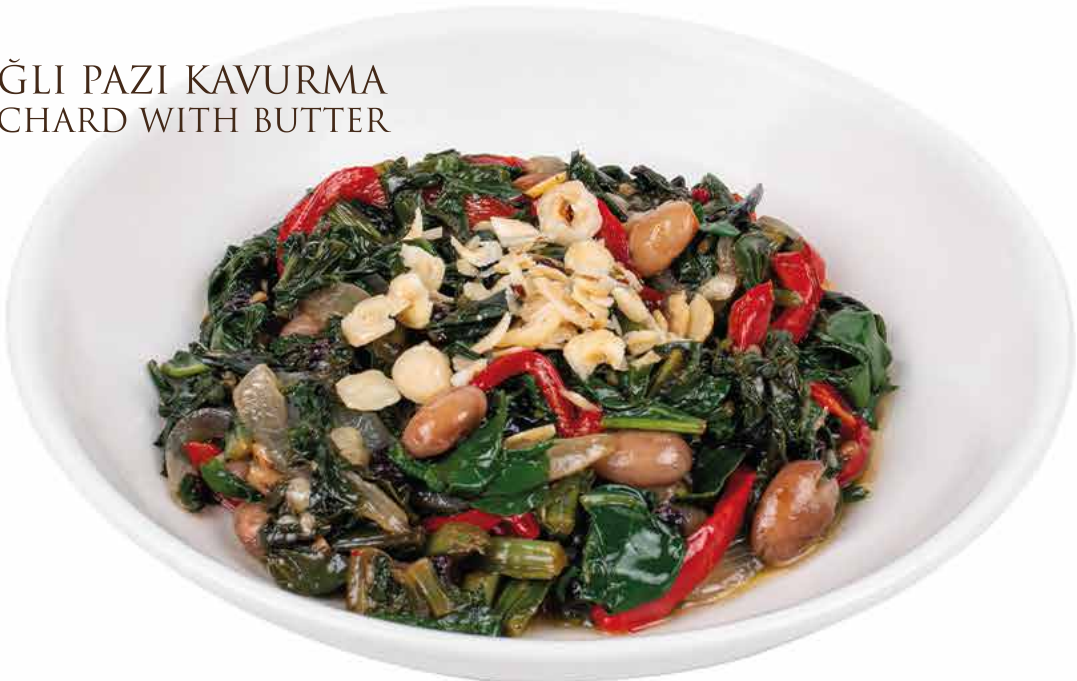
Caramelized onion with Isabella grape molasses and green beans



"Geçmişten Geleceğe"

"From Past to Future"

TEREYAĞLI PAZI KAVURMA
SAUTED CHARD WITH BUTTER



ARA SICAKLAR HOT APPETIZERS

“Yaylalarımızdan Yedigâr”
“A keepsake from our plateaus”

HEMŞİN MIHLAMA/MUHLAMA
‘HEMSIN’ MIHLAMA/MUHLAMA

Regional corn flavor, kolot cheese, butter



HAMSİ TAVA (MEVSİMİNDE)

** Sadece Karadeniz hamsisi kullanılmaktadır.

FRIEDPAN ANCHOVY (IN SEASON)

** Only Black Sea anchovie is used.

“Karadeniz Klasîği”
“A Black Sea Classic”



