



Dede “дедушка” Ali Denizelli (1888 - 1992)

Ресторан “Dede” начал свою историю будучи домом Али Денизли. В 1973 году он открыл на первом этаже небольшое кафе с видом на море. Али Денизли прожил достойную жизнь. Долгие годы он служил почтальоном связывая на своей лодке город Мармарис и остров Родос. О его доброте, жизнелюбии и отзывчивости ходили легенды. Благодаря его образу жизни и работе на свежем морском воздухе, а также простой, в основном состоящей из морепродуктов диете, Али Денизли прожил долгую здоровую жизнь. Он умер в возрасте 104х лет в окружении трех поколений любящих потомков. С момента основания наше заведение не меняло своего месторасположения и оставалось собственностью семьи. Со временем оно превратилось в красивейший ресторан с уникальным колоритом, соответствующим самым высоким современным стандартам. В настоящее время рестораном управляют внуки Али Денизли. И в память о любимом дедушке и удивительном человеке ресторан был назван “Dede”, что означает “Дед”.

Мы храним светлую память о нем в наших сердцах.



Dede Restaurant building is under the protection of The Republic of Turkey, Ministry of Culture and Tourism, High Council of Immovable Monuments and Antiquities by article A-1206, 10/06/1978

Салаты и закуски

САЛАТ СЕЗОННЫЙ

Салат латук, помидоры, огурцы, рока и красный лук, с соусом из оливкового масла.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Крупно нарезанные помидоры, огурцы, зеленый перец, лук, сыр фета и маслины, под оливковым маслом.

ТРАДИЦИОННЫЕ ТУРЕЦКИЕ ЗАКУСКИ «МЕЗЕ»

Блюдо традиционных холодных закусок.

САЛАТ С ТУНЦОМ

Салат латук, рока, огурцы, помидоры, красный лук, консервированный тунец, с соусом из оливкового масла.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Салат латук, рока, огурцы, помидоры, куриная грудка, сыр пармезан и гренки, с соусом Цезарь.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК

Приготовленные на пару креветки на листьях салата, с специальным коктейльным соусом.

КАРПАЧЧО

Тонко нарезанное филе говядины на листьях рока, с сыром пармезан и бальзамическим уксусом.

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат латук, рока, огурцы, помидоры, красный лук, с отборными морепродуктами и соусом из оливкового масла.

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ

Хлеб, запеченный в духовке с чесночным маслом и сыром.

БЁРЕК С СЫРОМ

Подается с кисло-сладким соусом.

БЁРЕК С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ

Подается с кисло-сладким соусом.

ХУМУС

Пюре из нута, с тахини, лимоном и чесноком.

Супы и горячие закуски

ТОМАТНЫЙ СУП

Домашний томатный суп Подается с тертым сыром.

РЫБНЫЙ СУП

Приготовленный с овощами и сливками.

СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

С рыбой, креветками, кальмарами и осьминогом.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ

Приготовленные в сливочном масле.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

Обжаренные в легком кляре, подаются с йогуртом и томатным соусом.

КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ

Свежие креветки, зеленый перец, чеснок, паприка, запеченные в сливочном масле.

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ РОКФОР

Жареные креветки в кремовом соусе Рокфор.

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ

Предварительно замаринованные в пиве с лимонным соком, подаются с соусом тартар.

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

Осьминог на гриле, политый сливочным маслом с чесноком.

МИДИИ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

Приготовленные в масле с чесноком.

ЖАРЕНАЯ КАРАКАТИЦА

Каракатица, приготовленная с лук и специями.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ

В сливочно-чесночном соусе.

МОЛОДЫЕ КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ

В масле с чесноком.

Паста

СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗ

Фарш из говядины в густом томатном соусе, с сыром пармезан.

ПЕННЕ АЛЬ ПОЛЛО

С курицей и помидорами, в сливочно-томатном соусе, с сыром пармезан.

ПЕННЕ АЛЬ АРАБИАТА

С помидорами, луком, чесноком, паприкой, в пряном томатном соусе, с сыром пармезан.

ПЕННЕ АЛЬ ФУНГИ

С грибами, чесноком и луком, в сливочном соусе, с сыром пармезан.

КАРРИ ТАЛЬЯТЕЛЕ

Индийское карри, чеснок, лук в сливочном соусе с пармезаном.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ПЕННЕ

С кабачком, брокколи, помидорами и морковью, в сливочном соусе, с сыром пармезан.

ТАЛЬЯТЕЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ ЛОСОСЕМ

Полоски лосося, перец капия, чеснок в сливочном соусе с пармезаном

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

С беконом, луком, чесноком, в сливочном соусе, с сыром пармезан.

ПЕННЕ “DEDE”

С говядиной, грибами, помидорами, в сливочном соусе, с сыром пармезан.

СПАГЕТТИ ФРУТИ ДЕ МАРЕ

С морепродуктами, чесноком, помидорами, в сливочном соусе, с сыром пармезан.

ТАЛЬЯТЕЛЕ С ЛОБСТЕРОМ”

Свежий хвост лобстера, перец капия, чеснок в сливочном соусе с пармезаном

Блюда из курицы

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Подается с приготовленными на пару овощами и запеченным картофелем.

ШИШ КЕБАБ

Шашлык из курицы. Подается с лавашем, овощами и запеченным картофелем.

КУРИЦА КАРРИ

Приготовленная с зеленым перцем и луком, под сливочным соусом карри. Подается с рисом и запеченным картофелем.

КУРИНАЯ ГРУДКА В ГРИБНОМ СОУСЕ

Куриная грудка на гриле под сливочно-грибным соусом. Подается с овощами и запеченным картофелем.

КУРИНАЯ ГРУДКА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

Куриная грудка на гриле под сливочно-перечным соусом. Подается с овощами и запеченным картофелем.

КУРИЦА ПО МЕКСИКАНСКИ

Курица приготовленная с перцем чили, сладкой кукурузой и томатным соусом. Подается с бобами и запеченным картофелем.

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

Куриная грудка в легком кляре, зажаренная до золотистой корочки. Подается с овощами и запеченным картофелем.

КУРИЦА НА ЖАРОВНЕ ПОД СЫРОМ

Приготовленная с грибами, перцем, помидорами и луком, под расплавленным сыром. Подается с рисом и запеченным картофелем.

КОРЗИНКА СУЛТАНА

Филе курицы на корзинке из жаренного ломкой картофеля, под сливочно-грибным соусом с плавленым сыром сверху.

“DEDE” КЕБАБ (КУРИЦА)

Кусочки куриного филе на жареном тонкой соломкой картофеле, подается в соусе из помидоров, чеснока и йогурта.

ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ

Приготовленное на гриле куриное филе, с тертым сыром, кукурузой, и разнообразными соусами. Подается с тортильей.

Традиционная турецкая кухня

МЯСНОЙ “DEDE” КЕБАБ

Кусочки филе говядины на жареном тонкой соломкой картофеле, подается в соусе из помидоров, чеснока и йогурта.

БЕЙТИ КЕБАБ

Шашлык из фарша, завернутый в лаваш. Подается с соусом из свежих помидоров и йогурта.

ГОВЯДИНА НА ЖАРОВНЕ ПОД СЫРОМ

Приготовленное с грибами, перцем, помидорами и луком мясо, под расплавленным сыром. Подается с рисом и запеченным картофелем.

КОРЗИНКА СУЛТАНА

Филе говядины в корзинке из жареного соломкой картофеля, под грибным соусом с плавленым сыром сверху

ОТТОМАН КЕБАБ

Говядина с грибами, перцем, помидорами и луком, подается с рисом и запеченным картофелем.

ШИШ КЕБАБ

Шашлык из баранины, подается с лавашем, овощами и запеченным картофелем.

БАРАНЬЯ НОГА

Подается с рисом и картофельным пюре.

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ

Подается с овощами и запеченным картофелем.

ТРАДИЦИОННОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ

Шашлык из баранины и курицы, бараньи ребрышки, филе говядины котлеты и куриная грудка. Подается с овощами и запеченным картофелем.

ФРИКАДЕЛЬКИ С СЫРОМ НА ГРИЛЕ

Подается с лавашем, овощами и запеченным картофелем.

Стейки

СТЕЙК НА ГРИЛЕ

Подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК ТУРНЕДО БЕАРНЕЗ

С грибами и соусом Беарнез, подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК БОСФОР

С жареным луком, сливочно-грибным соусом и сыром.

Подается с овощами и запеченным картофелем.

ПЛАНК СТЕЙК

Приготовленный на гриле стейк под соусом беарнез. Подается с овощами и картофельным пюре на кедровой дощечке.

РОКФОР СТЕЙК

Стейк под кремовым соусом Рокфор, подается с овощами и запеченным картофелем.

