

tatlılar

desserts

ÇİKOLATALI SUFLE CHOCOLATE SOUFFLE

vanilyalı dondurma // vanilla ice cream

ÇİKOLATALI MOUSSE CHOCOLATE MOUSSE

vanilyalı dondurma // vanilla ice cream

TİRAMİSU

vanilyalı dondurma // vanilla ice cream

SAN SEBASTIAN

frambuaz sos // raspberry sauce

DONDURMA ÇEŞİTLERİ ICE CREAM

MEYVE SEASONAL FRUITS

sıcak içecekler

hot drinks

ÇAY TEA

ESPRESSO

AMERICANO

CAPPUCCINO

DECAF ESPRESSO

ADA ÇAYI SAGE

TÜRK KAHVESİ TURKISH COFFEE

DOUBLE ESPRESSO

LATTE

CORTADO

İHLAMUR ÇAYI LINDEN TEA

YEŞİL ÇAY GREEN TEA

soğuk içecekler

cold drinks



Limon & Şeftali
Lemon & Peach



WATER 0.33 // 0.75



RED BULL ENERGY DRINK

RED BULL SUGAR FREE
RED BULL PEACH EDITION

SAN PELLEGRINO 0.25 // 0.75

SIKMA PORTAKAL SUYU FRESH ORANGE JUICE



TONIC



MEYVE SUYU FRUIT JUICE
portakal / vişne / elma / ananas //
orange / cherry / apple / pineapple



MADEN SUYU
MINERAL WATER

sortie

restaurant

Menu

*FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR // ALL VAT IS INCLUDED IN THE PRICES

*FİYATIN UYGULANMAYA BAŞLADIĞI TARİH 01.06.2026 // PRICE EFFECTIVE DATE IS 01.06.2026

başlangıçlar

starters

BURRATA

deniz tuzuyla tatlandırılmış pembe domates ve pesto sos // tomato with seasalt and pesto sauce

ZEYTİNYAĞLI AVOKADOLU ENGİNAR ARTICHOKE WITH AVOCADO

kısık ateşte pişirilmiş çanak çeşme enginarı, karides, avokado dilimleri, maskolin yaprakları ve zeytinyağ limon sos // çeşme artichoke cooked with low heat, shrimp, avocado slices, masculin greens and olive oil lemon sauce

DANA CARPACCIO BEEF CARPACCIO

roka yaprakları, parmesan ve balzamik sos // rocket leafs, parmesan and balsamic

PEYNİR TABAĞI CHEESE PLATE

kuru kayısı, kuru incir ve ktır ekmek // dried apricot, dried figs and crispy bread

ET TARTAR BEEF TARTARE

bonfile dilimleri, kapari çiçeği, kırmızı soğan, kornişon turşu, bildırcın yumurtası, maskulin yaprakları ve zeytinyağ sos // beef slices, capari flower, red onion, gherkin pickle, quail egg, masculin greens and olive oil sauce

KALAMAR TABAĞI CALAMARI PLATE

çanakkale kalamarı, roka ve tartar sos // çanakkale calamari, rocket and tartare sauce

AHTAPOT ASPIC OCTOPUS ASPIC

deniz tuzuyla marine edilmiş ahtapot, közlenmiş patlıcan ve tereyağ sos // marinated octopus with sea salt, roasted eggplant and butter sauce

IZGARA JUMBO KARİDES GRILLED JUMBO SHRIMP

roka, tartar sos ve limon // rocket, tartare sauce and lemon

AHTAPOT ASPIC OCTOPUS ASPIC

deniz tuzuyla marine edilmiş ahtapot, közlenmiş patlıcan ve sarımsaklı sıcak tereyağı sos // marinated octopus with sea salt, roasted eggplant and hot butter sauce with garlic

ŞARKÜTERİ TABAĞI CHARCUTERIE PLATE

kurutulmuş et çeşitleri, mihaliç peyniri, roka ve kekikli balzamik sos // dried beef varieties, mihaliç cheese and balsamic sauce with thyme

MİNİ İÇLİ KÖFTE MINI KIBBEH

yoğurt ve domates sos // yogurt and tomato sauce

salatalar

salads

SEMİZOTU SALATASI PURSLANE SALAD

kokteyl domates, çilek, ceviz, portakal, salatalık, baby mozzarella ve balzamik sos // cherry tomato, strawberry, walnut, orange, cucumber, baby mozzarella and balsamic sauce

