

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR - SALATALAR / COLD STARTERS - SALADS

MEZE TABAĞI / MEZZE PLATTER-

Patlıcan Ezmesi, Muhammara, Humus, Zeytinyağlı Sarma, Zeytinyağlı Enginar, /
Grilled Eggplant Purée, Spicy Vegetable Dip 'Muhammara' with Walnuts and Almonds, Hummus,
Stuffed Vine Leaves, Olive Oil Braised Artichoke

1.400 ₺

BURRATA

Közlenmiş Biber, Çektirilmiş Balzamik, Fındık, Domates / Charred Peppers, Balsamic, Hazelnuts, Tomatoes

1.200 ₺

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR / OLIVE OIL BRAISED ARTICHOKE

Edamame, Çam Fıstık / Edamame, Pine Nuts

1.100 ₺

GUACAMOLE

Kişiş, Domates, Maydanoz, Kırmızı Soğan, Deniz Tuzu, Nacho Cipsi /
Cilantro, Tomatoes, Parsley, Red Onions, Sea Salt, Nacho Chips

1.000 ₺

FOIE GRAS / FOIE GRAS

Elma & Zencefil Chutney, Toast Melba / Apple & Ginger Chutney, Toast Melba

2.800 ₺

TAŞ FIRINDA PANCAR / WOOD OVEN ROASTED BEETROOT

Limon Aromalı Peynir Kreması, Pancar Yaprakları ve Datça Badem Pesto /
Lemon Cheese Cream, Beetroot Leaves and Local Almonds Pesto

1.200 ₺

TAZE ÇİĞ ENGİNAR VE KUŞKONMAZ SALATASI / RAW ARTICHOKE & ASPARAGUS SALAD

Parmesan, Trüf Yağı, Roka, Limon Sos / Parmigiano, Truffle Oil, Arugula, Lemon Vinaigrette

1400 ₺

SİYAH PİRİNÇ & SOMONLU KALE SALATA / WILD RICE & SALMON KALE SALAD

Avokado, Kale Otu, Nohut Çıtı, Manchego Peyniri, Beyaz Balsamik Vinaigrette
Avocado, Kale, Crunchy Chickpeas, Manchego Cheese, White Balsamic Vinaigrette

1.300 ₺

DATÇA BADEM & KARNABAHAAR SALATA / LOCAL ALMOND & CAULIFLOWER SALAD

Yaban Mersini, Sultani Üzüm, Yeşil Elma, Ballı Hardal Vinaigrette
Cranberry, Raisins, Green Apple, Mustard Honey Vinaigrette

1.200 ₺

SICAK VE ILIK BAŞLANGIÇLAR / WARM AND HOT STARTERS

IZGARA AHTAPOT (160 gr) / GRILLED OCTOPUS (160 g)

Romesco Sos, Gremolada, Yanık Soğan Tozu /
Romesco Sauce, Gremolada, Burnt Onion Powder

2.400 ₺

BEBEK KALAMAR / BABY CALAMARI

Maydanoz ve Kişiş Salata / Parsley and Coriander Salad

1.500 ₺

IZGARA KUŞKONMAZ / GRILLED ASPARAGUS

Béarnaise Sos, Aromatik Ekmek Kırıntısı / Béarnaise Sauce, Aromatic Bread Crumbs

1.100 ₺

FIRINLANMIŞ DANA İLİK / OVEN ROASTED BONE MARROW

Chimichurri, Maydanoz Salata ve Ktır Ekmek /
Chimichurri Sauce, Parsley Salad and Crunchy Bread

1.300 ₺

IZGARA JUMBO KARİDES (150 gr) / GRILLED JUMBO SHRIMP (150 g)

Zeytinyağı, Sarımsak, Acı Biber / Chili & Garlic Butter

2.100 ₺

KUZU CİĞER IZGARA (150 gr) / GRILLED LAMB LIVER (150 g)

