

ŞARAP EŞLEŞMELİ TADIM MENÜSÜ

Tasting Menu Wine Pairing



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

GİRİŞ // ENTRANCE

İştah Açıcı Sunum, Çıtır Tost Mellba ile
Appetizing Presentation, with Crispy Toasted-Mellba (40gr)
SHOT SCOVILLE COCKTAIL (MEXICAN) 6CL.

BAŞLANGIÇ // STARTER

Tadım Tabacağı (Dilim veya Parça) // Tasting Plate (Slice or Piece) (140gr)
Mozzarella peyniri, bahçeden tapas, somon pastırma, dana carpaccio
Mozzarella cheese, from the garden tapas, salmon pastrami, veal carpaccio
Somon Havyarlı Kefal Tarama // Mullet Bottarga with Salmon Caviar (60gr)
Ekmek kırıntı üzerinde limon ve dereotu ile // Crisp bread with candied lemon, dill
DLC- MOSCADO (EGE-AEGEAN) 10CL.

ARA SICAK YEMEĞİ // HOT PRESENTATION

Deniz Mahsülü Karides ile Hazırlanmış Yahnili Buğday
Wheat With Seafood Syrimps Ragout (190gr)

Veya / Or

Hellimli Biber Dolma // Halloumi Cheese Stuffed Peppers (90gr)
Hellim peyniri ile doldurulmuş kızarmış ızgara biber
Grilled fried pepper stuffed with halloumi cheese
ANCYRA-SAUVIGNON BLANC (TRAKYA-THRACE) 10CL.

ARA // BREAK

Limon Sorbe // Lemon Sorbet (50gr)
Taze limon kabuğu ile hazırlanmış ferahlatıcı bir mola
A refreshing break prepared with fresh lemon peel

PLAYA ROSE BALONCUK(BUBBLE)
KALECİK KARASI / ÇAL KARASI (EGE-AEGEAN) 6CL.

ANA YEMEK // MAIN COURSE

Fileto Levrek // Baked Sea Bass (230gr)
Karamelize sote soğan, çeri domates ve yeşillik ve limon sos ile
Sautéed caramelized onion, cherry tomato, greens and lemon sauce

Veya / Or

Fırında Kemiksiz Kuzu Karski Sarma // Roasted Lamb Karski Fillet (250gr)
Sote sebze içeriği, kahverengi krem biber sos ile
Sautéed vegetables - with brown creamy pepper sauce
EGEO CABARNET SAUVIGNON
(GÜNEY ÇEŞME - PENDORA BAĞLARI) 10CL.

TATLI // DESSERT

Profiterol // Profiterole (140gr)
İnci doldulu profiterol çikolata sos ile // Profiterole pearl filling and with chocolate sauce

veya - or

Narenciyeli Soğuk Sufle // Hilled Orange Souffle (120gr)
Portakal marmelat ve file badem ile // With orange marmalade and slivered almonds
SAFİR-MUSCAT (EGE-AEGEAN) 6CL.

Menü İki (2) Kişiliktir // It is Menu for Two (2) People

TADIM MENÜSÜ ALKOLSÜZ / TASTING MENU NON ALCOHOLICH:
7.500,00 TL.

TADIM MENÜSÜ ŞARAP EŞLEŞMELİ / TASTING MENU WINE PAIRING:
12.500,00 TL.



"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS



"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

KÜÇÜK BAŞLANGIÇLAR

Small Appetizers



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

	1/2	1/1
  Avokadolu Sebze Püresi ₺350.00 From the Garden Vegetable Puree (70gr) ₺700.00 (140gr) Sebze dilimleri, avokado ve patlıcan püresi, çuşka biberi ve kekikli sızma zeytinyağı ile // Sliced vegetables, avocado and eggplant puree served with extra virgin olive oil and cayenne pepper		
 Çimdikleme Sepeti ₺375.00 Nipping Basket (250gr) ₺750.00 (500gr) Karides, piliç şinitzel, peynir pane, deniz lokumu, litera böreği ve elma dilim patates ile // Fried shrimps, chicken schnitzel, cheese pane, fried crab claws, litera pastry with potato wedges		
   Feta Peyirli Yunan Salata ₺425.00 Greece Salad With Feta Cheese (205gr) ₺850.00 (410gr) Dilimlenmiş domates, feta peyniri, kırmızı soğan, zeytin ve kekik, greek sos ile // Sliced tomato, red onions, olives, feta cheese and thyme with greece sauce		
  Mozzarella Kapris ₺450.00 Farm Dairy Mozzarella Caprise (50gr) ₺900.00 (100gr) Tatlandırılmış mozzarella peyniri, taze fesleğen sos-kızartılmış vişne domates, nar ekşisi ile // Sweetened mozzarella cheese with fresh basil sauce and fried cherry tomatoes with pomegranate sauce		
   Izgara Sebze Salata ₺475.00 Grilled Vegetable Salad (260gr) ₺950.00 (520gr) Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile // Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce		
 Dana Carpaccio ₺550.00 Veal Carpaccio (80gr) ₺1.100.00 (160gr) İnce dilimlenmiş dana eti, roka, parmesan peyniri ve vinegret sos ile // Thinly sliced veal, served with arugula, parmesan cheese and vinaigrette sauce		
 Somon Pastırma ₺600.00 Salmon Pastrami (140gr) ₺1.200.00 (280gr) Klasik pastırma stili ile yapılmış norveç somonu // Norwegian salmon made in the classic pastrami style		
   Peynir Tabağı ₺625.00 Cheese Tray (170gr) ₺1.250.00 (340gr) Füme isli çerkez, cheddar, kaşar, ızgara hellim ve parmesan peyniri // Smoked circassian, cheddar, kashar, grill halloumi and parmesan cheese		
   Şefe Özel Günün Türk Mezeleri ₺650.00 Daily Turkish Meze Specials of the Chef 4 Types (350gr) ₺1.300.00 (700gr) Bakliyatlı, sebzeli, yoğurtlu ve zeytinyağı // Legumes, vegetables, yogurt, vegetable olive oil		
 Kuzu Yaprak Ciğer ₺1.400.00 Lamb Liver Leaf (300gr) ₺1.400.00 (300gr) Tereyağında kuzu ciğer, karamelize ve taze soğan, baharat ile // Lamb liver with butter, caramelized ad fresh onion, spice		
 Taze Karides Tereyağında ₺1.500.00 Fresh - Buttered Shrimp (280gr) ₺1.500.00 (280gr) Sebze ve istiridye mantarı ile sote edilmiş tereyağında karides // Shrimp sauteed with vegetables and oyster mushroom served with fresh buttered sauce		



