

NG | Farina

Ocakbaşı

MENÜ / MENU



Afyonkarahisar Lezzetleri

Afyon'daki yemek zenginliği yerli halkın çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Trkmenler, Çerkezler, Azerilerden oluşan yerel halk sayesinde bu zenginliğe kavuşan Afyon mutfağı yapı itibari ile Ege mutfağından farklılaşarak İç Anadolu mutfağına yakınlaşmıştır. Afyon lezzetleri denilince akla ilk gelenler şphesiz ki kaymak, ekmek kadayıfı, lokum ve sucuktur. Hařař ksperiyle beslenen ve zenle yetiştirilen mandaların stnden retilen kaymak, yoğurt ve peynirler, Afyon'u gurmelerin uğrak noktası haline getirmiştir.

Afyonkarahisar's Delectable Delights

The vast variety of delectable delights available in Afyon cuisine is result of the diversity of locals living in the city. Contrary to Aegean cuisine, the city's Turkmen, Circassian and Azeri descendants have enriched Afyon cuisine which is more similar to Central Anatolian cuisine. Undoubtedly, the first local treats that come to mind in Afyon cuisine is kaymak (fresh clotted cream), ekmek kadayıfı(luscious sponge cake in sugar syrup), lokum (Turkish Delights) and sucuk (dry-cured spicy beef sausages). Fed with poppy oil and meticulously bred, the milk of water buffalo is used to produce clotted cream, yoghurt and cheeses making. Afyon a frequented destination for food lovers from around the world.



Alerjen Tablosu/ Allergen Table

-  **Gluten içeren tahıl ve çeşitleri** (Buğday, arpa, yulaf vb.)
Grains containing gluten (Wheat, barley, oats etc.)
-  **Kabuklu deniz ürünleri** (Karides, ıstakoz, istiridye vb.)
Shellfish (Shrimp, lobster, oyster etc.)
-  **Yumurta ve ürünleri**
Eggs and foods containing eggs
-  **Süt ve süt ürünleri** (Laktoz dahil)
Milk and dairy products (Including lactose)
-  **Balık ve su ürünleri**
Fish and farmed fish products
-  **Kuruyemişler** (Ceviz, fındık badem vs.)
Nuts (Walnuts, hazelnuts, almonds etc)
-  **Kereviz ve ürünleri**
Celery and foods containing celery
-  **Yumuşakçalar ve ürünleri**
Mollusca and foods containing mollusca
-  **Hardal ve ürünleri**
Mustard and containing mustard
-  **Susam ve ürünleri**
Sesame and containing sesame



Günün Çorbası / Soup of The Day

190 ₺

Lütfen garsonumuzdan günün çorbasını öğreniniz.
Please ask your waiters for the soup of the day.

Başlangıçlar / Appetizers

Lüks Peynir Tabağı / Cheese platter

540 ₺

Şefin Zeytinyağı Tabağı / Seasonal vegetables in olive oil

590 ₺

*Servis elemanınız size mevsim sebzeleri konusunda tavsiyede bulunmaktan mutluluk duyacaktır.

*Our waiters would be happy to assist you in advising freshly prepared seasonal vegetables.

Dana Carpaccio / Veal Carpaccio

1340 ₺

Tane karabiberli dana kontrfile dilimleri, çıtır roka yaprakları, pesto sos, ballı balzamik sos ile
Beef fillet slices with black pepper served with crispy rocket leaves, pesto sauce, and honey balsamic sauce





Mezeler / Mezzes



Köpoğlu	290 ₺
Bakla Fava / Mashed Broad Beans	310 ₺
Mütebbel	345 ₺
Köz Patlıcan Salata / Roasted Eggplant Salad	290 ₺
Yoğurtlu Semizotu / Yoghurt with Purslane	290 ₺
Girit Mezesi / Cretan Appetizer	410 ₺
Cevizli Erzincan Ezme / Erzincan-style Walnut Ezme	290 ₺
Kuru Van Cacık / Van-style Dried Cacık with Strained Yoghurt	290 ₺
Antep Ezme / Antep-style Ezme	290 ₺
Cevizli Közde Patlıcan Söğürme / Eggplant Grilled on Embers with Walnuts	345 ₺
Muhammara / Muhammara	290 ₺
Ezine Peyniri (Dilim) / Sliced Ezine cheese	170 ₺
Çiğ Köfte (Etsiz)	290 ₺
Süzme Yoğurt	230 ₺
Güveçte Yoğurt / Yoghurt in a clay pot	290 ₺