Karamelize Soğan, Baharatlı Lavaş / Caramelised Onion, Spicy Flatbread

1.300 ₺

ÖRDEKLİ ÇITIR BÖREK / CRISPY DUCK SPRING ROLL

Hoisin Sos, Zencefilli Acılı Sos / Hoisin Sauce, Spicy Ginger Sauce

1.400 ₺

KUZU KOKOREÇ (130 gr) / TRADITIONAL GRILLED MILK FED LAMB INTESTINE

29 KÖFTE / 29 MEATBALLS

1.400 ₺

29 KÖFTE / 29 MEATBALLS

FINDIK LAHMACUN / 'LAHMACUN'

180 gr Kebap Kıymasına, Acılı - Acısız /
180 g Hand Minced Spicy Meat Mixture On Thin Flatbread

1.300 ₺

KARİDES TEMPURA (150 gr) / SHRIMP TEMPURA (150g)

Vasabi Aoli

1.500 ₺

PEYNİRLİ VE TRÜFLÜ ÇITIR / CHEESE & TRUFFLE CRISPY

Gravyer, Gorgonzola, Beyaz Trüf Ezmesi, Pesto Sos, Susam /
Gruyere, Gorgonzola, White Truffle Paste, Pesto Sauce, Sesame Seeds

900 ₺

TEREYAĞLI ILIK KEREVİZ / BUTTER BRAISED WARM CELERY ROOT

Kereviz Kreması, Ceviz, Tarhun / Celery Velouté, Walnuts, Tarragon

1.000 ₺

ÇORBALAR / SOUPS

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI / FRENCH ONION SOUP

Emantel Peyniri, Mille Feuille Kırıtı / Emantel, Mille Feuille

650 ₺

GÜNÜN ÇORBASI / SOUP OF THE DAY

Lütfen Garsonunuza Sorunuz. / Please Ask Your Server.

650 ₺

İK KETOJENİK / KETOGENIC

06.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. / Prices are valid from January 6, 2026.

Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. / All prices are in TL and inclusive of VAT.

Kuver ücreti kişi başı 125 TL'dir. / Cover charge is 125 TL per person.

%10 servis ücreti toplam adisyona ilave edilir. / %10 service charge will be added to your check.

MAKARNA & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

ISTAKOZLU LINGUINE / LOBSTER LINGUINE

Günlük Alış Fiyatına Göre Belirlenmektedir / Determined By Daily Market price

DENİZ MAHSULLERİ FETTUCCINE / SEAFOOD FETTUCCINE

Karides, Kalamar, Ahtapot, Vongole / Shrimp, Squid, Octopus, Squid, Clams

2.100 ₺

RICOTTA PEYNİRLİ PLIN USULÜ RAVIOLI / RICOTTA RAVIOLI DEL PLIN

Karbonara Sos ve Tütsülenmiş Dana Döş / Carbonara Sauce, Smoked Brisket

1.500 ₺

MANTARLI RISOTTO / MUSHROOM RISOTTO

Mevsim Mantarları, Parmesan, Siyah Trüf Püresi / Seasonal Mushrooms, Parmigiano, Black Truffle Purée

1.500 ₺

İK SEBZELİ RISOTTO / VEGETABLE RISOTTO

Kestane Mantarı, Kereviz, Karnabahar, Brokoli / Mushrooms, Celery, Cauliflower, Broccoli

1.300 ₺

MARİNE BALIKLAR - TARTARLAR & ÇİĞ DİLİMLER / MARINATED SEAFOOD - TARTARS & COLD CUTS

LEVREK CRUDO / SEABASS CRUDO

Kapari & Yeşil Zeytin Tapenade, Tarama, Limon Vinaigrette
Capers & Green Olive Tapenade, Taramasalata (Fish Roe), Lemon Vinaigrette

1.200 ₺

DANA CARPACCIO (100 gr) / BEEF CARPACCIO (100 g)

