

ÇORBALAR | SOUPS

Günün Çorbası

200 ₺

Soup of the Day



Portakallı ve Zencefilli
Taze Domates Çorbası

240 ₺

Fresh Tomato Soup with
Orange and Ginger

Fesleğen Pesto ile

Served with Basil Pesto



Güney Asya Usulü
Taze Biber Çorbası

260 ₺

Fresh Bell Pepper Soup
with a touch of South Asia

Fesleğen Kıtırı ile

with Crispy Basil



Brokoli Çorbası

220 ₺

Broccoli Soup
with Roasted Almonds

Kavrulmuş Badem ile



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Peynir Tabağı

Permesan Peyniri, Keçi Peyniri,
Kars Gravyer, İsli Çerkez, Rokfor, Bal



750 ₺

Cheese Platter

Parmesan Cheese, Goat Cheese,
Gravyer Cheese, Smoked Circassian
Cheese, Danish Blue Cheese, Honey

Lokal Meze Tabağı

Cevizli Biber, Ispanak Borani,
Çerkez Tavuğu, Patlıcan Salatası,
Humus, Kırmızı Biber Yoğurtlama



500 ₺

Local Mezze Platter

Walnut Pepper Appetizer, Spinach
Borani, Circassian Chicken, Eggplant
Salads, Hummus, Red Pepper Yogurt

Vegan Tabak

Humus üzerinde Börülce, Sebzeli Falafel,
Mini Vegan Burger, Karnabahar Salatası



600 ₺

Vegan Platter

Samphire with Hummus,
Vegetable Falafel, Mini Vegan Burger,
Cauliflower Salad

Yaban Mantarlı Arancini

Kızarmış Risotto Topları, Naneli Yoğurt,
Avokado Püresi ve Trüflü Mayonez ile



500 ₺

Mushroom Arancini

with Fried Risotto Balls,
Mint Yoghurt, Mashed Avocado,
Mayonnaise with Truffle

Kızarmış Kalamar Halkaları

Tartar Sos ve Roka Yaprakları ile



680 ₺

Fried Calamari Rings

with Tartar Sauce and Aragula Leaves

Dana Carpaccio

Roka Yaprakları, Kavrulmuş Fıstık,
Pesto Sos ve Parmesan Peyniri ile



850 ₺

Beef Carpaccio

with Arugula Leaves, Roasted Pine Nuts,
Pesto and Parmesan Cheese

Nachos

Guacamole, Domates Salsa ve
Jalapeno Biberi



500 ₺

Nachos

Guacamole, Tomato Salsa
and Jalapeno Pepper

Kadayıfa Sarılmış Jumbo Karides

Roka Yaprakları, Kavrulmuş Fıstık,
Pesto Sos ve Parmesan Peyniri ile



900 ₺

Jumbo Shrimp Wrapped in “Kadayıf”