TEREYAĞLI ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI
BULGUR PILAF WITH VERMICELLI AND BUTTER



ZERDEÇALLI KURU ÜZÜMLÜ BASMATİ PİRİNÇ PİLAVI

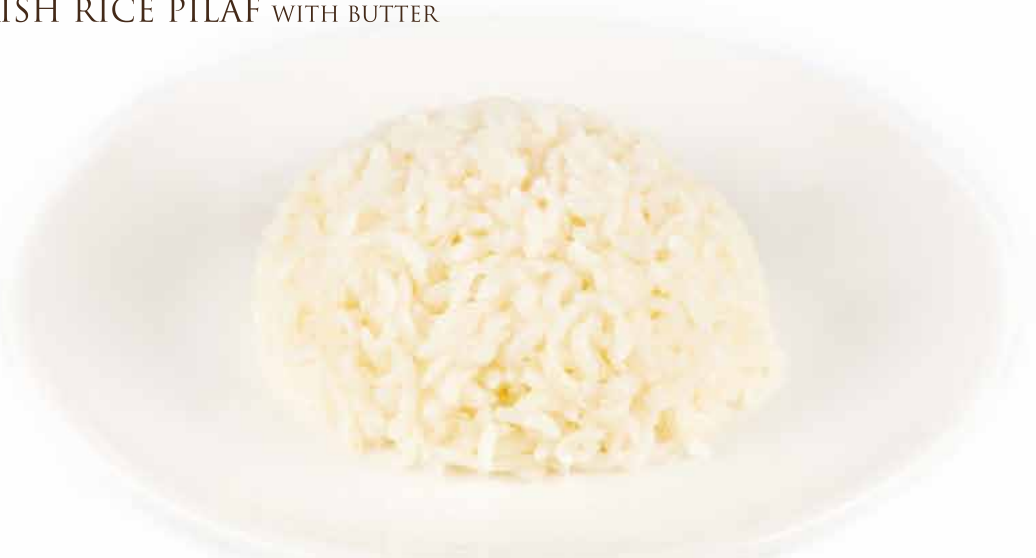
* Badem

BASMATI PILAF WITH TURMERIC AND RAISINS

* Almond



TEREYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI
TURKISH RICE PILAF WITH BUTTER



MAKARNALAR PASTA

FESLEĞEN SOSLU MAKARNA
PENNE WITH BASIL PESTO SAUCE



BONFILE VE MANTARLI MAKARNA
PENNE WITH STEAK AND MUSHROOM



NALIA KITIR MANTI
NALIA CRISPY 'MANTI'



MAKARNALAR PASTA

Kıymalı ve Domates Soslu Makarna

Domates sos ve 100 gr dana kıyma kullanılmaktadır.

Penne with 'Bolognese' Sauce

Tomato sauce, bolognese sauce and parmesan cheese



Fesleğen Soslu Makarna

Parmesan peyniri, sızma zeytinyağı

Penne With Basil Pesto Sauce

Parmesan cheese, virgin olive oil



Bonfile ve Mantarlı Makarna

Kültür mantarı ve 100 gr dana bonfile kullanılmaktadır.

Penne with Steak and Mushroom

100 gr beef tenderloin with mushroom



Tavuklu ve Mantarlı Makarna

Krema ve parmesan peyniri ve 100 gr tavuk kullanılmaktadır.

Penne with Chicken and Mushroom

100 gr chicken, cream and parmesan



Nalia Ktır Mantı

Tereyağında kızartılmış parça etli mantı, yoğurt

NALIA Crispy 'Manti'

Crispy beef dumpling, yoghurt sauce

Somonlu Makarna

Krema sosu, parmesan peyniri ve 80 gr Norveç somonu kullanılmaktadır.

Penne with Salmon

Cream sauce, parmesan cheese and 80 g Norwegian salmon



Sade Makarna

Plane Pasta



ANA YEMEKLER

MAIN COURSES



BEĞENDİLİ RİZE KAVURMA
'RİZE BEĞENDİLİ' ROASTED BEEF
Eggplant puree with milk, 'Rize' roasted beef

"Geçmişe 'Kaşık Salla"
"Dip a Spoon into the 'Past"



RİZE KAVURMA
350 gr çiğ, 200 gr pişmiş
'RİZE' SLOW-COOKED BEEF SAUTED
350 gr raw, 200 gr cooked



ÇAYELİ KURU FASULYE
'ÇAYELİ' WHITE BEAN STEW
Tradational 'Rize' style



“Geleneye Kaşık Salla”
“Dip a Spoon into the Tradition”



LEVREK BUĞULAMA

400-600 gr bütün levrek kullanılmaktadır.

STEW SEE BASS

400-600 gr see bass, tomato, peppers,
lemon, white onion, orange



KUZU TANDIR (180-200 gr)
SLOW COOKED LAMB TANDOORI



ZERDEÇALLI PİLAVLI KUZU TANDIR (180-200 gr)
LAMB TANDOORI WITH RICE IN TURMERIC



*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.
24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

KEŞKEKLİ KUZU TANDIR (180-200 gr)
LAMB TANDOORI WITH WHEAT KESHKEK



BEĞENDİLİ KUZU TANDIR (180-200 gr)
LAMB TANDOORI WITH BEGENDI



ÇITIR KUZU KEŞKEK (180-200 gr)
CRISPY WHEAT KESHKEK WITH LAMB



*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.
24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

TAVA YEMEKLERİ

PAN FLAVORS 'RİZE' STYLE



SOMONLU RİZE TAVA

Özel baharat karışımı, soğan, renkli biberler ve 150 gr Norveç somonu kullanılmaktadır.

'RİZE' PANFRIED SALMON

Onion, peppers, special herbs sauce and 150 gr Norveç salmon



TAVUK ETLİ 'RİZE' TAVA

Özel baharat karışımı, soğan, renkli biberler ve 150 gr tavul eti kullanılmaktadır.

