

# OPA

OPA!

OPA!

Spüren Sie die Wärme und Energie der Ägäis schon, wenn Sie bloß den Namen nennen?

In dieser Küche, in der Kultur mit Geschmack vermischt wird, werden gemeinsam mit verschiedenen Proteinen, Gemüse, Früchte und Gewürze großzügig verwendet. Die einfachsten Gerichte verwandeln sich, durch das in der mediterranen Küche nicht wegzudenkende Olivenöl und ein wenig aromatische Gewürze, in etwas ganz Großartiges.

So wie die warmen Gerichte wichtig sind, treten auch die kalten Mezze in der mediterranen Küche in den Vordergrund. Die Gerichte mit Olivenöl, Salate und Beilagen, mit denen Sie im Sommer etwas Frische bekommen, versuchen den leckeren Fleisch- und Fischgerichten die Show zu stehlen.

Um alles zu genießen, erwarten wir Sie für einen schönen und langen Abend... Natürlich verstehen wir sehr gut, wenn Sie schnell essen und dann rüber ins Indigo gehen möchten!

Guten Appetit..

Opal

Daha adını söylerken bile Akdeniz sıcaklığını, enerjisini hissetmiyor musunuz?

Kültürün lezzetle harmanlandığı bu mutfakta protein çeşitleriyle birlikte sebzeler, meyveler ve baharatlar bol bol kullanılır. En sade yiyecekler bile üstlerine Akdeniz mutfağının olmazsa olmazı zeytinyağı konulup biraz da aromatik baharatlar eklenince bambaşka bir hale bürünür.

Sıcak yemekleri kadar soğuk mezeleri de ön plana çıkar Akdeniz mutfağının. Yazın içinizi ferahlatacak zeytinyağlılar, salatalar ve garnitürler lezzetli et ve balık çeşitlerinden rol çalmaya çalışır.

Tüm lezzetlerin tadını çıkarmak için uzun uzun oturmaya bekleriz... Tabii bir an önce yemeğinizi yiyerek Indigo'ya geçmek isterseniz de anlarız!

Afiyet olsun...

Öffnungszeiten / Açılış Saatleri 19:00 - 22:00

# KALTE VORSPEISEN SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Auswahl aus frischen mediterranen Mezze,  
Bitte wählen Sie von unserem Servierwagen  
Akdeniz mezelerimizi servis arabamızdan seçebilirsiniz

- KALTE TOMATENSUPPE**    
Grüne Peperoni, rote Krabben, Burrata Käse und Croutons

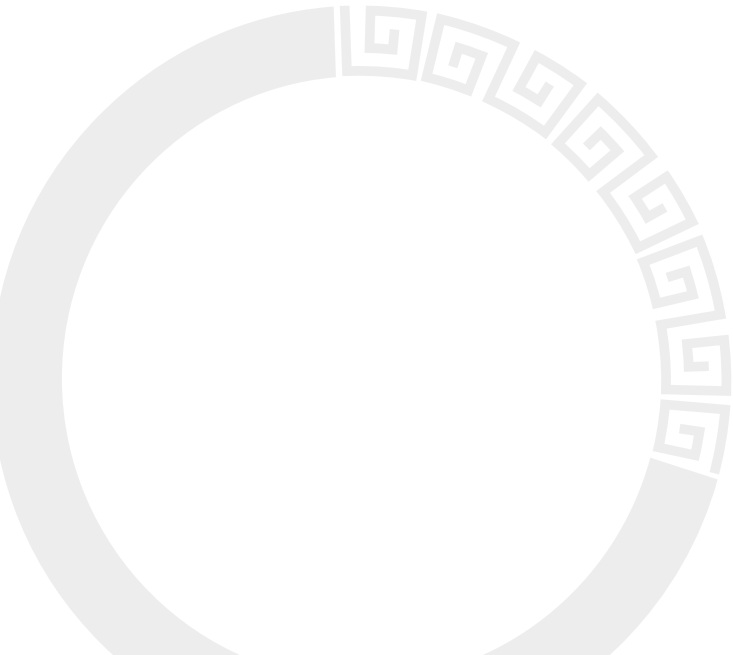
**SOĞUK DOMATES ÇORBASI**  
Cin biberi, kırmızı karides, Burrata peyniri ve kruton
- MARINIERTER SEEBARSCH**   
Aromatisiert mit Limettensaft, Zitronengras und rote Zwiebeln

