

İstanbul



RESTAURANT

MENÜ · MENU

Fiyatlarımıza %10 K.D.V. dâhildir | Our Prices Include 10% V.A.T.
Menü Tarihi: 20 HAZİRAN 2026 | Menu Date: 20 JUNE 2026

ALERJENLER · ALLERGENS

G	Gluten <i>Gluten</i>	N	Sert kabuklu yemişler <i>Tree nuts</i>
B	Balık <i>Fish</i>	T	Susam <i>Sesame</i>
K	Kabuklu deniz ürünleri <i>Crustaceans</i>	So	Soya <i>Soy</i>
Y	Yumuşakçalar <i>Molluscs</i>	H	Hardal <i>Mustard</i>
S	Süt ürünleri <i>Milk</i>	Su	Sülfidler <i>Sulphites</i>
E	Yumurta <i>Eggs</i>		

*Kalori değerleri yaklaşıktır ve bir porsiyon (≈2 kişi) içindir.
Calorie values are approximate and given per portion (≈2 persons).
Alerjisi olan misafirlerimiz lütfen servis ekibimize danışsın.
Guests with allergies are kindly asked to consult our service team.*

Havyar & İstiridye

Caviar & Oysters

Beluga Caviar 30 gr	9,600 T.L.
Ossetra Caviar 30 gr	6,450 T.L.
Gillardeau İstiridye / Gillardeau Oyster	900 T.L.

Şampanya / Champagne 75 cl

Non Vintage

Armand de Brignac "Gold" Brut	40,000 T.L.
Ruinart Blanc de Blancs	18,000 T.L.
Moët & Chandon Brut	9,750 T.L.
Mumm Cordon Rouge	9,500 T.L.
Krug "Grande Cuvée" Brut	46,000 T.L.

Vintage

Dom Pérignon 2012 - 2013	41,000 T.L.
Louis Roederer Cristal 2007	47,000 T.L.

Rosé

Moët & Chandon Rosé Impérial	15,000 T.L.
Dom Pérignon Rosé 2006	58,000 T.L.

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines

Prosecco	5,700 T.L.
Kavaklıdere Altın Köpük	5,200 T.L.

Soğuk Başlangıçlar

Cold Appetizers

Lakerda

Salt-Cured Bonito

Tuzda olgunlaştırılmış torik; sızma zeytinyağı, kapari ve ince kırmızı soğan ile.
Bonito matured in sea salt, dressed with extra-virgin olive oil, capers and shaved red onion.

≈ 320 kcal · porsiyon **B**

Ahtapot Salatası

Octopus Salad

Zeytinyağında dinlendirilmiş ahtapot; közlenmiş kapyra, çarliston ve turşu salatalıklı.
Tender octopus rested in olive oil with roasted peppers, sweet capia and crisp pickles.

≈ 380 kcal · porsiyon **Y**

Deniz Mahsülleri Salatası

Mixed Seafood Salad

Ahtapot, karides, hamsi marin, somon füme ve uskumru marinin zarif bir buluşması.
An elegant medley of octopus, shrimp, marinated anchovy, smoked salmon and mackerel.

≈ 450 kcal · porsiyon **B · K · Y**

Fesleğenli Levrek Marin

Basil-Marinated Sea Bass

Taze fesleğenle marine edilmiş levrek; limon, elma sirkesi ve sızma zeytinyağı.
Sea bass cured with fresh basil, lemon, apple vinegar and extra-virgin olive oil.

≈ 280 kcal · porsiyon **B · Su**

Levrek Marin

Marinated Sea Bass with Mustard

Dijon hardallı sosta dinlendirilmiş ince dilim levrek; limon ve elma sirkesiyle.
Thin-sliced sea bass cured in a Dijon mustard dressing with lemon and apple vinegar.

≈ 280 kcal · porsiyon **B · H · Su**

Somon Füme

Smoked Salmon

Yerli taze somondan füme; limon, sızma zeytinyağı ve kapari ile.
House-smoked local salmon finished with lemon, olive oil and capers.

≈ 190 kcal · porsiyon **B**

Acılı Ezme

Spicy Tomato & Pepper Paste

Domates, biber, kuru soğan ve baharatlarla elde harçlanan acılı Antep usulü ezme.
Hand-chopped spicy relish of tomato, pepper, onion and southern spices.

≈ 220 kcal · porsiyon **—**

Atom

Spicy Yogurt Dip

Süzme yoğurt, rendelenmiş yeşil elma, sarımsak ve kuru acı biberle hazırlanan meze.
Strained yogurt whipped with green apple, garlic and dried chilli.

≈ 260 kcal · porsiyon **S**

Karides Söğüş

Cold Poached Shrimp

İri yerli karides; limon ve taze dereotu eşliğinde sade ve zarif.
Plump local shrimp, gently poached, served simply with lemon and fresh dill.

≈ 210 kcal · porsiyon **K**

Karides Kokteyl

Shrimp Cocktail

Haşlanmış karides; evde hazırlanan özel kokteyl sosuyla buluşuyor.
Poached shrimp bound in our house-made cocktail sauce.