with Arugula Leaves, Roasted Pine Nuts,
Pesto and Parmesan Cheese



SALATALAR | SALADS

Bahçe Yeşillikleri Salatası

Kurutulmuş Domates ve Zeytinyağı Limon Sos ile



400 ₺

Garden Greens Salad

with Dried Tomatoes and Olive Oil Lemon Sauce

Doğal Otlar Salatası

Enginar Kalbi, Tulum Peyniri, Karamelize Ceviz ile



450 ₺

Organic Herbs Salad

with Artichoke Hearth, Tulum Cheese and Caramelized Walnut

Keçi Peyniri Salatası

Kırmızı Pancar Dilimleri, Balsamik Glaze ve Akdeniz Yeşillikleri ile



450 ₺

Goat Cheese Salad

with Beetroot Carpaccio, Balsamic Glaze and Mediterranean Greens

Tavuklu Sezar Salata

Dilimlenmiş Parmesan Peyniri ve Kruton ile



520 ₺

Chicken Cesar Salad

with Sliced Parmesan Cheese and Croutons

Renkli Kinoa ve Somon Salatası

Közlenmiş Sebzeler, Kiraz Domates, İnce Kıyılmış Marul ve Limon Sos ile



800 ₺

Quinoa and Salmon Salad

with Roasted Vegetables, Cherry Tomatoes, Slice Lettuce and Lemon Sauce

Asya Usulü Ilık Biftek Salatası

Akdeniz Yeşillikleri, Renkli Biberler ve Soya Sos ile



950 ₺

Asian Warm Beef Salads

with Mediterranean Greens, California Peppers and Soy Sauce

Taze Karnabahar Salatası

Kiraz Domates, Zeytin, Ceviz, Taze Yeşillikler ve Zeytinyağı-Limon ile



400 ₺

Fresh Cauliflower Salad

with Cherry Tomato, Olive, Walnut, Garden Greens and Olive Oil-Lemon

Avokadolu Buğday Salatası

Kurutulmuş Domates, Mor Lahana, Taze Mısır, Közlenmiş Biber ve Taze Yeşillikler ile



550 ₺

Avocado Wheat Salad

with Dried Tomatoes, Purple Cabbage, Fresh Corn, Smoked Pepper and Fresh Greens



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

PİZZALAR | PIZZAS

Margarita

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Fesleğen

VGT

550 ₺

Pizza Margarita

Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

4 Formaggi

Mozarella Peyniri, Keçi Peyniri, Rokfor Peyniri, Parmesan, Balsamik Glaze

VGT

650 ₺

Quattro Formaggi

Mozzarella, Goat Cheese, Danish Blue Cheese, Parmesan, Balsamic Glaze

Funghi

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Mantar, Roka

VGT

650 ₺

Pizza Funghi

Mozzarella, Tomato Sauce, Mushroom, Aragula

Vejetaryen

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Patlıcan, Kabak, Mantar, Renkli Biberler, Zeytin ve Mısır

VGT

500 ₺

Vegetarian

Mozzarella, Tomato Sauce, Eggplant, Zucchini, Mushroom, Bell Peppers, Olive and Corn

Spesiyal

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Sucuk, Mantar, Mısır, Zeytin, Biber

650 ₺

Specials

Mozzarella, Tomato Sauce, Turkish Sausage, Mushroom, Corn, Olive, Pepper

Diavola

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Sucuk, Roka Yaprakları

650 ₺

Pizza Diavola

Mozzarella, Tomato Sauce, Turkish Sausage, Aragula

Di Mare

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Bebek Karidesler, Midye, Kalamar

650 ₺

Pizza Di Mare

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Baby Shrimp, Mussel, Calamari