ПЕПЕР СТЕЙК

Подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК В ГРИБНОМ СОУСЕ

Подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК "DEDE"

Стейк в сливочном соусе с креветками и спаржей. Подается с овощами и запеченным картофелем.

СТЕЙК ФАХИТАС

Приготовленное на гриле мясо с тертым сыром, кукурузой и разнообразными соусами. Подается с тортильей.

ШАТОБРИАН СТЕЙК (НА 2 ПЕРСОНЫ)

Стейк с соусом Беарнез, грибами и черным перцем.

Подается с овощами и запеченным картофелем.

Морепродукты

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Подается с зеленью и запеченным картофелем.

СИБАС НА ГРИЛЕ

Подается с зеленью и запеченным картофелем.

РЫБА НА ШПАЖКАХ НА ГРИЛЕ

Подается с зеленью и запеченным картофелем.

ФИЛЕ РЫБЫ НА ГРИЛЕ

Подается с зеленью и запеченным картофелем.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Подается с зеленью и запеченным картофелем.

РЫБА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Филе рыбы с вливочном соусе с креветками и спаржей.

МОРЕПРОДУКТЫ НА ЖАРОВНЕ

Филе рыбы, осьминог, креветки, кальмары, под чесночно-томатным соусом.

КРЕВЕТКИ НА ЖАРОВНЕ

Креветки приготовленные в соусе из помидоров, перца, лука и чеснока под расплавленным сыром.

ФАХИТАС С КРЕВЕТКАМИ

Тушенные с овощами креветки, с тертым сыром и кукурузой.
Подаются с разнообразными соусами и тортильей.

КАЛЬМАРЫ (ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ)

Подаются с соусом тартар, зеленью и запеченным картофелем.

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

Приготовленный на гриле и обжаренный в сливочном масле с чесноком. Подается с зеленью и запеченным картофелем.

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (НА 2 ПЕРСОНЫ)

Осьминог, кальмары, креветки, мидии, филе крупной рыбы, филе дорадо или сибаса. Подается с зеленью и запеченным картофелем.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ (ЗА КГ) ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ

Приготовленные на гриле креветки, обжаренные в сливочном масле с чесноком. Подаются с зеленью и картофелем.

ЛОБСТЕР (ЗА КГ) ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ

На ваш выбор: приготовленный на гриле или в соусе Термидор, или отваренный. Подается с зеленью и запеченным картофелем.

РЫБА В МОРСКОЙ СОЛИ (НА 2 ПЕРСОНЫ) ПОЖАЛУЙСТА

СПРОСИТЕ

Целая рыба запеченная в соли, подается с зеленью и запеченным картофелем.

Вегетарианские блюда

ВЕГАНСКИЕ СПАГЕТТИ НЕАПОЛИТАНСКИЕ

Томатный соус

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ТАРЕЛКА МЕЗЕ

Тарелка традиционных турецких закусок мезе.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ТАНТУНИ

Помидоры, грибы, лук, зелень, подается с тортильей.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Сезонные овощи с томатным соусом.

ОВОЩИ НА ЖАРОВНЕ

Грибы, баклажаны, кабачки, картофель, лук и чеснок в томатном соусе.

Детское Меню

КОТЛЕТЫ НА ГРИЛЕ

Подаются с рисом и картофелем фри.

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Подается с рисом и картофелем фри.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Подаются с рисом и картофелем фри.

СПАГЕТТИ

С соусом Болонез или Неаполитано.

РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подается с соусом тартар.

Десерты

ЧИЗКЕЙК

Лимонный или малиновый, с шариком мороженого.

БРАУНИ

С шоколадным соусом и шариком мороженого.

ПАХЛАВА

Со сливочным мороженым.

