

“

Dünyada ilk defa farklı pişirme teknikleri uyguladığımız, deniz mahsullerimizi görmeniz için DRY AGED dolabımızı ziyaret edebilirsiniz.

Visit our DRY AGED seafood cabinet to discover our seafood, prepared with pioneering cooking techniques used for the first time in the world.

”

Denizden

PAYLAŞIM TADIM SOĞUK

COLD SHARING APPETIZER

Çıtır Kabak Filizi <i>Crispy Zucchini</i> Çıtır kabak, Şakşuka sos, Taratür sos <i>Crispy zucchini, Shakshuka sauce, Tarator sauce</i>	1.300 TL
Enginar Kalbi & Kuşkonmaz <i>Artichoke Heart & Asparagus</i> Enginar, Kuşkonmaz, Dereotu kreması, Trüflü edamame <i>Artichoke, Asparagus, Dill cream, Truffled edamame</i>	1.500 TL
Bodrum Gambilya <i>"Bodrum Gambilya"</i> Gambilya fava, Kayseri pastırma, Yumurta beyazı havyarı, Sumak yağı <i>Yellow split pea purée, Kayseri pastrami, Egg white caviar, Sumac oil</i>	1.400 TL
Patlıcan Bayıldım <i>"Patlıcan Bayıldım"</i> <i>(A contemporary interpretation of a classic Ottoman dish)</i> Dry aged kaya levreği, Közde patlıcan, Karides turşusu, Deniz fasulyesi, Cevizli taratür, İkura <i>Dry-aged sea bass, Roasted eggplant, Pickled shrimp, Sea beans, Walnut tarator, Salmon ikura</i>	1.400 TL
Somon Pastırma <i>Salmon Pastrami</i> Yeşil domates krema, Acılı tarhana kütürü, Limon melisa <i>Green tomato cream, Spicy "tarhana" crisps, Lemon balm</i>	1.500 TL
Lakerda Salamura <i>Salted Bonito</i> Lakerda, Kuzukulağı, Kırmızı soğan tuile, Izgara limon <i>Salted bonito, Sorrel, Red onion tuile, Grilled lemon</i>	1.550 TL
İstiridye Tabağı <i>Oyster Plate</i> Kivi nane buzlaması, Acı sos, Maldon tuz, Lime <i>Kiwi mint granita, Hot sauce, Maldon sea salt, Lime</i>	2.300 TL
Arap Köfteli Pirpirim Otlı Cacık <i>Tzatziki with Arab Meatballs and Purslane</i> Arap köftesi, Pirpirim otu, Yoğurt <i>Arab-style meatballs, Purslane, Yogurt</i>	1.300 TL
Pancar <i>Beetroot</i> Pancar, Acur, Tere filizi, Kurutulmuş zeytin, Kaymaklı peynir, Narenciye sos, Genç portakal <i>Beetroot, Wild cucumber, Cress sprouts, Dehydrated olives, Creamy cheese, Citrus sauce, Orange</i>	1.300 TL
Roka Tahin Tulum Salata <i>Arugula, Tahini and Aged Cheese Salad</i> Roka, Közlenmiş patlıcan, Tahin, İzmir tulum, Ceviz <i>Arugula, Roasted eggplant, Tahini, İzmir tulum cheese, Walnuts</i>	1.100 TL
Domates Salata <i>Tomato Salad</i> Keçi peyniri, Taş arası zeytin, Beyaz soğan <i>Goat cheese, Stone-pressed olives, White onion</i>	1.100 TL