SEZAR SALATA CEASAR SALAD

TAVUKLU WITH CHICKEN
çtır marul, parmesan peyniri, kruton ekmek ve sezar sos // crispy lettuce, parmesan, crouton bread and ceasar sauce

AVOKADO ROKA SALATASI ROCKET SALAD with AVOCADO

ceviz, kokteyl domates, avakado dilimleri, yaban mersini, parmesan yaprakları ve balzamik sos // walnut, cherry tomato, avocado slices, blueberry, parmesan and balsamic sauce

DOMATES SALATASI TOMATO SALAD

salkım domates, biber, kırmızı soğan, ezine peyniri ve zeytinyağ sos // truss tomato, pepper, red onion, feta cheese and olive oil



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGETARIAN PRODUCTS

makarna ve risottolar

pasta and risotto

PENNE ARRABBIATA

hafif acılı domates sos ve parmesan yaprakları // bitter tomato sauce and parmesan

TAVUKLU FETTUCINI ALFREDO FETTUCINE ALFREDO with CHICKEN

tavuk göğsü, kestane ve kültür mantarı, krema sos ve parmesan yaprakları // chicken breast, mushrooms, cream sauce and parmesan

DENİZ MAHSULLU LINGUINE SEAFOOD LINGUINE

karides, iç midye, kalamar, vongole, siyah kabuklu midye ve hafif acılı domates sos ile // shrimp, mussel, calamari, vongole, black shell mussel and bitter tomato sauce

ISPANAKLI DÖRT PEYNİRLİ RAVIOLI RAVIOLI with FOUR CHEESE AND SPINACH

fesleğen, krem sos ve parmesan // basil, cream sauce and spinach

MANTARLI RISOTTO MUSHROOM RISOTTO

kültür, kestane ve istiridye mantarı ve parmesan yaprakları // oyster, cultivated, portobello mushrooms and parmesan

ana yemekler

main course

PORCİNİ MANTARLI DANA BONFİLE BEEF TENDERLOIN

taze baharatlarla marine edilmiş bonfile, baby mevsim sebzeleri, porcini mantarlı demi glace sos // beef tenderloin marinated with fresh spices, baby seasonal vegetables and demi glace sauce with mushroom

TAGLIATELLE DI MANZO

taze baharatlarla marine edilmiş ince bonfile dilimleri, roka, kremalı tagliatelle ve parmesan yaprakları // thin beef slices marinated with fresh spices, rocket, tagliatelle with and parmesan

KUZU PİRZOLA LAMB CHOP

taze baharatlarla marine edilmiş kuzu pırzola, fırınlanmış patates, baby mevsim sebzeleri ve kuzu juo sos // lamb chops marinated with fresh spices, baked potato, baby seasonal vegetables and lamp juo sauce

DANA LOKUM BEEF TENDERLOIN LOKUM

tereyağında pişirilmiş dana lokum, patates püresi ve mevsim sebzeleri // beef tenderloin lokum cooked with butter, smashed potato and baby seasonal vegetables

IZGARA TAVUK GRILLED CHICKEN

taze baharatlarla tatlandırılıp ızgarada pişirilmiş tavuk göğsü, buğday risotto ve juo sos // grilled chicken breast marinated with fresh spices, wheat risotto and juo sauce

NORVEÇ USULÜ SOMON IZGARA GRILLED SALMON

taze baharatlar ile marine edilmiş somon ızgara, baby mevsim sebzeleri, ızgara kuşkonmaz, roka, zeytinyağ ve limon sos // grilled salmon marinated with fresh spices, baby seasonal vegetables, grilled asparagus,rocket, olive oil and lemon sauce

YOĞURTLU KEBAP YOGHURT KEBAB

ince bonfile dilimleri, tereyağlı pide, kibrit patates, yoğurt ve domates sos // beef slices, pita bread with butter, shoestring potato, yoghurt and tomato sauce

TAVUK KONFİT CHICKEN CONFIT

buğday risotto and juo sos // wheat risotto and juo sauce

IZGARA LEVREK GRILLED SEABASS

taze baharatlar ile marine edilmiş levrek ızgara, kremalı patates salatası, baby mevsim sebzeleri, roka, zeytinyağ ve limon sos // grilled seabass marinated with fresh spices, potato salad with cream, baby seasonal vegetables, rocket, olive oil and lemon sauce



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGETARIAN PRODUCTS