Ara Sıcaklar / Hot Appetizers

İçli Köfte / Kibbeh	 	230 ₺
El yapımı içli köfte, kepek naneli manda yoğurdu, taze fesleğenli konkase sos ile <i>Handmade kibbeh served with buffalo yogurt and bran mint fresh basil conch sauce</i>		
Pastırmalı Paçanga Böreği / Pastrami Puff Pastry	 	360 ₺
Krep hamuruna sarılı pastırma, taze ıspanak, kapyra biber, Kaliforniya biber, yeşil biber, rende mozzarella peyniri, kepek naneli manda yoğurdu, taze fesleğenli domates sos ile <i>Pastrami wrapped in crepe dough served with fresh spinach, capia pepper, California pepper, green pepper, grated mozzarella cheese, buffalo yogurt with bran mint, and fresh basil tomato sauce</i>		
Tereyağlı Jumbo Karides / Buttered Jumbo Shrimps		845 ₺
Jumbo karides, tereyağı, sarımsak, taze kekik, bebek yeşil soğan, oyster sos ile <i>Jumbo shrimps, butter, garlic, fresh thyme, baby green onion seasoned with oyster sauce</i>		
Kaşarlı Mantar / Mushroom with Kashar Cheese		345 ₺
Taze kültür mantarı, taze baharatlarla marine edilmiş kaşar peyniri, tereyağı ile <i>Fresh cultivated mushrooms served with kashar cheese marinated with fresh spices, butter</i>		



Pastırmalı Humus / Hummus with Cured Beef



385 ₺

Haşlanmış nohut, pastırma, tahin, kimyon, limon suyu ve sızma zeytinyağı
Boiled chickpeas, pastırma, tahini, cumin, lemon juice, and olive oil

Közde Soğan ve Sarımsak / Charred Onion & Garlic



150 ₺

Közlenmiş arpacık soğan ve sarımsak, taze baharatlar, sızma zeytinyağı
Roasted pearl onions and garlic, fresh herbs and olive oil

Kaymaklı Afyon Patates / Creamy Afyon Potatoes



210 ₺

Baby patates, kuru soğan, sarımsak, taze baharatlar ve Afyon kaymağı
Baby potatoes, sautéed onions, garlic, herbs, and rich buffalo clotted cream from Afyon

Salatalar / Salads

Mozzarella Peynirli Roka Salatası



650 ₺

Rocket Salad with Mozzarella Cheese

Çıtır roka yaprakları, kiraz domates, kırık ceviz taneleri, mozzarella peyniri, balzamik sos ile
Crispy rocket leaves, cherry tomatoes, crushed walnuts, mozzarella cheese seasoned with balsamic sauce

Akdeniz Yeşillikleri / Mediterranean Greens

540 ₺

Maskolin yeşillikleri, kiraz domates, fileto portakal, limon sos ile
Mesclun greens, cherry tomatoes, orange fillet seasoned with lemon sauce

Ekşi Yeşil Elma Soslu Izgara Tavuk Salata



585 ₺

Grilled Chicken Salad with sour Green Apple Sauce

Taze baharatlarla tatlandırılmış tavuk parçaları, maskolin yeşillikleri, endivyen, iceberg, kiraz domates, parmesan peyniri, yeşil elma sos ile
Chicken fingers flavored with fresh spices, mesclun greens, endive, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese seasoned with green apple sauce

Gavurdağı Salata / Gavurdağı Salad



345 ₺

Domates, salatalık, yeşil biber, maydanoz, taze nane, kırık ceviz parçaları, biber salçası, sumak, sızma zeytinyağı, nar ekşisi ile
Tomato, cucumber, green pepper, parsley, fresh mint, crushed walnuts, red pepper paste, sumac, extra virgin olive oil seasoned with pomegranate sour

Sezar Salata / Caesar Salad



585 ₺

Iceberg, taze baharatlı ızgara tavuk, parmesan dilimleri, ançüezli sezar sosu ile
Iceberg lettuce, grilled chicken with fresh spices, parmesan slices, and anchovy caesar dressing



