

KAHVARTI MENÜSÜ | BREAKFAST MENU

09:00-13:00 Arasında | From 09:00 am to 13:00 NOON

Kontinental Kahvaltı

Taze Meyve Suyu Seçiminiz; Portakal, Greyfurt veya Havuç Suyu, Nua Ekmek Sepeti; Yerel Ekmek Çeşitleri, Kruvasan, Danimarka Çöreği, Reçel Çeşitleri, Tereyağı, Bal, Kahve veya Çay



900 ₺

The Continental Breakfast

Choice of Fresh Fruit Juice; Orange, Grapefruit or Carrot Juice, Nua Bread Basket; Local Breads, Croissant, Danish, Variety of Jam, Butter, Honey, Coffee or Tea

Standart Serpme Kahvaltı

Örgü Peyniri, Taze Kaşar, Beyaz Peynir (Kuru Kayısı ve Ceviz ile), Dana Jambon, Hindi Füme, Sade ve Biberli Rozbif, Siyah Zeytin, Siyah Kalamata Zeytin, Izgara Yeşil Zeytin, Cherry Domates, Salatalık, Sivri Biber, Kıpça Biber, Roka, Maydonoz, Dere otu, Acuka, Zeytin Ezmesi, çilek, portakal ve vişne reçeli, Fındık ve Fıstık Ezmesi, Nutella, Taze Tereyağ, Süzme bal ve kaymak, Su Böreği ve Kol Böreği, Mevsim Meyveleri Tabağı, Haşlanmış Yumurta Veya Sade Omlet.



1.500 ₺

Standart Turkish Breakfast

Braided Cheese, Fresh Kashar Cheese, White Cheese (with Dried Apricots and Walnuts), Beef Ham, Smoked Turkey, Plain and Peppered Roast Beef, Black Olives, Black Kalamata Olives, Grilled Green Olives, Cherry Tomatoes, Cucumber, Pointed Peppers, Bell Peppers, Arugula, Parsley, Dill, Acuka (Spicy Pepper Paste), Olive Paste, Strawberry, Orange and Sour Cherry Jam, Hazelnut and Pistachio Butter, Nutella, Fresh Butter, Strained Honey and Clotted Cream, Water Pastry and Arm Pastry, Seasonal Fruit Plate, Boiled Egg or plain omelette.

Premium Serpme Kahvaltı

Standart Serpme Kahvaltıya İlave Olarak; Taze Portakal suyu, Sıcak Seçenekleri (Tercihen); Menemen, Sebze Omelet, Peynirli Omelet, Karışık Omelet, Sucuklu Yumurta



2.000 ₺

Premium Turkish Breakfast

Standart Turkish Breakfast Plus; orange juice, Hot options (optional); Menemen (Turkish scrambled eggs), Vegetable omelet, Cheese omelet, Mixed omelet, Sausage and egg dish

