



Lujo
ART & JOY

Cap^{ain}'s Set Menus

**Captain's Set Menus are
complimentary for
Full Day Yacht Tour guests.**

Menus are served with alcoholic and
non-alcoholic beverages which are included in
Lujo-Hotel beverage list.

Menüdeki yemekler Lujo Hotel içecek listesinde
yer alan alkollü ve alkolsüz içeceklerle birlikte
servis edilir.





Alarga | Sea Food

COLD STARTERS | SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Traditional Turkish and Greek Mezzes
Geleneksel Ege ve Yunan Mezeleri

SALAD | SALATA



Greek Salad;
Plum Tomato, Lettuce, Feta Cheese,
Red Onion, Cucumber, Kalamata Olive and
Lemon-Olive Oil Sauce
Yunan Salatası;
Erik Domates, Marul, Ezine Beyaz Peynir,
Kırmızı Soğan, Salatalık, Kalamata Zeytini ve
Zeytinyağı-Limon Sosu ile

HOT STARTER | SICAK BAŞLANGIÇLAR

Grilled Calamari;
Butter, Garlic, with Fresh Seasoning
Kalamar Izgara;
Tereyağ, Sarımsak, Taze Baharatlar ile

MAIN COURSE | ANA YEMEK

Grilled Seabass Fillet;
Patato with Fresh Seasoning , Sauted
Spinach, Red Beet , Soy Sauce
Izgara Deniz Levreği Fileto;
Taze Baharatlı Patates, Sote Ispanak, Kırmızı
Pancar, Soya Sos

DESSERT | TATLI

Gianduja Tart and Coconut Mousse Served
with Mango Sauce
Gianduja Tartı ve Hindistan Cevizi Mus;
Mango Sos ile

Assorted Seasonal Fruit Plate
Karışık Mevsim Meyveleri Tabanı



Vejetaryen / vegetarian





Sorriso | Italian Cuisine


COLD STARTERS | SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

- Carpaccio di Gamberi Rossi con avocado, lime e Verdure Cotte e Crude
- Red Prawns Carpaccio, Avocado, Lime, with raw and cooked Vegetables
- Kırmızı Karides Carpaccio, Lime, çiğ ve pişmiş Sebzeler ile

SALAD | SALATA

- In Salata Di Mare;
Con Polpo, Calamari, Gamberi, Seppie E Verdure Croccanti
- Seafood Salad;
Octopus, Squids, Prawns, Cuttle Fish and Crispy Vegetables
- Deniz Mahsülleri Salatası;
Ahtapot, Kalamar, Karides, Sübye ve Çıtır Sebzeler

HOT STARTER | SICAK BAŞLANGIÇLAR

-  Ravioli Capresi, Pomodorini E Basilico
- Ravioli Pasta; with Fresh Italian Cheese, Cherry Tomatoes and Fresh Basil
- Ravioli Makarnası; Taze İtalyan Peyniri, Kiraz Domates ve Fesleğen ile

MAIN COURSE | ANA YEMEK

- Filetto Di Manzo Alla Griglia Con Patate Al Forno E Caponata Di Verdure Asparagi
- Grilled Beef Tenderloin and Baked Potatoes with Asparagus
- Dana Bonfile Fırınlanmış Patates ve Kuskonmaz ile

DESSERT | TATLI

- Tiramisu Martini;
Espresso Coffee, Mascarpone, Savoardi, Martini Sauce
- Espresso Kahve, Mascarpone, Savoardi, Martini Sos

- Assorted Seasonal Fruit Plate
- Karışık Mevsim Meyveleri Tabanı



Vejetaryen / vegetarian



Koza | International Cuisine

COLD STARTERS | SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Lentil Fava with truffle flavored and Octopus carpaccio with basil sauce

Türüf aromalı Mercimek favaası karmelize soğan fesleğen soslu ahtapot carpaccio

SALAD | SALATA

Caesar Salad;

Lettuce, Garlic Croutons, Parmesan Cheese and Caesar Sauce

Sezar Salatası;

Marul, Sarımsaklı Kruton, Parmesan Peyniri ve Sezar Sosu

HOT STARTER | SICAK BAŞLANGIÇLAR

Sweet pea puree with coriander nuts and grilled scallops with lemon foam

Kişnişli fındıklı tatlı bezelye püresi ızgara edilmiş deniz tarağı limon köpüğü

MAIN COURSE | ANA YEMEK

Slowly cooked Beef cheek, mashed potatoes with truffle flavored mustard and own juice

Ağır ateşte pişmiş dana yanığı turf aromalı patates püresi, kendi suyu ile

DESSERT | TATLI

Globe, Bourbon Chocolate Mousse, Berries, Warm Chocolate and Hot Chili Sauce

Küre, Viskili Çikolatalı Mus, Orman Meyveleri ve Acı Kırmızı Biberli Ilık Çikolatalı Sos

Assorted Seasonal Fruit Plate

Karışık Mevsim Meyveleri Tabanı



Opa! | Mediterrenean Cuisine

COLD STARTERS | SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Seabass Marine;
Lime juice'lemon grass and red onion.
Lime suyu ve lemongrass ile tatlandırılmış
levrek balığı.

SALAD | SALATA

Mediterranean Green Salad;
Fresh Herbs, Avocado Lime Dressing and
French style goat cheese
Akdeniz Yeşil Salatası;
Avokado lime sos ve Fransız keçi peyniri

HOT STARTER | SICAK BAŞLANGIÇLAR

Spanish Prawn;
Grilled king prawn, with garlic butter sauce
Tereyağı sarımsak soslu İspanyol Karides

MAIN COURSE | ANA YEMEK

Lavrakı;
Grilled sea bass in olive oil, roasted potatoes,
capers, tomatoes with caramelized lemon
Zeytinyağında ızgara levrek, fırınlanmış
patates, kapari, domates ve karamelize
edilmiş limon eşliğinde

DESSERT | TATLI

Coffee Chocolate Opera Cake
Kahveli ve Çikolatalı Opera Kek

Assorted Seasonal Fruit Plate
Karışık Mevsim Meyveleri Tabakı

