İstanbul

mavi balık

RESTAURANT

MENÜ · MENU

Fiyatlarımıza %10 K.D.V. dâhildir | Our Prices Include 10% V.A.T.

Menü Tarihi: 01 KASIM 2026 | Menu Date: 01 NOVEMBER 2026

ALERJENLER · ALLERGENS

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

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.

MAVİ BALIK

Havyar & İstiridye

Caviar & Oysters

Beluga Caviar 30 gr	**9.600**
Ossetra Caviar 30 gr	**6.450**
Gillardeau İstiridye / Gillardeau Oyster	**900**

Şampanya / Champagne 75 cl

Non Vintage

Armand de Brignac “Gold” Brut	42.000
Ruinart Blanc de Blancs	21.000
Moët & Chandon Brut	13.000
Mumm Cordon Rouge	10.500
Krug “Grande Cuvée” Brut	46.000

Vintage

Dom Pérignon 2012 - 2013	41.000
Louis Roederer Cristal 2007	48.000

Rosé

Moët & Chandon Rosé Impérial	17.000
Dom Pérignon Rosé 2006	65.000

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines

Prosecco	7.900
Kavaklıdere Altın Köpük	7.550

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

Soğuk Başlangıçlar

Cold Appetizers

Lakerda **1.200**
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 **1.100**
Octopus Salad
Zeytinyağında dinlendirilmiş ahtapot; közlenmiş kapya, çarliston ve turşu salatalıkla.
Tender octopus rested in olive oil with roasted peppers, sweet capia and crisp pickles.
≈ 380 kcal · porsiyon **Y**

Deniz Mahsülleri Salatası **1.300**
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 **550**
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 **520**
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 **400**
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 **450**
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 **450**
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 **675**
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 **700**
Shrimp Cocktail
Haşlanmış karides; evde hazırlanan özel kokteyl sosuyla buluşuyor.
Poached shrimp bound in our house-made cocktail sauce.

Fava **450**
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 **450**
White Cheese, Feta Style
Rakılık 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 **550**
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 **450**
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 **450**
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 **475**
Marinated Anchovy
Limon ve zeytinyağında marine edilmiş hamsi; taze dereotu ile.
Anchovy fillets marinated in lemon and olive oil, scented with fresh dill.
≈ 230 kcal · porsiyon **B**

Girit Ezmesi **450**
Cretan Cheese Spread
Tulum ve beyaz peynirin taze fesleğen, maydanoz ve rokayla harmanı; çam fıstığı, avokado ve zeytinyağıyla.
Tulum and white cheese blended with fresh basil, parsley and arugula; pine nuts, avocado and olive oil.
≈ 330 kcal · porsiyon **S · N**

Otlu Girit **450**
Cretan Cheese Spread with Herbs
Maydanoz, taze fesleğen, reyhan ve dereotuyla yoğrulan beyaz peynir; köz biber, ceviz içi ve biber salçasıyla derinleşir, nar ekşisi ve sızma zeytinyağıyla taçlanır.
White cheese kneaded with parsley, fresh basil, purple basil and dill; deepened with roasted pepper, walnuts and pepper paste, crowned with pomegranate molasses and extra-virgin olive oil.
≈ 310 kcal · porsiyon **S · N**

Kokteyl Soslu Avokado Karides **700**
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**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

1 Porsiyon 2 Kişiliktir | 1 Portion for 2 Persons

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

Sıcak Başlangıçlar

Hot Appetizers

Balık Çorbası **700**
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**

Deniz Mahsüllü Çorba **950**
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**

Kalamar Tava **950**
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**

Kalamar Izgara **950**
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**

Ahtapot Izgara **1.400**
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**

Deniz Mahsüllü Pilav **900**
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**

Paçanga Böreği **450**
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**

Karides Güveç **750**
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**

Fener Kavurma **1.600**
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**

Çıtır Karides **700**
Crispy Kadayıf Shrimp
Tel kadayıfa sarılıp kızartılan jumbo karides; tereyağı dokunuşuyla.
Jumbo shrimp wrapped in kadayıf and fried golden, brushed with butter.
≈ 360 kcal · porsiyon **K · G · S**