YUMURTA ÇEŞİTLERİ | VARIETY OF EGGS

Sahanda Yumurta



300 ₺

Fried Eggs

Menemen



400 ₺

Eggs with Tomato and Peppers

Beyaz Peynirli Omlet



400 ₺

Omelette with Feta Cheese

Mantarlı Omlet



400 ₺

Mushroom With Omelette

Karışık Omlet



425 ₺

Mixed Omelette

Sucuklu Yumurta



475 ₺

Egg with Spicy Turkish Sausage

EXTRALAR | EXTRAS

Güveçte Yoğurt



180 ₺

Yogurt in Casserole

Meyveli Yoğurt



200 ₺

Fruit Yogurt

Bal Kaymak



290 ₺

Honey-Clotted Cream



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

ÇORBALAR | SOUPS

Günün Çorbası

250 ₺

Soup of the Day



Portakallı ve Zencefilli Taze Domates Çorbası

300 ₺

Fresh Tomato Soup with
Orange and Ginger

Fesleğen Pesto ile

Served with Basil Pesto



Brokoli Çorbası

300 ₺

Broccoli Soup

Kavrulmuş Badem ile

with Roasted Almonds



BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Peynir Tabağı

Parmesan Peyniri, Keçi Peyniri, Kars Gravyer, İslı Çerkez, Rokfor, Bal



1.000 ₺

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



800 ₺

Local Mezze Platter

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

Vegan Tabak

HumusüzerindeBörülce, Sebzeli Falafel, Mini Vegan Burger, Karnabahar Salatası



700 ₺

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



800 ₺

Mushroom Arancini

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

Kızarmış Kalamar Halkaları

Tartar Sos, Roka Yaprakları ve Tatlı-Acı sos ile



950 ₺

Fried Calamari Rings

with Tartar Sauce, Arugula Leaves and Sweet-Chili Sauce

Dana Carpaccio

Roka Yaprakları, Parmesan Peyniri ve Balsamik Glaze ile



1.100 ₺

Beef Carpaccio

With Arugula Leaves, Parmesan Cheese and Balsamic Glaze

Dağ Kekikli Kabak Lazanya

Fesleğen, Rako, Kurtulmuş Domates ve Çam Fıstığı Ezmesi ile



650 ₺

Zucchini Lasagna with Mountain Thyme

with Basil, Arugula, sun-dried Tomatoes, and Pinenut Paste.

Humus üzerinde Deniz Börülcesi

Narenciye Sos ile



500 ₺

Samphire with Hummus

with Citrus Sauce



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

SALATALAR | SALADS

Bahçe Yeşillikleri Salatası

Kurutulmuş Domates ve Zeytinyağı
Limon Sos ile



600 ₺

Garden Greens Salad

with Dried Tomatoes and
Olive Oil Lemon Sauce

Doğal Otlar Salatası

Enginar Kalbi, Tulum Peyniri,
Karamelize Ceviz ile



700 ₺

Organic Herbs Salad

with Artichoke Hearth, Tulum Cheese
and Caramelized Walnut

Panelemiş Keçi Peyniri Salatası

Kırmızı Pancar Dilimleri, Balsamik Glaze ve
Akdeniz Yeşillikleri ile



700 ₺

Breaded Goat cheese Salad

with Beetroot Carpaccio, Balsamic
Glaze and Mediterranean Greens

Tavuklu Sezar Salata

Dilimlenmiş Parmesan Peyniri ve Kruton ile



700 ₺

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



1.050 ₺

Quinoa and Salmon Salad

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

Avokadolu Buğday Salatası

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



750 ₺

Avocado Wheat Salad

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

Taze Karnabahar Salatası

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



900 ₺

Fresh Cauliflower Salad

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

Mini Bahçe Yeşillikleri Salatası

Kurutulmuş Domates ve Zeytinyağı
Limon Sos ile



350 ₺

Mini Garden Greens Salad

With Dried Tomatoes and
Olive Oil Lemon Sauce

Mini Taze Karnabahar Salatası

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



500 ₺

Fresh Cauliflower Salad

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



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

(09:00 ile 17:00 Saatleri Arasında Servis Edilmektedir)

PIZZALAR | PIZZAS

Pizza Margarita

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Fesleğen



750 ₺

Pizza Margarita

Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

Pizza Vejetaryan

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



850 ₺

Pizza Vegetarian

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

Pizza Spesiyal

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Sucuk, Mantar, Mısır, Zeytin, Biber ve Roka Yaprakları



1.000 ₺

Pizza Specials

Mozzarella, Tomato Sauce, Turkish Sausage, Mushroom, Corn, Olive, Pepper and Argula Leaves

Pizza Diavola

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Sucuk, Roka Yaprakları



1.000 ₺

Pizza Diavola

Mozzarella, Tomato Sauce, Turkish Sausage, Aragula Leaves



VEGETARIAN

VEGAN

RAW

SUGAR FREE

GLUTEN FREE

(09:00 ile 17:00 Saatleri Arasında Servis Edilmektedir)

