

ANTIPASTI

ZUPPA AI FUNGHI ● 350 ₺

Porçini mantar çorbası, mascarpone peyniri, fesleğen yağı ve sotelenmiş porçini mantar küpleri
Porcini mushroom soup, mascarpone cheese, basil oil and sauteed porcini mushroom cubes

ZUCCHINE FRITTE ●● 350 ₺

Tempura kara kabak kızartması ve tartar sos
Roasted tempura black zucchini and tartar sauce

INSALATA DI CARCIOFI ●●● 350 ₺

Roka ve enginar salatası, turunçgil humus, dereotu ve kişniş sos
Rocket and artichokes salad, citrus fruit hummus and dill and coriander sauce

INSALATA DI POMODORI E BURRATA AL BASILICO ●● 400 ₺

Fesleğenli ev yapımı burrata, renkli domates carpaccio ve fesleğen yağı
Homemade basil burrata, colorful tomato carpaccio and basil oil

VITELLO TONNATO ●● 450 ₺

54°C'de pişirilmiş dana bonfile, "Salsa Tonnata" mus, demi glace sos ve çıtır kapari meyveleri
Beef tenderloin cooked at 54°C, "Salsa Tonnata" mousse, demi glace sauce and crispy capers

VONGOLE SPEZiate CON "KAYMAK" DI BUFALA● 450 ₺

Sotelenmiş kum midyesi, sarımsak, maydanoz, chili biber, kalamar mürekkepli focaccia ve manda kaymak
Sauteed clams, garlic, parsley, chili pepper, squid ink focaccia and buffalo kaymak

ARANCINI RIPIENI DI OSSOBUCCO E TARTUFO NERO 450 ₺

Dana ossobuco dolgulu arancini, siyah trüflü parmesan sos, Grana Padano ve taze siyah trüf mantarı
Beef ossobuco filled arancini, black truffle parmesan sauce, Grana Padano and fresh black truffle

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E STRACCIATELLA ● 500 ₺

Mersin kırmızı şeker karides carpaccio, stracciatella, Ayvalık sızma zeytinyağı ve limon zest
Mersin red shrimp carpaccio, stracciatella, Ayvalık extra virgin olive oil and lemon zest

CANNOLI DI POLPO CON LA SUA MAIONESE 500 ₺

Ekşi mayalı ekmek rulosu, ahtapot, fermente sebzeler, acı mayonez ve ahtapot suyu mayonez
Sourdough bread roll, octopus, fermented vegetables, spicy mayonnaise and octopus broth mayonnaise

PIZZETTE

PIZZETTA POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO E GRANA PADANO ● 350 ₺

Ekşi mayalı hamur, manda sütü mozzarella, renkli şeker domates, pesto sos, Grana Padano ve fesleğen
Sourdough pizzetta, buffalo mozzarella, mix cherry tomatoes, pesto sauce, Grana Padano and basil

PIZZETTA GORGONZOLA, NOCI E CARNE CRUDA 650 ₺

Ekşi mayalı hamur, ev yapımı küflü Turchese peyniri, dana bonfile tartar, fındık ve siyah trüf rendesi
Sourdough pizzetta, homemade blue Turchese cheese, beef tenderloin tartare, hazelnut and black truffles

SALUMI E FORMAGGI

FIGLIATA DI MOZZARELLA ●● 650 ₺

Terrazza'ya özel stracciatella ve mini manda mozzarella dolgulu burrata, renkli çeri domates ve fesleğen yağı
Terrazza's special burrata filled with stracciatella and mini buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil oil

CARRELLO DEI FORMAGGI ● 650 ₺

Yöresel İtalyan ve Türk peynir çeşitleri, petek bal, kuru meyve, grissini ve ev yapımı reçel çeşitleriyle
Traditional Italian and Turkish cheese selection, honeycomb, dried fruit, grissini and homemade jam selections

MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ● 650 ₺

İnce dilimlenmiş "Parma" prosciutto ve manda mozzarella
Thin sliced "Parma" prosciutto and buffalo mozzarella



