



## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR COLD STARTER

**SOMON FÜME** SMOKED SALMON **480**

Japon shokupan ekmeği üzerine norveç füme somon, ekşi krema ve gerçek somon havyarı ikura  
Norwegian smoked salmon, sour cream and real salmon caviar ikura on Japanese shokupan bread

**PAZI SARMA** CHARD WRAP **410**

Tulum loru, karamelize soğan, çam fıstığı, kestane mantarlı iç harcı, ekşi tatlı nar sos. Doğal zeytinyağı ve balzemik sirke ile servis edilir  
Tulum curd, caramelised onion, pine nuts, chestnut mushroom filling, sour sweet pomegranate sauce. Served with natural olive oil and balsamic vinegar.

**BONFILE TATAKİ** BEEF TATAKI **530**

Parmesan, lime, közbiber mayonez  
Parmesan, lime, roasted peppers with mayonnaise.

**ÖRDEK PASTIRMA** DUCK BACON **450**

Özel marinasyon ile kürlenmiş pekin ördeği göğüsü pastırma  
Peking duck breast cured in a special marinade with bacon

**PANCAR RICOTTA** BEETROOT RICOTTA **390**

Bademli ricotta, teriyaki vinaigrette soslu maskolin  
Almond ricotta, maskolin with butter vinaigrette sauce.

**HUMUS** HUMMUS **360**

Özel reçetimiz ile hazırladığımız geleneksel humus üzerine füme kaburga eti  
Smoked ribs on traditional hummus prepared with our special recipe.

## SICAK BAŞLANGIÇLAR HOT STARTER

**IZGARA AHTAPOT, PATATES KREMASI** GRILLED OCTOPUS, CREAMED POTATOES **670**

6 saat confit yapılıp ızgara ile sonlandırılan ahtapot kolları ve patates kreması  
6 hours of confit octopus arms and potato cream, finished with grill.

**HİNDİ TANDIR** TURKEY TANDOORI **430**

Baklava hamuruna sarılı hindi tandır, trüflü yoğurt, acılı domates yağı  
Turkey tandoori wrapped in baklava dough, with truffle yogurt and spicy tomato oil

**YAPRAK BONFILE** LEAF TENDERLOIN **680**

İnce kesilip işlenmiş Bonfile, sarımsak aioli sos ve Alman kornişon turşu  
Thinly sliced tenderloin, garlic aioli sauce and German gherkins.

**ARANCİNİ** ARANCİNİ **380**

Trüflü osso bucco eti ile doldurulmuş risotto pirinci topu  
Risotto rice ball stuffed with truffled osso bucco meat.

**TAVUKLU GYOZA** CHICKEN GYOZA **340**

Taze asya baharatları ve tavukla doldurulmuş gyoza  
Gyoza stuffed with chicken and fresh Asian spices.

**SEBZELİ GYOZA** VEGETABLE GYOZA **330**

Karışık sebzeler, szechuan sos, sebzeler  
Mixed vegetables, Szechuan sauce, vegetables.

**VIŞNE SOSLU KIVIRCİK KUZU** CURLY LAMB WITH CHERRY SAUCE **480**  
Chimichurri üzerine kömür ateşinde pişmiş kıvırcık kuzu küşleme ve özel vişne sosumuz  
Charcoal-grilled curly lamb on chimichurri, küşleme and our special cherry sauce

**PATATES TERRİN** POTATO TERRIN **380**  
Trüf permasanlı kremalı patates terin  
Creamy potato terrine with truffle parmesan

## SALATALAR SALADS

**BURRATA** BURRATA **530**  
Maskolin, fesleğen, mevsim meyveleri  
Maskelin, basil, seasonalfruits

**CAPRESE SALATA** CAPRESE SALAD **420**  
Suda mozarella, organik domatesler ve tempura patlıcan  
Mozzarella in water, organic tomatoes and tempura eggplant.

**PARMESANLI ROKA SALATASI** ARUGULA SALAD WITH PARMESAN **310**  
Vinegret sos, yaprak parmesan ve taze rokalar  
Vinaigrette, Parmesan leaves and fresh arugula.

## ANA YEMEKLER MAIN DISHES

**KUZU SIRT, DOMATESLİ KUSKUS RİSOTTO** LAMB BACK, COUSCOUS RİSOTTO **930**  
WITH TOMATOES  
Kömür ateşinde pişmiş kuzu sırt ve domates soslu kuskus risotto üzerinde slice edilmiş kestane mantarı  
Charcoal-grilled lamb back and sliced chestnut mushrooms over couscous risotto with tomato sauce.

**ANTRİKOT** RIB STEAK **1050**  
Dana jus, baree sos ile  
Beef juice, with ba'ree dressing.

**DANA KABURGA** VEAL RIBS **1100**  
Sauce poivre, köz soğan, karabiber soslu, patates terin  
Sauce poivre, roasted onions with black pepper sauce, potato terrine

**KUZU KULAKLI SOMON** SALMON WITH SORREL **820**  
Izgara somon, kuzu kulağı ve limonlu beurre blanc sos  
Grilled salmon, sorrel and lemon beurre blanc sauce.

**IZGARA GRANYÖZ** GRILLED GRANNYOZ **750**  
Kömür ateşinde pişmiş granyöz, organik domates sosumuz, üzerinde çıtır kapari patlağı  
Charcoal-grilled granola, our organic tomato sauce, topped with crispy capers.

**PEKİN ÖRDEĞİ** PEKING DUCK **780**  
Izgara pekin ördeği göğüsü, pürüzsüz havuç püresi, şarapta pişirilmiş ktır armut, kırmızı şaraplı portakal sos  
Grilled peking duck breast, smooth carrot puree, crispy pear cooked in wine, red wine orange sauce.

**TAVUK SUPREME** CHICKEN SUPREME **620**  
Ağır ateşte pişirilip odun ateşinde son dokunuşu yapılan kemiksiz tavuk kalça eti, pazı sarması, mısır püresi ve supreme sos  
Boneless chicken thigh meat cooked in slow fire and finished in wood fire, chard wrapped, corn puree and supreme sauce.

### 3 PEYNİRLİ NİYOKKİ 3 CHEESE NİYOKKI

650

Özel peynir sosumuz ile pişirilmiş el yapımı niyokki ve füme kaburga  
Handmade niyokki and smoked ribs cooked with our special cheese sauce.

### DENİZ MAHSÜLLÜ PAPARDELLE SEAFOOD PAPARDELLE

720

Tereyağında pişmiş et karidesler ve bisque sos  
Shrimps cooked in butter, pappardelle with bisque sauce.

### DANA YANAK TAGLATELLİ VEAL CHEEK TAGLIATELLİ

640

Ağır ateşte pişmiş dana yanak tiftik ve domates kreması  
Slow-cooked veal cheek loin and tomato cream.

## TATLILAR DESSERTS

### VANİLYA CREMEUX VANILLA CREMEUX

530

Gerçek vanilya kreması, çıtır baklava yufkası, taze çilek, çilek coulis  
Real vanilla cream, crispy baklava pastry, fresh strawberries, strawberry coulis

### BELÇİKA ÇİKOLATA KÖPÜĞÜ BELGIUM CHOCOLATE MOUSSE

430

El yapımı klasik bitter 'çikolata mousse', çikolata rendesi  
Real vanilla cream, crispy baklava pastry, fresh strawberries, strawberry coulis