SANDVIÇ & BURGER | SANDWICH & BURGER

Vegan Burger

Fırınlanmış Patates ve Bahçe Yeşillikleri Salatası ile



750 ₺

Vegan Burger

with Baked Potatoes and Garden Greens Salad

Rich Tost

Kaşar Peyniri, Füme Et ve Patates Kızartması ile



600 ₺

Rich Tost

with Cheese, Smoked Meat and French Fries

Tavuklu Club Sandviç

Patates Kızartması ve Lahana Salatası ile



900 ₺

Chicken Club Sandwich

with French Fries and Coleslaw Salad

Tavuklu Quesadilla

Avokado Püresi, Domates Salsa, Patates Kızartması ve Akdeniz Yeşillikleri ile



950 ₺

Chicken Quesadilla

with Mash Avocado, Tomatoes Salsa, French Fries and Mediterranean Greens

Dana Burger

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



1.050 ₺

Beef Burger

with Caramelized Onion, Cheddar Cheese, Coleslaw and French Fries



(09:00 ile 17:00 Saatleri Arasında Servis Edilmektedir)

MAKARNALAR | PASTAS

Penne Arrabbiata

Acılı Domates Sos ile



800 ₺

Penne Arrabbiata

with Spicy Tomato Sauce

Tagliatelle Funghi

Yaban Mantarları ve Trüf Aromalı Krema Sos ile



900 ₺

Tagliatelle Funghi

With Wild Mushrooms and Truffle Flavored Cream Sauce

Linguini Di Mare

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



1.100 ₺

Linguini Di Mare

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

Ev Mantısı

Güveç Yoğurt ve Tereyağ ile



850 ₺

Turkish Manti

with Yogurt and Melted Butter

Yaban Mantarlı Risotto

Taze Baharatlar ve Parmesan ile



1.000 ₺

Wild Mushroom Risotto

with Fresh Herbs and Parmesan

Bolonez Soslu Makarna

Kıymalı Domates Sos ve Fesleğen ile



950 ₺

Spaghetti Bolognese

With Ground Beef & Tomato Sauce-Basil



VEGETARIAN



VEGAN



RAW





























SUGAR FREE



GLUTEN FREE

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Falafel Ratatuy Sebze ve Humus ile  	700 ₺	Vegetable Falafel with Ratatoullie and Hummus
Viyana Usulü Tavuk Schnitzel Parmesan Peyniri, Hardallı Patates Salatası, Roka ve Domates ile    	1.150 ₺	Wiener Chicken Schnitzel with Parmesan cheese, mustard potato salad, arugula and tomatoes
Izgara Piliç Göğüs Fırınlanmış Patates Dilimleri, Mevsim Sebzeleri ve Mantar Sos ile  	950 ₺	Grilled Chicken Breast with Baked Potato Slices, Seasonal Vegetables and Mushroom Sauce
Teriyaki Soslu Tavuk Mevsim Sebzeleri, Acı-Tatlı Sos, Susam Yağı, Bal ve Basmati Pirinci ile   	1.000 ₺	Sesame Teriyaki Chicken with Roasted Vegetables, Sweet-Chili Sauce, Sesame Oil, Honey and Basmati Rice
Islama Köfte Naneli Yoğurt Sos ile   	950 ₺	Traditional Sapanca Meatballs with MintYoghurt Sauce
Kuzu Pirzola Patates Tart, Mevsim Sebzeleri ve Demi Glace Sos ile 	1.900 ₺	Lamb Chops with French Potato Cake, Seasonal Vegetables and Demi Glace Sauce
Siyah Pirinçli Somon Izgara Somon, Siyah Pirinç, Kabak, Badem ve Frambuaz Sos ile       	1.350 ₺	Salmon With Black Rise with Grilled Salmon, Black Rice, Zucchini, Almonds and Raspberry Sauce
Dil Balığı Kurutulmuş Domates Pesto, Parmesanlı Patates Dilimleri ve Sote Ispanak ile   	950 ₺	Sole Fillet with Sundried Tomatoes Pesto, Baked Potato Wedges and Sauted Spinach
Fırınlanmış Deniz Levrek Fırınlanmış Patates Dilimleri, Mevsim Sebzeleri ve Limon Sos ile 	1.350 ₺	Grilled Seabass with Baked Potato Wedges, Seasonal Vegetables and Lemon Sauce