Parmesan Peyniri Dilimleri, Yabani Roka, Beyaz Balsamik Vinaigrette
Parmesan Slices, Arugula, White Balsamic Vinaigrette

1.600 ₺

SOMON CARPACCIO / SALMON CARPACCIO

Meksika Biberleri, Frenk Soğan, Kapari, Soğuk Sıkım Zeytinyağı
Chili Peppers, Chives, Capers, Extra Virgin Olive Oil

1.200 ₺

DANA BONFİLE TARTAR (100 gr) / BEEF TARTARE (100 g)

Avokado, Limon Kreması ve Balsamik Havyar
Avocado, Lemon Cream, Balsamic Caviar

1.500 ₺

İSTİRİDYE / OYSTERS

Chimichurri Sos, Acı Sos, Lime, Deniz Tuzu (1 adet) /
Chimichurri, Chili Sauce, Lime, Sea Salt (1 piece)

900 ₺

SİYAH HAVYAR / BLACK CAVIAR

Klasik Servis, Günlük Alış Fiyatına Göre Belirlenmektedir. /
Classic Sides, Determined By Daily Market Price

MARSİLYA USULÜ DENİZ MAHSULLERİ TABAĞI / "A LA MARSEILLAISE" SEAFOOD TOWER

Kral Yengeç Bacağı, İstiridye (Gillardeau), Vongole, Kürlenmiş Somon,
Karides, Ton Balığı / Somon ve Levrek Sashimi, Soslar ve Çeşniler /
King Crab, Oysters (Gillardeau), Clams, Cured Salmon, Prawns,
Tuna Sashimi (Akami), Salmon Sashimi, Seabass Sashimi,
Sauces & Condiments

7.000 ₺

YAN ÜRÜNLER / SIDE DISHES

KAJU SOSLU BROKOLİ / BROCCOLI WITH KAJU SAUCE

500 ₺

IZGARA KÖY BİBERLERİ / GRILLED LOCAL PEPPERS

Zeytinyağı - Limon / Lemon Vinaigrette

500 ₺

FIRINLANMIŞ BEBEK PATATES / OVEN BAKED BABY POTATOES

Yağ - Limon Sos ve Kekik / Lemon Vinaigrette, Oregano

500 ₺

IZGARA MEVSİM SEBZELERİ / GRILLED SEASONAL VEGETABLES

600 ₺

PATLICAN BEĞENDİ / ROASTED EGGPLANT & CHEESE PURÉE

400 ₺

TRÜFLÜ & PARMESANLI KIZARMIŞ PATATES / TRUFFLE & PARMIGIANO FRIES

700 ₺

TAŞ FIRINDA MEVSİM MANTARLARI / WOOD-OVEN MUSHROOMS

Parmesan, Demi-Glace Sos / Parmigiano, Demi-Glace Sauce

550 ₺

İK KETOJENİK / KETOGENIC

06.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. / Prices are valid from January 6, 2026.

Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. / All prices are in TL and inclusive of VAT.

Kuvert ücreti kişi başı 125 TL'dir. / Cover charge is 125 TL per person.

%10 servis ücreti toplam adisyona ilave edilir. / %10 service charge will be added to your check.

DENİZ MAHSULLERİ / SEAFOOD

IZGARA DENİZ LEVREĞİ (180 gr) / GRILLED WILD SEABASS FILLET (180 g) İsli Rezene Kreması, Limonlu Salsa / Smoked Fennel Velouté, Lemon Salsa	2.500 ₺
KÖZDE GLAZE EDİLMİŞ SOMON FİLETO (180 gr) / GLAZED SALMON FILLET (180 g) Kuşkonmaz, Brokolini, Soya & Mirin Glaze / Asparagus, Broccolini, Soy & Mirin Glaze	1.850 ₺
TAŞ FIRINDA PİŞMİŞ BEYAZ ŞARAPLI MİDYE VE VONGOLE / WOOD-OVEN MUSSELS AND CLAMS WITH WHITE VINE Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek, Patates Kızartması / Toasted Sourdough Bread, Fries	1.050 ₺
GÜNÜN BALIĞI / TODAY'S SPECIAL Lütfen Garsonunuza Sorunuz. / Please Ask Your Server.	