Vejetaryen
Vegetarian



Vegan
Vegan



Domuz İçerir
Contains Pork



Alkol İçerir
Contains Alcohol



Glütensiz ürünler ile üretilmiştir
Made with gluten-free products

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI AI 5 POMODORI ●●

400 ₺

Spaghetti di Gragnano, 5 çeşit domates ile yapılmış sos, Grana Padano ve fesleğen yağı
Spaghetti di Gragnano a sauce made with 5 types of tomatoes, Grana Padano and basil oil

GNOCCHI DI ZUCCA SALSA AL GORGONZOLA E NOCI PECAN ●

450 ₺

Balkabaklı gnocchi, gorgonzola fondü, balkabağı küp, pikan cevizi ve balkabağı püresi
Pumpkin gnocchi, gorgonzola fondue, pumpkin cube, pekan walnut and pumpkin puree

LASAGNE 2.0 ●

500 ₺

Yeşil lazanya, satırda "Ragu" sos, beşamel sos, Grana Padano sabayon ve Grana Padano çıtırı
Green lasagna, hand chopped "Ragu" sauce, bechamel sauce, Grana Padano sabayon and crispy Grana Padano

PLIN AL TARTUFO NERO, FONDUTA AL GORGONZOLA E MANDORLE ●

500 ₺

Siyah trüflü ve ricotta peynirli "Plin" ravioli, gorgonzola fondü, demi glace sos ve badem
Black truffles and ricotta cheese filled "Plin" ravioli, gorgonzola fondue, demi glace sauce and almonds

TAGLIATELLE CON GUANCIA DI MANZO E CARCIOFI

550 ₺

Taze ev yapımı taglietelle, 24 saat ağır ateşte pişmiş dana yanak, parmesan sos ve enginar
Homemade taglietelle, 24 hours cooked beef cheek, parmesan sauce and artichoke

RISOTTO "AI PORCINI" ●●●

600 ₺

Acquerello carnaroli piring, porçini mantarı, toz maydanoz ve porçini mantar carpaccio
Acquerello carnaroli rice, porcini mushrooms, parsley powder and porcini mushroom carpaccio

TAGLIOLINI ALL'ASTICE AL WHISKEY TORBATO ●

1900 ₺

Ev yapımı tagliolini, az acılı domates soslu ıstakoz, İskoç viskisi, renkli çeri domates ve maydanoz
Homemade tagliolini, lobster with a bit spicy tomatoes sauce, Scotch whisky, cheery tomatoes and parsley

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERONI

900 ₺

Taze ev yapımı spaghetti, sarı domates sos, acı chili biber, maydanoz, bisk sos, ızgara jumbo karides
Homemade spaghetti, yellow tomato sauce, chili pepper, parsley, bisk sauce, grilled jumbo shrimp

*Glütensiz makarna seçenekleri için lütfen servis personelimize danışınız / Please ask our server for gluten-free options

Alkolsüz, süt ve süt ürünleri seçenekleri için lütfen servis personelimize danışınız / Please ask our server for alcohol free and dairy free options

CARNI

POLLO RIPIENO DI PATATE E PORCINI CON CAROTE E VERDURE DEL MAR EGEO ●●

500 ₺

Preslenerek pişmiş tavuk, siyah havuç püresi, Ege otları kavurması ve demi galace sos
Press-cooked chicken, black carrot puree, roasted Aegean herbs and demi galace sauce

FEGATO ALLA GRIGLIA CON FICHI E DONUTS DI CIPOLLE

550 ₺

Izgara kuzu ciğer, fırınlanmış Aydın inciri, arpacık soğan ile doldurulmuş maydanozlu "donuts"
Grilled lamb liver, baked Aydın figs, parsley donuts stuffed with shallots

SPALLA DI AGNELLO AL TÈ NERO, PATATE NOVELLE E PISELLI ●●

600 ₺

Karadeniz çay ile marine edilmiş kuzu kol, taze patates, bezelye püresi, konfit domates ve demi glace sos
Lamb shank marinated in Black Sea tea, fresh potatoes, peas puree, confit tomatoes and demi glace sauce

FILETTO DI MANZO, SALSA BERNESE E PATATE NOVELLE ●●

Yarım (Half) - Tam (Whole)

