

KÜÇÜK BAŞLANGIÇLAR (SOĞUK)

Small Appetizers (COLD)



	Bahçe'den Sebze Püresi From the Garden Vegetable Puree Sebze dilimleri, avokado ve patlıcan püresi, çuşka biberi ve kekikli sızma zeytinyağı ile // Sliced vegetables, avocado and eggplant puree served with extra virgin olive oil and cayenne pepper	£325.00
	Dağ'dan Keçi Peyniri Goat Cheese From Nature Taze keçi peyniri, hurma sos ve gratine edilmiş esmer şeker ile // With fresh goat cheese, palm sauce and gratined brown sugar	£355.00
	Mandıra'dan Mozzarella Kapris Farm Dairy Mozzarella Caprise Tatlandırılmış mozzarella peyniri, taze fesleğen sos-kızartılmış vişne domates, nar ekşisi ile // Sweetened mozzarella cheese with fresh basil sauce and fried cherry tomatoes with pomegranate sauce	£360.00
	Kümes'ten Piliç Chicken From the Hen Çerkez tavuğu profiterol ekmeğinde kırmızı ceviz yağı ile // Circassian chicken walnut red oil on puff pastry	£375.00
	Kiler'den Bruschetta Hellim From the Cellar Bruschetta Halloumi Ceviz yağında balzamikle marine edilmiş taze ve kuru domates, ekmek üzeri ızgara hellim ile // Fresh and sun-dried tomato, walnut, grilled halloumi cheese on bread with balsamic sauce	£410.00
	Deniz'den Levrek From the Sea Bass Dere otlu levrek marin, zeytinyağı sos ve yaprak roka ile // With dill marinated seabass, served with olive oil sauce and rocket leaves	£425.00
	Feta Peynirli Yunan Salata Greece Salad With Feta Cheese Dilimlenmiş domates, feta peyniri, kırmızı soğan, zeytin ve kekik, greek sos ile // Sliced tomato, red onions, olives, feta cheese and thyme with greece sauce	£450.00
	Hellimli Izgara Sebze Salata Grilled Vegetable Salad with Halloumi Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile // Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce	£480.00
	Keçi Peynirli Salata Goats Cheese Salad Mevsim yeşillikleri üzerine karamelize edilmiş doğal keçi peyniri nar ekşili sos ile // Seasonal greens, fresh goat cheese caramelized with pomegranate sauce	£490.00
	Dana Carpaccio Veal Carpaccio İnce dilimlenmiş dana eti, roka, parmesan peyniri ve vinegret sos ile // Thinly sliced veal, served with arugula, parmesan cheese and vinaigrette sauce	£540.00
	Şefe Özel Günün Türk Mezeleri Daily Turkish Meze Specials of the Chef Bakliyatlı, sebzeli, yoğurtlu ve zeytinyağlı // Legumes, vegetables, yogurt, vegetable olive oil	£500.00
	Peynir Tabağı Cheese Tray Füme isli çerkez, cheddar, kaşar, ızgara hellim ve parmesan peyniri // Smoked circassian, cheddar, kashar, grill halloumi and parmesan cheese	£575.00
	Norveç Somonu Pastırma Norway Salmon Pastrami Pastırma stili yapılmış taze Norveç somonu, sebzeli avokado püresi ve kırmızı soğanlı kapari ile // Thinly sliced Norway salmon, served fresh vegetable with avocado puree and red onion capers	£600.00

- Veganlar için önerilir / Recommended for vegans
 Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians

“Servis ücreti %10 ilave edilir.” // “10% service charge will be added.”

HAFİF DOYUMLUKLAR (SICAK)

Light Main Courses (HOT)



	Çimdikleme Sepeti Nipping Basket Karides, piliç pane, peynir pane, deniz lokumu, litera böreği ve elma dilim patates ile // Fried shrimps, chicken pane, cheese pane, fried crab claws, litera pastry with potato wedges	₺360.00
	Hellimli Biber Dolma Halloumi Cheese Stuffed Peppers Hellim peyniri ile doldurulmuş kızarmış ızgara biber // Grilled fried pepper stuffed with halloumi cheese	₺390.00
	Pazı Yaprağında Sarma (YOĞURLU) Chard leaf Wrapped (WITH YOGHURT) Baharat, pirinç ve et ile sarmalanmış pazı yaprağı // Wrapped chard leaves with spices, rice and meat	₺480.00
	Tortellini Üç Renk (PEYNİRLİ) Tortellini Three Colors (WITH CHEESE) Krem sos ve parmesan peyniri ile // With cream sauce and parmesan cheese	₺510.00
	Wok Tavuk Wok Chicken Soya filizli jülyen sebze ve tatlı-ekşi sos ile // Soybean julienne vegetables with hot chili sauce	₺590.00
	Taze Karides Tereyağında Fresh-Buttered Shrimp Sebze ve istiridye mantarı ile sote edilmiş terayağında karides // Shrimp sauteed with vegetables and oyster mushroom served with fresh buttered sauce	₺620.00
	Böfistragonoflu Tagliatelli Tagliatelli with Beef Stroganoff Parmesanlı krema sos ile hazırlanmış etli tagliatelli // Beef tagliatelli with parmesan cheese and cream sauce	₺650.00
	Thai Steak Soya Filizli Thai Steak with Soybean Noodle, yaprak bonfile ve şeftalili soya sos ile // Noodle, beef and with peach and soy sauce	₺690.00
	Deniz Mahsülleri Linguine Seafood Linguine Domates sos, sarımsak ve karışık deniz mahsülleri ile // Mix seafood, garlic with tomato sauce	₺700.00

 Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians

“Servis ücreti %10 ilave edilir.” // “10% service charge will be added.”



Izgara Piliç Kuleleri Grilled Chicken Tower Izgara piliç butları, buğday keşkeği üzerinde, domates sos ile // Grilled chicken drumstick, white wine, on wheat with tomato sauce	₺625.00
Sultan Kebab Sultan Kebab İnce dilimlerle kesilmiş piliç, et, köfte, beğendi ve yoğurt sos ile // Thinly sliced chicken, meat, meatballs and aubergine puree - with yoghurt sauce	₺690.00
Fırında Kuzu Karsky Sarma Rolled Lamb in Oven Fırın püre patates, karamelize soğan, kırmızı şarap sos ile // Served with pure baked potatoes, caramelized onions and red wine sauce	₺700.00
Fırında Kemikli Kuzu İncik Sıyirtma Lamb Shank With Bone in Oven Karamelize kırmızı soğan, kırmızı şarap sos ve patlıcan beğendi ile // Served with caramelized red onions, red wine sauce and with aubergine puree	₺725.00
Viyana Şinitzel Wiener Schnitzel Hardallı patates salatası, tereyağı ve limon ile // Kartoffelln salat with mustard butter and lemon	₺730.00
Kuzu Pirzola Fiorantine (3 KALEM) Lamb Chop Fiorantine (3 PIECES) Sote ıspanak ve peynir ile doldurulmuş kemikli kuzu eti // Lamb meat with bones fillet with saute spinach and cheese	₺750.00
Asado (250GR) Asado (250GR) Fırın edilmiş dana kaburga karamelize edilmiş kahverengi biber sos ile // Beef ribs in oven with caramelized brown pepper sauce	₺775.00
Levrek Izgara Grilled Sea Bass Marine edilmiş ızgara sebze, kapari çiçekli vinegret sos ve patlıcan beğendi ile // Grilled and marinated vegetables, accompanied by vinaigrette sauce including caper flower with aubergine	₺800.00
Norveç Somon Balığı Izgara Grilled Norwegian Salmon Kapari çiçekli hardal sos ile // Served with mustard sauce including caper flowers	₺850.00
Jumbo Karides Izgara (3 ADET) Grilled Jumbo Shrimp (3 PIECES) Tereyağında maydanoz ile soslandırılmış ızgara karides // Grilled jumbo shrimp with parsley in butter sauced	₺900.00
Fillet - Olini (300GR) Olini Fillet (300GR) Kahverengi mantar ve sos şampiyon ile // With brown mushroom and bernaise sauce	₺1.000.00



	Narenciyeli Soğuk Sufle Chilled Orange Souffle Portakal marmelat ve file badem ile // With orange marmalade and slivered almonds	₺320.00
	Su Muhallebili Ekmek Kadayıfı Crumpets in Thick Syrup with Starch Pudding Özgün tadında dondurma ile // With ice cream in its original flavor	₺330.00
	Crème Brûlée Crème Brûlée Orijinal tadında masanızda karamelize edilmiş brûlée // Caramelized brûlée on your table in its original taste	₺370.00
	Tiramisu Tiramisu İtalyadan gelen özgün tadında // In its original flavor from Italy	₺460.00
	Mouilleux Mouilleux Fırınlanmış çikolata şelalesi // Waterfall baked chocolate	₺490.00
	Raw Vegan Tatlı Fresh Raw Vegan Dessert Şekersiz, mevsimin taze orman meyveleri // With seasonal forest fruits, sugar free	₺500.00



Veganlar için önerilir / Recommended for vegans



Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians

“Servis ücreti %10 ilave edilir.” // “10% service charge will be added.”