




























# KÜÇÜK BAŞLANGIÇLAR (SOĞUK)

## Small Appetizers (COLD)



-  **Bahçe'den Sebze Püresi** (140gr) .....  ₺325.00  
**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
-  **Dağ'dan Keçi Peyniri** (120gr) .....  ₺355.00  
**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
-  **Mandıra'dan Mozzarella Kapris** (100gr) .....  ₺360.00  
**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
-  **Kümes'ten Piliç** (140gr) .....  ₺375.00  
**Chicken From the Hen**  
Çerkez tavuğu profiterol ekmeğinde kırmızı ceviz yağı ile // Circossion chicken walnut red oil on puff pastry
-  **Kiler'den Bruschetta Hellim** (160gr) .....  ₺410.00  
**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
-  **Deniz'den Levrek** (115gr) .....  ₺425.00  
**From the Sea Bass**  
Dere otlı levrek marin, zeytinyağı sos ve yaprak roka ile // With dill marinated seabass, served with olive oil sauce and rocket leaves
-  **Feta Peynirli Yunan Salata** (410gr) .....  ₺550.00  
**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
-  **Hellimli Izgara Sebze Salata** (520gr) .....  ₺580.00  
**Grilled Vegetable Salad with Halloumi**  
Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile // Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce
-  **Keçi Peynirli Salata** (270gr) .....  ₺590.00  
**Goats Cheese Salad**  
Mevsim yeşillikleri üzerine karamelize edilmiş doğal keçi peyniri nar ekşili sos ile // Seasonal greens, fresh goat cheese caramelized with pomegranate sauce
-  **Dana Carpaccio** (160gr) .....  ₺640.00  
**Veal Carpaccio**  
İnce dilimlenmiş dana eti, roka, parmesan peyniri ve vinegret sos ile // Thinly sliced veal, served with arugula, parmesan cheese and vinaigrette sauce
-  **Şefe Özel Günün Türk Mezeleri** (700gr) .....  ₺700.00  
**Daily Turkish Meze Specials of the Chef**  
Bakliyatlı, sebzeli, yoğurtlu ve zeytinyağlı // Legumes, vegetables, yogurt, vegetable olive oil
-  **Peynir Tabağı** (340gr) .....  ₺775.00  
**Cheese Tray**  
Füme isli çerkez, cheddar, kaşar, ızgara hellim ve parmesan peyniri // Smoked circassian, cheddar, kashar, grill halloumi and parmesan cheese
-  **Norveç Somonu Pastırma** (320gr) .....  ₺800.00  
**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












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

“Servis ücreti %12 ilave edilir” // “12% service charge will be added”  
“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

## HAFİF DOYUMLUKLAR (SICAK)

## Light Main Courses (HOT)



- Çimdikleme Sepeti (120gr)** .....  ₺450.00  
**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
-  **Hellimli Biber Dolma (90gr)** .....  ₺480.00  
**Halloumi Cheese Stuffed Peppers**  
 Hellim peyniri ile doldurulmuş kızarmış ızgara biber // Grilled fried pepper stuffed with halloumi cheese
- Pazı Yaprağında Sarma (YOĞURLU) (270gr)** .....  ₺580.00  
**Chard leaf Wrapped (WITH YOGHURT)**  
 Baharat, pirinç ve et ile sarmalanmış pazı yaprağı // Wrapped chard leaves with spices, rice and meat
-  **Tortellini Üç Renk (PEYNIRLİ) (200gr)** .....  ₺610.00  
**Tortellini Three Colors (WITH CHEESE)**  
 Krem sos ve parmesan peyniri ile // With cream sauce and parmesan cheese
- Wok Tavuk (260gr)** .....  ₺690.00  
**Wok Chicken**  
 Soya filizli jülyen sebze ve tatlı-ekşi sos ile // Soybean julienne vegetables with hot chili sauce
- Taze Karides Tereyağında (170gr)** .....  ₺720.00  
**Fresh-Buttered Shrimp**  
 Sebze ve istiridye mantarı ile sote edilmiş tereyağında karides // Shrimp sauteed with vegetables and oyster mushroom served with fresh buttered sauce
- Böfistragonoflu Tagliatelli (220gr)** .....  ₺750.00  
**Tagliatelli with Beef Stroganoff**  
 Parmesanlı krema sos ile hazırlanmış etli tagliatelli // Beef tagliatelli with parmesan cheese and cream sauce
- Thai Steak Soya Filizli (250gr)** .....  ₺790.00  
**Thai Steak with Soybean**  
 Noodle, yaprak bonfile ve şeftalili soya sos ile // Noodle, beef and with peach and soy sauce
- Deniz Mahsülleri Linguine (300gr)** .....  ₺800.00  
**Seafood Linguine**  
 Domates sos, sarımsak ve karışık deniz mahsülleri ile // Mix seafood, garlic with tomato sauce