≈ 320 kcal · porsiyon **K · E**

Karides Carpaccio

Shrimp Carpaccio

İnce dilimlenmiş kırmızı Arjantin karidesi; zeytinyağı, limon, deniz tuzu ve beyaz biber.
Thinly sliced red Argentine shrimp with olive oil, lemon, sea salt and white pepper.

≈ 240 kcal · porsiyon **K**

900 T.L.

Fava

Mashed Broad Beans

İç baklanın tereyağı, soğan ve havuçla ezmesi; limon ve dereotu ile.
Velvety broad-bean purée with butter, onion and carrot, lifted by lemon and dill.

≈ 300 kcal · porsiyon **S**

Beyaz Peynir

White Cheese, Feta Style

Raklık olgun koyun peyniri; sofranın klasik eşlikçisi.
Matured sheep's-milk white cheese, the classic companion of the table.

≈ 280 kcal · porsiyon **S**

Köz Patlıcan Salata

Smoked Eggplant Salad

Köz patlıcanın limon, zeytinyağı ve hafif kremamsı sosla kadifemsi salatası.
Charcoal-roasted eggplant whipped into a silky salad with lemon and olive oil.

≈ 250 kcal · porsiyon **E**

Humus

Hummus

Nohut, tahin, limon ve kimyonla; üzerinde ince pastırma ile.
Chickpea and tahini purée with lemon and cumin, crowned with pastırma.

≈ 360 kcal · porsiyon **T**

Kimyonlu Kabak

Cumin-Spiced Zucchini

Sotelenmiş taze kabak; süzme yoğurt, kimyon, ceviz ve taze soğanla.
Sautéed young zucchini folded with strained yogurt, cumin, walnut and spring onion.

≈ 290 kcal · porsiyon **S · N**

Hamsi Marin

Marinated Anchovy

Limon ve zeytinyağında marine edilmiş hamsi; taze dereotu ile.
Anchovy filets marinated in lemon and olive oil, scented with fresh dill.

≈ 230 kcal · porsiyon **B**

Girit Ezmesi

Cretan Cheese Spread

Taze kaşar, beyaz peynir, avokado, roka ve çam fıstığıyla harmanlanan Girit ezmesi.
Cretan spread of fresh kaşar and white cheese with avocado, arugula and pine nuts.

≈ 330 kcal · porsiyon **S · N**

Otlu Girit

Cretan Cheese Spread with Herbs

Beyaz peynir, taze otlar, ceviz ve köz biberle; nar ekşisi dokunuşuyla.
White cheese with garden herbs, walnut and roasted pepper, finished with pomegranate.

≈ 310 kcal · porsiyon **S · N**

Ahtapot Carpaccio

Octopus Carpaccio

İnce dilimlenmiş ahtapot; zeytinyağı, kuru fesleğen ve taze yeşilliklerle.
Wafer-thin octopus with olive oil, dried basil and fresh herbs.

≈ 260 kcal · porsiyon **Y**

Kokteyl Soslu Avokado Karides

Avocado Shrimp with Cocktail Sauce

Haşlanmış karides ve avokadonun özel kokteyl sosuyla zarif birlikteliği.
Poached shrimp and avocado united with our special cocktail sauce.

≈ 340 kcal · porsiyon **K · E**

450 T.L.

450 T.L.

550 T.L.

450 T.L.

450 T.L.

475 T.L.

450 T.L.

450 T.L.

450 T.L.

975 T.L.

700 T.L.

Sıcak Başlangıçlar

Hot Appetizers

Balık Çorbası

Fish Soup

Levrek, süt ve safranla zenginleştirilmiş kadifemsi balık çorbası.

Velvety sea bass soup enriched with milk and a whisper of saffron.

≈ 420 kcal · porsiyon B · S · G

700 T.L.

Çıtır Karides

Crispy Kadayıf Shrimp

Tel kadayıf sarılıp kızartılan jumbo karides; tereyağı dokunuşuyla.

Jumbo shrimp wrapped in kadayıf and fried golden, brushed with butter.

≈ 360 kcal · porsiyon K · G · S

700 T.L.

Deniz Mahsüllü Çorba

Seafood Soup

Levrek, kalamar, karides ve vongolenin domates bazlı zengin çorbası.

Rich tomato-based soup of sea bass, calamari, shrimp and clams.

≈ 460 kcal · porsiyon B · K · Y · S · G

950 T.L.

Fırın Mantar

Baked Mushrooms with Cheese

Taze kaşar ve tereyağıyla fırında kızaran mantarlar.

Mushrooms baked with fresh kaşar and butter until golden.

≈ 310 kcal · porsiyon S

400 T.L.

Kalamar Tava

Fried Calamari

Çıtır kalamar halkaları; ev yapımı tarator sos ile.

Crisp-fried calamari rings served with house tarator sauce.

≈ 620 kcal · porsiyon Y · G · E · N

950 T.L.

Karidesli Cibes

Samphire with Shrimp

Deniz börülçesi (cibes) ve karidesin rokfor ve krema sosuyla sotesi.

Sea samphire and shrimp sautéed in a roquefort-cream sauce.