'RİZE' PANFRIED CHICKEN

Beef sirloin, onion, peppers, special herbs sauce and 150 gr chicken

*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.

24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

DANA ETLİ RİZE TAVA

Özel baharat karışımı, soğan ve renkli biberler ve 150 gr dana kontrfile kullanılmaktadır.

'RİZE' PANFRIED BEEF

150 gr beef sirloin, onion, peppers, special herbs sauce



İSTİRİDYE MANTARLI RİZE TAVA

İstiridye mantar, özel baharat karışımı, soğan ve renkli biberler

'RİZE' PANFRIED OYSTER MUSHROOM

Oyster mushroom, onion, peppers, special herbs sauce



“Doğadan Gelen Sağlık”
“Health From Nature”

*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.

24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

“Asırlardır Süren Gelenek”
“Tradition Sustains since Centuries”



AKÇAABAT KÖFTE (200 gr)

Tereyağlı şehriyeli bulgur pilavı, seçmeli garnitür ve ıslama ekmek

AKÇAABAT KOFTE (200 gr)

Bulgur pilaf with vermicelli and butter, optional garnish and bread soaked in beefbroth

ÖZEL SOSLU TAVUK BİFTEK

Zerdeçalı basmati pilavı, seçmeli garnitür ve 240 gr tavuk biftek kullanılmaktadır.

CHICKEN STEAK WITH SPECIAL SAUCE

Basmati pilaf with turmeric, optional garnish and 240 gr chicken

*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.

24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.



KUZU PİRZOLA

Zerdeçalı basmati pilavı, seçmeli garnitür ve 220-240 gr kuzu pırzola kullanılmaktadır.

LAMB CHOP

Basmati pilaf with turmeric, optional garnish and 220-240 gr lamb chop



DANA ANTRİKOT

Zerdeçalı basmati pilavı, seçmeli garnitür ve 350 gr antrikot kullanılmaktadır.

BEEF RIB-EYE

Basmati pilaf with turmeric, optional garnish and 350 gr beef rib-eye

*Gösterilen gramajlar çiğ et gramajıdır.

24.01.2026 tarihinden itibaren bu fiyatlar uygulanmaktadır. Fiyatlara bütün vergiler dahildir.

GARNİTÜRLER

SIDE DISHES

İsteğini seç, İsteddiğini al

KENDİ GARNİTÜRÜNÜ SEÇ

“Pick One, Get One” – Create Your Own Plate



KEŞKEK

Buğday, ilikli kemik suyu.

KESHKEK

Wheat, bone marrow broth.



KARIŞIK SEBZE

Sadeyağ ile sotelenmiş karnabakar, brokoli, havuç, fasulye ve renkli biberler.

MIXED VEGETABLES

Cauliflower, broccoli, carrots, beans, and colorful peppers sautéed in clarified butter.



PAZI KAVURMA

Taze pazı, kapy biber, karamelize soğan, barbunya ve file fındık ile

SAUTED CHARD

Fresh chard, capia pepper, caramelized onion, kidney beans, and hazelnuts



BEĞENDİ

Közlenmiş patlıcan, süt ve tereyağı.

BEGENDI

Roasted eggplant, milk and butter.

