



LUNA YACHTING LUXE MENU

- **Breakfast is served different kind everyday**

Tea, coffee, juices, cornflakes, different kind of jams, white cheese, cheddar cheese, village cheese, black & green olives, egg, honey, butter, salami, sausage, tomatoes, cucumber, fruits

- **Around 16.00 in the afternoon teatime with biscuits & cakes**
- **Take time between meze and main course**
- **Brief Information before lunch and dinner what will be served**
- **Check paxlist for vegetarians, special diets**
- **Children on the yacht: special menu, peanut butter, choco paste, pasta with sauce separately, hamburgers, french fries, pancakes**
- **Luna Yachting Luxe Menu costs 35 Euro per person per day on a week charter**

Day 1 Saturday

Welcome Cocktail

Dinner

- Grilled Fish, Sea Bass or Sea Bream (Balık Izgara, Levrek veya Çipura)
- Fried Calamari (Kalamar Tava)
- Octopus Salad (Ahtapot Salatası)
- Spring Rolls with Cheese (Sigara Böreği)
- Season Salad (Mevsim Salatası)
- Patato Salad (Patates Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Day 2 Sunday

Lunch

- Psyllium (Karnıyarık)
- Napolitane Spagetti (Napolitan Makarna)
- Spring Rolls with Cheese (Sigara Böreği)
- Season Salad (Mevsim Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Dinner

- Mixed Grilled Beef & Chicken (Karışık Izgarada Tavuk & Et)
- Fried Potatoes (Tavada Patates Kızartması)
- Shepperd Salad (Çoban Salatası)
- Turkish Meze with Hot Pepper / Acili Ezme (Acılı Ezme)
- Eggplant Paste (Patlıcan Ezme)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)
- Dessert (Tatlı)

Day 3 Monday

Lunch

- Stuffed Meat Dolma (Karışık Etli Dolma)
- Spagetti with Cheese (Peynirli Makarna)
- Roman Bean with Olive Oil (Zeytinyağlı Barbunya)
- Caciki (Cacık)
- Season Salad (Mevsim Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Dinner

- Chicken Schnitzel (Tavuk Şinitzel)
- Rice (Pirinç Pilavı)
- Fried Potatoes (Tavada Patates Kızartması)
- Carrot Tarator (Havuç Tarator)
- Green Salad (Yeşil Salata)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)
- Dessert (Tatlı)

Day 4 Tuesday

Lunch

- Meat Saute (Et Sote)
- Rice (Pirinç Pilavı)
- Zucchini with Olive Oil (Zeytinyağlı Kabak)
- Yogurt (Yoğurt)
- Shepperd Salad (Çoban Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Dinner

- Grilled Fish, Sea Bass or Sea Bream (Balık Izgara, Levrek veya Çipura)
- Shrimp Salad (Karides Salatası)
- Cauli Flower with Olive Oil (Zeytinyağlı Brokoli)
- Green Salad (Yeşil Salata)
- Season Fruits (Sezon Meyveleri)
- Dessert (Tatlı)

Day 5 Wednesday

Lunch

- Chicken in Oven with Vegetables (Fırında Sebzeli Tavuk)
- Bulgur Wheat (Bulgur Pilavı)
- Purslane With Yogurt (Yoğurtlu Semizotu)
- Shepperd Salad (Çoban Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Dinner

- Steak With Sauce (Soslu Biftek)
- Mashed Potatoes (Patates Püresi)
- Napolitane Spagetti (Napolitan Makarna)
- Aubergine with Yoghurt (Kopoglu)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)
- Dessert (Tatlı)

Day 6 Thursday

Lunch

- Eggplant Dish With Meat (Patlıcan Oturtma)
- Rice (Pilav)
- Patatoo Salad (Patates Salatası)
- Spinach Pastry (Ispanak Böreği)
- Salicornia with Olive Oil (Zeytinyağlı Deniz Börülcesi)
- Turkish Rice Pudding (Sütlaç)

Dinner

- Mixed Grilled Beef & Chicken (Karışık Izgarada Tavuk & Et)
- Fried Potatoes (Tavada Patates Kızartması)
- Rice (Pirinç Pilavı)
- Leek with Olive Oil (Zeytinyağlı Pırasa)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)
- Dessert (Tatlı)

Day 7 Friday

Lunch

- Meatball Dish (Dalyan Köfte)
- Aegean Salad with aubergine (Patlıcanlı Ege Salatası)
- Lentil Patties (Mercimek Köftesi)
- Aubergine Pane (Patlıcan Pane)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)

Dinner

- Steamed Fish (Balık Buğulama)
- Fried Calamari (Kalamar Tava)
- Octopus Salad (Ahtapot Salatası)
- Shepperd Salad (Çoban Salatası)
- Mixed Fruit (Karışık Meyve)
- Semolina Halva (İrmik Helvası)

Day 8 Saturday

Breakfast