700 ₺ / 1200 ₺

Dana bonfile, dana kuyruk yağında pişmiş bebek patates, bërnaise sos ve demi glace sos
Beef tenderloin, baby potatoes cooked in beef tail fat, bërnaise sauce and demi glace sauce

COSTATA DI MANZO CON SPINACI E TORTINO DI PATATE ●

1900 ₺

21 - 28 günlük dinlenmiş dana pizola, patates graten, parmesanlı ve kremalı ıspanak
21- 28 days dry aged rib eye steak, potato graten, creamy spinach with parmesan



Vejetaryen
Vegetarian



Vegan
Vegan



Domuz İçerir
Contains Pork



Alkol İçerir
Contains Alcohol



Glütensiz ürünler ile üretilmiştir
Made with gluten-free products

PESCI E VERDURE

BRANZINO CON GUAZZETTO DI VONGOLE ●●●

Levrek, patates ve kum midyeli sos
Seabass, potato and clam sauce

750₺

GAMBERONE ALLA GRIGLIA ●

Izgara jumbo karides, domatesli salsa ve pancarlı salata
Grilled jumbo shrimp, tomato salsa and beetroot salad

900₺

BRANZINO AL SALE ●

Tuzda pişmiş levrek, naneli ve limonlu citronette ve haşlanmış taze patates
Salt crusted seabass, mint and lemon citronette and boiled fresh potatoes

1200₺

GRAN FRITTURA DI PESCE ●

Karides, kalamar, hamsi, istavrit, mezgit, havuç ve kabak kızartması
Shrimp, squid, anchovy, horse mackerel, haddock, carrot and zucchini fries

1200₺

*Günün balığı seçenekleri için lütfen servis personelimize danışınız / Please ask our server for daily fish options

CONTORNI

INSALATA DI CAMPO ●●

Karışık Akdeniz yeşillikleri
Mixed Mediterranean greens

200₺

VERDURE ALLA GRIGLIA ●●

Karışık Kaliforniya biber, siyah kabak, kuşkonmaz, taze soğan, bebek havuç ve çeri domates
California peppers, black zucchini, asparagus, spring onions, baby carrots and cherry tomatoes

250₺

MILLEFOGLIE DI PATATE FRITTE ●●

Kızarmış Afyon patates terin, trüflü köpüklü mayonez
Fried Afyon potato terine, truffle foamy mayonnaise

250₺

DOLCI

I GELATI DELLA TERRAZZA ●●●

Dondurma ve sorbe seçimini servis personelimize sorunuz
Please ask to our waiter for the selection of ice cream and sorbet

200₺

TORTA DI ROSE CON GELATO ALLA VANIGLIA ●●

Tarçınlı gül kek ve vanilyalı dondurma
Cinnamon rose cake and vanilla ice cream

300₺

LATTE PORTOGHESE ●●

Yoğunlaştırılmış manda sütlü krem karamel ve karışık turuncgiller
Condensed buffalo milk crème caramel and mixed citrus

300₺

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO CON SORBETTO AL VIN BRULÉ

Çıtır baklava yufkası, vişneli çikolata mus, kakao parçacıkları ve baharatlı kırmızı şaraplı sorbet
Crispy baklava phyllo, cherry chocolate mousse, cocoa nibs and spicy red wine sorbet

300₺

THIS IS NOT A TIRAMISU! ●●

Mascarpone dondurma, Marsala şaraplı Sabayon, kahve, çikolata, fındık ve kedicili
Mascarpone ice cream, sabayon with Marsala wine, coffee, chocolate, hazelnut and ladyfinger

350₺

TASTING MENU

PANE E OLIO

Ekmek ve zeytinyağı
Bread and olive oil

ZUPPA AI FUNGHI ●

Porcini mantar çorbası, mascarpone peyniri, fesleğen yağı ve sotelenmiş porcini mantar küpleri
Porcini mushroom soup, mascarpone cheese, basil oil and sauteed porcini mushroom cubes