≈ 430 kcal · porsiyon K · S · So · G

950 T.L.

Kalamar Izgara

Grilled Calamari

Kömür ateşinde ızgara kalamar; zeytinyağı, limon ve Maldon tuzu ile.

Charcoal-grilled calamari with olive oil, lemon and Maldon salt.

≈ 380 kcal · porsiyon Y · S

950 T.L.

Balık Mantı

Turkish Fish Dumplings

Levrek harçlı, baklava yufkasında el açması mantı; sarımsaklı yoğurtla.

Hand-folded dumplings of sea bass in fine pastry, with garlic yogurt.

≈ 390 kcal · porsiyon B · G · S

400 T.L.

Ahtapot Izgara

Grilled Octopus

Yumuşacık pişmiş ahtapotun kömür ateşinde ızgarası; soya ve zeytinyağı sosuyla.

Slow-cooked octopus, charcoal-grilled and glazed with soy and olive oil.

≈ 440 kcal · porsiyon Y · So · S · G

1,400 T.L.

Deniz Mahsülleri Spagetti

Seafood Spaghetti

Deniz tarağı, ahtapot, vongole, kalamar ve karidesle kremamsı spagetti.

Spaghetti tossed with scallop, octopus, clams, calamari and shrimp in cream.

≈ 720 kcal · porsiyon G · Y · K · S

1,600 T.L.

Deniz Mahsüllü Pilav

Seafood Rice

Baldo pirinç; deniz tarağı, vongole, ahtapot, kalamar ve karidesle kremamsı.

Creamy baldo rice with scallop, clams, octopus, calamari and shrimp.

≈ 560 kcal · porsiyon Y · K · S

900 T.L.

Izgara Balık Köftesi

Grilled Fish Meatballs

Levrekten, taze otlar ve baharatlarla yoğrulan ızgara balık köftesi.

Grilled meatballs of sea bass kneaded with fresh herbs and spices.

≈ 340 kcal · porsiyon B · G

500 T.L.

Paçanga Böreği

Crispy Pastry with Pastırma & Cheese

Pastırma, taze kaşar ve közlenmiş biberle doldurulan çıtır yufka böreği.

Crisp yufka pastry filled with pastırma, fresh kaşar and roasted peppers.

≈ 480 kcal · porsiyon G · S · E

450 T.L.

Güveçte Kalamar Bacağı Şiş

Grilled Calamari Tentacle Skewer

Tereyağıyla güveçte hazırlanan kalamar bacağı şiş.

Calamari tentacle skewer finished in a buttered casserole.

≈ 330 kcal · porsiyon Y · S

950 T.L.

Deniz Böreği

Seafood Pastry

Levrek, rokfor ve cibes otuyla; baklava yufkasında antep fıstıklı börek.

Baklava-pastry parcel of sea bass, roquefort and samphire with pistachio.

≈ 470 kcal · porsiyon G · S · B · N · So

500 T.L.

Karides Dinamit

Dynamite Shrimp

Çıtır karidesin sweet chili ve sriracha sosuyla acılı buluşması.

Crispy shrimp tossed in a fiery sweet-chilli and sriracha glaze.

≈ 520 kcal · porsiyon K · G · E

800 T.L.

Karides Güveç

Shrimp Casserole

Karides, mantar ve biberin krema ve kaşarla fırınlanmış sıcak güveci.

Shrimp, mushroom and peppers baked in cream and kaşar until bubbling.

≈ 520 kcal · porsiyon K · S

750 T.L.

Tereyağında Karides

Shrimp Sautéed in Butter

Karidesin sarımsak, soya ve tereyağıyla sotesi; kapy ve domatesle.

Shrimp sautéed in butter with garlic, soy, sweet pepper and tomato.

≈ 410 kcal · porsiyon K · S · So · G

800 T.L.

Fener Kavurma

Sautéed Monkfish

Fener balığının tereyağında soğan, mantar ve biberle kavurması.

Monkfish sautéed in butter with onion, mushroom and peppers.

≈ 440 kcal · porsiyon B · S · So · G

1,100 T.L.

Balık Kokoreç

Octopus 'Kokoreç', Spiced & Sautéed

Ahtapotun kokoreç usulü; tereyağı, biber, sarımsak ve baharatlarla tavada.

Octopus prepared kokoreç-style, sautéed with butter, peppers, garlic and spices.

≈ 380 kcal · porsiyon Y · S · So · G

550 T.L.

Salatalar

Salads

Akdeniz Salatası 450 T.L.

Mediterranean Salad

Roka, kıvrıkcık, loro rosso, çeri domates ve taze otların Akdeniz tabağı.

A Mediterranean bowl of arugula, lettuce, lollo rosso, cherry tomato and herbs.

≈ 180 kcal · porsiyon —

Göbek Salata 450 T.L.

Iceberg Salad

Göbek marul, roka, turp, domates ve biber turşusuyla taze ve çitir.

Crisp iceberg with arugula, radish, tomato and pickled pepper.

≈ 150 kcal · porsiyon Su

Bahçe Salata 480 T.L.

Garden Salad

Göbek marul, roka, salatalık ve domatesin sade bahçe salatası.

A simple garden salad of iceberg, arugula, cucumber and tomato.

≈ 150 kcal · porsiyon —

Mavi Balık Domates Salata 520 T.L.

Mavi Balık Tomato Salad

Domatesin ince soğan, üzüm sirkesi ve soya dokunuşuyla imza salatası.

Our signature tomato salad with shaved onion, grape vinegar and soy.

≈ 170 kcal · porsiyon So · Su · G

Mevsim Salata 450 T.L.

Seasonal Salad

Mevsim sebzeleri; havuç, salatalık, turp, kırmızı lahana ve yeşilliklerle.

Seasonal vegetables — carrot, cucumber, radish, red cabbage and greens.

≈ 160 kcal · porsiyon —

Somonlu Yeşil Salata 675 T.L.

Green Salad with Salmon

Taze mevsim yeşillikleri; somon fümeyle taçlandırılmış.

Fresh seasonal greens crowned with smoked salmon.

≈ 260 kcal · porsiyon B

Peynirli Salata 490 T.L.

Green Salad with Feta

Göbek marul, roka ve domates; rendelenmiş beyaz peynirle.

Iceberg, arugula and tomato finished with grated white cheese.

≈ 230 kcal · porsiyon S

Çoban Salata 475 T.L.

Shepherd's Salad

Domates, salatalık, soğan, sivri biber ve maydanozun klasik çoban salatası.

The classic chopped salad of tomato, cucumber, onion, pepper and parsley.

≈ 160 kcal · porsiyon —

Kaşık Salata 475 T.L.

Minced Tomato Salad

Çoban salatanın sulandırılmış, ince kıyılmış kaşıkla yenen zarif hâli.

A finer, juicier shepherd's salad, minced small and eaten by the spoon.

≈ 150 kcal · porsiyon —

Kral Yengeç Salata 2,850 T.L.

King Crab Salad

Seçkin yeşillikler üzerinde kral yengeç eti.

King crab meat over a bed of fine leaves.

≈ 290 kcal · porsiyon K

Kömür Ateşinden

From the Charcoal Grill

Piliç Izgara (300 gr.) 1,100 T.L.

Grilled Chicken (300 g)

Kömür ateşinde ızgara piliç; pirinç pilavı, közlenmiş domates ve biberle.

Charcoal-grilled chicken with rice pilaf, roasted tomato and pepper.

≈ 620 kcal · porsiyon G

Bonfile (230 gr.) 2,450 T.L.

Beef Tenderloin (230 g)

Kömürde ızgara dana bonfile; pirinç pilavı ve közlenmiş garnitürle.

Charcoal-grilled beef tenderloin with rice pilaf and grilled garnish.

≈ 560 kcal · porsiyon G

Kuzu Pirzola (300 gr.) 2,100 T.L.

Lamb Chops (300 g)

Kömür ateşinde ızgara kuzu pirzola; közlenmiş domates ve biberle.

Charcoal-grilled lamb chops with roasted tomato and pepper.

≈ 680 kcal · porsiyon —

Karışık Izgara (450 gr.) 3,200 T.L.

Mixed Grill Platter (450 g)

Pirzola, bonfile, piliç ve dana köftenin görkemli ızgara tabağı.

A generous platter of lamb chop, tenderloin, chicken and veal meatball.

≈ 1150 kcal · porsiyon G

Çoban Kavrurma (230 gr.) 2,650 T.L.

Braised Tenderloin (230 g)

Bonfilenin mantar, biber ve soğanla tereyağında kavurması.

Beef tenderloin braised in butter with mushroom, pepper and onion.

≈ 620 kcal · porsiyon S

MAVİ BALIK

Deniz Ürünleri

Seafood

Deniz Levreği	Sea Bass
Deniz Çuprası	Gilt-Head Seabream
Barbun	Red Mullet
Mercan	Red Seabream
Sinarit	Dentex
Kalkan	Turbot
Karagöz	Black Seabream
Dil Balığı	Common Sole
Lüfer	Blue Fish
Lagos	Dusky Grouper
Kırlangıç	Tub Gurnard
Lipsos	Scorpionfish
Dülger	John Dory
Palamut	Bonito
Uskumru	Mackerel
Eşkina	Meagre
Böcek & Istakoz	Langoustine & Lobster
Jumbo Karides	Jumbo Prawns
İstiridye - Gillardeau	Gillardeau Oysters

! Dikkat / Attention !

Balık fiyatları günlük olarak değişebilir. Güncel fiyat için garsonunuza danışabilirsiniz.

Fish prices may vary daily. Please ask your waiter for current prices.

Tatlılar

Desserts

Çikolatalı Sufle 470 T.L.

Chocolate Soufflé

İçi akışkan bitter çikolatalı sıcak sufle.
Warm soufflé with a molten dark-chocolate centre.

≈ 620 kcal · porsiyon S · G · E

Trileçe 380 T.L.

Tres Leches Sponge (Trileçe)

Üç sütle ıslatılmış pamuksu pandispanya; karamel sosuyla.
Cotton-soft sponge soaked in three milks, finished with caramel.

