

ÇORBALAR | SOUPS

Günün Çorbası

180 ₺

Soup of the Day



Portakallı ve Zencefilli
Taze Domates Çorbası

180 ₺

Fresh Tomato Soup with
Orange and Ginger

Fesleğen Pesto ile

Served with Basil Pesto



Güney Asya Usulü
Taze Biber Çorbası

180 ₺

Fresh Bell Pepper Soup
with a touch of South Asia

Fesleğen Kıtırı ile

with Crispy Basil



Brokoli Çorbası

180 ₺

Broccoli Soup

Kavrulmuş Badem ile

with Roasted Almonds



BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Peynir Tabağı

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



600 ₺

Cheese Platter

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

Lokal Meze Tabağı

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



420 ₺

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



480 ₺

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



420 ₺

Mushroom Arancini

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

Kızarmış Kalamar Halkaları

Tartar Sos ve Roka Yaprakları ile



550 ₺

Fried Calamari Rings

with Tartar Sauce and Aragula Leaves

Dana Carpaccio

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



720 ₺

Beef Carpaccio

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

Nachos

Guacamole, Domates Salsa ve Jalapeno Biberi



420 ₺

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



VEGETARIAN



VEGAN



RAW



SUGAR FREE



GLUTEN FREE

SALATALAR | SALADS

Bahçe Yeşillikleri Salatası

Kurutulmuş Domates ve Zeytinyağı Limon Sos ile



320 ₺

Garden Greens Salad

with Dried Tomatoes and Olive Oil Lemon Sauce

Doğal Otlar Salatası

Enginar Kalbi, Tulum Peyniri, Karamelize Ceviz ile



370 ₺

Organic Herbs Salad

with Artichoke Hearth, Tulum Cheese and Caramelized Walnut

Keçi Peyniri Salatası

Kırmızı Pancar Dilimleri, Balsamik Glaze ve Akdeniz Yeşillikleri ile



380 ₺

Goat Cheese Salad

with Beetroot Carpaccio, Balsamic Glaze and Mediterranean Greens

Tavuklu Sezar Salata

Dilimlenmiş Parmesan Peyniri ve Kruton ile



480 ₺

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



720 ₺

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



900 ₺

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



350 ₺

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



470 ₺

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	480 ₺	Pizza Margarita Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
4 Formaggi Mozarella Peyniri, Keçi Peyniri, Rokfor Peyniri, Parmesan, Balsamik Glaze VGT	550 ₺	Quattro Formaggi Mozzarella, Goat Cheese, Danish Blue Cheese, Parmesan, Balsamic Glaze
Funghi Mozarella Peyniri, Domates Sos, Mantar, Roka VGT	550 ₺	Pizza Funghi Mozzarella, Tomato Sauce, Mushroom, Aragula
Vejeteryan 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