VITELLO TONNATO ●●

54°C'de pişirilmiş dana bonfile, "Salsa Tonnata" mus, demi glace sos ve çıtır kapari meyveleri
Beef tenderloin cooked at 54°C, "Salsa Tonnata" mousse, demi glace sauce and crispy capers

AHTAPOT TEMPURA

Ahtapot tempura ve ahtapot suyundan mayonez
Buttered tempura octopus and mayonnaise made with octopus water

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti di Gragnano, acı şili biber, maydanoz, fermente kastamonu siyah sarımsak köpüğü ve zeytinyağı
Spaghetti di Gragnano, hot chili pepper, parsley, fermented kastamonu black garlic foam and olive oil

PLIN AL TARTUFO NERO, FONDUTA AL GORGONZOLA E MANDORLE ●

Siyah trüflü ve ricotta peynirli "Plin" ravioli, gorgonzola fondü, demi glace sos ve badem
Black truffles and ricotta cheese filled "Plin" ravioli, gorgonzola fondue, demi glace sauce and almonds

RISOTTO "AI PORCINI" ●●●

Acquerello carnaroli piring, porcini mantarı, toz maydanoz ve porcini mantar carpaccio
Acquerello carnaroli rice, porcini mushrooms, parsley powder and porcini mushroom carpaccio

POLLO RIPIENO DI PATATE E PORCINI CON CAROTE E VERDURE DEL MAR EGEO ●

Preslenerek pişmiş tavuk, siyah havuç püresi, ege otları kavurması ve demi galace sos
Press-cooked chicken, black carrot puree, roasted aegean herbs and demi galace sauce

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO CON SORBETTO AL VIN BRULÉ ●

Çıtır baklava yufkası, vişneli çikoloatalı mus, kakao parçacıkları ve baharatlı kırmızı şaraplı sorbe
Crispy baklava phyllo, cherry chocolate mousse, cocoa nibs and spicy red wine sorbet

— 1800₺ —

Tadım menüsü tüm masaya servis edilir. Fiyat 1 kişi için geçerlidir.
Tasting menu is served for the whole table. Price is valid for 1 person.

Şarap & yemek eşleşmesi

Food & wine pairing

I. Seçim: 5 kadeh şarap 1500 ₺
I. Option: 5 glasses of wine

II. Seçim: 5 kadeh şarap 2500₺
II. Option: 5 glasses of wine

Herhangi bir alerjen veya diyet kısıtlamanız varsa lütfen servis personelimize bildiriniz.
Please inform our server of any allergies or dietary restrictions.



Şampanyalar - Champagne



Cremant d'Alsace Arthur Metz Brut Prestige (37,5cl)	G/Ü: Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling	2600 ₺
Moët & Chandon Brut Impérial	G/Ü: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	4500 ₺
Veuve Clicquot Rosé	G/Ü: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	4500 ₺
La Grande Dame Veuve Clicquot 2008	G/Ü: Pinot Noir, Chardonnay	12500 ₺

İtalyan Köpüklüler - Spumanti

Cavicchioli Lambrusco dell'Emilia Secco Bianco Igt	G/Ü: Lambrusco	1500 ₺
Villa Jolanda Prosecco Spumante 20cl	G/Ü: Prosecco (Glera)	1000 ₺
Riondo Green Label Prosecco Frizzante DOC	G/Ü: Prosecco (Glera)	1900 ₺
La Tordera Prosecco Treviso Frizzante DOC	G/Ü: Prosecco (Glera)	2150 ₺
Santero Rose Prosecco DOC	G/Ü: Prosecco (Glera)	4600 ₺

Türk Köpüklüler - Turkish Sparklings

Kavaklıdere Altın Köpük 2020	G/Ü: Emir	1950 ₺
------------------------------	-----------	--------

*Rekolte değişkenlik gösterebilir.

*Vintage may differ according to availability.