SANDVIÇ & BURGER | SANDWICH & BURGER

Vegan Burger

Fırınlanmış Patates ve
Bahçe Yeşillikleri Salatası ile



600 ₺

Vegan Burger

with Baked Potatoes and
Garden Greens Salad

Rich Tost

Kaşar Peyniri, Füme Et ve Patates Kızartması ile



450 ₺

Rich Tost

with Cheese, Smoked Meat
and French Fries

Tavuklu Club Sandviç

Patates Kızartması ve Lahana Salatası ile



600 ₺

Chicken Club Sandwich

with French Fries and Coleslaw Salad

Tavuklu Quesadilla

Avokado Püresi, Domates Salsa
ve Akdeniz Yeşillikleri ile



600 ₺

Chicken Quesadilla

with Mash Avocado, Tomatoes Salsa
and Mediterranean Greens

Kaburga Burger

Cheddar Peyniri, Jalapeno Biber,
Lahana Salatası ve Patates Kızartması ile



800 ₺

Beef Ribs Burger

Cheddar Cheese, Jalapeno Pepper,
Coleslaw Salad and French Fries

Dana Burger

Karamelize Soğan, Cheddar Peyniri,
Lahana Salatası ve Patates Kızartması ile



800 ₺

Beef Burger

with Caramelized Onion, Cheddar Cheese,
Coleslaw and French Fries



MAKARNALAR | PASTAS

Penne Pomodoro

Mevsim Sebzeleri ve Domates Sos ile



500 ₺

Penne Pomodoro

with Seasonal Vegetables and Tomato Sauce

Tagliatelle Funghi

Yaban Mantarları ve
Trüf Aromalı Krema Sos ile



620 ₺

Tagliatelle Funghi

With Wild Mushrooms and
Truffle Flavored Cream Sauce

Linguini Di Mare

Bebek Karidesler, Midye, Kalamar,
Vongole ve Fesleğenli Domates Sos ile



720 ₺

Linguini Di Mare

with Baby Shrimps, Mussel, Calamari,
Vongole and Basil Tomato Sauce

4 Peynirli Tortellini Alfredo

Tavuk Göğsü Dilimleri, Mantar ve
Krema Sos ile



680 ₺

Quattro Formaggi Tortellini Alfredo

with Sliced Chicken Brest,
Mushroom and Cream Sauce

Ev Mantısı

Güveç Yoğurt ve Tereyağ ile



500 ₺

Turkish Manti

with Yogurt and Melted Butter

Ispanaklı Ravioli

Fesleğenli Domates Sos ile



620 ₺

Ravioli Spinach

with Basil Tomato Sauce

Spagetti Alla Pesto

Fesleğen Soslu Krema ve
Kavrulmuş Fıstık ile



500 ₺

Spaghetti Alla Pesto

with Basil Sauce Cream
and Roasted Peanuts

Kabak Spagetti

Kavrulmuş Susam ve Tatlı Ekşi Sos ile



500 ₺

Zucchini Spaghetti

with Chili Garlic and Sesame

Yaban Mantarlı Risotto

Taze Baharatlar ve Parmesan ile



800 ₺

Wild Mushroom Risotto

with Fresh Herbs and Parmesan

Risotto Di Mare

Bebek Karidesler, Midye, Kalamar,
Vongole ve Domates Sos



850 ₺

Risotto Di Mare

with Baby Shrimps, Mussel, Calamari,
Vongole and Tomato Sauce



ANA YEMEK | MAIN COURSE

Humus üzerinde Deniz Börülcesi

Narenciye Sos ile



500 ₺

Samphire with Hummus

with Citrus Sauce

Falafel

Ratatuy Sebze ve Ilık Humus ile



450 ₺

Vegetable Falafel

with Ratatoullie and Hummus

Güney Asya Usulü Körili Taze Mevsim Sebzeleri

Hindistan Cevizi Kreması, Acı-Tatlı Sos ve Basmati Pirinci ile



650 ₺

Home Made South Asian Style Curry Fresh Seasonal Vegetables

with Coconut Cream, Sweet-Chili Sauce and Basmati Rice

İtalyan Usulü Tavuk Schnitzel

Fesleğen Soslu Spagetti, Domates Sos ve Roka Yaprakları ile



800 ₺

Italian Chicken Schnitzel

with Pesto Spaghetti, Tomato Sauce and Aragula

Izgara Körpe Piliç

Fırınlanmış Patates Dilimleri, Mevsim Sebzeleri ve Mantar Sos ile



800 ₺

Grilled Fresh Chicken

with Baked Potato Slices, Seasonal Vegetables and Mushroom Sauce

Teriyaki Soslu Tavuk

Mevsim Sebzeleri, Acı-Tatlı Sos, Susam Yağı, Bal ve Basmati Pirinci ile



800 ₺

Sesame Teriyaki Chicken

