

ÇORBALAR / SOUPS

GÜNÜN ÇORBASI / SOUP OF THE DAY

Mutfaktan bilgi alınız. /
Please ask the kitchen for details.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

YÖRESEL PEYNİR TABAĞI /

LOCAL CHEESE PLATTER

Taze kuru meyveler, tarhana cips, kuru yemişler eşliğinde
yöresel peynirler /
Local cheeses served with fresh and dried fruits,
tarhana chips, and nuts

DANA CARPACCIO / BEEF CARPACCIO

İnce dilimlenmiş taze dana eti, zeytinyağı, limon suyu,
tuz, karabiber ve parmesan peyniri /
Thinly sliced fresh beef with olive oil, lemon juice, salt,
black pepper, and Parmesan cheese

AKDENİZ MEZE TABAĞI /

MEDITERRANEAN MEZZE PLATTER

Yöresel 5 çeşit meze /
Selection of 5 local mezzes

TABULE İLE TARHANA CİPS /

TABBOULEH WITH TARHANA CHIPS

Lübnan Kısır ile tarhana chipsleri /
Lebanese-style bulgur salad with crispy tarhana chips

SİMİTLİ PANZANELLA /

PANZANELLA WITH SIMIT

Ezine peynir,siyah zeytin,mevsim domates,simit,kırmızı soğan /
Ezine cheese, black olives, seasonal tomatoes, simit
(Turkish sesame bagel), and red onion

SOMON KARİDES TARTAR /

SALMON SHRİMP TARTARE

Kızarmış pirinç,ponzu sos ilaveli somon /
Crispy rice, salmon tartare with ponzu sauce

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

SARMISAKLI EKMEK / GARLIC BREAD

Mozerella-parmesanlı sarmısaklı ekmek /
Garlic bread topped with mozzarella and Parmesan cheese

KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARI

Kızarmış kalamar,roka,limon,tartar sos /
Crispy fried calamari, arugula, lemon, and tartar sauce

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP CASSEROLE

Sanımsak ve tereyağı ile fırınlanmış karides /
Oven-baked shrimp with garlic and butter

DYNAMİTE KARİDES / DYNAMITE SHRIMP

Tempure unuyla kızartılmış karides sirache soslu /
Tempura-fried shrimp with sriracha sauce

NACHOS

Baharatla harmanlanmış kızarmış tortilla kıyma ve cheddar peyniri ile /
Spiced crispy tortilla chips with ground beef and cheddar cheese

PAÇANGA BÖREĞİ / PAÇANGA PASTRY

Pastırma, peynir ve otlarla doldurulmuş, kızartılmış yufka böreği /
Fried filo pastry filled with pastrami, cheese, and herbs

BİRA TABAĞI / BEER PLATTER

Tavuk finger, samosa böreği, sosis, tarhana chips, soğan halkası,
mozerella çubukları, patates chips, sweet chili sos, domates salsa /
Chicken fingers, samosa pastries, sausages, tarhana chips, onion
rings, mozzarella sticks, potato chips, sweet chili sauce, tomato salsa

CİPS / CHIPS

Baharatlı patates ,Cheddar veya parmesan ile /
Spiced fries with cheddar or Parmesan cheese

TOSTADA

Kızarmış tortilla üzerinde mevsim yeşillikleri, avokado, salsa sos,
jalapeno, cheddar peyniri, tercihe göre tavuk ve karides ile /
Fried tortilla topped with seasonal greens, avocado, salsa sauce,
jalapenos, cheddar cheese, and a choice of chicken or shrimp

M A K A R N A L A R / P A S T A S

FÜME HİNDİ CASARECCE / SMOKED TURKEY CASARECCE

Kurutulmuş domates, füme hindi, parmesanla rulo ispanaklar /
Casarecce pasta with dried tomatoes, smoked turkey, and
Parmesan-wrapped spinach rolls

SIYAH SPAGETTİ / BLACK SPAGHETTI

Mürekkep balığı mürekkebiyle hazırlanan siyah spagetti, sarımsak,
acı biber, deniz mahsulleriyle (Karides, kalamar ve midye içi) /
Squid ink spaghetti with garlic, chili peppers, and seafood
(shrimp, calamari, mussels)

FETTUCİNİ ALFREDO / FETTUCCİNE ALFREDO

Tavuk göğsü, mix mantar, krema, parmesan, fesleğen /
Fettuccine pasta with grilled chicken breast, mixed mushrooms,
cream, Parmesan, and basil

TÜRK MANTISI / TURKISH RAVİOLİ (MANTI)

Geleneksel baharatlı kıymayla doldurulmuş el yapımı mantı,
yoğurt ve tereyağı sos ile /
Handmade dumplings filled with seasoned minced meat, served
with yogurt and butter sauce

ERİŞTE / HAND-CUT NOODLES (ERİŞTE)

Geleneksel kesme erişte, tereyağı, tulum peynir ve cevizle /
Traditional hand-cut noodles with butter, tulum cheese, and walnuts

PIRİNÇ NOODLE / RICE NOODLES

Brokoli, havuç, soğan, mantar ve mısır ile hazırlanan pirinç noodle,
zeytinyağı ve Asya sosu ile /
Rice noodles with broccoli, carrots, onions, mushrooms, and corn,
served with olive oil and Asian sauce

GLUTENSİZ MAKARNA / GLUTEN-FREE PASTA

Napolitan sos ile / Served with Napolitan sauce

RİSOTTO MANTARLI / MUSHROOM RİSOTTO

Mantar, taze sebze ve parmesanla hazırlanan kremalı risotto /
Creamy risotto with mushrooms, fresh vegetables, and Parmesan