**MARİNE LEVREK**  
Lime suyu ve limon otu ile tatlandırılmış levrek balığı
- BABY ARTISCHOCKE**    
Gekocht mit Olivenöl, serviert mit Grün der Saison

**ZEYTİNYAĞLI BEBEK ENGİNAR**  
Mevsim yeşillikleri ile
- GEKOCHTE SHRIMPS MIT ZITRONENSAUCE**   
Mit Zitrone gekochte Shrimps, serviert mit ausgesuchtem Gemüse in Scheiben und Oliven-Zitronen Dressing

**LİMON SOSLU HAŞLANMIŞ KARİDESLER**  
Dilimlenmiş sebzeler ve zeytinyağı-limon sos ile
- ZUKEBLOSS ŞAYAN**    
Zucchini sautiert mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Knoblauch-Joghurt und in Butter gebratenen roten Paprika

**TAZE SOĞAN İLE SOTELENMİŞ GİRİT KABAĞI**  
Sarımsaklı süzme yoğurt ve tereyağında kızarmış kırmızıbiber



## WARME VORSPEISEN SICAK BAŞLANGIÇLAR

- ⑥ Blätterteig Börek gefüllt mit Spinat und Käse 🌿  
Baklava yufkasına sarılmış ıspanaklı ve peynirli börek

### PFANNENGEBRATENE LEBER

Warmer Humus, rote Zwiebeln mit Sumac

- ⑦ CİĞER TAVA

Ilık humus, Sumaklı kırmızı soğan

- ⑧ Frittierte Calamari Ringe mit Tarator Sauce  
Mısır unuyla kızartılmış Tarator soslu kalamar tava

### SPANISCHE KÖNIGSGARNELEN 🌿

#### GEGRILLTE KÖNIGSGARNELEN

Mit Knoblauchbutter Sauce

- ⑨ İSPANYOL KARİDES

Tereyağı-sarımsak soslu

### WACHTEL CONFIT

Gegrillter Spargel und sautierter Chinakohl

- ⑩ BILDIRCIN KONFİT

Izgara kuşkonmaz ve sote Çin lahanası ile

### SAUTIERTE MEDITERRANE KRÄUTER

Serviert mit Knoblauch-Joghurt

- ⑪ SOTELENMİŞ AKDENİZ OTLARI

Sarımsaklı yoğurt ile

## SUPPEN / ÇORBALAR

- 12 **MEERESFRÜCHTE SUPPE**   
Serviert mit Safran und mini Gemüse
- DENİZ MAHSULLERİ ÇORBASI**  
Safran ve mini sebzeler ile
- 13 **Französische Zwiebelsuppe**    
Fransız Usulü Soğan Çorbası
- 14 **Mahluta**   
Linsensuppe mit Kümmel  
Kimyonlu Mercimek Çorbası

## SALATE / SALATALAR

- 15 **HORIATIKI SALAD**  
Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Kalamata Oliven, rote Zwiebeln und Olivenöl  
Extra Virgin  
Keçi peyniri, domates, salatalık, Kalamata zeytini, kırmızı soğan,  
sızma zeytinyağı
- 16 **MEDITERRANER KRÄUTER SALAT**  
Französischer Ziegenkäse, frische Kräuter, Avocado Limetten Dressing
- YEŞİL AKDENİZ SALATASI**  
Fransız usulü keçi peyniri, taze baharatlar, avokado lime sos
- 17 **OKTOPUS SALAT**  
Mediterranes Grün, Cherry Tomaten und Basilikum Dressing
- AHTAPOT SALATASI**  
Akdeniz yeşillikleri, çeri domates ve fesleğen sosu
- 18 **BRESAOLA UND RUCOLA SALAT**  
Bresaola vom Rind, Rucola, Cherry Tomaten,  
karamellisiertes Balsamico Dressing
- BRESAOLA VE ROKA SALATASI**  
Dana bresaola, roka, parmesan peyniri, çeri domates,  
karmelize balzamik sos
- 19 **GRÜNER LINSEN SALAT**  
Gekochtes Gemüse mit Olivenöl-Zitronen Dressing
- YEŞİL MERCİMEK SALATASI**  
Haşlanmış sebzeler ve zeytinyağı-limon sos