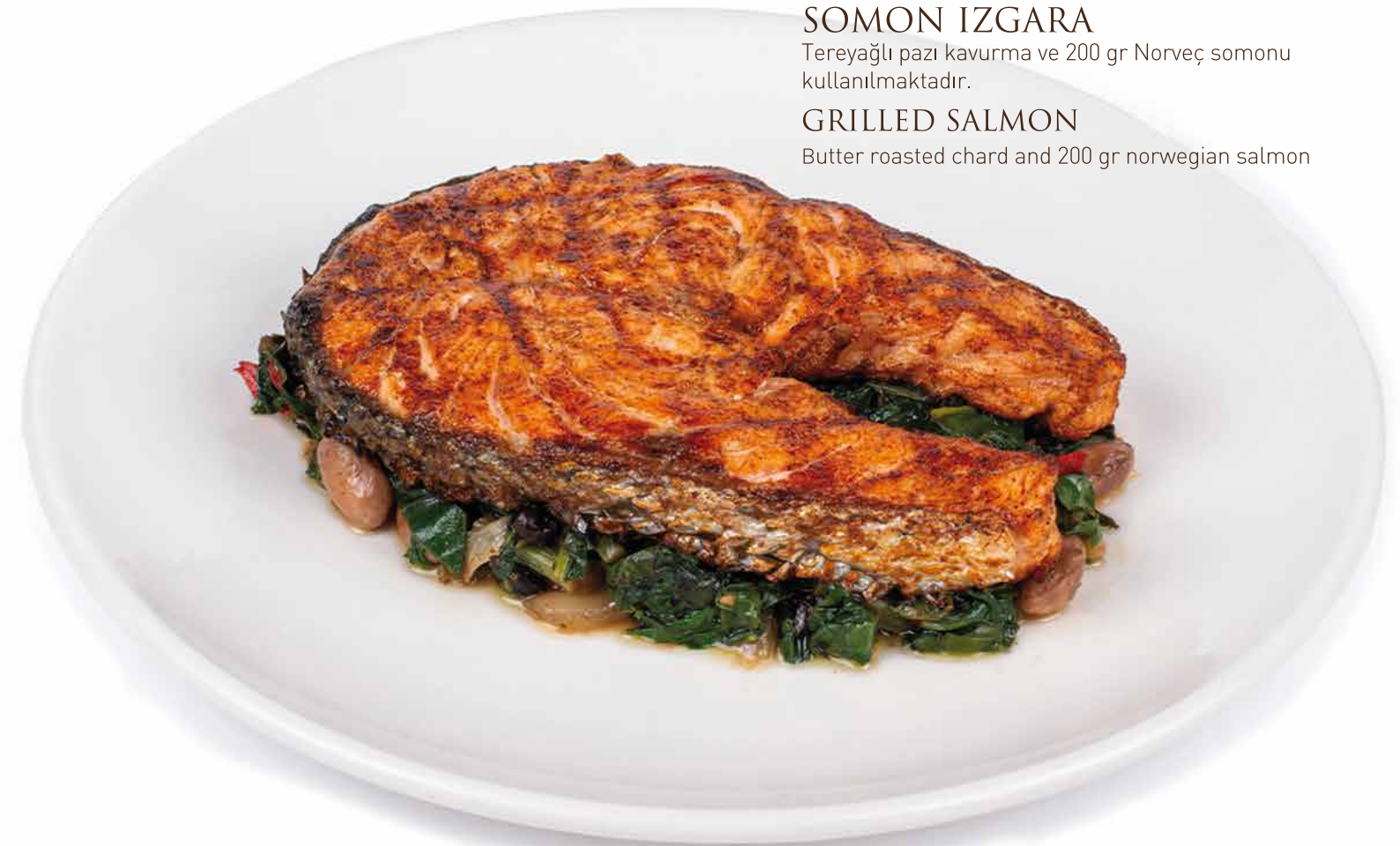


MANTAR SOSLU BONFİLE

Mantar sos ve sotelenmiş karışık sebze ile.
200 gr bonfile kullanılmaktadır.

BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOM SAUCE

With mushroom sauce and sautéed mixed vegetables.
200g tenderloin is used.



SOMON IZGARA

Tereyağlı pazı kavurma ve 200 gr Norveç somonu kullanılmaktadır.

GRILLED SALMON

Butter roasted chard and 200 gr norwegian salmon

KARADENİZ PİDE ÇEŞİTLERİ

PİDE(TURKISH FLAT BREAD) FROM THE BLACK SEA REGION

PAZILI MANTARLI PİDE
CHARD AND MUSHROOM PİDE



“Yöresini Tanıtan Lezzet”
“The taste that promotes its region”



KIYMALI BAFRA PİDESİ
‘BAFRA’ PİDE WITH CLEVERED BEEF



YÖRESEL TEL PEYNİRLİ PİDE
REGIONAL WIRE CHEESE PİDE



“Yöreye Özgü”
“Original to the region”



KUŞBAŞI ETLİ PİDE
PİDE WITH CHOPPED BEEF

KARADENİZ PİDE ÇEŞİTLERİ

PİDE (TURKISH FLAT BREAD) FROM THE BLACK SEA REGION

Kaşarlı Pide

Pide with kashar cheese (Topped With Kashar Cheese)

Mantarlı & Tel Peyirli Pide

Pide with Mushroom & String Cheese

Sebzeli Pide (Izgara edilmiş sebzeler)

Pide with vegetables (grilled vegetables and kashar cheese)

Pazılı Mantarlı Pide (Taze sebzeler)

Pide with Chard & Mushrooms (Fresh vegetables)