 Vejetaryenler için önerilir / Recommended for vegetarians

“Servis ücreti %12 ilave edilir” // “12% service charge will be added”  
 “Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

# ESAS YEMEKLER (SICAK)

## Main Meals (HOT)
















<b>Izgara Piliç Kuleleri (300gr)</b> ..... 	₺725.00
<b>Grilled Chicken Tower</b> Izgara piliç butları, buğday keşkeği üzerinde, domates sos ile // Grilled chicken drumstick, white wine, on wheat with tomato sauce	
<b>Sultan Kebab (390gr)</b> ..... 	₺790.00
<b>Sultan Kebab</b> İnce dilimlerle kesilmiş piliç, et, köfte, beğendi ve yoğurt sos ile // Thinly sliced chicken, meat, meatballs and aubergine puree - with yoghurt sauce	
<b>Fırında Kuzu Karsky Sarma (180gr)</b> ..... 	₺800.00
<b>Rolled Lamb in Oven</b> Fırın püre patates, karamelize soğan, kırmızı şarap sos ile // Served with pure baked potatoes, caramelized onions and red wine sauce	
<b>Fırında Kemikli Kuzu İncik Sıyirtma (300gr)</b> ..... 	₺825.00
<b>Lamb Shank With Bone in Oven</b> Karamelize kırmızı soğan, kırmızı şarap sos ve patlıcan beğendi ile // Served with caramelized red onions, red wine sauce and with aubergine puree	
<b>Et Şinitzel (240gr)</b> ..... 	₺830.00
<b>Wiener Schnitzel</b> Hardallı patates salatası, tereyağı ve limon ile // Kartoffelln salat with mustard butter and lemon	
<b>Kuzu Pirezola Fiorantine (3 KALEM) (345gr)</b> ..... 	₺850.00
<b>Lamb Chop Fiorantine (3 PIECES)</b> Sote ıspanak ve peynir ile doldurulmuş kemikli kuzu eti // Lamb meat with bones fillet with saute spinach and cheese	
<b>Asado (400gr)</b> ..... 	₺875.00
<b>Asado (250GR)</b> Fırın edilmiş dana kaburga karamelize edilmiş kahverengi biber sos ile // Beef ribs in oven with caramelized brown pepper sauce	
<b>Levrek Izgara (260gr)</b> ..... 	₺900.00
<b>Grilled Sea Bass</b> Marine edilmiş izgara sebze, kapari çiçekli vinegret sos ve patlıcan beğendi ile // Grilled and marinated vegetables, accompanied by vinaigrette sauce including caper flower with aubergine	
<b>Norveç Somon Balığı Izgara (230gr)</b> ..... 	₺950.00
<b>Grilled Norwegian Salmon</b> Kapari çiçekli hardal sos ile // Served with mustard sauce including caper flowers	
<b>Jumbo Karides Izgara (3 ADET) (270gr)</b> ..... 	₺1.000.00
<b>Grilled Jumbo Shrimp (3 PIECES)</b> Tereyağında maydanoz ile soslandırılmış izgara karides // Grilled jumbo shrimp with parsley in butter sauced	
<b>Fillet - Olini (300gr)</b> ..... 	₺1.100.00
<b>Olini Fillet (300GR)</b> Kahverengi mantar ve sos şampiyon ile // With brown mushroom and bernaise sauce	



“Servis ücreti %12 ilave edilir” // “12% service charge will be added”  
“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

# TATLILAR (ILIK VE SOĞUK)

## Desserts (WARM AND COLD)



-  **Narenciyeli Soğuk Sufle (120gr)** .....  ₺420.00  
**Chilled Orange Souffle**  
Portakal marmelat ve file badem ile // With orange marmalade and slivered almonds
-  **Su Muhallebili Ekmek Kadayıfı (160gr)** .....  ₺430.00  
**Crumpets in Thick Syrup with Starch Pudding**  
Özgün tadında dondurma ile // With ice cream in its original flavor
-  **Crème Brûlée (150gr)** .....  ₺470.00  
**Crème Brûlée**  
Orijinal tadında masanızda karamelize edilmiş brûlée // Caramelized brûlée on your table in its original taste
-  **Tiramisu (140gr)** .....  ₺560.00  
**Tiramisu**  
İtalyadan gelen özgün tadında // In its original flavor from Italy
-  **Moulleux (170gr)** .....  ₺590.00  
**Moulleux**  
Fırınlanmış çikolata şelalesi // Waterfall baked chocolate
-  **Raw Vegan Tatlı (180gr)** .....  ₺600.00  
 **Fresh Raw Vegan Dessert**  
Şekersiz, mevsimin taze orman meyveleri // With seasonal forest fruits, sugar free

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

“Servis ücreti %12 ilave edilir” // “12% service charge will be added”  
“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”