Mozzarella Peynirli Roka Salatası
Rocket Salad with Mozzarella Cheese





Zeytinyağlılar / Dishes with Olive Oil

Enginar / Artichoke		420 ₺
Barbunya Pilaki / Kidney Bean Stew		290 ₺
Vejeteryan Tabağı / Vegetarian Platter		345 ₺
Zeytinyağı ve kekik ile marine edilmiş mevsim sebzeleri <i>Marinated seasonal vegetables with olive oil and oregano</i>		
Zeytinyağlı Vişneli Kabak Çiçeği Dolma / Stuffed Zucchini Blossoms with Sour Cherry and Olive Oil		345 ₺
Zeytinyağlı Pazi Sarma / Chard Rolls with Olive Oil		325 ₺
Zeytinyağlı Yeşil Elmalı Kereviz / Celery Root with Green Apple and Olive Oil		325 ₺

Makarnalar / Pastas

Mantı / "Mantı" Turkish Ravioli		670 ₺
Kıyma ile doldurulmuş el yapımı hamur parçaları, baharatlı tereyağı, sos, yoğurt <i>Handmade "Mantı" filled with minced beef, spicy butter sauce, yogurt</i>		
Fettuccine Alfredo / Fettuccine Alfredo		630 ₺
Al dente haşlanmış fettucini, tavuk parçaları, taze mantar, süt kreması, parmesan peyniri, pesto sos ile <i>Al dente cooked fettuccine with chicken pieces, fresh mushrooms, milk cream, and parmesan with pesto sauce</i>		
Spagetti Bolonez / Spaghetti Bolognese		610 ₺
Al dente haşlanmış spagetti, bolonez sos, taze fesleğen, parmesan peyniri <i>Al dente cooked spaghetti, bolognese sauce, fresh basil, parmesan</i>		
Spagetti Napoliten / Spaghetti Neapolitan		550 ₺
Al dente haşlanmış spagetti, napoliten sos, taze fesleğen, parmesan peyniri <i>Al dente cooked spaghetti, neapolitan sauce, fresh basil, parmesan</i>		
Penne Rigate - Arabiata / Penne Rigate - Arabiata		590 ₺
Al dente haşlanmış penne, arabiata sos, taze fesleğen sos, parmesan peyniri <i>Al dente cooked penne, arabiata sauce, fresh basil sauce, parmesan cheese</i>		



Burgerlar / Burgers

Klasik Burger / Classic Burger **720 ₺**

El yapımı 180gr dana eti, iceberg marul, domates, kornişon, burger sos, baharatlı patates

Handmade 180 gr. beef, iceberg lettuce, tomato, pickled gherkins, burger sauce, spicy chips

272 Sucuk Burger / 272 Soujouk Burger **700 ₺**

El yapımı 250 gr dana eti, iceberg marul, domates, kornişon ve baharatlı patates

Handmade 250 gr. beef, iceberg lettuce, tomato, pickled gherkins, burger sauce and spicy chips

Cheeseburger / Cheeseburger **750 ₺**

El yapımı 180gr dana eti, iceberg marul, domates, kornişon, cheddar peyniri, burger sos, baharatlı patates

Handmade 180 gr. beef, iceberg lettuce, tomato, pickled gherkins, cheddar, burger sauce, spicy chips

Pizzalar / Pizzas

Pizza Pepperoni / Pizza Pepperoni **710 ₺**

El açması pizza hamuru, taze baharatlı pizza sosu, mozzarella peyniri, Afyon sucuğu

Hand stretch pizza dough, pizza sauce with fresh spices, mozzarella, Afyon soujouk

Pizza Karışık / Mixed Pizza **770 ₺**

El açması pizza hamuru, taze baharatlı pizza sosu, mozzarella peyniri, sucuk, sosis, mantar, biber, zeytin, mısır, domates

Hand stretch pizza dough, pizza sauce with fresh spices, mozzarella, soujouk, sausage, mushroom, pepper, olive, sweet corn, tomato

Pizza Margarita / Pizza Margarita **670 ₺**

El açması pizza hamuru, taze baharatlı pizza sosu, mozzarella peyniri, kiraz domates, taze fesleğen