PAYLAŞIM TADIM SICAĞI

WARM SHARING APPETIZER

Otlı Kaygana <i>Herbed "Kaygana" (Turkish Savory Crepe)</i> Şevketi bostan, Arapsaçı, Cibes otu, Zeytinyağlı ayran köpüğü <i>Blessed thistle, Wild fennel, Chard, Ayran foam with Olive oil</i>	1.250 TL
Asma Yaprağında Hellumi <i>Halloumi in Vine Leaves</i> Üzüm yaprağı, Izgara limon, Bal ve pembe biber <i>Grape leaves, Grilled lemon, Honey and pink peppercorns</i>	1.600 TL
Çoban Mantarı <i>Morel Mushrooms</i> Kuzugöbeği mantarı, Mercimek köftesi, Yoğurtlu ıspanak sosu, Yabani soğan çitiri <i>Morel mushrooms, Lentil "köfte", Yogurt-spinach sauce, Wild onion crisps</i>	1.450 TL
Keşli Manti <i>Dried Curd Dumpling</i> Geleneksel mantı dolgusu, Bolu keş peyniri, Tuzlu yoğurt, Trabzon tereyağı <i>Traditional minced filling, Turkish dumplings with Bolu keş cheese, Salted yogurt, Trabzon butter</i>	1.400 TL
Asmalı Midye <i>Stuffed Mussels with Vine Leaves</i> Asma yaprağı, İç midye, Şalgam, Yeşil soğan, Ballı limon sos <i>Vine leaves, Mussel filling, Turnip juice, Spring onion, Honey-lemon sauce</i>	1.600 TL
İçli Lagos <i>Stuffed Grouper</i> Lagos, Çiğ domates sos, Limonlu yoğurt, Taze kişniş <i>Grouper, Fresh tomato sauce, Lemon yogurt, Fresh coriander</i>	1.600 TL
Karbon Kalamar <i>Carbon Calamari</i> Kalamar, Aktif karbon, Patlıcan pestili, Köy peyniri, Pazı yağı <i>Calamari, Activated carbon, Eggplant fruit leather, Artisan village cheese, Chard oil</i>	1.800 TL
Pişi Hamurunda Karides <i>Shrimp in "Pişi" Dough</i> Beyaz lahana, Acı mayonez, Kurutulmuş zencefil <i>White cabbage, Spicy mayonnaise, Dried ginger</i>	1.750 TL
Simit Flija <i>Bagel "Flija"</i> Flija hamuru, Levrek, Ahtapot, Kalamar, Midye, Taratür <i>'Flija' dough, Sea bass, Octopus, Calamari, Mussel, Tarator</i>	1.800 TL
Sakızlı Ahtapot <i>Mastic Octopus</i> Bodrum ahtapot, Damla sakızı, Ekşi krema, Mantar, Soğan <i>Bodrum octopus, Mastic gum, Sour cream, Mushrooms, Onion</i>	1.800 TL

ANA YEMEK DENİZDEN

MAIN COURSES FROM THE SEA

Kâğıtta Pastırmalı Levrek *Seabass in Paper with Pastrami* 2.500 TL

Levrek, Kayseri pastırma, Et domates, Yeşil soğan

Seabass, Kayseri pastrami, Beefsteak tomatoes, Spring onion

Tanduri Salçalı Balık *Tandoori Glazed Fish* 2.300 TL

Bodrum çipurası, Mavi pilav, Kâfir lime, Kelebek çayı,

Biber salçası, Siyah sarımsak

Bodrum sea bream, Blue rice (butterfly pea flower), Kaffir lime,

Pepper paste, Black garlic

Mavi Yengeç *Blue Crab 150gr* 2.650 TL

Mavi kabuksuz yengeç, Gremolata sos, Buharda yumurta,

Havyar, Acı mayonezli lahana

Blue crab, Gremolata, Steamed egg, Caviar, Spicy cabbage with aioli

Fener Nazik *Monkfish "Nazik"* 2.750 TL

Fener balığı kuyruğu, Ilık ezme salata, Yeniçeri baharatı, Muskat

Monkfish tail, Warm mashed salad, "Yeniçeri" spices, Nutmeg

Deniz Mahsülleri Alabora Risotto *Seafood "Alabora" Risotto* 2.900 TL

Karides, Kerevit, Vongole, Ahtapot, Midye

Shrimp, Crayfish, Vongole clams, Octopus, Mussels

Gece Night 150gr

2.800 TL

Dana brisket, Patlıcan pestili, Patates ezmesi,
Sirkeli ıspanak, Kemik sos, Bezelye otu

*Beef brisket, Eggplant leather, Mashed potatoes, Vinegared spinach,
Bone sauce, Pea tendrils*

Serseri "Serseri"

2.900 TL

Dana bonfile, Serseri kalamar, Kişniş, Beyaz şarap

Beef tenderloin, "Serseri" calamari, Coriander, White wine

Kuzu Karides Lamb & Shrimp

3.000 TL

Kuzu sırtı, Et karides, Sarımsak, Yufka, Sriracha sos, Yeşil biber püresi

Lamb saddle, Shrimp, Garlic, phyllo, Sriracha, Green pepper purée

Dana Şaşıрма Beef Shashlik

2.900 TL

Bonfile kuyruğu, Ot mücveri, Kale otu, Zencefil, Yanık yağ

Beef tenderloin tail, Herb fritters, Kale, Ginger, Burnt butter

Istakoz Lobster 150gr

3.900 TL

Kuyruk istakoz, Veloute sos, Havyar

Lobster tail, Velouté sauce, Caviar

VEGAN VEJETARYEN

VEGAN VEGETARIAN

Otlu Lokma <i>Herbed "Lokma"</i>	1.250 TL
Kişniş yağı, Yoğurt, Bezelye filizi Coriander oil, Yogurt, Pea shoots	
Roka Tahin Tulum Salata <i>Arugula, Tahini and Aged Cheese Salad</i>	1.100 TL
Roka, Közlenmiş patlıcan, Tahin, İzmir tulum, Ceviz Arugula, Roasted eggplant, Tahini, İzmir tulum cheese, Walnuts	
Domates Salata <i>Tomato Salad</i>	1.100 TL
Domates, Taş arası zeytin, Beyaz soğan Tomato, Stone-pressed olives, White onion	
Enginar Kalbi & Kuşkonmaz <i>Artichoke Heart & Asparagus</i>	1.500 TL
Enginar, Kuşkonmaz, Dereotu kreması, Trüflü edamame Artichoke, Asparagus, Dill cream, Truffled edamame	
Çoban Mantarı <i>Morel Mushrooms</i>	1.450 TL
Kuzugöbeği mantarı, Mercimek köftesi, Yoğurtlu ıspanak sosu, Yabani soğan çıtı Morel mushrooms, Lentil "köfte", Yogurt-spinach sauce, Wild onion crisps	

Glütensiz ekmek bulunmaktadır.
Gluten-free bread is available

TATLI

DESSERTS

Zeytin <i>Olive</i> Peynir kreması, Badem krokan, Beyaz ikolata, Zeytinyağı şurubu Cheese cream, Almond croquant, White chocolate, Olive oil syrup	1.200 TL
Yoğurt Dondurması <i>Yogurt Ice Cream</i> Türk kahvesi tuile, Karpuz sorbe Turkish coffee tuile, Watermelon sorbet	1.200 TL
Sahlepli Kadayıf <i>Kadayıf with Salep</i> Kaymak, Cevizli köfter, Tarçınli sahlep, Buzda gül yaprağı Clotted cream, Walnut grape molasses leather, Cinnamon infused salep, Rose petals on ice	1.400 TL
Mandalina <i>Mandarin</i> Manda kaymağı, Mandalina şırası, am fıstığı krokan Cheese cream, Buffalo cream, Mandarin syrup, Pine nut brittle	1.250 TL
Dünya <i>World</i> Kahveli pataşu, Yaz meyveleri, Cevizli köpük helva sosu, Yenilebilir toprak Coffee choux au craquelin, Summer fruits, Walnut halva foam sauce, Edible "soil"	1.250 TL
Güneş <i>Sun</i> ikolata ve cevizli kuki, Tuzlu karamel, Vanilya dondurma Chocolate & walnut cookie, Salted caramel, Vanilla ice cream	1.250 TL

