

Öğlen Menüsü | **Lunch Menu**



sen'den toplanan tarifler,
sofrada kurulan ilişkiler,
tatlı sohbet eşliğinde,
anı yaratmanın peşinde...
afiyet olsun

*flavours collected from you,
crafting connection through food,
making memories on tables
shared with love and gratitude...
afiyet olsun*

başlarken | **to begin**

Zeytinyağlı anak Enginar ve Fava, Kuşkonmazlı Mizuna Salata ^(Vg)

Artichoke in Olive Oil with Fava, Asparagus and Mizuna Salad

900₺

Ot Mücveri, Süzme Yođurt ^(V)

Seasonal Herb Fritters, Strained Yogurt

620₺

Cibes, Ilık Hardal Sos

Turnip Greens with Warm Mustard Sauce

680₺

Peynirli Puf Böreği, Kişnişli Yođurt Sos ^(V)

Borek with Cheese, Yogurt Sauce with Coriander

620₺

Falafel, Humus, Marul ^(Vg)

Falafel, Hummus, Lettuce

680₺

salata | **salad**

Yedikule Marul, Çiğ Kabak, Çengelköy, Maş Fasulye, Fındık ^(Vg)
Yedikule Lettuce, Raw Zucchini, Çengelköy Cucumber, Mung Beans, Hazelnut
750₺

Semizotu, Izgara Kuşkonmaz ve Sultani Bezelye, Buzda Badem, Böğürtlen ve Keçi Büşü ^(V)
Purslane, Grilled Asparagus and Snap Peas, Fresh Almonds and Blackberries, Soft Goat Cheese
980₺

Taze Rezene, Roka, Kırmızı Elma, Dereotu, Çilek ve Narenciye ^(Vg)
Fresh Fennel, Rocket, Red Apple, Dill, Strawberry and Citrus Fruit
750₺

Didiklenmiş Organik Tavuk, Tabboule ve Mevsim Yeşillikleri
Pulled Organic Chicken, Tabbouleh Salad and Seasonal Greens
920₺

Fırınlanmış Levrek, Taze Kuşkonmaz ve İnce Kırım Aromalı Yeşillikler
Oven Roasted Pulled Seabass, Fresh Asparagus and Finely Chopped Greens & Herbs
1250₺

devamında | **to continue**

Beef Stroganoff, Basmati Pilavı ve Kuşkonmaz Izgara
Beef Stroganoff with Mushrooms and Onions, Basmati Rice and Grilled Asparagus
1750₺

Dana Madalyon ve Fırın Patates
Grilled Beef Tenderloin and Baked Potatoes
1800₺

Kuzu Külbastı, Bezelyeli ve Kuşkonmazlı Arpa Şehriye
Grilled Rump Lamb Steak, Orzo with Peas and Asparagus
1750₺

Armutlu Yaprak Ciğer, Soğan Turşulu Maydanoz Piyazı
Sauteed Beef Liver with Pears, Pickled Onion and Parsley Salad
1100₺

Izgara Levrek, İnce Bulgur Salata
Grilled Seabass, Bulgur Salad
1460₺

Fırında Organik Piliç, Taze Patates, Izgara Kabak
Roasted Organic Chicken, Fresh Potatoes and Grilled Zucchini
1250₺

Köfte Ekmek, Piyazlı Salata
Meatballs with Toasted Bread, White Beans Salad
1100₺

Taze Tagliatelle, Kuzu Göbeği, Kestane ve İstiridye Mantarı, Pecorino ^(V)
Fresh Tagliatelle, Morel, Chestnut and Oyster Mushrooms, Pecorino
970₺

Mercimekli Manti ^(V)
Lentil 'Manti'
820₺

Sebze Suyunda Tahıl ve Bahar Sebzeleri ^(Vg)
Grains and Spring Vegetables in Vegetable Jus
720₺

Etli Talaş Böreği, Komposto
Talas Borek with Shredded Beef, Chilled Fruit Compote
980₺

sonunda | **to finish**

Profiterol ^(V)

Profiteroles

620₺

Tuzlu Karamelli Sütlaç ^(V)

Salted Caramel Rice Pudding

620₺

Tiramisu ^(V)

Tiramisu

600₺

Krem Karamel ^(V)

Crème Caramel

600₺

Vg: Vegan, V: Vejetaryen

Fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve KDV dahildir. Menü 30.04.2026 tarihinden itibaren geçerlidir.
Our prices are in TRY and include VAT. The menu was updated on 30.04.2026.

Herhangi bir alerjiniz olması durumunda lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Please inform our team of any allergies.