

PEYNİR & ŞARKÜTERİ TAHTALARI

2-4 kişi • 3 çeşit / 4-6 kişi • 3 çeşit / 8+ kişi • 5 çeşit

PEYNİR

325 / 575 / 850

Emmantel

(yarı sert, 2-18 ay, inek, İsviçre)

Gravyer

(yarı sert, 12 ay, inek, Kars)

Maasdam

(yarı sert, 4 hafta, inek, Hollanda)

Gran Padano Parmesan

(sert, 8-20 ay, inek, İtalya)

Reggiano Parmesan

(sert, 18-24 ay, inek, İtalya)

Edam

(yarı sert, 6-10 ay, inek, Hollanda)

Gouda

(yarı sert, 12-36 ay, inek, Hollanda)

Rokfor

(yarı yumuşak, küflü, 5 ay, pastörize olmamış koyun sütü, Fransa)

Danimarka Rokforu

(yarı sert, küflü, 2-3 ay, inek, Danimarka)

Brie

(yumuşak, 1,5-2 ay, inek, Fransa)

Camembert

(yumuşak, 3-4 hafta, inek, Fransa)

Gorgonzola
(yumuşak, küflü, 3-4 ay, inek, İtalya)

Manchego
(sert, minimum 2 hafta, koyun, İspanya)

Cheddar
(yarı sert, 9 ay, inek, İngiltere)

Tangazola
(yarı sert, 45 gün, inek, Muğla)

İsli sepet peyniri
(yarı sert, 45 gün, inek, Balıkesir)

Amber
(yumuşak, 6 hafta, inek, Muğla)

Pelit
(sert, 6 ay, keçi, Muğla)

Mera
(yumuşak, 6 hafta, inek, Muğla)

Tangatin
(yarı sert, 3 hafta, keçi, Muğla)

Tulum
(sert, 2-3 ay, koyun, Erzincan)

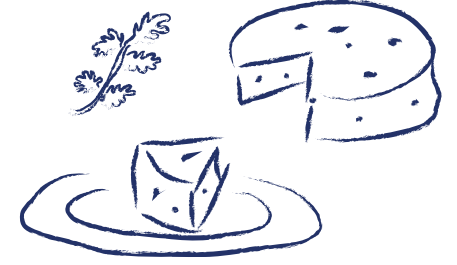
Eski Kaşar
(sert & keçi, minimum 6 ay, inek, Kars)

Eski Kaşar
(sert, minimum 6 ay, koyun, Trakya)

Divle Obruk
(sert, 4-5 ay, koyun, Karaman)

Kirli Hanım
(yarı sert, 10-30 gün, inek, Balıkesir)

Otlı peynir
(yarı sert, taze, 2-3 ay, koyun, Van)



ŞARKÜTERİ

400 / 650 / 1100

Prosciutto parma crudo
(domuz, İtalya)

Prosciutto cotto
(domuz, İtalya)

Mortadella
(domuz, İtalya)

Breseola
(dana, İtalya)

Parmesanlı / karabiberli / sade Alman salami
(domuz, Almanya)

Chorizo
(domuz, İspanya)

Boşnak kuru et
(dana, Bosna Hersek)

Karabiberli rozbif
(dana)

Pastırma
(dana antrikot, Salamura yapımı)

Füme antrikot
(dana, Salamura yapımı)

Dil füme
(dana)

Hindi füme
(meşe odununda islenerek)