≈ 520 kcal · porsiyon S · G · E

Ev Yapımı Baklava 380 T.L.

Homemade Baklava

Tereyağlı el açması yufka; ceviz ve antep fıstığıyla.
Hand-rolled buttery pastry layered with walnut and pistachio.

≈ 640 kcal · porsiyon G · S · N

Fırın Sütlaç 350 T.L.

Oven-Baked Rice Pudding

Fırında üzeri kızarmış, kremamsı geleneksel sütlaç.
Traditional creamy rice pudding, oven-glazed on top.

≈ 420 kcal · porsiyon S

Ekmek Kadayıfı 350 T.L.

Bread Kadayıf with Clotted Cream

Şerbetli ekmek kadayıfı; kaymak ve antep fıstığıyla.
Syrup-soaked bread kadayıf served with clotted cream and pistachio.

≈ 580 kcal · porsiyon G · S · N

Dondurmalı İrmik Helvası 450 T.L.

Semolina Halva with Ice Cream

Tereyağında kavrulmuş irmik helvası; çam fıstıklı, dondurma eşliğinde.
Pan-roasted semolina halva with pine nuts, served with ice cream.

≈ 560 kcal · porsiyon G · S · N

Mevsim Meyveleri 350 T.L.

Seasonal Fruits

Günün taze mevsim meyveleri.
A selection of the day's fresh seasonal fruits.

≈ 180 kcal · porsiyon —

Mövenpick Dondurma 475 T.L.

Mövenpick Ice Cream

Seçkin Mövenpick dondurma çeşitleri.
Premium Mövenpick ice cream selection.

≈ 320 kcal · porsiyon S

Karışık Meyve 1100 T.L.

Mixed Fruits

Zengin mevsim meyveleri tabağı.
A bountiful platter of seasonal fruits.

≈ 220 kcal · porsiyon —

Karışık Tatlı 1400 T.L.

Mixed Desserts

Şefin seçtiği tatlılardan oluşan paylaşım tabak.
A sharing plate of the chef's selected desserts.

≈ 780 kcal · porsiyon G · S · N · E

İstanbul



RESTAURANT

İÇKİ MENÜSÜ · DRINKS

Fiyatlarımıza %20 K.D.V. dâhildir | Our Prices Include 20% V.A.T.

Menü Tarihi: 20 Haziran 2026
Menu Date: 20 June 2026

MAVİ BALIK

Kadeh

By the Glass

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines (120 ml)

Prosecco	1,100 T.L.
Kavaklıdere Altın Köpük	950 T.L.

Beyaz Şarap / White Wines (150 ml)

Paşa Dedem Sauvignon Blanc	650 T.L.
Sartori Pinot Grigio	650 T.L.

Rosé Şarap / Rosé Wines (150 ml)

Paşa Dedem Blush	650 T.L.
Doluca Verano Blush	500 T.L.
Sartori Pinot Grigio Blush	650 T.L.

Kırmızı Şarap / Red Wines (150 ml)

Paşa Dedem Cabernet Sauvignon	650 T.L.
Kavaklıdere "Egeo" Merlot	850 T.L.
Doluca "DLC" Öküzgözü	550 T.L.

Şampanya

Champagne · 75 cl

Non Vintage

Armand de Brignac "Gold" Brut	40,000 T.L.
Ruinart Blanc de Blancs	18,000 T.L.
Moët & Chandon Brut	9,750 T.L.
Mumm Cordon Rouge	9,500 T.L.
Krug "Grande Cuvée" Brut	46,000 T.L.

Vintage

Dom Pérignon 2012 - 2013	41,000 T.L.
Louis Roederer Cristal 2007	47,000 T.L.

Rosé

Moët & Chandon Rosé Impérial	15,000 T.L.
Dom Pérignon Rosé 2006	58,000 T.L.

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines

Prosecco	5,700 T.L.
Kavaklıdere Altın Köpük	5,200 T.L.

Rosé Şaraplar

Rosé Wines · 75 cl

Chateau d'Esclans Whispering Angel	6,700 T.L.
<i>Côtes de Provence - France</i>	
Paşa Dedem Blush	3,200 T.L.
<i>Kalecik Karası, Syrah - Denizli, Türkiye</i>	
Sartori Pinot Grigio Blush	2,900 T.L.
<i>Delle Venezie - İtalya</i>	
Doluca Sarafin Rosé	2,900 T.L.
<i>Merlot, Cabernet Franc - Saroz, Türkiye</i>	
Kavaklıdere Egeo Rosé	3,700 T.L.
<i>Çal Karası, Grenache - Ege Bölgesi, Türkiye</i>	
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" Rosé	5,200 T.L.
<i>Kapadokya</i>	