Fırın Mantar **400**
Baked Mushrooms with Cheese
Taze kaşar ve tereyağıyla fırında kızaran mantarlar.
Mushrooms baked with fresh kaşar and butter until golden.
≈ 310 kcal · porsiyon **S**

Karidesli Cibes **950**
Samphire with Shrimp
Deniz börülcesi (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**

Balık Mantı **400**
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**

Deniz Mahsülleri Spagetti **1.600**
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**

Izgara Balık Köftesi **500**
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**

Güveçte Kalamar Bacağı Şiş **950**
Grilled Calamari Tentacle Skewer
Tereyağıyla güveçte hazırlanan kalamar bacağı şiş.
Calamari tentacle skewer finished in a buttered casserole.
≈ 330 kcal · porsiyon **Y · S**

Karides Dinamit **800**
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**

Tereyağında Karides **1.250**
Shrimp Sautéed in Butter
Karidesin sarımsak, soya ve tereyağıyla sotesi; kapya ve domatesle.
Shrimp sautéed in butter with garlic, soy, sweet pepper and tomato.
≈ 410 kcal · porsiyon **K · S · So · G**

Balık Kokoreç **550**
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**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

1 Porsiyon 2 Kişiliktir | 1 Portion for 2 Persons

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

Salatalar
Salads

Akdeniz Salatası **450**
Mediterranean Salad
Roka, kıvırcık, 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**
Iceberg Salad
Göbek marul, roka, turp, domates ve biber turşusuyla taze ve çıtır.
Crisp iceberg with arugula, radish, tomato and pickled pepper.
≈ 150 kcal · porsiyon **Su**

Bahçe Salata **480**
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**
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**
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**
Green Salad with Salmon
Taze mevsim yeşillikleri; somon fümeyle taçlandırılmış.
Fresh seasonal greens crowned with smoked salmon.
≈ 260 kcal · porsiyon **B**

Peynirli Salata **490**
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**
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**
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**
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**
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**
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.) **2.600**
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.) **3.600**
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 Kavurma (230 gr.) **2.650**
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**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

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.

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

Tatlılar

Desserts

Çikolatalı Sufle **470**
Chocolate Soufflé
İçi akışkan bitter çikolatalı sıcak sufle.
Warm soufflé with a molten dark-chocolate centre.
≈ 620 kcal · porsiyon **S · G · E**

Trileçe **380**
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**
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**
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**
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**
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**

Dondurma **475**
Ice Cream
Seçkin dondurma çeşitleri.
Premium ice cream selection.
≈ 320 kcal · porsiyon **S**

Karışık Meyve **1.100**
Mixed Fruits
Zengin mevsim meyveleri tabağı.
A bountiful platter of seasonal fruits.
≈ 220 kcal · porsiyon **—**

Karışık Tatlı **1.400**
Mixed Desserts
Şefin seçtiği tatlılardan oluşan paylaşımlık tabak.
A sharing plate of the chef's selected desserts.
≈ 780 kcal · porsiyon **G · S · N · E**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

Alerjen kodları için 1. sayfaya bakınız · See page 1 for allergen codes

İstanbul

mavi balık

RESTAURANT

İÇKİ MENÜSÜ · DRINKS

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

Menü Tarihi: 01 Kasım 2026
Menu Date: 01 November 2026

Kadeh

By the Glass

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines (120 ml)

Prosecco	**1.500**
Kavaklıdere Altın Köpük	**1.400**

Beyaz Şarap / White Wines (150 ml)

Paşa Dedem Sauvignon Blanc	**1.000**
Doluca “Sarafin” Chardonnay	**1.100**
Kavaklıdere “Selection” Narince Emir	**1.100**
Kavaklıdere “Egeo” Sauvignon Blanc	**1.100**
Loggia dei Colli Pinot Grigio	**1.200**

Rosé Şarap / Rosé Wines (150 ml)

Paşa Dedem Blush	**1.000**
Doluca Verano Blush	**800**
Sartori Pinot Grigio Blush	**950**
Kavaklıdere “Egeo” Rosé	**1.100**