Veganlar için önerilir / Recommended for vegans



Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians



“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //
“Please report your allergen condition”



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes and V.A.T included”

ESAS YEMEKLER

Main Meals

Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

	1/2	1/1
Pazı Yaprağında Sarma (YOĞURLU) ₺700.00 Chard Leaf Wrapped (WITH YOGHURT) (135gr) Baharat, pirinç ve et ile sarmalanmış pazı yaprağı Wrapped chard leaves with spices, rice and meat		₺1.400.00 (270gr)
Tortellini Üç Renk (PEYNIRLI) ₺750.00 Tortellini Three Colors (WITH CHEESE) (100gr) Krem sos ve parmesan peyniri ile // With cream sauce and parmesan cheese		₺1.500.00 (200gr)
Wok Tavuk ₺800.00 Wok Chicken (130gr) Soya filizli jülyen sebze ve tatlı - ekşi sos ile Soybean julienne vegetables with hot chili sauce		₺1.600.00 (260gr)
Sultan Kebab ₺850.00 Sultan Kebab (195gr) İnce dilimlerle kesilmiş piliç, et, köfte, beğendi ve yoğurt sos ile // Thinly sliced chicken, meat, meatballs and aubergine puree - with yoghurt sauce		₺1.700.00 (390gr)
Et Şinitzel ₺900.00 Wiener Schnitzel (120gr) Hardallı patates salatası, tereyağı ve limon ile Kartoffeln salat with mustard butter and lemon		₺1.800.00 (240gr)
Asado Asado Fırın edilmiş dana kaburga karamelize edilmiş kahverengi biber sos ile // Beef ribs in oven with caramelized brown pepper sauce		₺1.900.00 (400gr)
Fırında Kemikli Kuzu İncik Sıyirtma Lamb Shank With Bone in Oven Karamelize kırmızı soğan ve patlıcan beğendi ile Served with caramelized red onions and with aubergine puree		₺1.950.00 (300gr)
Levrek Izgara ₺1.000.00 Grilled Sea Bass (130gr) Marine edilmiş ızgara sebze, kapari çiçekli vinegret sos ve patlıcan beğendi ile // Grilled and marinated vegetables, accompanied by vinaigrette sauce including caper flower with aubergine		₺2.000.00 (260gr)
Norveç Somon Balığı Izgara ₺1.100.00 Grilled Norwegian Salmon (125gr) Kapari çiçekli hardal sos ile // Served with mustard sauce including caper flowers		₺2.200.00 (250gr)
Jumbo Karides Izgara (4 ADET) ₺1.200.00 Grilled Jumbo Shrimp (4 PIECES) (130gr) Tereyağında maydanoz ile soslandırılmış ızgara karides Grilled jumbo shrimp with parsley in butter sauced		₺2.400.00 (260gr)
Fillet - Olini ₺1.250.00 Olini Fillet (300GR) (150gr) Kahverengi mantar ve sos şampiyon ile // With brown mushroom and bernaïse sauce		₺2.500.00 (300gr)



Veganlar için önerilir / Recommended for vegans



Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians

“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //
“Please report your allergen condition”

GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE





LUPIN



MOLLUSCS

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes and V.A.T included”



	1/1
 Narenciyeli Soğuk Sufle Chilled Orange Souffle Portakal marmelat ve file badem ile // With orange marmalade and slivered almonds	₺700.00 (120gr)
 Profiterol Profiterole İnci tanesi ile doldurulmuş profiterol, siyah ve beyaz çikolata ile // Profiterole filled with pearl grains, dark and white chocolate	₺800.00 (120gr)
 Crème Brûlée Crème Brûlée Orijinal tadında masanızda karamelize edilmiş brûlée // Caramelized brûlée on your table in its original taste	₺900.00 (150gr)
 Moulleux Moulleux Fırınlanmış çikolata şelalesi, dondurma ile Waterfall baked chocolate with ice cream	₺1.000.00 (170gr)
 Raw Vegan Tatlı Fresh Raw Vegan Dessert Şekersiz, mevsimin taze orman meyveleri With seasonal forest fruits, sugar free	₺1.100.00 (180gr)



Veganlar için önerilir / Recommended for vegans



Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians



“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //
“Please report your allergen condition”



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS