



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*

ortaya | **to share**

peynir | *cheese* ^(v)

Niğde Mavi, Trakya Kaşar, Divle Obruk, Kars Gravyer

Niğde Blue, Thracian Kashar, Divle Obruk, Kars Gruyère

1350₺

deniz ürünü | *sea food*

Lakerda, Tarama, Botarga, Ançuezli Tereyağ, Kızarmış Ekmek

Cured Bonito, Tarama, Bottarga, Anchovy Butter, Toasted Bread

1520₺

şarküteri | *cold cuts*

Dana Rozbif, Kuzu Cotto, Füme Dil

Roastbeef, Lamb Cotto, Smoked Tongue

1420₺

başlarken | **to begin**

Levrek Pate

Sea Bass Pâté

780₺

Rozbif Carpaccio

Roastbeef Carpaccio

1100₺

Karides Kokteyl

Shrimp Cocktail

920₺

Ot Mücveri, Süzme Yoğurt ^(V)

Seasonal Herb Fritters, Strained Yogurt

620₺

Peynirli Puf Böreği, Kişnişli Yoğurt Sos ^(V)

Borek with Cheese, Yogurt Sauce with Coriander

620₺

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

Artichoke in Olive Oil with Fava, Asparagus and Mizuna Salad

900₺

Cibes, Ilık Hardal Sos

Turnip Greens with Warm Mustard Sauce

680₺

Ahtapot Yahni

Slow Braised Octopus

1200₺

Çipura Kroket, Mayonez

Sea Bream Croquettes, Mayonnaise

780₺

salata | **salad**

Yedikule Marul, iğ Kabak, engelky Salatalık, Maş Fasulyesi, Fındık ^(Vg)

Yedikule Lettuce, Raw Zucchini, engelky Cucumber, Mung Beans, Hazelnut

750₺

Semizotu, Izgara Kuşkonmaz ve Sultani Bezelye, Buzda Badem, Bğrtlen ve Keçi Bş ^(V)

Purslane, Grilled Asparagus and Snap Peas, Fresh Almonds and Blackberries, Soft Goat Cheese

980₺

Taze Rezene, Roka, Kırmızı Elma, Dereotu, ilek ve Narenciye ^(Vg)

Fresh Fennel, Rocket, Red Apple, Dill, Strawberry and Citrus Fruit

750₺

Hindiba ve Şarapta Bekletilmiş Kuru Meyveler ^(V)

Chicory and Wine Soaked Dried Fruits

750₺

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₺

Kağıtta Çipura, Taze Rezene ve Çiğ Kabak Salata
Seabream in Papillote, Fennel and Courgette Salad
1460₺

Izgara Granyöz, Bezelye Püre, Kale

Grilled Meagre, Peas Puree, Kale

1460₺

Fırında Organik Piliç, Taze Patates, Izgara Kabak

Roasted Organic Chicken, Fresh Potatoes and Grilled Zucchini

1250₺

Vongoleli Spaghetti

Spaghetti with Clams

1100₺

Taze Tagliatelle, Kuzu Göbeği, Kestane ve İstiridye Mantarı, Pecorino

Fresh Tagliatelle, Morel, Chestnut and Oyster Mushrooms, Pecorino

970₺

Mercimekli Manti

Lentil 'Manti'

820₺

Sebze Suyunda Tahıl ve Bahar Sebzeleri

Grains and Spring Vegetables in Vegetable Jus

720₺

sonunda | **to finish**

Viskili ikolatalı Mousse ^(v)

Whiskey Chocolate Mousse

740₺

Profiterol ^(v)

Profiteroles

620₺

Tuzlu Karamelli Sütla ^(v)

Salted Caramel Rice Pudding

620₺

Tiramisu ^(v)

Tiramisu

600₺

Taze Orman Meyveli Pavlova ^(v)

Pavlova with Fresh Berries

800₺

Tart Tatin ve Vanilyalı Dondurma ^(v)

Tart Tatin and Vanilla Ice Cream

750₺

Krem Karamel ^(v)

Creme 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.