# HAUPTGERICHTE ANA YEMEKLER

- ⑳ **“PAELLA VALENCIANA”**  
Garnelen, Muscheln, Miesmuscheln, Hähnchen und Safran Reis  
Karides, ıstiridy , midye, tavuk ve safranlı pilav
- ㉑ **“LAVRAKI”**   
**GEGRILLTER SEEBARSCH IN OLIVENÖL**  
Ofenkartoffeln, Kapern, Tomaten und karamellierte Zitrone  
**ZEYTİNYAĞINDA IZGARA LEVREK**  
Fırınlanmış patates, kapari, domates ve karmelize edilmiş limon
- ㉒ **“PSARI PLAKI STO FOURNO”**   
Ofengebackene Seebrasse, würzige Tomaten,  
Zwiebeln und Weißwein Sauce  
**FIRINDA ÇİPURA PİLAKİ**  
Baharatlı domates, soğan ve beyaz şarap sos
- ㉓ **GEGRILLTER OKTOPUS**  
Mediterranes Gemüse und Knoblauchbutter Sauce  
**IZGARA AHTAPOT**  
Akdeniz sebzeleri ve sarımsaklı tereyağ sos
- ㉔ **GEDÜNSTETER SEEBARSCH**   
Langsam gegerter Seebarsch, mediterranes Gemüse und Artischocke  
**BALIK BUĞULAMA**  
Ağır ateşte pişirilmiş levrek buğulama, Akdeniz sebzeleri ve enginar
- ㉕ **“MECHOUİ”**  
**OFENEGARTE LAMMRIPPCHEN**  
Gemüse Couscous und Ofenkartoffel  
**FIRINDA KUZU KABURGA**  
Sebzeli kuskus ve fırın patates
- ㉖ **GEGRILLTE LAMMKOTELETTS**   
Serviert mit Sellerie Ragout  
**IZGARA KUZU PİRZOLA**  
Kerevizli Ragu ile
- ㉗ **GEGRILLTES RINDERFILET**  
Confit Kartoffeln, gegrillter Spargel, sautiertes mediterranes Gemüse und  
Rotwein Sauce  
**IZGARA BONFILE**  
Confit patates, ızgara kuşkonmaz, sote Akdeniz sebzeleri ve kırmızı şarap sos
- ㉘ **“TANTUNI”**  
Mit Gemüse sautiertes Rindfleisch  
Sebzelerle sotelenmiş dana eti

## DESSERTS TATLILAR

### WARMER DATTELKUCHEN

Mit Vanilleeis

29

### HURMALI SICAK KEK

Vanilyalı Dondurma ile

### TIRAMISU

Himbeere

30

### TİRAMİSU

Ahududulu

### OPERA CAKE

Mit Kaffee und Schokolade

31

### OPERA KEK

Kahveli ve Çikolatalı

### “ORCHARD” KUCHEN

Bayrisch Creme Vanille, Bayrisch Creme Mango, Blaubeergelee, Passionsfrucht Gelee, Vanille Pannacotta mit Pistazien Biskuit

32

Vanilyalı bavaros, mango bavoros, yabanmersini jölesi, çarkıfelek meyvesi jölesi, vanilyalı panna cotta ve fıstıklı kek ile

### BERRY COPPER

### LAVENDELCREME

Rote Waldbeeren und Oreo Eis

33

### LAVANTALI KREMA

Kırmızı orman meyveleri ve Oreo'lu dondurma

### GEMISCHTER OBSTTELLER MIT FRÜCHTEN DER SAISON

34

### KARIŞIK MEVSİM MEYVELERİ TABAĞI



Vegetarische Option

Vejetaryen seçeneği



Gluten frei

Glütensiz



Speisen mit diesem Zeichen enthalten Schweinefleisch

İşaretli yemeklerimiz domuz eti içerir.