Beyaz Şaraplar

White Wines · 75 cl

İthal / Imported · France

Jean Marc Brocard Chablis 2019	5,750 T.L.
<i>Chardonnay - Burgundy, France</i>	
Domaine Laroche Chablis Grand Cru "Les Blanchots" 2022	22,000 T.L.
<i>Chardonnay - Chablis, Burgundy, France</i>	
Pascal Bouchard Chablis Grand Cru "Vaudésir" 2019	17,500 T.L.
<i>Chardonnay - Chablis, Burgundy, France</i>	
Louis Jadot Chassagne Montrachet 2020	24,750 T.L.
<i>Chardonnay - Burgundy, France</i>	
Bouchard & Fils Morgeot Chassagne-Montrachet 1'ER Cru 2019	25,750 T.L.
<i>Chardonnay - Burgundy, France</i>	
Louis Latour Puligny Montrachet "Premier Cru" 2020	32,000 T.L.
<i>Chardonnay - Burgundy, France</i>	
Moillard Chablis "Premier Cru" 2022	12,000 T.L.
<i>Chardonnay - Burgundy, France</i>	
Domaine Faiveley Meursault 1er Cru "Blagny" 2022	35,000 T.L.
<i>Chardonnay - Meursault, Burgundy, France</i>	
Régnard "Clos du Pavillon" Pouilly-Fuissé 2022	14,000 T.L.
<i>Chardonnay - Pouilly-Fuissé, Burgundy, France</i>	
Chateau de Dauzac "Bordeaux Blanc" 2021	5,100 T.L.
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon - Bordeaux, France</i>	
Domaine Thomas & Fils Sancerre 2021	6,000 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Loire Valley, France</i>	
Pascal Jolivet Pouilly-Fumé "Indigène" 2022	18,000 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Pouilly-Fumé, Loire, France</i>	
Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé 'Baron de L' 2019	19,000 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Loire Valley, France</i>	

İthal / Imported · Italy

Gaja "Gaia & Rey" 2023	65,000 T.L.
<i>Chardonnay - Piedmont, Italy</i>	
Gaja Rossj-Bass 2024	22,000 T.L.
<i>Chardonnay - Piedmont, Italy</i>	
La Spinetta "Lidia" Chardonnay 2021	32,000 T.L.
<i>Chardonnay - Piedmont, Italy</i>	
Antinori Cervaro della Sala 2022	32,000 T.L.
<i>Chardonnay, Grechetto - Umbria, Italy</i>	
Casal Forte Chardonnay 2023	4,000 T.L.
<i>Venezie, Italy</i>	
Jermann Pinot Grigio 2024	9,000 T.L.
<i>Pinot Grigio - Friuli-Venezia Giulia, Italy</i>	
Sartori Pinot Grigio	2,900 T.L.
<i>Delle Venezie, Italy</i>	
Michele Chiarlo Gavi "Le Marne" 2024	6,600 T.L.
<i>Cortese - Piedmont, Italy</i>	

İthal / Imported · Rest of the World

Robert Mondavi The Estates Fumé Blanc 2021	25,000 T.L.
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon - Napa Valley, California, USA</i>	
Prinz von Hessen Riesling 2024	5,700 T.L.
<i>Rheingau, Germany</i>	
Maximin Grünhaus Riesling 2021	3,900 T.L.
<i>Germany</i>	
Purcari Nocturne Sauvignon Blanc de Purcari 2023	3,400 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Ștefan Vodă, Moldova</i>	
Dog Point Sauvignon Blanc 2022	9,500 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Marlborough, New Zealand</i>	
Cloudy Bay Chardonnay 2023	7,500 T.L.
<i>New Zealand</i>	

MAVİ BALIK

Beyaz Şaraplar

White Wines · 75 cl

Yerli / Local

Kastro Tirelli Narince & Viognier	2,750 T.L.
<i>Ege Bölgesi</i>	
Vinolus Chardonnay	5,400 T.L.
<i>Kapadokya</i>	
Paşa Dedem Sauvignon Blanc	3,200 T.L.
<i>Denizli</i>	
La Concensus Chardonnay 2025	4,500 T.L.
<i>İzmir</i>	
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" Narince	4,900 T.L.
<i>Kapadokya</i>	
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" Sauvignon Blanc	4,900 T.L.
<i>Kapadokya</i>	
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" Chardonnay	4,900 T.L.
<i>Kapadokya</i>	
Kavaklıdere "Selection" Beyaz	3,400 T.L.
<i>Narince, Emir - Kapadokya</i>	
Kavaklıdere "Egeo" Chardonnay	3,800 T.L.
<i>Geyve & Denizli</i>	
Kavaklıdere "Egeo" Sauvignon Blanc	3,700 T.L.
<i>Geyve & Denizli</i>	
Doluca "Sarafin" Fumé Blanc	3,800 T.L.
<i>Sauvignon Blanc - Saroz</i>	
Doluca "Sarafin" Chardonnay	3,700 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Sarafin" Sauvignon Blanc	3,600 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Signium" Beyaz	5,100 T.L.
<i>Chardonnay, Viognier, Narince</i>	

Kırmızı Şaraplar

Red Wines · 75 cl

İthal / Imported · France

Chateau Fleur de Bouard 2012	19,500 T.L.
<i>Merlot, Cabernet Franc - Bordeaux, France</i>	
Chateau Angelus 2008	83,000 T.L.
<i>Merlot, Cabernet Franc - St Emilion, France</i>	
Chateau Mouton Rothschild 2017	180,000 T.L.
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - Pauillac, France</i>	
Petrus	720,000 T.L.
<i>Merlot - Pomerol, France</i>	
Louis Jadot Pommard 2018	16,500 T.L.
<i>Pinot Noir - Burgundy, France</i>	
Louis Bernard Châteauneuf-du-Pape 2017	9,600 T.L.
<i>Grenache, Syrah - Rhône Valley, France</i>	