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Kuzu İncik

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



1.500 ₺

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



1.850 ₺

Beef Tenderloin

with French Potato Cake, Seasonal
Vegetables and Demi Glace Sauce

Fırında Dana Kaburga

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



1.750 ₺

Baked Beef Rib

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

Etli Pazı Sarma

Naneli Domates Sos ve Süzme Yoğurt ile



800 ₺

Chard Sued with Minced Meat

with Tomatoes Sauce and Yoghurt

Steak Mantar Thai

Fırınlanmış Patates Dilimleri,
Sote Ispanak ve Mantar Sos ile



1.800 ₺

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



1.600 ₺

Beef Stroganof

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



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

TATLILAR | DESERTS

Fırın Sütlaç

Vanilya Dondurma ile



400 ₺

Oven Baked Rice Puding

with Vanilla Ice Cream

Çilekli Magnolia

Süt Kreması, Bisküvi Kırıntısı ve Dağ Meyveleri ile



550 ₺

Strawberry Magnolia

with Cream, Crumbled Biscuit and Mountain Fruits

Sıcak Çikolatalı Kek

Vanilya Dondurma ile



550 ₺

Warm Chocolate Cake

with Vanilla Ice Cream

Vanilyalı Cream Brulee

Orman Meyveleri Kompot ile



400 ₺

Vanilla Cream Brulee

with Forest Fruits Compot

Ilık Kestaneli Kek

Vanilya Dondurma ile



550 ₺

Warm Chestnut Cake

with Vanilla Ice Cream

San Sebastian Cheese Cake

Orman Meyveleri Kompot ile



550 ₺

San Sebastian Cheese Cake

with Forest Fruits Compot

Dondurmalı Profiterol

Çikolata Sos ile



550 ₺

Ice Cream Profiterol

with Chocolate Sauce

Hurma Pudding

Ham Kakao ve Dövme Fıstık ile



600 ₺

Date Pudding

with Raw Cacao and Crushed Peanuts

Chia Pudding

Badem Sütü ve Taze Çilek ile



500 ₺

Chia Pudding

with Almond Milk and Strawberry

Almond Milk Semolina Dessert

Badem Sütü İrmik Tatlısı

Agave Şurubu ile



400 ₺

With Agave Syrup

Dilimlenmiş Taze Mevsim Meyveleri



400 ₺

Sliced Seasonal Fresh Fruits



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

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



Milk and milk products

Laktoz dahil



Including lactose

Sert Kabuklu Meyveler



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

Badem, fındık, ceviz,kaju fıstığı, pıkan
cevizi, Brezilya fıstığı, Antep fıstığı,
Macadamia fıstığı, Queensland fıstığı ve
bunların ürünleri

MEŞRUBATLAR & MEYVE SULARI | SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Su, 33 cl	125 ₺	Water, 33 cl
Su, 75cl	200 ₺	Water, 75 cl
Soda	150 ₺	Mineral
Ayran	150 ₺	Water Ayran
Tonik	225 ₺	Tonic
Limonata Çeşitleri	210 ₺	Limonade Varieties
Coca-Cola, Coca-Cola(Light,Zero) Sprite, Fanta, Fuse Tea	205 ₺	Coca-Cola, Coca-Cola(Light,Zero) Sprite, Fanta, Fuse Tea
San Pellegrino	350 ₺	San Pellegrino
Taze Meyve Suyu	300 ₺	Fresh Fruit Juice
Churchhill	150 ₺	Churchhill

SICAK İÇECEKLER & KAHVELER | HOT DRINKS & COFFEES

Demleme Çay	105 ₺	Turkish Tea
Türk Kahvesi	140 ₺	Turkish Coffe
Damla Sakızlı Türk Kahvesi	170 ₺	Turkish Coffee with Mastic Gum
Americano	225 ₺	Americano
Espresso	235 ₺	Espresso
Double Espresso	300 ₺	Double Espresso
Cappuccino	350 ₺	Cappuccino
Sıcak Çikolata	200 ₺	Hot Chocolate
Nua Günün Bitki Çayı	170 ₺	Nua Herbal Tea of the Day
Melez Premium Bitki Çayları Melez; Yoga, Hammam, Pu'er, Wakeup, Beauty, Mystic, Sleep, Darjeeling	235 ₺	Melez Premium Herbal Tea Melez; Yoga, Hammam, Pu'er, Wakeup, Beauty, Mystic, Sleep, Darjeeling