Unser Küchenteam freut sich Ihnen jeglichen kulinarischen Wunsch zu erfüllen

Özel bir isteğiniz varsa, mutfak ekibimiz onu gerçekleştirmekten mutluluk duyacaktır.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Ihrer Bestellung über Ihre Allergien auf bestimmte Lebensmittel

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa lütfen sipariş vermeden önce servis personeline haber verin.

# ОПА

ОПА!

Оpa!

Don't you feel the warmth and the energy of the Mediterranean region even only by saying the name?

In this cuisine that culture is blended by flavor; fresh vegetables, fruits and spices are used abundantly along with types of protein. Even the simplest of dishes get a much deeper flavor once the indispensable olive oil and some aromatic spices are added.

The cold dishes are also very important in the Mediterranean Cuisine. Refreshing vegetable dishes cooked in olive oil, salads and even the garnishes will fight for your attention over the tasty meat and fish dishes.

We would like to invite you to a nice long dinner to enjoy all the dishes... but completely understand if you want to grab a quick bite and head to Indigo.

Have a great meal...

Чувствуете тепло и энергию Средиземноморья, даже когда просто произносите это название?

В этой кухне, где культура перемешана со вкусами, вместе с белками щедро используются овощи, фрукты и специи. Даже самые простые блюда заиграют по-новому, если к ним добавить оливковое масло - основной ингредиент средиземноморской кухни, и немного ароматных специй.

В Средиземноморской кухне наряду с горячими блюдами, важное место занимают холодные закуски - мезе. Летом овощные блюда на оливковом масле, салаты и гарниры легко оттягивают к себе внимание от вкусных мясных и рыбных блюд.

Ждем вас на долгие застолья, чтобы насладиться вкусом всех блюд ... Конечно, мы пойдем если вы захотите поскорее покончить с едой и перейти в Indigo!

Приятного аппетита...

ОПА!

Opening Hours / Часы работы 19:00 - 22:00

## COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Selection of Fresh Mediterranean Mezzes,  
Please choose from our service trolley

На сервировочном столике Вы можете выбрать Средиземноморские закуски мезе

### COLD TOMATO SOUP

Green chili pepper, red prawns, Burrata cheese and croutons

①

### ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП

С зелёным острым перцем, красными креветками, сыром буррата и сухариками

### MARINATED SEA BASS

Flavored with Lime juice, lemongrass and red onion

②

### МАРИНОВАННЫЙ СИБАС

Сибас, приправленный соком лайма, лемонграссом и красным луком

### BABY ARTICHOKE

Cooked in olive oil served with seasonal greens

③

Молодой артишок в оливковом масле и с сезонной зеленью

### GARIDES LEMONATES

Shrimps boiled with lemon served with assorted sliced vegetables and olive oil lemon dressing

④

### КРЕВЕТКИ, ОТВАРЕННЫЕ С ЛИМОНОМ

Подаются с нарезанными овощами и соусом из оливкового масла и лимона

### ZUKEBLOSS ŞAYAN

Zucchini sautéed with spring onion, served with garlic yoghurt and buttered red pepper

⑤

### КРУГЛЫЕ КАБАЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Подаются с чесночным свежим йогуртом и обжаренным с сливочном масле красным перцем



## HOT APPETIZERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ⑥ Pastry Filled with Spinach and Cheese 🌿  
Пирог из теста для пахлавы со шпинатом и брынзой

### PAN-FRIED LIVER WITH

- ⑦ Warm Hummus, red onion with sumac  
**ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНКА**  
С теплым хумусом, красным луком с сумахом

