

Başlangıç | Starters

Şef'in Karışık Mezeleri | Chef's Mixed Tapas 48 TL

Susamlı humus, haydari, muammara, naneli fava, kuru patlıcanlı midye dolma, levrek marine, çerkez tavuğu, köz patlıcan
İki kişiliktir

Hummus with sesame seeds, Turkish yoghurt dip, walnut-spice spread, mashed fava beans with mint, dried eggplant, stuffed mussel, circassian chicken, spicy marinated dried aubergine
For two person

Peynir & Şarküteri Tabacağı | Cheese & Charcuterie Platter 40 TL

Rozbif, salamura et, parmesan, eski kaşar peyniri, keçi peyniri, erik puresi
Roasted beef, pickled beef, parmesan, aged cheese, goat cheese, plum purée

Levrek Marine | Sea Bass Ceviche 28 TL

Misket limonu, domates, salatalık, kırmızı soğan, zeytinyağı & maydanoz
Served with lime, tomato, cucumber, red onion, olive oil & parsley

Kinoa & Havuç Tartar | Quinoa & Carrot Tartare 28 TL

Kinoa, haşlanmış havuç, Akdeniz yeşillikleri sitrus sos ile
Quinoa, oven-dried carrot, Mediterranean greens with citrus sauce

Sıcak Meze | Hot Mezze

Izgara Ahtapot | Grilled Octopus 36 TL

Kızarmış bebek patates, karamelize soğan kapari & harissa sos ile
Served with fried baby potatoes, caramelised onions, caper & harissa sauce

Patlıcanlı & Pastırmalı Börek | Aubergine & Pastrami Filled Börek* 20 TL

Patlıcan, pastırma, yayla sos ile
*Turkish pastry stuffed with aubergine & pastrami served with yoghurt sauce

Kapadokya Mantısı | Cappadocia Mantı 34 TL

Domates sos, yoğurt, nane, tereyağı
İsteğe göre olarak sarımsaklı yoğurt ile
Minced meat dumplings with tomato sauce, yoghurt, mint, butter
*optional with garlic yoghurt

Mücver 20 TL

Kabak, havuç, beyaz peynir, yeşil soğan, maydanoz, füme yoğurt
Zucchini fritters, carrot, feta cheese, green onion, parsley, smoked yoghurt

Salata | Salad

Keçi Peynirli Salata | Goat Cheese Salad 28 TL

Maskulin yeşillikleri, nane, fesleğen, reyhan, çeri domates, kurutulmuş zeytin, ceviz, vinaigrette sos
Mesclun greens, mint, basil, cherry tomatoes, dried olives, walnut, vinaigrette sauce

Tavuklu Sezar Salatası | Chicken Caesar Salad 32 TL

Izgara tavuk göğsü dilimleri, marul, parmesan, kruton, sezar sos
Grilled chicken breast, sliced romaine, lettuce, parmesan, crouton, caesar dressing

Ana Yemek | Main Course

Dana Kaburga Konfi | Confit of Beef Rib 50 TL

Rizotto, teriyaki sos, erik püresi, taze kekik
Risotto, teriyaki sauce, plum purée, fresh thyme

Dana Tagliata | Seared Filet of Beef Tagliata 50 TL

Fırınlanmış körpe enginar, parmesan cips, taze roka
Served with roasted baby artichokes, parmesan chips, fresh rocket leaves

Fırınlanmış Levrek | Roasted Sea Bass 45 TL

Fırınlanmış levrek, yanık paprika, midye & hindistan cevizi emulsiyonu
Roasted sea bass, burnt paprika and mussels & coconut emulsion

Izgara Somon | Grilled Salmon 45 TL

Akdeniz yeşillikleri, rezene, limonlu keşkek, maydanoz sos ile

Mediterranean greens, fennel, lemon keşkek*, parsley sauce

*Kind of wheat risotto

Limon Soslu Tavuk | Chicken with Lemon Sauce 40 TL

Kök sebzeler ile doldurulmuş tavuk, kinoa rizotto
Chicken fillet with root vegetables, quinoa risotto