Kırmızı Şarap / Red Wines (150 ml)

Paşa Dedem Cabernet Sauvignon	**1.000**
Kavaklıdere “Egeo” Merlot	**1.100**
Doluca “Sarafin” Cabernet Sauvignon	**1.200**

Şampanya

Champagne · 75 cl

Non Vintage

Armand de Brignac “Gold” Brut	**42.000**
Ruinart Blanc de Blancs	**21.000**
Moët & Chandon Brut	**13.000**
Mumm Cordon Rouge	**10.500**
Krug “Grande Cuvée” Brut	**46.000**

Vintage

Dom Pérignon 2012 - 2013	**41.000**
Louis Roederer Cristal 2007	**48.000**

Rosé

Moët & Chandon Rosé Impérial	**17.000**
Dom Pérignon Rosé 2006	**65.000**

Köpüklü Şarap / Sparkling Wines

Prosecco	**7.900**
Kavaklıdere Altın Köpük	**7.550**

Rosé Şaraplar

Rosé Wines · 75 cl

Chateau d’Esclans Whispering Angel — **6.700**
Côtes de Provence – France

Paşa Dedem Blush — **4.500**
Kalecik Karası, Syrah – Denizli, Türkiye

Sartori Pinot Grigio Blush — **4.300**
Delle Venezie – İtalya

Doluca Sarafin Rosé — **5.200**
Merlot, Cabernet Franc – Saroz, Türkiye

Kavaklıdere Egeo Rosé — **5.000**
Çal Karası, Grenache – Ege Bölgesi, Türkiye

Kavaklıdere “Côtes d’Avanos” Rosé — **6.200**
Kapadokya

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

MAVİ BALIK

Beyaz Şaraplar

White Wines · 75 cl

İthal / Imported · France

Jean Marc Brocard Chablis 2019 ..... **8.500**
Chardonnay – Burgundy, France

Domaine Laroche Chablis Grand Cru “Les Blanchots” 2022 ..... **27.000**
Chardonnay – Chablis, Burgundy, France

Pascal Bouchard Chablis Grand Cru “Vaudésir” 2019 ..... **24.000**
Chardonnay – Chablis, Burgundy, France

Louis Jadot Chassagne Montrachet 2020 ..... **29.000**
Chardonnay – Burgundy, France

Bouchard & Fils Morgeot Chassagne-Montrachet 1er Cru 2019 ..... **25.750**
Chardonnay – Burgundy, France

Louis Latour Puligny Montrachet “Premier Cru” 2020 ..... **37.000**
Chardonnay – Burgundy, France

Moillard Chablis “Premier Cru” 2022 ..... **21.000**
Chardonnay – Burgundy, France

Domaine Faiveley Meursault 1er Cru “Blagny” 2022 ..... **39.000**
Chardonnay – Meursault, Burgundy, France

Régnard “Clos du Pavillon” Pouilly-Fuissé 2022 ..... **16.000**
Chardonnay – Pouilly-Fuissé, Burgundy, France

Chateau de Dauzac “Bordeaux Blanc” 2021 ..... **7.400**
Sauvignon Blanc, Sémillon – Bordeaux, France

Pascal Jolivet Pouilly-Fumé “Indigène” 2022 ..... **22.000**
Sauvignon Blanc – Pouilly-Fumé, Loire, France

Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé ‘Baron de L’ 2019 ..... **26.000**
Sauvignon Blanc – Loire Valley, France

İthal / Imported · Italy

Gaja “Gaia & Rey” 2023 ..... **65.000**
Chardonnay – Piedmont, Italy

Gaja Rossj-Bass 2024 ..... **28.000**
Chardonnay – Piedmont, Italy

La Spinetta “Lidia” Chardonnay 2021 ..... **32.000**
Chardonnay – Piedmont, Italy

Antinori Cervaro della Sala 2022 ..... **32.000**
Chardonnay, Grechetto – Umbria, Italy