İtalyan Beyaz Şaraplar - Italian White Wines



Trentino - Alto Adige

Cantina Kurtatsch Südtirol - Alto Adige Doc 2020

G/Ü: Gewürztraminer

2900 ₺

Piemonte

Guido Mazzarello Gavi del Comune di Gavi Docg 2020

G/Ü: Cortese

1900 ₺

Veneto

Castelforte Pinot Grigio delle Venezie Doc 2019

G/Ü: Pinot Grigio

600 ₺ 2400 ₺

Marche

Fulvia Tombolini dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2015

G/Ü: Verdicchio

1100 ₺

Umbria

Cecchi Orvieto Classico Doc 2019

G/Ü: Grechetto, Chardonnay,
Trebiano, Procanico

2100 ₺

Campania

Salvatore Molettieri Greco di Tufo Docg 2013

G/Ü: Greco di Tufo

1200 ₺

Sicilia

Villa Carume Grillo Doc 2020

G/Ü: Grillo

575 ₺ 2300 ₺



İspanyol Beyaz Şaraplar – Spanish White Wines



Ethereo Albarino Rias Baixas 2021

G/Ü: Albarino

2500 ₺

Alman Beyaz Şaraplar – German White Wines

Hans Bear Riesling Tracken 2021

G/Ü: Riesling

340 ₺

1350 ₺

Türk Beyaz Şaraplar – Turkish White Wines

Corvus Zeleia Vasilaki 2019

G/Ü: Vasilaki

325 ₺

1300 ₺

Shiluh Süryani Kustan 2018

G/Ü: Kustan

950 ₺

Paşaeli Sidalan 2020

G/Ü: Sidalan

1400 ₺

Paşaeli Çakal Üzümlü 2020

G/Ü: Çakal Üzümlü

1300 ₺

Vinkara Hasandede 2019

G/Ü: Hasandede

1400 ₺

Kocabağ Emir 2019

G/Ü: Emir

400 ₺

1600 ₺

Kavaklıdere Cotes d'Avanos Narince 2018

G/Ü: Narince

1950 ₺

Chamlıja Terruar Serisi 2020

G/Ü: Ten Göynek, Hüyük Ak

2900 ₺

Sarafin Sauvignon Blanc 2021

G/Ü: Sauvignon Blanc

1400 ₺

İtalyan Roze Şaraplar – Italian Rose Wines

Veneto

Bixio Pinot Grigio Blush

G/Ü: Pinot Grigio

525 ₺

2100 ₺

Il Casato delle Venezia Pinot Grigio Blush 2021

G/Ü: Pinot Grigio

475 ₺

1900 ₺

Toscana

Cecchi La Mora Rosato 2020

G/Ü: Sangiovese

2350 ₺

Türk Pembe Şaraplar – Turkish Rose Wines

Lal Çal Karası 2020

G/Ü: Çal Karası

275 ₺

1100 ₺

Büyülbaba İris 2018

G/Ü: Adakarası

350 ₺

1400 ₺

Selefkia Patkara Roze 2020

G/Ü: Patkara

1000 ₺

Buradan Şirin Grenache 2020

G/Ü: Grenache

2400 ₺



Fransız Pembe Şaraplar - France Rose Wines

Châteauneuf de L'aumerade Cuvee Marie Christine Cotes de Provence Rose 2021

G/Ü: Cinsault



3900 ₺

Amerikan Pembe Şaraplar - American Rose Wines

770 Miles White Zinfandel 2020

G/Ü: Zinfandel

2900 ₺

İtalyan Kırmızı Şaraplar - Italian Red Wines

Friuli - Venezia Giulia

Giovanni Dri Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2013

G/Ü: Refosco

2700 ₺

Piemonte

Fontanafredda Marne Brune Nebbiolo d'Alba Doc 2014

G/Ü: Nebbiolo

2500 ₺

Pasquale Pelissero Cascina Crosa Barbaresco Docg 2015

G/Ü: Nebbiolo

7500 ₺

Veneto

Castelforte Corvina Verenose Igt 2019

G/Ü: Corvina

525 ₺ 2100 ₺

Allegrini Belpasso Rosso Verenose Igt 2016

G/Ü: Corvina, Rondinella, C.Sauvignon, Merlot

1800 ₺