- ⑧ Deep-Fried Calamari Rings with Tarator Sauce  
Жареные кольца кальмаров с соусом таратор

### SPANISH PRAWN 🍤

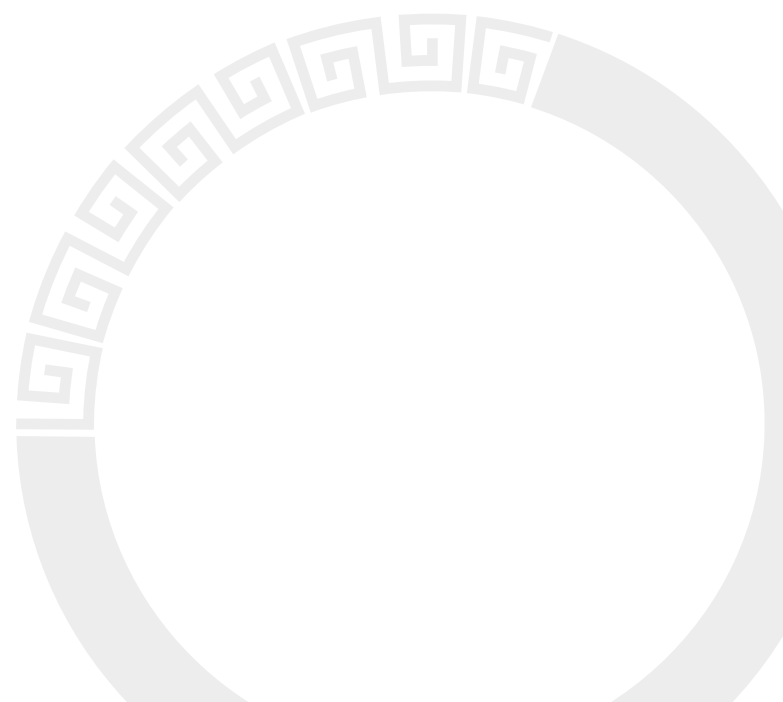
- ⑨ **GRILLED KING PRAWN**  
With garlic butter sauce  
**КОРОЛЕВСКАЯ КРЕВЕТКА НА ГРИЛЕ**  
С соусом из сливочного масла и чеснока

### QUAIL CONFIT

- ⑩ Grilled asparagus and sautéed pakcoy  
**ПЕРЕПЕЛ КОНФИ**  
С жареной спаржей и тушеной капустой пак-чой


### SAUTÉED MEDITERRANEAN HERBS

- ⑪ Served with garlic yoghurt  
**ТУШЕННЫЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТРАВЫ**  
С чесночным йогуртом





## SOUPS / СУПЫ

- 12 **SEAFOOD SOUP**   
Served with Saffron and mini vegetables  
**СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
Подается с шафраном и мини овощами


- 13 **French Style Onion Soup**    
Французский луковый суп


- 14 **MAHLUTA**   
Lentil soup with Cumin  
Чечевичный суп с тмином

## SALADS / САЛАТЫ

- 15 **HORIATIKI SALAD**    
Goat cheese, tomatoes, cucumber, Kalamata olives  
red onions virgin olive oil  
Козий сыр, помидоры, огурцы, оливки Каламата, красный лук,  
оливковое масло первого отжима

- 16 **MEDITERRANEAN GREEN SALAD**    
French style goat cheese, Fresh herbs, avocado lime dressing  
**ЗЕЛЕНЬ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ**  
Французский козий сыр, свежие пряные травы,  
соус из авокадо и лайма

- 17 **OCTOPUS SALAD**   
Mediterranean greens, cherry tomatoes and basil dressing  
**САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА**  
Средиземноморская зелень, помидоры черри и соус из базилика

- 18 **BRESAOLA AND ARUGULA SALAD**   
Beef bresaola, arugula, parmesan cheese, cherry tomato,  
caramelised balsamic sauce  
**САЛАТ ИЗ БРЕЗОЛЫ И РУККОЛЫ**  
Брезаола, руккола, пармезан и помидоры черри; подается  
с карамелизированным бальзамическим соусом