ÖZEL KAHVELER | SPECIAL COFFEES

Cafe Latte	350 ₺	Cafe Latte
Frappe	350 ₺	Frappe
Irish Cream	550 ₺	Irish Cream
Damla Sakızlı ve Likörlü Türk Kahvesi	400 ₺	Turkish coffee with mastic gum and liqueur

BİRALAR | BEERS

Efes Pilsen, 33 cl	375 ₺
Bomonti Filtresiz, 50 cl	500 ₺
Miller, 33 cl	575 ₺
Heineken, 33 cl	575 ₺
Corona, 33 cl	675 ₺
Budweiser, 33 cl	550 ₺
Carlsberg, 33 cl	575 ₺

KONYAK & LİKÖRLER | COGNAC & LIQUEUR

	4cl	8cl	ŞİŞE BOTTLE
Kahlua	350 ₺	600 ₺	3.750 ₺
Malibu	350 ₺	600 ₺	3.750 ₺
Baileys	350 ₺	600 ₺	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	750 ₺	1.350 ₺	9.800 ₺
Jagermeister	350 ₺	675 ₺	5.750 ₺

APERATİFLER | APERITIFS

	4cl	8cl	35cl	ŞİŞE BOTTLE
Yeni Rakı	300 ₺	550 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Yeni Rakı Yeni Seri	350 ₺	650 ₺	2.600 ₺	4.750 ₺
Yeni Rakı Ala	380 ₺	750 ₺	3.100 ₺	5.900 ₺
Efe Yaş Üzüm	300 ₺	550 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Tekirdağ	300 ₺	550 ₺	2.200 ₺	4.200 ₺
Tekirdağ Altın Seri	330 ₺	610 ₺	2.450 ₺	4.850 ₺
Tekirdağ 10 Numara	420 ₺	770 ₺	3.380 ₺	6.500 ₺
Prototip Rakı	430 ₺	800 ₺	3.420 ₺	6.000 ₺
Beylerbeyi Rakı Göbek	410 ₺	770 ₺	3.100 ₺	5.900 ₺

VOTKALAR | VODKAS

	4cl	8cl	ŞİŞE BOTTLE
Yerli Votka Local Vodka	250 ₺	400 ₺	3.000 ₺
Smirnoff	350 ₺	650 ₺	4.100 ₺
Stolichnaya	630 ₺	850 ₺	5.100 ₺
Absolut	340 ₺	590 ₺	4.300 ₺
Absolut Lime	340 ₺	590 ₺	4.300 ₺
Absolut Raspberry	340 ₺	590 ₺	4.300 ₺
Belvedere	630 ₺	850 ₺	5.100 ₺

CİNLER | GINS

	4cl	8cl	ŞİŞE BOTTLE
Yerli Cin Local Gin	240 ₺	440 ₺	3.600 ₺
Gordon	350 ₺	650 ₺	5.250 ₺
Beefeater	350 ₺	650 ₺	5.250 ₺
Bombay	400 ₺	750 ₺	5.500 ₺
Hendrick's	650 ₺	1.250 ₺	8.950 ₺
Tanqueray Class	480 ₺	840 ₺	6.000 ₺
Tanqueray No 10	720 ₺	1.300 ₺	9.000 ₺

TEKİLA | TEQUILA

	4cl	8cl	ŞİŞE BOTTLE
Olmecca	350 ₺	650 ₺	5.100 ₺
Patron Silver	900 ₺	1.600 ₺	11.000 ₺
Patron Anejo	1.050 ₺	1.850 ₺	12.000 ₺
Jose Cuervo Silver	450 ₺	800 ₺	5.500 ₺
Jose Cuervo Gold	480 ₺	840 ₺	6.000 ₺