Casal Forte Chardonnay 2023 ..... **5.500**
Venezie, Italy

Jermann Pinot Grigio 2024 ..... **10.500**
Pinot Grigio – Friuli-Venezia Giulia, Italy

Loggia dei Colli Pinot Grigio 2024 ..... **5.400**
Pinot Grigio – Friuli-Venezia Giulia, Italy

Sartori Pinot Grigio **4.300**
Delle Venezie, Italy

Michele Chiarlo Gavi “Le Marne” 2024 ..... **8.400**
Cortese – Piedmont, Italy

İthal / Imported · Rest of the World

Robert Mondavi The Estates Fumé Blanc 2021 ..... **25.000**
Sauvignon Blanc, Sémillon – Napa Valley, California, USA

Prinz von Hessen Riesling 2024 ..... **7.200**
Rheingau, Germany

Maximin Grünhaus Riesling 2021 ..... **6.500**
Germany

Purcari Nocturne Sauvignon Blanc de Purcari 2023 ..... **4.200**
Sauvignon Blanc – Ștefan Vodă, Moldova

Dog Point Sauvignon Blanc 2022 ..... **11.000**
Sauvignon Blanc – Marlborough, New Zealand

Cloudy Bay Chardonnay 2023 ..... **8.500**
New Zealand

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

Beyaz Şaraplar

White Wines · 75 cl

Yerli / Local

Kastro Tireli Narince & Viognier **4.500**
Ege Bölgesi

Vinolus Chardonnay **5.800**
Kapadokya

Paşa Dedem Sauvignon Blanc **4.500**
Denizli

La Concensus Chardonnay 2025 ..... **5.200**
İzmir

Kavaklıdere “Côtes d’Avanos” Narince **6.200**
Kapadokya

Kavaklıdere “Côtes d’Avanos” Sauvignon Blanc **6.200**
Kapadokya

Kavaklıdere “Côtes d’Avanos” Chardonnay **6.200**
Kapadokya

Kavaklıdere “Selection” Beyaz **5.000**
Narince, Emir – Kapadokya

Kavaklıdere “Egeo” Chardonnay **5.200**
Geyve & Denizli

Kavaklıdere “Egeo” Sauvignon Blanc **5.000**
Geyve & Denizli

Doluca “Sarafin” Fumé Blanc **5.500**
Sauvignon Blanc – Saroz

Doluca “Sarafin” Chardonnay **5.400**
Saroz

Doluca “Sarafin” Sauvignon Blanc **5.200**
Saroz

Doluca “Signium” Beyaz **6.500**
Chardonnay, Viognier, Narince

Kırmızı Şaraplar

Red Wines · 75 cl

İthal / Imported · France

Chateau Fleur de Bouard 2012 ..... **19.500**
Merlot, Cabernet Franc – Bordeaux, France

Chateau Angelus 2008 ..... **110.000**
Merlot, Cabernet Franc – St Emilion, France

Chateau Mouton Rothschild 2017 ..... **180.000**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – Pauillac, France

Petrus **840.000**
Merlot – Pomerol, France

Louis Jadot Pommard 2018 ..... **24.500**
Pinot Noir – Burgundy, France

Louis Bernard Châteauneuf-du-Pape 2017 ..... **14.500**
Grenache, Syrah – Rhône Valley, France

İthal / Imported · Italy

Marchesi di Barolo “Barbaresco” 2012 ..... **16.500**
Nebbiolo – Piedmont, Italy

Rivetto Barolo 2009 ..... **16.000**
Nebbiolo – Piedmont, Italy

Caparzo Brunello di Montalcino 2017 ..... **18.000**
Sangiovese – Tuscany, Italy

Banfi Brunello di Montalcino 2017 ..... **14.000**
Sangiovese – Montalcino, Tuscany, Italy

Sassicaia 2017 ..... **65.000**
Super Tuscan – Bolgheri, Italy

Ornellaia 2020 ..... **58.000**
Bordeaux Blend – Bolgheri, Italy

Masseto 2016 ..... **330.000**
Merlot – Toscana IGT, Tuscany, Italy

Solaia 2008 & 2012 ..... **84.000**
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc – Bolgheri, Italy