İthal / Imported · Italy

Marchesi di Barolo "Barbaresco" 2012	9,900 T.L.
<i>Nebbiolo - Piedmont, Italy</i>	
Rivetto Barolo 2009	9,900 T.L.
<i>Nebbiolo - Piedmont, Italy</i>	
Caparzo Brunello di Montalcino 2017	14,200 T.L.
<i>Sangiovese - Tuscany, Italy</i>	
Banfi Brunello di Montalcino 2017	14,000 T.L.
<i>Sangiovese - Montalcino, Tuscany, Italy</i>	
Sassicaia 2017	57,000 T.L.
<i>Super Tuscan - Bolgheri, Italy</i>	
Ornellaia 2020	49,500 T.L.
<i>Bordeaux Blend - Bolgheri, Italy</i>	
Masseto 2016	275,000 T.L.
<i>Merlot - Toscana IGT, Tuscany, Italy</i>	
Solaia 2008 & 2012	58,000 T.L.
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc - Bolgheri, Italy</i>	
Tignanello 2020	37,000 T.L.
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Tuscany, Italy</i>	
Tenuta Argentera "Poggio ai Ginepri" 2012	9,950 T.L.
<i>Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot - Tuscany</i>	

İthal / Imported · Other Countries

Beringer "Classic" Zinfandel 2012	3,550 T.L.
<i>California, USA</i>	

Kırmızı Şaraplar

Red Wines · 75 cl

Yerli / Local

Doluca "Alçitepe" Cabernet Sauvignon, Shiraz	6,200 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Alçitepe" Kirte Cabernet Sauvignon	6,400 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Kızılca Terzi" Merlot	5,300 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Sarafin" Cabernet Sauvignon	3,900 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Sarafin" Merlot	3,700 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Sarafin" Shiraz	3,700 T.L.
<i>Saroz</i>	
Doluca "Signium" Kırmızı	5,400 T.L.
<i>Cabernet Sauvignon, Shiraz, Öküzgözü</i>	
Doluca "Karma" Cabernet Sauvignon & Öküzgözü	4,100 T.L.
<i>Trakya, Doğu Anadolu</i>	
Doluca "Karma" Merlot & Boğazkere	3,900 T.L.
<i>Trakya, Doğu Anadolu</i>	
Doluca "Karma" Shiraz & Boğazkere	3,900 T.L.
<i>Trakya, Doğu Anadolu</i>	
Kavaklıdere "Prestige" Boğazkere	4,700 T.L.
<i>Diyarbakır</i>	
Kavaklıdere "Prestige" Öküzgözü	4,700 T.L.
<i>Elazığ</i>	
Kavaklıdere "Prestige" Kalecik Karası	4,700 T.L.
<i>Ankara</i>	
Kavaklıdere "Pendore" Öküzgözü	4,700 T.L.
<i>Kemaliye</i>	
Kavaklıdere "Selection" Kırmızı	3,700 T.L.
<i>Öküzgözü, Boğazkere - Diyarbakır</i>	
Kavaklıdere "Egeo" Cabernet Sauvignon	3,900 T.L.
<i>Ege Bölgesi</i>	
Kavaklıdere "Egeo" Merlot	3,900 T.L.
<i>Ege Bölgesi</i>	
Kavaklıdere "Egeo" Syrah	3,900 T.L.
<i>Ege Bölgesi</i>	
Kastro Tireli Syrah & Mourvèdre	3,100 T.L.
<i>Ege Bölgesi</i>	
Kastro Tireli "Bordeaux Blend"	4,200 T.L.
<i>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot - Ege</i>	
Corvus Corpus	6,800 T.L.
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot - Bozcaada</i>	
Vinolus Kalecik Karası	5,300 T.L.
<i>Kapadokya & İç Anadolu</i>	
Vinolus Syrah	3,800 T.L.
<i>Kapadokya & İç Anadolu</i>	
Urla Tempus	6,100 T.L.
<i>Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Cab. Franc - Ege</i>	
Suvla "Grand Reserve" Syrah	15,000 T.L.
<i>Trakya</i>	
Paşa Dedem Cabernet Sauvignon	3,200 T.L.
<i>Denizli</i>	