Tatlı | Dessert

Beyaz Çikolatalı Tahinli Sufle | White Chocolate & Tahini Souffle 20 TL

Beyaz çikolata & tahin
White chocolate & tahini

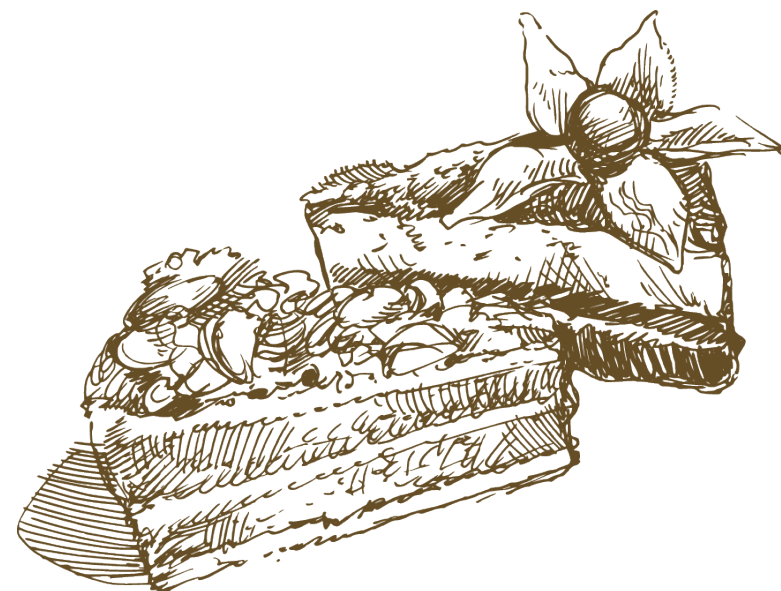
Tiramisu | Mascarpone Tiramisu 20 TL

*Mascarpone peyniri, toz kakao
Mascarpone cheese, cacao powder

Baharatlı Çikolata Dokuları | Spiced Chocolate Textures 20 TL

Baharatla doldurulmuş çikolata dondurma ile servis edilir

Spice-infused chocolate served with ice cream



KASA

LOKANTA & BAR

Sıcak İçecekler | Hot Drinks

Americano	12 TL
Espresso	12 TL
Duble Espresso Double Espresso	15 TL
Cappuccino	15 TL
Latte	15 TL
Çay Tea	8 TL
Bitki Çayı Herbal tea	12 TL
Türk Kahvesi Turkish Coffee	12 TL



Alkolsüz İçecekler | Non-Alcoholic Drinks

Taze Portakal Suyu Fresh Orange Juice	18 TL
Limonata Lemonade	14 TL
Ice-Tea Limon & Şeftali Ice-Tea Lemon & Peach	14 TL
Coca-Cola, Cola Zero, Sprite	14 TL
Damla Su / Spring Water 330 ML	5 TL
Damla Su / Spring Water 750 ML	12 TL
Pellegrino 330 ML	12 TL
Pellegrino 750 ML	20 TL
Maden Suyu / Mineral Water 330 ML	10 TL

Alkollü İçecekler | Alcoholic Drinks

Bira Beer		Likör Liquor	
Bomonti / Efes	23 TL	Bailey's	38 TL
		Cointreau	38 TL
Rakı		Viski Whiskey	
Beylerbeyi Göbek	28 TL	J.W Red Label	40 TL
Saki Siyah Üzüm Rakısı	28 TL	Jack Daniel's	40 TL
Votka Vodka		Jamesson	40 TL
Absolut	38 TL	J.W Black Label	45 TL
Titos	40 TL	J.W Gold Label	50 TL
Belvedere	45 TL	Glenfiddich 15 y.o.	50 TL
Greygoose	45 TL	Glenlivet	50 TL
Cin Gin		Lagavulin 16 y.o.	50 TL
Tanqueray	40 TL	The Macallan Amber	50 TL
Hendrick's	45 TL	Talisker	50 TL
Rom Rum		Chivas Regal 12 y.o.	50 TL
Captain Morgan	40 TL	Chivas Regal 18 y.o.	65 TL
Konyak Cognac			
Hennessy V.S.O.P	70 TL		
Hennessy X.O	120 TL		
Tekila Tequila			
Don Julio	55 TL		

Kokteyller | Cocktails

Margarita	38 TL
Cosmopolitan	38 TL
Mojito	38 TL
Aperol Spritz	42 TL
Bloody Mary	42 TL
Manhattan	42 TL
Spice Bazaar	45 TL
Skinny Bitch	45 TL
Negroni	45 TL
The Karaköy Sour	45 TL



Heard it through the grapevine...