Tignanello 2020 ..... **37.000**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Tuscany, Italy

Tenuta Argentiera “Poggio ai Ginepri” 2012 ..... **14.000**
Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot – Tuscany

Kırmızı Şaraplar

Red Wines · 75 cl

Yerli / Local

Kavaklıdere “Prestige” Kalecik Karası **6.200**
Ankara

Kavaklıdere “Prestige” Öküzgözü **6.200**
Elazığ

Kavaklıdere “Pendore” Öküzgözü **6.200**
Kemaliye

Doluca “Karma” Merlot & Boğazkere **4.800**
Trakya, Doğu Anadolu

Doluca “Karma” Shiraz & Boğazkere **4.800**
Trakya, Doğu Anadolu

Kavaklıdere “Selection” Kırmızı **5.500**
Öküzgözü, Boğazkere – Diyarbakır

Doluca “Karma” Cabernet Sauvignon & Öküzgözü **5.200**
Trakya, Doğu Anadolu

Kavaklıdere “Prestige” Boğazkere **6.200**
Diyarbakır

Doluca “Signium” Kırmızı **6.700**
Cabernet Sauvignon, Shiraz, Öküzgözü

Kavaklıdere “Egeo” Merlot **5.400**
Ege Bölgesi

Doluca “Sarafin” Merlot **5.400**
Saroz

Kavaklıdere “Egeo” Syrah **5.300**
Ege Bölgesi

Doluca “Sarafin” Shiraz **5.400**
Saroz

Kavaklıdere “Egeo” Cabernet Sauvignon **5.500**
Ege Bölgesi

Doluca “Sarafin” Cabernet Sauvignon **5.800**
Saroz

Doluca “Kızılca Terzi” Merlot **6.800**
Saroz

Doluca “Alçıtepe” Kirte Cabernet Sauvignon **8.700**
Saroz

Doluca “Alçıtepe” Cabernet Sauvignon, Shiraz **8.700**
Saroz

Kastro Tireli Syrah & Mourvèdre **4.800**
Ege Bölgesi

Kastro Tireli “Bordeaux Blend” **4.200**
Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot – Ege

Corvus Corpus **8.700**
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Bozcaada

Vinolus Kalecik Karası **5.700**
Kapadokya & İç Anadolu

Vinolus Syrah **5.900**
Kapadokya & İç Anadolu

Urla Tempus **7.200**
Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Cab. Franc – Ege

Suvla “Grand Reserve” Syrah **7.800**
Trakya

Paşa Dedem Cabernet Sauvignon **4.500**
Denizli

Rakı

Rakı

	20 cl	35 cl	70 cl	Duble 10 cl
Efe Göbek	2.200	3.600	6.200	800
Efe Gold	1.950	3.150	5.600	750
Efe Yaş Üzüm	1.800	2.650	4.600	600
Sarı Zeybek Original	—	2.900	5.100	750
Sarı Zeybek 3 Meşe	—	4.150	6.950	900
Beylerbeyi Göbek	2.200	3.650	6.300	820
Mercan Göbek	—	—	6.950	900
Tekirdağ Göbek	—	3.000	5.500	720
Saki De Lux	—	3.600	6.500	850
Saki Mor Üzüm	—	—	6.200	800
Kulüp	—	3.950	6.800	875
Altınbaş	—	—	6.950	900
Tekirdağ Altın Seri Rezerv	—	2.900	5.100	750
Tekirdağ Altın Seri	1.900	3.000	5.500	720
Yeni Rakı Ala	2.300	3.600	6.500	850
Yeni Rakı Yeni Seri	1.700	2.700	4.750	650
Yeni Rakı	1.800	2.650	4.600	600

Votka

Vodka

	70 cl	5 cl
Tito’s (Gluten Free)	12.500	1.000
Beluga Gold	32.000	2.500
Beluga Transatlantic	17.000	1.400
Belvedere B10	35.000	2.750
Belvedere	15.000	1.150
Grey Goose	15.000	1.150