Corte Sant'Alda Campi Magri Valpolicella Ripasso Sup. Doc 2014

G/Ü: Corvina, Rondinella

4500 ₺

Toscana

Castellani Chianti Classico Docg 2017

G/Ü: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

575 ₺ 2300 ₺

San Polo Rosso di Montalcino Doc 2015

G/Ü: Sangiovese

2900 ₺

Bindi Sergardi Achille Toscana Rosso Igt 2019

G/Ü: Sangiovese

2300 ₺

Bindi Sergardi La Boncia Chianti Docg 2019

G/Ü: Sangiovese

3100 ₺

Bindi Sergardi Ser Gardo Chianti Classico Docg 2018

G/Ü: Sangiovese

3650 ₺

Cecchi Coevo Super Tuscan Igt 2010

G/Ü: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Petit Verdot

6000 ₺



İtalyan Kırmızı Şaraplar - Italian Red Wines



Abruzzo

Ciavolich Ancilla Montepulciano d'Abruzzo Doc 2018

G/Ü: Montepulciano

1650 ₺

Puglia

Tormaresca Fichimori Salento Negroamaro Puglia Igt 2015

G/Ü: Negroamaro

2100 ₺

Sicilia

Villa Carume Nero d'Avola Sicilia Doc 2017

G/Ü: Nero d'Avola

625 ₺ 2500 ₺

Campania

Terra del Varo Irpina Aglianico Doc 2014

G/Ü: Aglianico

1750 ₺

Tenuta Cavallier Pepe Opera Mia Taurasi DOCG 2014

G/Ü: Aglianico

7500 ₺

İspanya Kırmızı Şaraplar - Spain Red Wines

Castillo de Aresan Bourbon Barrel Aged 2020

G/Ü: Carbernet Sauvignon

2000 ₺



Türk Kırmızı Şaraplar - Turkish Red Wines

			
Corvus Rarum 2018	G/Ü: Karalahna, Kuntra	325 ₺	1300 ₺
Shiluh Süryani Dara 2019	G/Ü: Öküzgözü, Boğazkere	225 ₺	900 ₺
Öküzgözü Şarapçılık Phokaia Foça Karası 2019	G/Ü: Foça Karası		1500 ₺
Selection Öküzgözü- Boğazkere 2018	G/Ü: Öküzgözü, Boğazkere		2000 ₺
Antioche Özel Seri 2019	G/Ü: Cabernet Sauvignon, Barburi		1500 ₺
Kavaklıdere Prestij Kalecik Karası 2017	G/Ü: Kalecik Karası		1750 ₺
Kavaklıdere Prestij Boğazkere 2018	G/Ü: Boğazkere		1750 ₺
Likya Merzifon Karası 2019	G/Ü: Merzifon Karası		1550 ₺
Chamlıja Kara Seveda Papazkarası 2018	G/Ü: Papazkarası		1800 ₺
Kastro Tireli Junus 2015	G/Ü: Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik Karası		2500 ₺
Antioche Barburi Premium 2019	G/Ü: Barburi		1700 ₺

Türk Tatlı Şaraplar - Turkish Sweet Wines

Kavaklıdere Sultaniye 2020	G/Ü: Sultaniye	350 ₺	1400 ₺
Urla Symposium 2020 (50cl)	G/Ü: Muscatel		1500 ₺

Portekiz Tatlı Şaraplar - Portugal Sweet Wines

Croft Fine Tawny Port (37,5cl)	G/Ü: Touriga Nacional, Touriga Francesa	2150 ₺
Taylor's Fine Tawny Port	G/Ü: Touriga Nacional, Touriga Francesa	3100 ₺

Alman Tatlı Şaraplar - German Sweet Wines

Kitzer Black Knight Ice Wine	G/Ü: Silvaner	4000 ₺
------------------------------	---------------	--------



Fransız Kırmızı Şaraplar - France Red Wines



Châteauneuf du Pape "Pasquierdes Vignes" 2020	G/Ü: Grenache, Syrah, Mourvedre	6100 ₺
Château Pétrus "La Fleur de Pétrus" - 2éme Vin 2017	G/Ü: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	80000 ₺