with Roasted Vegetables, Sweet-Chili Sauce, Sesame Oil, Honey and Basmati Rice

İslama Köfte

Naneli Yoğurt Sos ile



820 ₺

Traditional Sapanca Meatballs

with Mint Yoghurt Sauce

Yoğurtlu Izgara Köfte

Tereyağında kızartılmış Pide Ekmeği ve Izgara Domates Biber ile



870 ₺

Grilled Meatballs with Yogurt

with Fried Buttery Pita Bread and Grilled Tomato with Peppers

Kuzu Pirzola

Patates Tart, Mevsim Sebzeleri ve Demi Glace Sos ile



1.250 ₺

Lamb Chops

with French Potato Cake, Seasonal Vegetables and Demi Glace Sauce



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Kuzu İncik

Parmesan Peynirli ve Tereyağlı
Buğday, Sotelenmiş Sebzeler ve
Demi Glace Sos ile



1.250 ₺

Lamb Shank

with Butter Wheat with
Parmesan Cheese, Saute Vegetables
and Demi Glace Sauce

Izgara Dana Bonfile

Patates Tart, Mevsim Sebzeleri ve
Demi Glace Sos ile



1.250 ₺

Beef Tenderloin

with French Potato Cake, Seasonal
Vegetables and Demi Glace Sauce

Fırında Dana Kaburga

Parmesan Peynirli ve Tereyağlı
Buğday, Sotelenmiş Sebzeler ve
Barbekü Sos ile



1.250 ₺

Baked Beef Rib

with Butter Wheat with Parmesan
Cheese, Saute Vegetables and
Barbeque Sauce

Etli Pazı Sarma

Naneli Domates Sos ve Süzme Yoğurt ile



550 ₺

Chard Suffed with Minced Meat

with Tomatoes Sauce and Yoghurt

Steak Mantar Thai

Fırınlanmış Patates Dilimleri,
Sote Ispanak ve Mantar Sos ile



1.150 ₺

Steak Mushroom Thai

with Baked Potato Wedges,
Sauted Spinach and Mushroom Sauce

Beef Stroganof

Dana Bonfile Dilimleri, Mantar,
Kremalı Demi Glace Sos
ve Çıtır Patates ile



1.150 ₺

Beef Stroganof

with Beef Tenderloin Slice,
Mushroom, Creamy Demi Glace
Sauce and Crispy Patatoes

Dil Balığı

Kurutulmuş Domates Pesto, Parmesanlı
Patates Dilimleri ve Sote Ispanak ile



800 ₺

Sole Fillet

with Sundried Tomatoes Pesto, Baked
Potato Wedges and Sauted Spinach

Izgara Somon Fletö

Patates Tart, Mevsim Sebzeleri ve
California Biber Sos ile



1.250 ₺

Grilled Filet of Salmon

with French Potato Cake, Seasonal
Vegetables and California Pepper Sauce

Fırınlanmış Deniz Levrek

Fırınlanmış Patates Dilimleri,
Mevsim Sebzeleri ve Mantar Sos ile



1.250 ₺

Grilled Seabass

with Baked Potato Wedges, Seasonal
Vegetables and Lemon Sauce



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

TATLILAR | DESERTS

Fırın Sütlaç Vanilya Dondurma ile   	360 ₺	Oven Baked Rice Puding with Vanilla Ice Cream
Magnolia Süt Kreması, Bisküvi Kırıntısı ve Dağ Meyveleri ile   	360 ₺	Strawberry Magnolia with Cream, Crumbled Biscuit and Mountain Fruits
Sıcak Çikolatalı Kek Vanilya Dondurma ile   	500 ₺	Warm Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream
Vanilyalı Cream Brulee Orman Meyveleri Kompot ile  	470 ₺	Vanilla Cream Brulee with Forest Fruits Compot
Ilık Kestaneli Kek Vanilya Dondurma ile   	500 ₺	Warm Chestnut Cake with Vanilla Ice Cream
San Sebastian Cheese Cake Orman Meyveleri Kompot ile   	470 ₺	San Sebastian Cheese Cake with Forest Fruits Compot
Dondurmalı Profiterol Ilık Çikolata Sos ile   	500 ₺	Ice Cream Profiterol with Warm Chocolate Sauce
Hurma Pudding Ham Kakao ve Dövme Fıstık ile    	470 ₺	Date Pudding with Raw Cacao and Crushed Peanuts
Chia Pudding Badem Sütü ve Taze Çilek ile    	470 ₺	Chia Pudding with Almond Milk and Strawberry
Dilimlenmiş Taze Mevsim Meyveleri   	470 ₺	Sliced Seasonal Fresh Fruits