- 19 **GREEN LENTIL SALAD**  
Boiled vegetables and olive oil-lemon sauce  
**САЛАТ ИЗ ЗЕЛеной ЧЕЧЕВИЦЫ**  
С отваренными овощами и соусом из оливкового масла и лимона

# MAIN COURSES

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- ⑳ **“PAELLA VALENCIANA”**  
Prawns, clams, mussels, chicken and saffron rice  
Креветки, моллюски, мидии, курица и рис с шафраном
- ㉑ **“LAVRAKI”**   
**GRILLED SEA BASS IN OLIVE OIL**  
Roasted potatoes, capers, tomatoes and caramelized lemon  
**СИБАС ГРИЛЬ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ**  
С запеченным картофелем, каперсами, помидором и карамелизированным лимоном
- ㉒ **“PSARI PLAKI STO FOURNO”**   
**BAKED SEA BREAM**  
Spicy tomato, onion and white wine sauce  
**ЗАПЕЧЕННАЯ ДОРАДА**  
С пряным помидором, луком и соусом из белого вина
- ㉓ **GRILLED OCTOPUS**  
Mediterranean vegetables and garlic sauce  
**ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ**  
Со средиземноморскими овощами и соусом из сливочного масла и чеснока
- ㉔ **STEAMED SEA BASS**   
Slow cooked sea bass, Mediterranean vegetables and artichoke  
**ТУШЕНАЯ РЫБА**  
Сибас, приготовленный на медленном огне, со средиземноморскими овощами и артишоком
- ㉕ **“MECHOUI”**  
**ROASTED LAMB RACK**  
Vegetable couscous and baked potatoes  
**КАРЕ ЯГНЕНКА**  
Овощной кускус и запеченный картофель
- ㉖ **GRILLED LAMB CHOPS**   
Served with Celery Ragout  
**БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ НА ГРИЛЕ**  
Подается с рагу из корня сельдерея
- ㉗ **GRILLED BEEF TENDERLOIN**  
Confit potatoes, grilled asparagus, sautéed Mediterranean vegetables and red wine sauce  
**ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ**  
С картофелем конфи, спаржей на гриле, тушеными средиземноморскими овощами и соусом из красного вина
- ㉘ **“TANTUNI”**  
Sautéed beef and vegetables  
Говядина, тушеная с овощами

## DESSERTS ДЕСЕРТЫ

- 29 **WARM DATE CAKE**  
With Vanilla Ice Cream  
**ТЕПЛЫЙ КЕКС С ФИНИКАМИ**  
С ванильным мороженым
- 30 **TIRAMISU**  
Raspberry  
**ТИРАМИСУ**  
С малиной
- 31 **OPERA CAKE**  
Coffee Chocolate  
**КЕКС «ОПЕРА»**  
Кофейно-шоколадный
- 32 **“ORCHARD” CAKE**  
Vanilla bavaroise, mango bavaroise, blueberry jelly, passionfruit jelly,  
vanilla panna cotta and pistachio sponge cake  
Ванильный баварский крем, манговый баварский крем, черничное желе, желе из маракуйи, ванильная панна котта и фисташковый бисквит
- 33 **BERRY COPPER  
LAVENDER CREAM**  
forest fruits and Oreo ice cream  
**ЛАВАНДОВЫЙ КРЕМ**  
Красные лесные ягоды и мороженое с печеньем орео
- 34 **ASSORTED SEASONAL FRUIT PLATE**  
**ТАРЕЛКА С АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ**



**Vegetarian option**  
Вегетарианское



**Gluten free**  
Без глютена



**Marked dishes contain pork meat**  
Блюдо содержит свинину.

**Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.**

Наша команда кулинаров будет рада выполнить любые ваши особые пожелания.

**Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.**

Если вы страдаете аллергией на какой-либо продукт, просим Вас сообщать об этом обслуживающему персоналу до заказа блюд.