Piemonte

Borgogno Barolo Riserva Docg 1982	G/Ü: Nebbiolo	25000 ₺
Borgogno Barolo Riserva Doc 1978	G/Ü: Nebbiolo	25000 ₺
Borgogno Barolo Doc 1974	G/Ü: Nebbiolo	24000 ₺
Fontanafredda Barolo Doc 1967	G/Ü: Nebbiolo	42000 ₺
Borgogno Barolo Riserva Doc 1967	G/Ü: Nebbiolo	49000 ₺

Toscana

Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri 2017	G/Ü: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	75000 ₺
--	---	---------

Amerikan Kırmızı Şaraplar - American Red Wines

770 Miles Zinfandel 2020	G/Ü: Zinfandel	2200 ₺
Opus One 2017	G/Ü: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	85000 ₺



APERATİFLER / APERITIFS

Martini Bianco	270 ₺
Martini Rosso	270 ₺
Campari	280 ₺
Aperol	280 ₺
Martini Extra Dry	300 ₺

VOTKALAR / VODKAS

Stolichnaya Elit	340 ₺
Titos	350 ₺
Grey Goose	350 ₺
Russian Standard	350 ₺
Belvedere	380 ₺
Beluga Gold	390 ₺
Beluga Noble	390 ₺
Ketel One	390 ₺

CİNLER / GINS

Plymouth Gin	290 ₺
Bulldog Gin	290 ₺
Tanqueray Dry Gin	300 ₺
Tanqueray No Ten	350 ₺
Monkey 47	350 ₺
Hendrick's	350 ₺

VİSKİLER / WHISKES

JW Red Label	240 ₺
Dimple Golden Selection	240 ₺
J&B	260 ₺
Famouse Grouse	260 ₺
Ballantine's	260 ₺
Chivas Regal 15	330 ₺
JW Black Label 12	290 ₺
JW Double Black	310 ₺
Jameson Black Barrel	360 ₺
Chivas Regal 18	400 ₺
Chivas Regal Royal Salute 21	540 ₺
Hibiki Japanese Harmony	1100 ₺
JW Blue Label	1100 ₺
Chivas Regal 25	1200 ₺

BURBON VİSKİLER BOURBON WHISKIES

Jim Beam	260 ₺
Jack Daniel's	290 ₺
Woodford Reserve	290 ₺
Gentleman Jack	330 ₺
Jack Daniel's Single Barrel	350 ₺
Knob Creek	420 ₺



MALT VİSKİLER / MALT WHISKIES

Aberlour 12	590 ₺
Aberlour 18	720 ₺
Dalmore 15	540 ₺
Dalmore 18	600 ₺
Glenfiddich 18	720 ₺
Glenlivet 15	650 ₺
Glenlivet 18	720 ₺
Talisker Skye	350 ₺
Singleton 15	350 ₺
Lagavulin 8	420 ₺
Glendronach 12	480 ₺
Macallan 15	795 ₺
Macallan 18	1150 ₺

ROMLAR / RUMS

Havana Club 7	330 ₺
Captain Morgan White	220 ₺
Captain Morgan Gold	240 ₺
Zacapa 23	340 ₺

TEKİLALAR / TEQUILAS

Olmeca Gold	290 ₺
Herradura Añejo	380 ₺
Herradura Plata	350 ₺
Patron Reposado	420 ₺

LİKÖRLER / LIQUORS

Safari	220 ₺
Bailey's	220 ₺
Archers	220 ₺
Kahlua	220 ₺
Cointreau	220 ₺
Southern Comfort	220 ₺
Sambuca	220 ₺
Limoncello	220 ₺
Chambord	220 ₺
Malibu	220 ₺
Fernet Branca	250 ₺
Jägermeister	250 ₺
Amaretto	250 ₺

KONYAK / COGNACS

Hennessy VS	420 ₺
Martell VS	360 ₺
Martell VSOP	300 ₺
Brandy Montanaro	300 ₺
Hennessy VSOP	360 ₺
Hennessy XO	430 ₺
Hennessy Paradis	2000 ₺
Hennessy Imperial	5500 ₺
Hennessy Richard	6900 ₺