Hand stretch pizza dough, pizza sauce with fresh spices, mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil

Pizza Quattro / Pizza Quattro **850 ₺**

El açması pizza hamuru, taze baharatlı pizza sosu, mozzarella peyniri, edam peyniri, rokfor peyniri, permesan peyniri, çitir roka yaprakları, ceviz parçaları

Hand stretched pizza dough, pizza sauce with fresh spices, mozzarella, edam cheese, roquefort, parmesan, crispy rocket leaves, walnut pieces






Pizza Karışık
Mixed Pizza



Fırıncının Küreğinden / From the Baker's Peel

- Urfa Lahmacun / Urfa-style Lahmacun**  **380 ₺**
Soğanlı, İsotlu
With onion and isot chili
- Antep Lahmacun / Antep-style Lahmacun**  **380 ₺**
Sarımsaklı, Acısız
With garlic and mild spice
- Fındık Lahmacun / Mini "Lahmacun"**  **175 ₺**

Dünyadan Seçmeler / Selection From the World Cuisine

- Tavuk Şinitzel / Chicken Schnitzel**  **765 ₺**
Panelenmiş piliç göğüs, ılık patates salatası, maskolin yeşillikleri, metroterya ve lime limon ile
Breaded chicken breast with warm potato salad, mesclun greens, metroteria, and lime
- Dana Fajita / Veal Fajita**   **2.100 ₺**
Özel fajita baharatlarıyla tatlandırılmış dana bonfile dilimleri, ızgara üç renk biber, avakado sos, ballı hardal sos, köz biber sos, tortilla ekmeği ile
Beef tenderloin slices flavored with special fajita spices, grilled three color peppers, avocado sauce, honey mustard sauce, roasted pepper sauce served with tortilla bread
- Tavuk Fajita / Chicken Fajita**   **780 ₺**
Özel fajita baharatlarıyla tatlandırılmış tavuk bonfile dilimleri, ızgara üç renk biber, avakado sos, ballı hardal sos, köz biber sos, tortilla ekmeği ile
Chicken tenderloin slices flavored with special fajita spices, grilled three color peppers, avocado sauce, honey mustard sauce, roasted pepper sauce served with tortilla bread
- New York Steak / New York Steak**  **2.150 ₺**
Köz patlıcanlı buğday risottosu, ızgara istiridye mantarı, ızgara kuşkonmaz, pepper steak sosu ile
Roasted eggplant wheat risotto, grilled oyster mushrooms, grilled asparagus, served with pepper steak sauce
- T-Bone Steak / T-Bone Steak**  **2.650 ₺**
T-bone steak, taze baharatlarla tatlandırılmış elma dilim patates, ızgara kapy biber, ızgara baby mantar ile
T-bone steak, potato slices served with fresh spices, grilled capia pepper, grilled baby mushrooms
- Halva / Halva** **2.550 ₺**
Taze baharatlarla marine edilmiş dana bonfile parçaları, patates püresi, ızgara istiridye mantarı, ızgara kuşkonmaz ile
Halva, beef tenderloin pieces marinated with fresh spices, potatoes, grilled oyster mushrooms, grilled asparagus



Kızgın Tereyağında Bonfile Dilimleri



3.450 ₺

Hot buttered beef tenderloin

Kızarmış ekmeK, elma dilim patates. İki kişiliktir
Roasted bread, potato wedge

Köri Soslu Tavuk / Chicken Curry



795 ₺

Tavuk parçaları, kapya biber, yeşil elma, köri sos kreması, pesto soslu penne, maskolin yeşillikleri ile
Chicken with curry sauce, chicken fingers, capia pepper, green apple, pesto sauce cream, penne with pesto sauce served with mesclun greens

Ocakbaşımızdan Seçmeler / From our Ocakbaşı Grill Room

NG Kebap-300 gr / NG Kebab-300g



1.340 ₺

Gömlek yağına sarılmış yaprak bonfile ve zırhta çekilmiş fıstıklı kuzu kıyma, közde patlıcan, sarımsak, domates, yeşil biber ve köpürtülmüş tereyağı
Beef tenderloin stuffed with hand-chopped lamb and pistachios, wrapped in caul fat, grilled eggplant, garlic, tomato, green pepper and whipped butter