Denizden



SOĞUK İÇECEKLER

COLD BEVERAGES

San Pellegrino	75 CL	600 TL
Su Cam Şişe	Water 75 CL	325 TL
Maden Suyu	Mineral Water 200 ML	250 TL
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	300 CL	350 TL
Tonic	250 ML	350 TL
Şalgam Suyu	Turnip Juice 400 ML	350 TL
Fuse Tea	250 ML	350 TL
Ayran	400 ML	300 TL
Red Bull	250 ML	400 TL
Taze Portakal Suyu	Freshly Squeezed Orange Juice 450 ML	400 TL
El Yapımı Limonata	Homemade Lemonade 450 ML	400 TL

SICAK İÇECEKLER

HOT BEVERAGES

Türk Kahvesi	175 TL
Americano	250 TL
Espresso	250 TL
Double Espresso	300 TL
Cappuccino	250 TL
Macchiato	250 TL
Latte	250 TL

ViSKi

WHISKY

5CL

70CL

İRLANDA IRELAND

Jameson Black Barrel

Çift kavrulmuş fıçı - Karamel - Baharat
Double-toasted barrel - Caramel - Spice

790 TL

10.500 TL

İSKOÇYA SCOTLAND

Single Malt

Glenfiddich 15 Y.O Our Solera Fifteen / Speyside

Yoğun meyve - İpeksi - Dengeli
Intense fruit – Silky – Well-balanced

1.650 TL

19.800 TL

Glenfiddich 18 Y.O Our Small Batch Eighteen / Speyside

Fırınlanmış meyve - Yoğun meşe - Olgun
Roasted fruit – Intense oak – Mature

1.750 TL

21.000 TL

Glenfiddich 23 Y.O Our Grand Cru / Speyside

Meyvemsi - Ferah - Zarif
Fruity – Refreshing – Elegant

71.000 TL

Macallan 12 Double Cask / Speyside

Amerikan & Avrupa meşesi - Yuvarlak
American & European oak – Well-rounded

2.150 TL

25.800 TL

Macallan 18 Y.O / Speyside

Kuru üzüm - Dolgu - Hafif is
Dried raisin – Full-bodied – Lightly smoky

89.000 TL

Dalmore 12 / Highlands

Portakal kabuğu - Çikolata - Derin
Orange peel – Chocolate – Deep

1.300 TL

16.000 TL

	5CL	70CL
Lagavulin 16 / Islay Yoğun is - Deniz tuzu - Güçlü <i>Intense smoke - Sea salt - Full bodied</i>		30.500 TL
Ardbeg 10 / Islay Keskin is - Enerjik - Net <i>Sharp smoke - Vibrant - Clean</i>	950 TL	11.400 TL
Talisker 10 / Isle of Sky Biberimsi baharat - Deniz esintisi <i>Peppery spice – Sea breeze</i>	1.450 TL	17.400 TL
Blended Malt		
Johnnie Walker Black Label Dengeli is - Zamansız <i>Balanced smoke - Timeless</i>	650 TL	7.150 TL
Johnnie Walker Blue Label Nadir fıçılar - İpeksi - Prestij <i>Rare casks – Silky – Prestigious</i>		54.600 TL
Johnnie Walker Sons George V Kavrulmuş fındık - Tatlı baharat - Güçlü <i>Roasted hazelnut - Sweet spice - Bold</i>		80.000 TL
Chivas Regal 18 Kuru meyve - Çikolata <i>Dried fruits - Chocolate</i>	1.150 TL	13.800 TL
Royal Salute 21 Uzun yillanma - Bal & Kuru meyve - İpeksi <i>Long maturation - honey & Dried fruits - Silky</i>		44.000 TL