GRAPPA

Grappa	310 ₺
--------	-------



KOKTEYLER / COCKTAILS

Dry Martini	385 ₺	Passion Flower	385 ₺
Cin ve sek vermut Gin and vermouth		Rum, portakal likörü, çarkıfelek meyvesi ve tatlı-ekşi sos Rum, orange liqueur, passion fruit and sweet-sour mix	
Bellini	390 ₺	Cucumber Margarita	385 ₺
Şeftali likörü, köpüklü İtalyan şarabı, şeftali püresi Archers liqueur, prosecco, peach puree		Tekila, portakal likörü, lime mix, salatalık ve kuzu kulağı Tequila, orange liqueur, lime mix, cucumber and sorrel	
Negroni	410 ₺	Chili Passion	385 ₺
Cin, campari, vermut Gin, campari, martini rosso		Tekila, portakal likörü, limon suyu, çarkıfelek meyvesi ve acı biber Tequila, orange liqueur, lemon juice, passion fruit and chili pepper	
Espresso Martini	410 ₺	Bella Vita	385 ₺
Votka, kahve likörü, espresso Vodka, coffee liqueur, espresso		Aperol, limon likörü ve cin	
Mojito	410 ₺	Mediterranean Breeze	410 ₺
Rum, limon suyu, şeker, nane ve gazlı su Rum, lemon juice, sugar, mint and mineral water		Cin, sakız likörü, elma, taze fesleğen ve tatlı-ekşi sos Gin, mastica liqueur, apple, fresh basil and sweet-sour mix	
Margarita	410 ₺		
Tekila, portakal likörü ve limon suyu Tequila, orange liqueur and lemon juice			
Campari Spritz	430 ₺		
Campari, köpüklü İtalyan şarabı, gazlı su Campari, prosecco, mineral water			
Aperol Spritz	430 ₺		
Aperol, köpüklü İtalyan şarabı, gazlı su Aperol, prosecco, mineral water			
Old Fashioned	430 ₺		
Rye viski, bitter, şeker ve su Rye whiskey, bitter, sugar and water			
Whiskey Sour	430 ₺		
Viski ve tatlı-ekşi sos Whiskey and sweet-sour mix			



ŞİŞE SULAR & MADEN SULARI BOTTLED WATERS & MINERAL WATER

Uludağ Su 33cl	40 ₺
Uludağ Su 75cl	75 ₺
Aqua Panna 25cl	70 ₺
Aqua Panna 75cl	125 ₺
San Pellegrino 25cl	140 ₺
San Pellegrino 75cl	260 ₺

ALKOLSÜZ İÇECEKLER NON- ALCOHOLIC BEVERAGES

Ev yapımı limonata /Homemade lemonade	95 ₺
Ev yapımı soğuk çay / Homemade ice - tea	100 ₺
San Pellegrino Aranciata	100 ₺
San Pellegrino Rossa	100 ₺
San Pellegrino Limonata	100 ₺
Taze sıkılmış meyve suyu / Freshly squeezed juice	130 ₺
Niğde gazozu	50 ₺

KAHVELER ÇEŞİTLERİ / COFFEE SELECTION

Espresso / Espresso Double	75 ₺ I	100 ₺ II
Espresso Macchiato	85 ₺	
Filtre Kahve / Filtered Coffee	95 ₺	
Cappuccino	100 ₺	
Caffé Latte	100 ₺	
Caffé Americano	100 ₺	
Iced Latte	100 ₺	
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	110 ₺	
Damla sakızlı Türk kahvesi / Turkish coffee with gum mastic	125 ₺	
Taze demlenmiş Türk çayı Freshly brewed Turkish tea	50 ₺	

BİRALAR / BEERS

Efes Pilsen 33cl	165 ₺
Peroni 33cl	210 ₺
Miller 33cl	180 ₺
Beck's 33cl	180 ₺
Bud 33cl	190 ₺
Bomonti Filtresiz 50cl	235 ₺
Erdinger 33cl	290 ₺
Amsterdam Navigator 50cl	325 ₺

ALKOLSÜZ KOKTEYLER / MOCKTAILS

Orange Trio

Portakal suyu, elma suyu ve zencefil sos
Orange juice, apple juice and ginger souce

135 ₺

Green Dream

Elma, salatalık, kereviz, limon suyu
Apple, cucumber, celery, lemon juice

135 ₺