Rakı

Rakı

	20 cl	35 cl	70 cl	Duble 10 cl
Efe Göbek	1,800	2,900	5,200	800
Efe Gold	1,700	2,500	4,400	700
Efe Yaş Üzüm	1,300	2,200	3,300	520
Sarı Zeybek Original	—	2,900	5,100	750
Sarı Zeybek 3 Meşe	—	3,200	5,500	850
Beylerbeyi Göbek	2,500	3,100	5,600	900
Mercan Göbek	—	—	5,600	900
Tekirdağ Göbek	—	2,500	4,400	700
Saki De Lux	—	2,950	5,300	820
Saki Mor Üzüm	—	—	5,100	750
Altınbaş	—	—	5,600	900
Kulüp	—	2,450	3,900	620
Tekirdağ Altın Seri Rezerv	—	2,900	5,100	750
Tekirdağ Altın Seri	1,700	2,500	4,400	700
Yeni Rakı Ala	1,750	2,550	4,450	720
Yeni Rakı Yeni Seri	1,400	2,150	3,700	575
Yeni Rakı	1,250	2,100	3,200	500

MAVİ BALIK

Votka

Vodka

	70 cl	5 cl
Tito's (Gluten Free)	12,500	1,000
Beluga Gold	28,000	2,100
Beluga Transatlantic	15,500	1,300
Belvedere B10	28,000	2,200
Belvedere	12,000	1,100
Grey Goose	12,000	1,100

Cin

Gin

	70 cl	5 cl
Gordon's	11,500	800
Beefeater	11,500	800
Bombay Sapphire	12,000	850
Hendrick's	12,500	1,000
Whitley London Gin	11,500	800
Monkey 47 (50 cl)	11,000	1,000

Tekila

Tequila

	70 cl	5 cl
Don Julio 1942	35,000	2,800
Olmecca Silver	11,500	800
Patrón Silver	12,500	1,000
Clase Azul Reposado	39,000	3,100
Casamigos Blanco (100 cl)	16,000	900
Casamigos Mezcal (100 cl)	19,000	1,000

Dijestif

Digestive

	70 cl	5 cl
Jägermeister	9,500	700
Grappa	9,500	700
Limoncello (50 cl)	4,000	600

MAVİ BALIK

Viski

Whisky

	70 cl	5 cl
Yamazaki	35,000	2,750
Hibiki	27,500	2,000
The Chita Single Grain	14,500	1,100
Jack Daniel's	12,000	900
Macallan 12 Years	19,000	1,400
Macallan 15 Years	29,500	2,300
Macallan Rare Cask	40,000	
Macallan 18 Years	43,000	3,500
Macallan No:6 Edition	36,000	
Glenfiddich 12 Years	14,500	1,100
Talisker 10 Years	14,500	1,100
Chivas Regal 12 Years	12,000	900
Chivas Regal 18 Years	14,500	1,100
Chivas Regal Royal Salute 21 Years	29,000	2,100
Chivas Regal 25 Years	42,000	3,100
Johnnie Walker Black Label	12,000	900
Johnnie Walker Blue Label	37,500	2,800
Glenmorangie 10 Years	12,000	900
J&B	9,000	700
Jameson	10,500	750

Konyak

Cognac

	70 cl	5 cl
Courvoisier VSOP	14,500	1,100
Courvoisier XO	39,000	2,900
Hennessy VS	12,000	1,000
Hennessy VSOP	14,500	1,200
Hennessy XO	42,000	3,100
Remy Martin VSOP	15,000	1,100
Remy Martin XO	44,000	3,500
Martell XO	39,500	3,200

MAVİ BALIK

Bira

Beer

Beck's	420 T.L.
Corona	500 T.L.
Heineken	450 T.L.
Efes 33 cl	300 T.L.
Efes Light 33 cl	300 T.L.
Miller	450 T.L.
Alkolsüz Bira	300 T.L.

Alkolsüz İçecekler

Soft Drinks

Coca-Cola / Sprite / Fanta	140 T.L.
Ice Tea	140 T.L.
Meyve Suyu	120 T.L.
Taze Sıkma Meyve Suyu	180 T.L.
S. Pellegrino 75 cl	520 T.L.
S. Pellegrino 25 cl	275 T.L.
Uludağ Premium Soda 75 cl	350 T.L.
Soda	95 T.L.
Red Bull	250 T.L.
Limonata	120 T.L.

Sıcak İçecekler

Hot Beverages

Demleme Çay	60 T.L.
Bitki Çayları / Herbal Tea	70 T.L.
Türk Kahvesi	100 T.L.
Espresso	140 T.L.
Cappuccino	150 T.L.
Americano	170 T.L.

Kokteyller

Cocktails

İmza Kokteyller

Signature Cocktails

GREEN'S **750 T.L.**

Ferahlatıcı salatalık ve kuzu kulağı ile dengelenmiş tazeleyici cin kokteyli.

A refreshing gin cocktail balanced with cooling cucumber and tangy sorrel.

RISE AND SHINE **850 T.L.**

Taze narenciye aromalarıyla zenginleştirilmiş hafif ve ferah bir seçim.

A light and refreshing choice enriched with fresh citrus aromas.

Klasik Kokteyller

Classic Cocktails

Long Island Ice Tea 700 T.L.

Margarita 800 T.L.

Mojito 800 T.L.

Negroni 750 T.L.

Whiskey Sour 800 T.L.

Spritz 700 T.L.

Daiquiri 700 T.L.

Martini 700 T.L.

Old Fashioned 750 T.L.

Mimosa 700 T.L.

Cosmopolitan 700 T.L.

Espresso Martini 750 T.L.