RİSOTTO ETLİ / BEEF RİSOTTO

Dana bonfile, sebze ve parmesanla hazırlanan kremalı risotto /
Creamy risotto with beef tenderloin, vegetables, and Parmesan

TATLILAR / DESSERTS

ÇİKOLATALI SUFLE / CHOCOLATE SOUFFLÉ

Sıcak, yumuşak çikolatalı sufle, vanilyalı dondurma ile /
Warm, soft chocolate soufflé served with vanilla ice cream

TİRAMİSU

Mascarpone peyniri, taze kahve, kakao ile hazırlanan,
geleneksel İtalyan tatlısı /

Traditional Italian dessert made with mascarpone cheese,
fresh coffee, and cocoa

MAGNOLİA

Kremalı vanilyalı puding, ince bisküvi katmanları ve taze meyvelerle /
Creamy vanilla pudding with thin biscuit layers and fresh fruits

SAN SEBASTİAN CHEESECAKE

İspanyol mutfağının eşsiz cheesecake, dışı altın rengiyle karamış
ve içi ipeksi kremasıyla /
Spanish-style burnt Basque cheesecake with a caramelized
top and creamy center

PROFİTEROL / PROFİTEROLES

Ceviz büyüklüğünde, çıtır hamur topları, ipeksi kreması üzerine
zarıfçe dökülen çikolata sosu ile /
Crispy choux pastry balls filled with silky cream, drizzled
with chocolate sauce

MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATTER

Mevsim meyveleri / Seasonal fresh fruits

DONDURMA ÇEŞİTLERİ /

ICE CREAM VARIETİES

Çikolata, vanilya, çilek, fıstık ve karamelli gibi zengin ve taze tatlarla /
Chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, caramel, and other fresh flavors

A N A Y E M E K L E R / M A I N C O U R S E S

CAFE DE PARİS SOSLU FİLET MİGNON /

FİLET MİGNON WITH CAFÉ DE PARİS SAUCE

Özel Cafe de Paris sosuyla sunulan, bonfile ve fırınlanmış patatesler /
Tenderloin steak with special Café de Paris sauce and oven-baked potatoes

UNİQUE KEBAP / UNİQUE KEBAB

Bonfile et ve kasap köftesi, ıslı çerkez peynirli beğendi ile /
Tenderloin and butcher-style meatballs with smoked Circassian cheese purée

ÇİNTEMANİ KEBAP / ÇİNTEMANİ KEBAB

Bir şiş bonfile, bir şiş kasap köfte, bir şiş çintemani kebabı,
tortilla ve günün mezeleri ile /
One skewer of tenderloin, one skewer of butcher-style meatballs, one
skewer of Çintemani kebab, served with tortilla and daily mezze

ÇÖKERTME KEBAP / ÇÖKERTME KEBAB

Kibrit patates, domates sos, yoğurt, bonfile parçacıkları /
Julienne fries, tomato sauce, yogurt, and beef slices

BEEFSTRAGONOF / BEEF STROGANOFF

Kremalı mantar sosu ve taze soğan ile pişirilmiş dana eti /
Beef cooked in creamy mushroom sauce with fresh spring onions

TATLI EKŞİ SOSLU TAVUK / SWEET & SOUR CHICKEN

Kızartılmış tavuk göğsü, tereyağında pişirilmiş tatlı ve ekşi tatlarla
zenginleştirilmiş, basmati pirinci ile /
Fried chicken breast cooked with rich sweet and sour flavors,
served with basmati rice

TAVUK FAJİTA / CHICKEN FAJİTA

Tavuk, kapya ve köy biberi, soğan ve baharatlarla harmanlanmış
Meksika lezzeti /
Mexican-style chicken with red and green peppers, onions, and spices

IZGARA LEVREK FİLETO / GRILLED SEA BASS FILLET

Izgarada pişirilmiş taze levrek filetosu, maskolin salata, patates ile /
Grilled fresh sea bass fillet served with mesclun salad and potatoes

IZGARA ÇİPURA FİLETO / GRILLED SEA BREAM FILLET

Izgarada pişirilmiş taze çipura filetosu, maskolin salata, patates ile /
Grilled fresh sea bream fillet served with mesclun salad and potatoes

SOMON IZGARA / GRILLED SALMON

Defne yaprağı, taze portakal, soya sosu ve beyaz şarap ile özenle
marine edilmiş somon dilimi ve maskolin salata /
Salmon fillet marinated with bay leaf, fresh orange, soy sauce,
and white wine, served with mesclun salad

BIG PRAWN

Tereyağ banyosunda taze otlarla pişirilmiş çimichuri sos
eşliğinde büyük boy karides /
Jumbo prawn cooked in a butter bath with fresh herbs,
served with chimichurri sauce

KARIŞIK DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI /

MİXED SEAFOOD PLATTER

Taze levrek, panga balığı, bebek kalamar dolması, kızartılmış kalamar,
kayakoruğu, somon ve karidesin birleşimi, tartar sos, maskolin salata ile /
Fresh sea bass, pangasius fish, stuffed baby calamari, fried calamari,
sea fennel, salmon, and shrimp, served with tartar sauce and mesclun salad

GÜNÜN BALIĞI / CATCH OF THE DAY

Günün taze deniz balığı, şefin özenle hazırladığı pişirme tarzı ve
yanındaki garnitürlerle /
Fresh catch of the day, prepared with the chef's special cooking
technique and garnished accordingly



balık ürünleri içerir



yumurta içerir



kabuklu deniz mahsulü içerir



kabuklu çerez içerir



gluten içerir



yumuşak ürünler içerir



soya fasulye içerir



hardal içerir



süt ürünleri & laktoz içerir



acı bakla içerir



susam içerir



kereviz içerir



yer fıstığı içerir



süfit içerir



alkol içerir