Yöresel Tel Peyirli Pide

Tradational string Cheese Pide

Kıymalı Bafra Pidesi

'Bafra' Pide with Cleavered Beef

Kıymalı & Kaşarlı Bafra Pidesi

'Bafra' Pide with Cleavered Beef and Kashar Cheese

Sucuklu & Tel Peyirli Pide

Pide with Sujuk & String Cheese

Kavurmalı Pide

Pide with Roasted Beef

Kavurmalı & Tel Peyirli Pide

Pide with Roasted Beef & String Cheese

Kavurmalı, Tel Peyirli & Mantarlı Pide

Pide with Roasted Beef & String Cheese & White Mushroom

Kuşbaşı Etli Pide

Pide with Chopped Beef

Kuşbaşı Etli & Tel Peyirli Pide

Pide with Chopped Meat & String Cheese

Kuşbaşı Etli, Tel Peyirli & Mantarlı Pide

Pide with Chopped Meat, String Cheese & Mushroom

Karışık Pide

Pide with Mixed Toppings

Nalia Pide (Kokulu kara üzüm pekmezli karamelize soğan ve Rize kavurma)

Caramelized onion with isabella grape molasses and 'Rize' roasted beef)



NALIA PİDE
NALIA PİDE

“Tarihini Yaşatan Gelenek”
“Tradition That Keeps Its History Alive”

“Geleneksel”

“Traditional”

Laz Böreği Tatlısı

Laz Böreği Dessert

(Dessert specific to the black sea region)



“Tarih Kokan Lezzet”
“The Taste Smelling History”

“Geleneksel”

“Traditional”

Pepeçura Tatlısı

Pepeçura (Pudding made with fermented grape juice and starch)



“Emeğin Hikayesi Mısır Ununda Saklı”
“The Story of Labor is Hidden in Corn Flour”

“Nalia’ya Özel, Glütensiz”

“Nalia Gluten-Free Special”

Nalia Mısır Tatlısı

Nalia Corn Desserts





“Bozulmayan Tarihi Dostluk”
“Unbroken Historical Friendship”

“Geleneksel”

“Traditional”

Fırın Sütlaç
Baked Rice Pudding



“Özel Lezzet”

“Special Flavor’s”



Giresun Kadayıfı
Giresun Kadayıf
With caramel and croquant



“Nalia’ya Özel”

“Nalia Special”

Kabak Tatlısı (Mevsiminde)
Pumpkin with Syrup and Walnuts
(In the season)



SOĞUK/SICAK İÇCEKLER

COLD/HOT BEVERAGES

Özel Şerbetler

"Traditional Sherbet "

Nalia Şerbet

% 100 Doğal, şeker ve tatlandırıcı kullanılmamıştır.

Nalia Sherbet (In-season)

100% Natural, does not contain additives.

Kokulu Kara Üzüm Şerbeti (Mevsiminde)

% 100 Doğal, şeker ve tatlandırıcı kullanılmamıştır.

Isabella Sherbet (In-season)

100% Natural, does not contain sugar or sweeteners.

Likapa (Mavi Yemiş) Şerbeti (Mevsiminde)

% 100 Doğal, katkı maddesi içermez.

Blueberry Sherbet (In-season)

100% Natural, does not contain additives.

Demirhindi Şerbeti

% 100 Doğal, katkı maddesi içermez.

Tamarind Sherbet

100% Natural, does not contain additives.

Reyhan Şerbeti

% 100 Doğal, katkı maddesi içermez.

Basil Sherbet

100% Natural, does not contain additives.



SOĞUK İÇECEKLER(COLD BEVERAGES)

Portakal (Mevsiminde-Sıkma)
Freshly orange juice

Limonata
Lemonade

Şeftali Suyu
Peach Juice

Vişne Suyu
Sour Cherry Juice

Kayısı Suyu
Apricot Juice

Pepsi
Pepsi

Yedigün
Yedigun

7Up
7Up

Ice Tea
Ice Tea

Ayran
Ayran (Yoghurt Drink)

Soda
Mineral Water

Su
Water

SICAK İÇECEKLER (HOT BEVERAGES)

Çay
Turkish Tea

Türk Kahvesi
Turkish Coffee

Nescafe
Nescafe

Ihlamur
Linden Tea

ESKİ TATLARA *Yeni lezzetler...*

-  Nalia Karadeniz Mutfağı
-  @naliakaradenizmutfagi
-  @Nalia_K_Mutfagi
-  Nalia Karadeniz Mutfağı

COĞRAFİ İŞARET NEDİR? WHAT IS A GEOGRAPHICAL INDICATION?



Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.

Geographical indication is a quality mark that shows and guarantees the source of the product, the connection between the characteristic features and the geographical area for consumers. With registration of geographical indication, it is ensured that products that have gained a certain reputation depending on their quality, traditionality, raw materials obtained from the region and local qualities are protected.