	5CL	70CL
ABD USA		
Maker's Mark / Kentucky Buğday bazlı - Vanilya - Akıcı <i>Wheat-based - Vanilla - Smooth</i>		16.200 TL
Jack Daniel's Single Barrel / Tennessee Yoğun meşe - Tatlı baharat - Derin <i>Intense oak - Sweet spice - Deep</i>	900 TL	10.800 TL
JAPONYA JAPAN		
Hibiki Japanese Harmony Çiçeksi - Dengeli - Zarif harman <i>Floral - Balanced - Elegant blend</i>		58.000 TL
CİN		
CİN		
Tanqueray / İngiltere / England İngiltere Londra kuru stili - Keskin ardıç - Net narenciye <i>London dry style - Sharp juniper - Crisp citrus</i>	550 TL	6.050 TL
Tanqueray No. Ten / İngiltere / England Taze narenciye kabukları - Botanik distilasyon - Rafine <i>Fresh citrus peels - Botanical distillation - Refined</i>		9.100 TL
Hendrick's / İskoçya / Scotland Salatalık & Gül - İpeksi - Modern <i>Cucumber & Rose - Silky - Modern</i>	1.050 TL	13.000 TL
Gin Mare / İspanya / Spain Akdeniz botanikleri - Zeytin - Gastronomik <i>Mediterranean botanicals - Olive - Gastronomic</i>	990 TL	11.880 TL

	5CL	70CL
Kinobi / Japonya / Japan Japon botanikleri - Zarif - Kusursuz denge <i>Japanese botanicals – Elegant - Flawlessly balanced</i>	1.250 TL	13.750 TL
Mosaik / Türkiye Ege narenciyeleri - Modern - Dengeli <i>Aegean citrus - Modern - Balanced</i>	750 TL	8.900 TL

VOTKA

VODKA

Belvedere / Polonya / Poland Tek çiftlik çavdarı - Saf - Dengeli <i>Single estate rye - Pure – Balanced</i>	1.150 TL	14.000 TL
Belvedere 10 / Polonya / Poland Yumuşak - İpeksi - Hafif <i>Soft - Silky - Light</i>		44.500 TL
Grey Goose / Fransa / France Yumuşak doku - Zarif tatlılık <i>Smooth texture - Delicate sweetness</i>	1.180 TL	14.160 TL
Ketel One / Hollanda / Holland Bakır imbik - Net - Canlı <i>Copper pot still - Crisp - Vibrant</i>	600 TL	6.600 TL
Beluga / Rusya / Russia Ultra rafine - Kusursuz berraklık <i>Ultra-refined - Flawless clarity</i>	1.250 TL	15.000 TL

TEKİLA & MEZCAL

TEQUILA & MEZCAL

	5CL	70CL
Don Julio / Meksika / Mexico Saf mavi agave - Rafine - Sade <i>Pure blue agave - Refined - Simple</i>	800 TL	9.600 TL
Don Julio 1942 / Meksika / Mexico Uzun yıllanma - Karamel & Vanilya - İkon <i>Long aged - Caramel & Vanilla - Iconic</i>		43.500 TL
Patron Silver / Meksika / Mexico Kristal berraklık - Net aromatik yapı <i>Crystal clarity - Clean aromatic structure</i>		12.750 TL
Patron Anejo / Meksika / Mexico Meşe fıçı - Vanilya & Karamel - Derin <i>Oak aged - Vanilla & caramel - Deep</i>		16.200 TL
Clase Azule / Meksika / Mexico Amerikan meşe - Pişmiş agave - Zarif <i>American oak - Cooked agave - Elegant</i>		44.000 TL
Casamigos Mezcal / Meksika / Mexico İnce is - Yuvarlak agav - Rafine <i>Subtle smoke - Rounded agave - Refined</i>	1.050 TL	12.600 TL