550 ₺

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



550 ₺

Chicken Club Sandwich

with French Fries and Coleslaw Salad

Tavuklu Quesadilla

Avokado Püresi, Domates Salsa ve Akdeniz Yeşillikleri ile



550 ₺

Chicken Quesadilla

with Mash Avocado, Tomatoes Salsa and Mediterranean Greens

Kaburga Burger

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



750 ₺

Beef Ribs Burger

Cheddar Cheese, Jalapeno Pepper, Coleslaw Salad and French Fries

Dana Burger

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



780 ₺

Beef Burger

with Caramelized Onion, Cheddar Cheese, Coleslaw and French Fries

MAKARNALAR | PASTAS

Penne Pomodoro

Mevsim Sebzeleri ve Domates Sos ile



450 ₺

Penne Pomodoro

with Seasonal Vegetables and Tomato Sauce

Tagliatelle Funghi

Yaban Mantarları ve
Trüf Aromalı Krema Sos ile



520 ₺

Tagliatelle Funghi

With Wild Mushrooms and
Truffle Flavored Cream Sauce

Linguini Di Mare

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



580 ₺

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



580 ₺

Quattro Formaggi Tortellini Alfredo

with Sliced Chicken Brest,
Mushroom and Cream Sauce

Ev Mantısı

Güveç Yoğurt ve Tereyağ ile



450 ₺

Turkish Manti

with Yogurt and Melted Butter

Ispanaklı Ravioli

Fesleğenli Domates Sos ile



450 ₺

Ravioli Spinach

with Basil Tomato Sauce

Spagetti Alla Pesto

Fesleğen Soslu Krema ve
Kavrulmuş Fıstık ile



450 ₺

Spaghetti Alla Pesto

with Basil Sauce Cream
and Roasted Peanuts

Kabak Spagetti

Kavrulmuş Susam ve Tatlı Ekşi Sos ile



450 ₺

Zucchini Spaghetti

with Chili Garlic and Sesame

Yaban Mantarlı Risotto

Taze Baharatlar ve Parmesan ile



720 ₺

Wild Mushroom Risotto

with Fresh Herbs and Parmesan

Risotto Di Mare

Bebek karidesler, Midye, Kalamar,
Vongole ve Domates Sos



780 ₺

Risotto Di Mare

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



ANA YEMEK | MAIN COURSE

Humus üzerinde Deniz Börülcesi Narenciye Sos ile VGN SF GF	450 ₺	Samphire with Hummus with Citrus Sauce
Falafel Ratatuy Sebze ve Ilık Humus ile VGN	450 ₺	Vegetable Falafel with Ratatoullie and Hummus
Güney Asya Usulü Körili Taze Mevsim Sebzeleri Hindistan Cevizi Kreması, Acı-Tatlı Sos ve Basmati Pirinci ile VGN SF GF	570 ₺	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 VGN	750 ₺	Italian Chicken Schnitzel with Pesto Spaghetti, Tomato Sauce and Aragula
Izgara Körpe Piliç Fırınlanmış Patates Dilimleri, Mevsim Sebzeleri ve Mantar Sos ile VGN	750 ₺	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 VGN	750 ₺	Sesame Teriyaki Chicken with Roasted Vegetables, Sweet-Chili Sauce, Sesame Oil, Honey and Basmati Rice
İslama Köfte Naneli Yoğurt Sos ile VGN	700 ₺	Traditional Sapanca Meatballs with Mint Yoghurt Sauce
Yoğurtlu Izgara Köfte Tereyağında Kızartılmış Pide Ekmeği ve Izgara Domates Biber ile VGN	750 ₺	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 VGN	1.150 ₺	Lamb Chops with French Potato Cake, Seasonal Vegetables and Demi Glace Sauce

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Kuzu İncik Parmesan Peynirli ve Tereyağlı Buğday, Sotelenmiş Sebzeler ve Demi Glace Sos ile	1.150 ₺	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	1.150 ₺	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	1.150 ₺	Baked Beef Rib with Butter Wheat with Parmesan Cheese, Saute Vegetables and Barbeque Sauce
 		
Etli Pazı Sarma Naneli Domates sos ve Süzme Yoğurt ile	470 ₺	Chard Suffed with Minced Meat with Tomatoes Sauce and Yoghurt
  		
Steak Mantar Thai Fırınlanmış Patates Dilimleri, Sote Ispanak ve Mantar Sos ile	1.050 ₺	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	1.050 ₺	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	720 ₺	Sole Fillet with Sundried Tomatoes Pesto, Baked Potato Wedges and Sauted Spinach
  		
Izgara Somon Fleto Patates Tart, Mevsim Sebzeleri ve California Biber Sos ile	1.150 ₺	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	1.150 ₺	Grilled Seabass with Baked Potato Wedges, Seasonal Vegetables and Lemon Sauce
 		

TATLILAR | DESERTS

Fırın Sütlaç Vanilya Dondurma ile 	320 ₺	Oven Baked Rice Puding with Vanilla Ice Cream
Magnolia Süt Kreması, Bisküvi Kırıntısı ve Dağ Meyveleri ile 	320 ₺	Strawberry Magnolia with Cream, Crumbled Biscuit and Mountain Fruits
Sıcak Çikolatalı Kek Vanilya Dondurma ile 	450 ₺	Warm Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream
Vanilyalı Cream Brulee Orman Meyveleri Kompot ile 	420 ₺	Vanilla Cream Brulee with Forest Fruits Compot
Ilık Kestaneli Kek Vanilya Dondurma ile 	450 ₺	Warm Chestnut Cake with Vanilla Ice Cream
San Sebastian Cheese Cake Orman Meyveleri Kompot ile 	420 ₺	San Sebastian Cheese Cake with Forest Fruits Compot
Dondurmalı Profiterol Ilık Çikolata Sos ile 	450 ₺	Ice Cream Profiterol with Warm Chocolate Sauce
Hurma Pudding Ham Kakao ve Dövme Fıstık ile 	420 ₺	Date Pudding with Raw Cacao and Crushed Peanuts
Chia Pudding Badem Sütü ve Taze Çilek ile 	420 ₺	Chia Pudding with Almond Milk and Strawberry
Dilimlenmiş Taze Mevsim Meyveleri 	420 ₺	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	Yumuşakçalar ve ürünleri	 Molluscs and mollusc products
Kabuklular	 Shellfish and shellfish products	Yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri	 Peanuts and peanut products
Yumurta ve yumurta ürünleri	 Eggs and egg products	Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	 Sesame seeds and sesame products
Balık ve balık ürünleri	 Fish and fish products	Kükürt dioksit ve sülfidler	 Sulphur dioxide and sulphites
Kereviz ve kereviz ürünleri	 Celery and celery products	Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	 Soybeans and soybean products
Hardal ve hardal ürünleri	 Mustard and mustard products	Süt ve süt ürünleri Laktoz dahil	 Milk and milk products Including lactose
Acı bakla ve acı bakla ürünleri	 Lupin and lupin products	Sert Kabuklu Meyveler Badem, fındık, ceviz, kaju fıstığı, pıkan cevizi, Brezilya fıındığı, Antep fıstığı, Macadamia fıındığı, Queensland fıındığı 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, Fustea	145 ₺	Coca-Cola, Coca Cola Light, Zero, Sprite, Fanta, Fustea
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 ₺
Bellni	690 ₺

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