ROMLAR | RUMS

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

YERLİ LİKÖRLER | LOCAL LIQUEURS

	4cl
Nane Mint	450 ₺
Portakal Orange	450 ₺

VERMUTLAR | VERMOUTHS

	4cl	8cl	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 Absolut, Blue Curacao, Ekşi mix	650 ₺
Black Russian Absolut, Kahlua	550 ₺
Bloody Mary Absolut, Domates Suyu, Limon Suyu Angustro Bitter, Acı Sos, Tuz, Karabiber	550 ₺
Caiprinha Bacardi, Esmer Şeker, Lime Suyu	700 ₺
Cosmopolitan Absolut, Cointerau, Lime Suyu, Kızılıcık Suyu, Grenadine, Kızılıcık Şurubu	750 ₺
Espresso Martini Absolut, Kahlua, Espresso	650 ₺
Long Island Ice Tea Gordon's, Absolut, Olmeca, Cointreau, Bacardi, Kola, Limon Suyu	950 ₺
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Cointreau, Sprite, Tatlı ve Ekşi Sos	850 ₺
Tequila Sunrise Olmeca, Portakal Suyu, Grenadine	600 ₺
Margarita Olmeca, Cointreau, Lime Suyu	700 ₺
Mexican Dream Olmeca, Ananas Suyu, Portakal Suyu, Çilek Şurubu, Limon Suyu	600 ₺
Mexican Peach Olmeca, Şeftali Suyu, Limon Suyu, Şeker Şurubu, Acı Sos	650 ₺
Manhattan Jim Beam, Martini Rosso, Angustro Bitter	600 ₺
Mojito Bacardi, Soda, Taze Nane, Limon Suyu, Şeker Şurubu	700 ₺
Pina Colada Bacardi, Hindistan Cevizi Şurubu, Ananas Suyu, Krema	650 ₺
Whiskey Sour Jim Beam, Yumurta Akı, Limon Suyu, Şeker Şurubu	700 ₺
White Russian Absolu, Kahlua, Krema	650 ₺
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	850 ₺
Negroni Gordon's, Martini Rosso, Campari	700 ₺
Bellini Prosecco, Şeftali Suyu	850 ₺
Moonlite Rich Berry Gordon's, Orman Meyveleri, Tonik, Çilek Şurubu, Limon Suyu	650 ₺

Blue Martini Absolut, Blue Curacao, Sour Sauce	
Black Russian Absolut, Kahlua	
Bloody Mary Absolut, Tomato Juice, Lemon Juice, Angustro Bitter, Hot Sauce, Salt, Black Pepper	
Caiprinha Bacardi, Brown Sugar, Lime Juice	
Cosmopolitan Absolut, Cointerau, Lime Juice, Cranberry Juice, Grenadine, Cranberry Syrup	
Espresso Martini Absolut, Kahlua, Espresso	
Long Island Ice Tea Gordon's, Absolut, Olmeca, Cointreau, Bacardi, Cola, Lemon Juice	
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Cointreau, Sprite, Sweet and Sour Sauce	
Tequila Sunrise Olmeca, Orange Juice, Grenadine	
Margarita Olmeca, Cointreau, Lime Juice	
Mexican Dream Olmeca, Pineapple Juice, Orange Juice, Strawberry Syrup, Lemon Juice	
Mexican Peach Olmeca, Peach Juice, Lemon Juice, Sugar Syrup, Hot Sauce	
Manhattan Jim Beam, Martini Rosso, Angustro Bitter	
Mojito Bacardi, Mineral Water, Fresh Mint, Lemon Juice, Sugar Syrup	
Pina Colada Bacardi, Coconut Syrup, Pineapple Juice, Cream	
Whiskey Sour Jim Beam, Egg White, Lemon Juice, Sugar Syrup	
White Russian Absolu, Kahlua, Cream	
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Mineral Water	
Negroni Gordon's, Martini Rosso, Campari	
Bellini Prosecco, Peach Juice	
Moonlite Rich Berry Gordon's, Forest Fruit, Tonic, Strawberry Syrup, Lemon Juice	

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sanfaransisco

Portakal Suyu, Ananas Suyu, Mango Suyu,
Grenadine, Limon Suyu

300 ₺

Sapanca Breze

Ananas Suyu, Şeftali Suyu,
Kivi, Yoğurt, Bal

300 ₺

Virgin Mary

Domates Suyu, Limon Suyu,
Acı Sos, Tuz, Kara Biber

300 ₺

Sanfarnsisco

Orange Juice, Pineapple Juice, Mango
Juice, Grenadine, Lemon Juice

Sapanca Breze

Pineapple Juice, Peach Juice,
Kivi, Yoğurt, Honey

Virgin Mary

Tomato Juice, Lemon Juice,
Hot Sauce, Salt, Black Pepper