БАНАНА СПЛИТ

МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

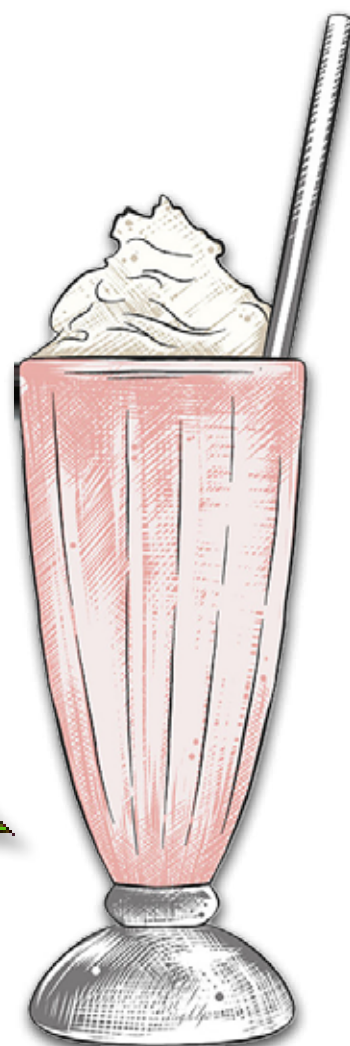
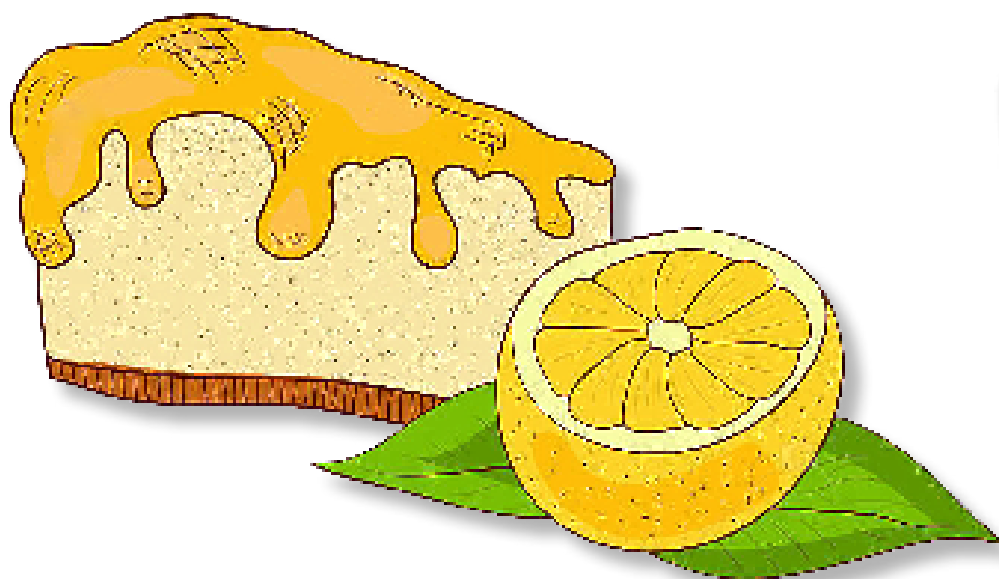
КУБОК ДАНИИ

КИДС ДРИМ

ДОЛЬЧЕ ВИТА


МИЛКШЕЙК







Ванильный, шоколадный или клубничный.



ALERJENLER / ALLERGENS

-  **Gluten İçeren Tahıllar (Buğday, Çavdar, Arpa, Yulaf)**
Gluten-containing cereals, (Wheat, Rye, Barley, Oats)
-  **Süt ve Laktoz İçeren Süt Ürünleri (Yoğurt, Süt, Tereyağı, Peynir)**
Milk and lactose-containing milk products, (Yoğurt, Milk, Butter, Cheese)
-  **Yumurta ve Yumurta İçeren Ürünler**
Eggs and egg-containing products
-  **Kereviz ve Kereviz İçeren Ürünler**
Celery and celery-containing products
-  **Soya ve Soya İçeren Ürünler**
Soy and soy-containing products
-  **Fıstık ve Yer Fıstığı İçeren Ürünler**
Peanut and peanut-containing products

-  **Kabuklu Yemişler (Badem, Fındık, Kaju Fıstığı, Ceviz, Antep Fıstığı, Pıkan Fıstığı, Brezilya Fıstığı, Macadamia Veya Queensland Fıstığı)**
Nuts; Almonds, Hazelnuts, Cashews, Walnuts, Pistachios, Pecans, Brazil Nuts, Macadamia or Queensland Nuts
-  **Balık ve Balık Ürünleri**
Fish and fish products
-  **Yumuşakçalar**
Molluscs
-  **Kabuklu Deniz Canlıları**
Shellfish and shellfish products
-  **Susam ve Susam Tohumu Ürünleri**
Sesame seeds and sesame seeds products

-  **Hardal ve Hardal Ürünleri**
Mustard and mustard products
-  **Kükürt Dioksit ve Sülfiter**
Sulfur dioxide and sulfites
-  **Acı**
Hot
-  **Alkol**
Alcohol
-  **Domuz**
Pork
-  **Vejetaryen**
Vegetarian