ALERJİYE VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDELER/ÜRÜNLER FOODS RESPONSIBLE FOR INTOLERANCE OR ALLERGY

Gluten içeren tahıllar
Buğday (ör. kılçıksız buğday ve kamut), çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların ürünleri



Grains containing gluten
Wheat, rye, barley, oat

Kabuklular



Shellfish and shellfish products

Yumurta ve yumurta ürünleri



Eggs and egg products

Balık ve balık ürünleri



Fish and fish products

Kereviz ve kereviz ürünleri



Celery and celery products

Hardal ve hardal ürünleri



Mustard and mustard products

Acı bakla ve acı bakla ürünleri



Lupin and lupin products

Yumuşakçalar ve ürünleri



Molluscs and mollusc products

Yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri



Peanuts and peanut products

Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri



Sesame seeds and sesame products

Kükürt dioksit ve sülfidler



Sulphur dioxide and sulphites

Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri



Soybeans and soybean products

Süt ve süt ürünleri
Laktoz dahil



Milk and milk products
Including lactose

Sert Kabuklu Meyveler
Badem, fındık, ceviz, kaju fıstığı, pikan cevizi, Brezilya fındığı, Antep fıstığı, Macadamia fındığı, Queensland fındığı ve bunların ürünleri



Tree nuts and tree nut products
Almonds, nuts, walnuts, cashews, pecan walnuts, Brazilian nuts, pistachios, Macadamia nuts

MEŞRUBATLAR & MEYVE SULARI | SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Su, 33 cl	85 ₺	Water, 33 cl
Su, 75 cl	150 ₺	Water, 75 cl
Soda	95 ₺	Mineral Water
Ayran	110 ₺	Ayran
Tonik	155 ₺	Tonic
Limonata Çeşitleri	175 ₺	Limonade Varieties
Coca-Cola, Coca-Cola(Light,Zero) Sprite, Fanta, Fuse Tea	145 ₺	Coca-Cola, Coca-Cola(Light,Zero) Sprite, Fanta, Fuse Tea
San Pellegrino	190 ₺	San Pellegrino
Taze Meyve Suyu	220 ₺	Fresh Fruit Juice

SICAK İÇECEKLER & KAHVELER | HOT DRINKS & COFFEES

Poşet Çaylar	85 ₺	Tea Bag
Demleme Çay	85 ₺	Turkish Tea
Türk Kahvesi	140 ₺	Turkish Coffe
Americano	160 ₺	Americano
Espresso	160 ₺	Espresso
Double Espresso	180 ₺	Double Espresso
Cappuccino	180 ₺	Cappuccino
Sıcak Çikolata	170 ₺	Hot Chocolate
Bitkisel Çaylar	130 ₺	Herbal Tea
Salep	170 ₺	Sahlep

ÖZEL KAHVELER | SPECIAL COFFEES

Cafe Latte	180 ₺	Cafe Latte
Frappe	190 ₺	Frappe
Irish Cream	450 ₺	Irish Cream

BİRALAR | BEERS

Efes Pilsen, 33 cl	270 ₺
Bomonti Filtresiz, 50 cl	390 ₺
Miller, 33 cl	400 ₺
Heineken, 33 cl	480 ₺
Corona, 33 cl	600 ₺
Blanc, 33 cl	390 ₺
Budweiser, 33 cl	430 ₺
Carlsberg, 33 cl	430 ₺