Farina Kebap-200 gr / Farina Kebab-200g



1.130 ₺

Zırh ile çekilmiş çitir lavaşa sarılmış dana kıyma, kuyruk yağı, közlenmiş domates, yeşil biber, sarımsak, süzme yoğurt, maydanoz ve köpürtülmüş tereyağı
Minced beef wrapped in crispy lavash, tail fat, roasted tomato, green pepper, garlic, strained yogurt, parsley, and whipped butter

Testi Kebabı-200 gr / Pottery Kebab-200 g



1.650 ₺

Kuşbaşı doğranmış dana antrikot, soğan, sarımsak, domates ve yeşil biber
Diced ribeye steak, onions, garlic, tomato and green pepper

Dana Yaprak Şiş-200 gr / Sliced Beef Skewer-200g



1.390 ₺

Taze baharatlar ile marine edilmiş bonfile, kuyruk yağı, közlenmiş domates, yeşil biber, sumaklı soğan, maydanoz, lavaş pide ve köpürtülmüş tereyağı
Skewered beef tenderloin marinated with herbs, tail fat, roasted tomato, green pepper, onions with sumac, parsley and whipped butter

Fıstıklı Altı Ezmeli Kebap-200 gr / Kebab with Pistachio and Purée-200g



1.300 ₺

Taze baharatlar ile marine edilmiş dana bonfile, kuyruk yağı, közlenmiş domates, yeşil biber, patlıcan ezmesi, fıstık ve köpürtülmüş tereyağı
Skewered beef tenderloin marinated with herbs, tail fat, roasted tomato, green pepper, eggplant purée, pistachio and whipped butter

Yağlı Kara-200 gr / Yağlı Kara-200g



1.260 ₺

Marine edilmiş kuzu sırtı, sumaklı soğan, maydanoz, közlenmiş domates, yeşil biber, lavaş pide ve köpürtülmüş tereyağı
Marinated lamb loin, onions with sumac, parsley, grilled roasted tomato, green pepper, lavash, and whipped butter

Kuzu Şiş-200 gr / Lamb Skewers-200g



1.070 ₺

Taze baharatlar ile marine edilmiş kuzu kuşbaşı, kuyruk yağı, sumaklı soğan, maydanoz, közlenmiş domates, yeşil biber, lavaş pide ve köpürtülmüş tereyağı
Marinated lamb cubes, tail fat, onions with sumac, parsley, roasted tomato, green pepper, lavash, and whipped butter



Kuzu Ciğer Şiş-200 gr / Lamb Liver Skewers-200g 🌿 **1.130 ₺**

Kuzu ciğer, kuyruk yağı, sumaklı soğan, maydanoz, közlenmiş domates, yeşil biber ve lavaş pide

Lamb liver, tail fat, onions with sumac, parsley, roasted tomato, green pepper, and lavash

Adana Kebap-200 gr (Acılı) / Adana Kebab-200g (Spicy) 🌿 **945 ₺**

Zırh ile çekilmiş kuzu kıyma, közlenmiş domates, yeşil biber, kapyra biber, sumaklı soğan, maydanoz ve lavaş pide

Hand-minced lamb, roasted tomato, green pepper, red pepper, onions with sumac, parsley, and lavash

Urfa Kebap-200 gr (Acısız) / Urfa Kebab-200g (Mild) 🌿 **945 ₺**

Zırh ile çekilmiş kuzu kıyma, közlenmiş domates, yeşil biber, sumaklı soğan, maydanoz ve lavaş pide

Hand-minced lamb, roasted tomato, green pepper, onions with sumac, parsley, and lavash

Tavuk Yaprak Kanat Şiş-300 gr / Chicken Wing Skewers-300g 🌿 **740 ₺**

Taze baharatlar ve soslar ile lezzetlendirilmiş tavuk kanat, sumaklı soğan, maydanoz, közlenmiş domates, yeşil biber ve lavaş pide

Chicken wings marinated in spices and sauces, onions with sumac, parsley, roasted tomato, green pepper, and lavash

Ali Nazik-200 gr(Kuşbaşı) / Ali Nazik-200g (Beef Fillet Cubes) 🏠 **1.370 ₺**

Kuşbaşı doğranmış dana bonfile, sarımsaklı süzme yoğurt ve közlenmiş patlıcan ezme, domates, yeşil biber ve köpürtülmüş tereyağı

Beefcubes, garlic-infused strained yogurt, roasted eggplant purée, tomato, green pepper, and whipped butter.