RUM

ROM

5CL

Diplomatico / Venezuela

1.150 TL

Tatlı karakterler - Yuvarlak doku - Dengeli

Sweet character - Rounded texture - Balanced

Bumbu XO / Panama

1.050 TL

Sherry fıçı - Vanilya - Lüks profil

Sherry cask - Vanilla - Luxury profile

Captain Morgan / Jamaica

950 TL

Tatlı baharat - Klasik stil

Sweet spice - Classic style

Captain Morgan Spiced / Jamaica

950 TL

Vanilya - Sıcak baharat - Aromatik

Vanilla - Warm spices - Aromatic

VERMUT

VERMOUTH

5CL

Martini Rosso / İtalya / Italy

975 TL

Tatlımsı - Baharat - Karamel dokunuşu

Sweetish - Spice - a touch of caramel

Martini Extra Dry / İtalya / Italy

975 TL

Kuru - Keskin - Ferah

Dry - Crisp - Refreshing

Martini Bianco / İtalya / Italy

975 TL

Vanilyamsı - Yumuşak - Hafif tatlı

Vanilla notes - Smooth - Slightly sweet

BİRA

BEER

Tuborg Gold 50 CL	600 TL
Tuborg Amber 50 CL	600 TL
Tuborg Ice 50 CL	600 TL
Carlsberg 33 CL	600 TL
Sol 33 CL	650 TL

KADEH & ŞİŞE RAKILAR

GLASS & BOTTLE OF RAKI

	4CL	20CL	35CL	50CL	70CL
Yeni Rakı Rezerve / Türkiye Meşe fıçı - Kompleks - Odunsu anason <i>Oak cask - Complex - Woody anise</i>	550 TL	2.200 TL	3.300 TL	4.950 TL	7.700 TL
Yeni Rakı Giz / Türkiye Dengeli anason - Klasik gövde - Zamansız <i>Balanced anise - Classic body - Timeless</i>				11.500 TL	
Yeni Rakı Pus / Türkiye Filtre edilmemiş - Yoğun anason - Güçlü <i>Unfiltered - Intense anise - Full bodied</i>				9.900 TL	
Beylerbeyi Göbek / Türkiye Göbek distilat - Zengin aroma - İpeksi <i>Göbek distillate - Rich aroma - Silky</i>	900 TL	3.600 TL	4.800 TL	6.600 TL	8.400 TL

LİKÖR

LIQUEUR

5CL

Baileys / İrlanda / Ireland

Krema - Kakao - Pürüzsüz

Creamy - Cacao - Velvety smooth

1.000 TL

Aperol / İtalya / Italy

Hafif acı portakal - Canlı - Ferah

Bitter orange - Vibrant - Refreshing

1.050 TL

Limoncello / İtalya / Italy

Taze limon kabuğu - Tatlı-ekşi - Canlı

Fresh lemon zest - Sweet & Sour - Zesty

1.000 TL

Malibu / Karayipler / Caribbean

Hindistan cevizi - Hafif - Tropikal

Coconut - Light - Tropical

1.000 TL

Safari / Hollanda / Holland

Egzotik meyveler - Tatlı - Renkli

Exotic fruits - Sweet - Colorful

1.000 TL

Grappa / İtalya / Italy

Üzüm posası - Güçlü - Aromatik

Grape pomace - Bold - Aromatic

1.050 TL

Jagermeister / Almanya / Germany

Bitkisel - Baharatlı - Yoğun

Herbal - Spicy - Intense

1.000 TL

Skinos / Yunanistan / Greece

Sakız ağacı - Ferah - Aromatik

Mastic - Refreshing - Aromatic

1.000 TL

5CL

Campari / İtalya / Italy

Acı portakal - Yoğun - İkonik

Bitter orange - Intense - Iconic

1.050 TL

Kahlua / Meksika / Mexico

Kahve - Vanilya - Tatlı

Coffee - Vanilla - Sweet

1.000 TL

Amaretto / İtalya / Italy

Badem - Marzipan - Yumuşak

Almond - Marzipan - Soft

1.000 TL

Sambuca / İtalya / Italy

Yoğun anason - Yuvarlak doku - Tatlı

Intense anise - Rounded texture - Sweet

1.000 TL

**Herhangi bir gıdaya karşı alerjiniz veya hassasiyetiniz varsa,
size en güvenli hizmeti sunabilmemiz için lütfen sipariş öncesinde servis personelimizi bilgilendiriniz.**
If you have any food allergies or sensitivities,
please inform our service staff before ordering so that we can provide you with the safest service



Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. Menü değişim tarihi; 17/05/2026
All prices are inclusive of all taxes. Menu effective as of 17/05/2026