Cin

Gin

	70 cl	5 cl
Gordon’s	11.500	850
Beefeater	11.500	900
Bombay Sapphire	12.000	900
Hendrick’s	12.500	1.000
Whitley London Gin	11.500	850
Monkey 47 (50 cl)	11.000	1.300

Tekila

Tequila

	70 cl	5 cl
Don Julio 1942	35.000	2.800
Olmeca Silver	11.500	850
Patrón Silver	14.000	1.100
Clase Azul Reposado	45.000	3.500
Casamigos Blanco (100 cl)	16.000	950
Casamigos Mezcal (100 cl)	19.000	1.100

Dijestif

Digestive

	70 cl	5 cl
Jägermeister	9.500	700
Grappa	9.500	700
Limoncello (50 cl)	4.000	700

Viski

Whisky

	70 cl	5 cl
Yamazaki	40.000	3.100
Hibiki	27.500	2.200
The Chita Single Grain	16.000	1.400
Jack Daniel’s	12.000	950
Macallan 12 Years	19.000	1.450
Macallan 15 Years	29.500	2.300
Macallan Rare Cask	40.000	
Macallan 18 Years	45.000	3.500
Macallan No:6 Edition	36.000	
Glenfiddich 12 Years	14.500	1.200
Talisker 10 Years	13.500	1.100
Chivas Regal 12 Years	10.000	900
Chivas Regal 18 Years	15.000	1.150
Chivas Regal Royal Salute 21 Years	32.000	2.500
Chivas Regal 25 Years	62.000	4.800
Johnnie Walker Black Label	12.000	950
Johnnie Walker Blue Label	37.500	2.900
Glenmorangie 10 Years	12.000	950
J&B	9.000	800
Jameson	10.000	800

Konyak

Cognac

	70 cl	5 cl
Courvoisier VSOP	17.500	1.350
Courvoisier XO	45.000	3.450
Hennessy VS	12.000	1.100
Hennessy VSOP	14.500	1.200
Hennessy XO	42.000	3.100
Remy Martin VSOP	15.000	1.200
Remy Martin XO	47.000	3.600
Martell XO	39.500	3.000

Bira

Beer

Beck’s	**500**
Corona	**600**
Heineken	**500**
Efes 33 cl	**350**
Efes Light 33 cl	**350**
Miller	**500**
Alkolsüz Bira	**350**

Alkolsüz İçecekler

Soft Drinks

Coca-Cola / Sprite / Fanta	**220**
Ice Tea	**220**
Meyve Suyu	**140**
Taze Sıkma Meyve Suyu	**250**
S. Pellegrino 75 cl	**850**
S. Pellegrino 25 cl	**400**
Uludağ Premium Soda 75 cl	**400**
Soda	**100**
Red Bull	**350**
Limonata	**140**

Sıcak İçecekler

Hot Beverages

Demleme Çay	**60**
Bitki Çayları / Herbal Tea	**80**
Türk Kahvesi	**120**
Espresso	**180**
Cappuccino	**200**
Americano	**200**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · Prices are in Turkish Lira · KDV dâhildir · VAT included

mavi balık

Kokteyller

Cocktails

İmza Kokteyller

Signature Cocktails

BOSPHORUS SLING	**800**
MIDNIGHT LASSI	**800**
RISE AND SHINE	**950**
POLI KALA	**800**
ROSA PALOMA	**950**
GREEN'S	**950**
DIANA	**800**
OSAKA NEGRONI	**1.200**
THE BLOODY MAVI	**750**
AMIGOS MARGARITA	**1.100**
CHAMPAGNE MOJITO	**1.100**

Klasik Kokteyller

Classic Cocktails

Long Island Ice Tea	**950**
Margarita	**800**
Aperol Spritz	**950**
Mojito	**900**
Cosmopolitan	**800**
Espresso Martini	**900**
Negroni	**1.100**
Old Fashioned	**900**
Whiskey Sour	**1.100**

Fiyatlarımız TL cinsindendir · KDV dâhildir
Prices are in Turkish Lira · VAT included

Menü Tarihi: 01 Kasım 2026 · Menu Date: 01 November 2026