Karışık Izgara / Mixed Grill 🌿 🏠 **1.740 ₺**

Kalem pizola, ızgara köfte, dana bonfile, ızgara tavuk, meyhane pilavı, ızgara sebzeler, tereyağlı pide ile

Meat chops, grilled meatballs, beef tenderloin, grilled chicken, 'meyhane' pilaff, grilled vegetables served with butter pita

Sebzeli Piliç Şiş / Chicken on Skewers 🏠 🌿 **745 ₺**

Odun ateşinde özel soslarla marine edilmiş domatesli biberli piliç şiş, meyhane pilavı, ızgara sebzeler ve tereyağlı pide ile

Chicken on skewers, chicken shish with tomato and pepper, marinated with special sauces and cooked in wood fire, 'meyhane' pilaf, grilled vegetables served with butter pita

Dana Sac Kavurma / Pan Roasted Beef 🌿 **1.375 ₺**

Dana bonfile etleri, soğan, yeşil biber, domates, sarımsak, taze kekik, tane karabiber, baharatlı lavaş dilimleri ile

Beef tenderloin, onion, green pepper, tomato, garlic, fresh thyme, black pepper served with spicy lavash with slices



Karışık Izgara
Mixed Grill





Taze Kekikli Kuzu Pirzola / Lamb chops with thyme



1.900 ₺

Izgara sebzeler, keşkek
Grilled vegetables, pounded wheat

Izgara Köfte / Grilled Meatballs



895 ₺

Pilav, sebze ızgara, patates kızartması
Rice pilaf, grilled vegetables, French fries

Izgara Balıklar / Grill Fish

Izgara Norveç Somonu



1.040 ₺

Grilled Norwegian Salmon

Taze fesleğen ve zeytinyağı lime limon ile tatlandırılmış norveç somonu, sütü fırın patates, ızgara kuşkonmaz, baby havuç ile
Norwegian salmon marinated with fresh basil, olive oil and lime lemon, baked potato with milk, grilled asparagus, baby carrot

Izgara Çipura / Sea Bream



960 ₺

Taze baharatlarla marine edilmiş çipura, çıtır roka ve tere yaprakları, ızgara kırmızı soğan, kiraz domates, lime limon, salmoriglio sos ile
Grilled sea bream marinated with fresh spices, crispy arugula and cress leaves, grilled red onion, cherry tomato, lime served with salmoriglio sauce