Over 8,000 years ago, our ancestors began transforming wild grapes to grapevines for wine making. From the homeland of wine in Trans Caucasia, the tradition of wine making later spread to Mesopotamia then Europe. Keeping with its origins, even today Anatolia is the leading geographical territory world-wide, with around 600 different grape stocks. The local grapes of Anatolia invite you to enjoy a time travel of millenniums in the homeland of wine. Cheers!

8000 yıl önce atalarımız yabani üzüm cinslerini ehlileştirip şarap üretiminde kullanılan asmalar haline getirdiklerinde başlıyor şarabın serüveni. Trans Kafkasya'da başlayan bu gelenek daha sonra bu bölgeden önce Mezopotamya'ya daha sonra da Avrupa'ya yayılır. Günümüzde dahi Anadolu, 600 farklı üzüm çeşidiyle dünyada en fazla üzüm çeşidi ihtiva eden bölgelerin başında gelir. Anadolu'nun yerel üzümleri sizleri şarabın anavatanında binlerce yıllık zaman yolculuğuna davet ediyorlar. Şerefe!



Şarap | Wine

Pembe | Rose

	Şişe / Bottle	Kadeh / Glass
LAL, Çalkarası, Türkiye	140 TL	28 TL
EGEO, Çalkarası, Kalecik Karası, Grenache, Türkiye	150 TL	30 TL
SARTORI, BLUSH, Pinot Grigio, İtalya	150 TL	30 TL
ANCYRA BLUSH, Kalecik Karası, Çalkarası, Türkiye	150 TL	-

Beyaz | White

YANIKÜLKE, Gewürztraminer, Manisa	130 TL	-
VİN&ART, Narince, Chardonnay, Kapadokya	140 TL	-
TURASAN, Sauvignon Blanc, Kapadokya	140 TL	-
CHAMLIJA, Albarino, Kırklareli	140 TL	-
ÇANKAYA, Emir, Türkiye	140 TL	28 TL
ANCYRA, Narince, Tokat	160 TL	-
SELECTION, Narince, Emir, Türkiye	180 TL	-
MONTES, Sauvignon Blanc, Şili	180 TL	-
UMURBEY, Sauvignon Blanc, Tekirdağ	185 TL	-
EGEO, Sauvignon Blanc, Denizli	200 TL	-
COTES D'AVANOS, Sauvignon Blanc, Kapadokya	210 TL	-
URLA, Sauvignon Blanc, İzmir	210 TL	-
EGEO, Chardonnay, Denizli	210 TL	-

Kırmızı | Red

YANIKÜLKE, Strabon, Manisa	130 TL	-
YAKUT, Öküzgözü, Türkiye	140 TL	28 TL
TURASAN, Cabernet Merlot, Shiraz, Kapadokya	160 TL	-
YANIKÜLKE, Miratus, Manisa	170 TL	-
YANIKÜLKE, Petit Verdot, Manisa	170 TL	-
UMURBEY REZERVE, Cabernet Sauvignon, Tekirdağ	175 TL	-
SELECTION, Öküzgözü, Boğazkere, Türkiye	180 TL	-
NODUS, Cabernet Franc, Merlot, Denizli	180 TL	-
MONTES, Cabernet sauvignon, Şili	180 TL	-
EGEO, Cabernet Sauvignon, Merlot, Türkiye	200 TL	-
SELENDI, Merlot, Manisa	210 TL	-
PENDORE, Öküzgözü, Manisa	220 TL	-
EGEO BLEND, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Denizli	230 TL	-
PENDORE, Syrah, Manisa	290 TL	-

Şampanya | Champagne

DOM PERIGNON, 2014 France	1,200 TL	-
---------------------------	----------	---

Prosecco

MIONETTO, Prosecco Doc Treviso NV, Italy	380 TL	55 TL
--	--------	-------