KONYAK & LİKÖRLER COGNAC & LIQUEUR			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Safari	260 ₺	460 ₺	3.750 ₺
Kahlua	260 ₺	460 ₺	3.750 ₺
Malibu	260 ₺	460 ₺	3.750 ₺
Baileys	280 ₺	510 ₺	4.100 ₺
Cointreau	650 ₺	1.150 ₺	9.300 ₺
Courvoisier Vsop	1.100 ₺	1.950 ₺	15.800 ₺
Martell Vsop	1.100 ₺	1.950 ₺	15.800 ₺
Hennessy Vsop	700 ₺	1.250 ₺	9.800 ₺
Jagermeister	380 ₺	720 ₺	5.750 ₺

APERATİFLER APERITIFS				
	4 cl	8 cl	35 cl	ŞİŞE BOTTLE
Yeni Rakı	280 ₺	520 ₺	2.200 ₺	4. 200 ₺
Yeni Rakı Ustaların Karışımı	280 ₺	520 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Yeni Rakı Uzun Demleme	280 ₺	520 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Yeni Rakı Yeni Seri	300 ₺	560 ₺	2.450 ₺	4.600 ₺
Yeni Rakı Ala	380 ₺	720 ₺	3.100 ₺	5.900 ₺
Efe Yaş Üzüm	280 ₺	520 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Tekirdağ	300 ₺	550 ₺	2.400 ₺	4.600 ₺
Tekirdağ Altın Seri	330 ₺	610 ₺	2.650 ₺	5.100 ₺
Tekirdağ 10 Numara	420 ₺	790 ₺	3.380 ₺	6.550 ₺
Prototip Rakı	430 ₺	800 ₺	3.420 ₺	6.600 ₺
Beylerbeyi Rakı Göbek	410 ₺	770 ₺	3.200 ₺	6.000 ₺

VOTKALAR VODKAS			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Yerli Votka Local Vodka	250 ₺	460 ₺	3.800 ₺
Smirnoff	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Stolichnaya	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Absolut	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Belvedere	630 ₺	1.190 ₺	9.900 ₺

CİNLER GINS			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Yerli Cin Local Gin	240 ₺	440 ₺	3.600 ₺
Gordon	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Beefeater	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Bombay	410 ₺	760 ₺	6.100 ₺
Hendrick's	630 ₺	1.200 ₺	9.850 ₺

TEKİLA TEQUILA			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Olmeca	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺

ROMLAR RUMS			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Bacardi	380 ₺	680 ₺	5.350 ₺
Captain Morgan	380 ₺	680 ₺	5.350 ₺
Havana Club	380 ₺	680 ₺	5.350 ₺

YERLİ LİKÖRLER LOCAL LIQUEURS			
	4 cl		
Acıbadem Bitter Almond			440 ₺
Nane Mint			440 ₺
Muz Banana			440 ₺
Portakal Orange			440 ₺

VERMUTLAR VERMOUTHS			
	4 cl	8 cl	ŞİŞE BOTTLE
Campari	440 ₺	820 ₺	6.400 ₺
Martini Bianco	550 ₺	950 ₺	7.200 ₺
Martini Dry	550 ₺	950 ₺	7.200 ₺
Martini Rose	550 ₺	950 ₺	7.200 ₺
Martini Rosso	550 ₺	950 ₺	7.200 ₺

KOKTEYLLER | COCKTAILS

Blue Martini	510 ₺
Black Russian	450 ₺
Bloody Mary	410 ₺
Caiprinha	530 ₺
Cosmopolitan	560 ₺
Espresso Martini	620 ₺
Long Island Ice Tea	860 ₺
Lynchburg Lemonade	780 ₺
Tequila Sunrise	490 ₺
Manhattan	450 ₺
Margarita	580 ₺
Mexican Dream	490 ₺
Mexican Peach	550 ₺
Mojito	540 ₺
Pina Colada	430 ₺
Whiskey Sour	520 ₺
White Russian	510 ₺
Aperol Spritz	760 ₺
Negroni	670 ₺
Bellini	690 ₺
Moonlite Rich Berry	550 ₺

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Bartender Special	240 ₺
San Fransisco	240 ₺
Sapanca Breze	240 ₺
Virgin Mary	240 ₺