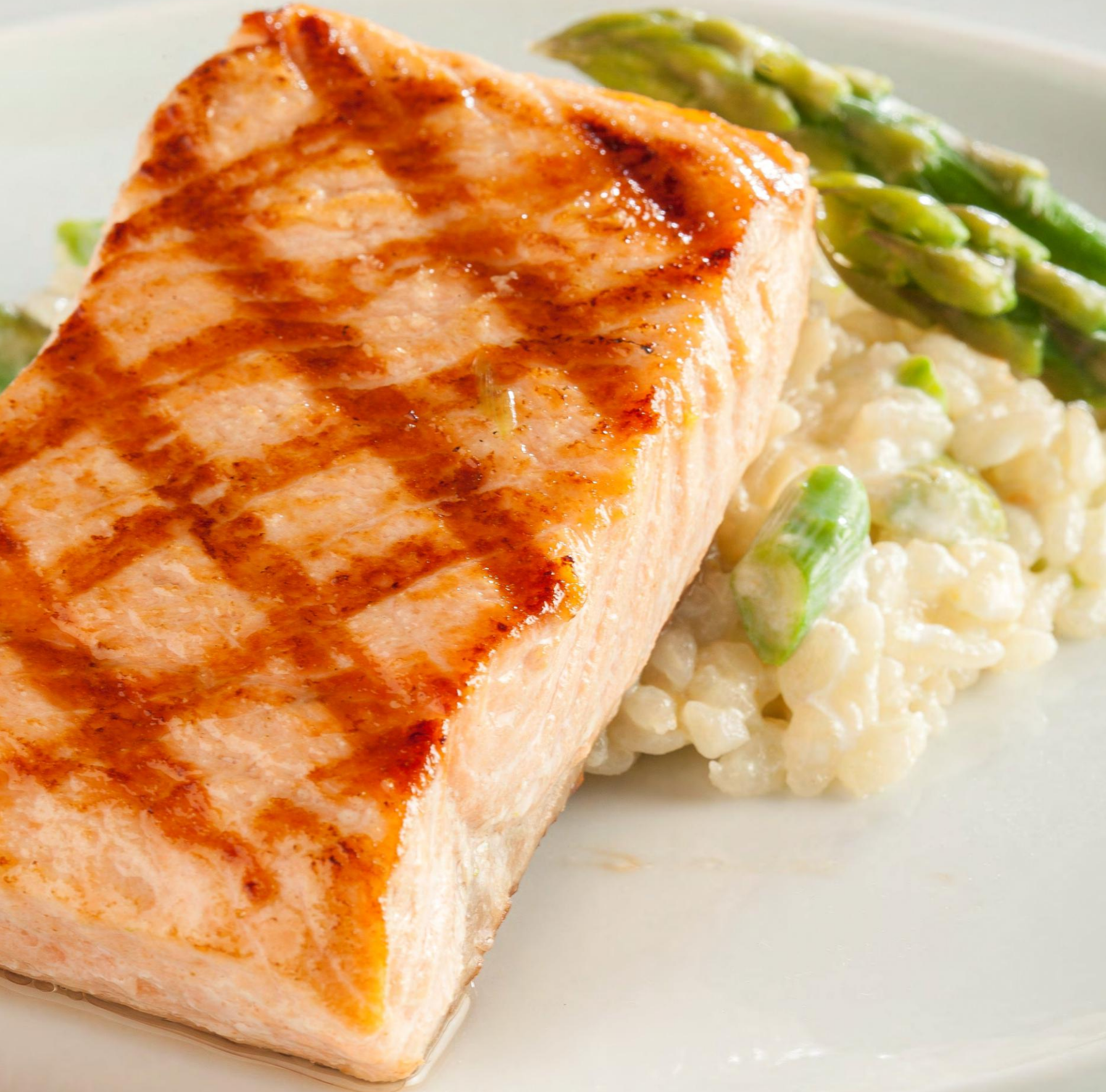
Izgara Levrek / Grilled Sea Bass



1.165 ₺

Taze baharatlarla marine edilmiş levrek, çıtır bahçe yeşillikleri, kırmızı soğan ızgara, kiraz domates, limon
Grilled sea bass, sea bass marinated with fresh spices, crispy greens, grilled red onion, cherry tomatoes, lemon























Izgara Norveç Somonu
Grilled Norwegian Salmon



Tatlılar / Desserts

- Dondurmalı İrmik Helvası**   **385 ₺**
Semolina Halva with Ice Cream
Maraş dondurması dolgulu ılık irmik helvası
Warm semolina halva with Maraş ice cream filling
- Profiterol / Profiteroles**   **445 ₺**
Özel çikolata soslu profiterol kavrulmuş ceviz ve badem ile
Profiterole with a special chocolate sauce dressed with roasted walnuts and almonds
- Karışık Türk Tatlı Tabağı**    **500 ₺**
Turkish Dessert Platter
Türk tatlı tabağı, kaymak ile
Turkish dessert platter served with cream
- Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Sade)**    **390 ₺**
Crumpets in Thick Syrup with Cream
- Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Vişneli)**    **420 ₺**
Crumpets in thick syrup with sour cherry and cream
- Kaymaklı Ayva Tatlısı / Poached Quince with Clotted Cream**  **320 ₺**
- Tahinli Kabak Tatlısı / Pumpkin Dessert with Tahini**   **320 ₺**
- Fıstıklı Havuç Dilim Baklava / Carrot Slice Baklava with Pistachio**   **455 ₺**
- Meyve Tabağı / Fruit Plate** **405 ₺**

Son fiyat güncelleme: 12.01.2026



Otelimiz, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın karekod uygulaması kapsamında şeffaflık ve gıda güvenliği ilkelerine uygun şekilde hizmet vermektedir. Karekodu okutarak işletmemize ait kayıt bilgilerine ve son denetim tarihine ulaşabilirsiniz.

NG | Afyon
HOTELS