ETLER / MEATS

AÇIK ATEŞTE PİŞMİŞ DANA ETİNDEN MİLFÖY / OPEN FIRE COOKED BEEF MILLE - FEUILLE 180 gr Dana Eti, Patates Püresi, Yerelması Cips / 180 g Beef, Mashed Potatoes, Jerusalem Artichoke Chips	2.300 ₺
IZGARA ORGANİK PİLİÇ / GRILLED ORGANIC CHICKEN Brokolini, Tavuk Jus / Broccolini, Chicken Jus	1.800 ₺
TANDIRDA BÜTÜN VEYA (1400 gr) PORSİYON ÖRDEK (1 veya 3 kişilik) (180 gr) / WHOLE OR ONE SERVING OF ROASTED DUCK (For 1 or 3 people) (180 g) Soya & Mirin Marine, Çin Yufkası, Taze Soğan / Soy & Mirin Marination, Chinese Pancakes, Spring Onions	2.500 / 7.000 ₺
IZGARA KUZU SIRT/GRILLED SADDLE OF LAMB 190 gr Kuzu Jus, Sote Mantar, İsli Karnabahar Püresi / 190 g Lamb Jus, Mushrooms, Smoked Cauliflower Puree	2.400 ₺
DANA BONFİLE (180 gr) / BEEF TENDERLOIN (180 g) Karnabahar Püresi, Fransız Fasulyesi, Bordelaise Sos / Cauliflower Purée, French Beans, Bordelaise Sauce	2.300 ₺
YOĞURTLU KEBAP / KEBAB WITH YOGHURT 200 gr Bonfile veya Köfteden, Pide, Patlıcanlı Yoğurt, Tereyağı / 200 g Grilled Tenderloin or Meatballs, Pita, Yoghurt with Eggplant, Butter	2.300 ₺
IZGARA KUZU PİRZOLA / GRILLED RACK OF LAMB Keşkek ve İsli Yoğurt (1 kg) / Ponded Wheat And Smoked Yoghurt (1 kg)	7.000 ₺
AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ DANA YANAK (190 gr) / BRAISED BEEF CHEEK (190 g) Kırmızı Şarap Sos, Mevsim Sebzeleri ve Patates Püresi / Red Wine Sauce, Seasonal Vegetables And Potato Purée	2.100 ₺
TANDIRDA UZUN PİŞMİŞ DANA KABURGA (1100 gr) / BRAISED BEEF SHORT RIBS (1100 g) Kore Usulü Marinasyon, Çin Yufkası, Acı Sos, Trüflü Mayonez, Turşular, Yeşillikler / Korean Style Marination, Chinese Pancakes, Chili Sauce, Truffle Mayonnaise, Pickles, Greens Leaves	7.000 ₺
KURU DİNLENDİRİLMİŞ ET ÇEŞİTLERİ (Ağırlığına Göre Satılmaktadır.) / DRY AGED MEATS (Price per Kilo) Demi-Glace Sos, (Tomahawk, Ribeye) / Demi-Glace Sauce, (Tomahawk, Ribeye)	



İK KETOJENİK / KETOGENIC

06.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. / Prices are valid from January 6, 2026.
Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. / All prices are in TL and inclusive of VAT.
Kuver ücreti kişi başı 125 TL'dir. / Cover charge is 125 TL per person.
%10 servis ücreti toplam adışona ilave edilir. / %10 service charge will be added to your check.

TATLI MENÜSÜ / DESSERTS

PORTAKALLI PIE / ORANGE PIE

700 ₺

Beyaz Çikolatalı Namelaka, Antep Fıstığı, Vanilya Dondurma, Portakal Likörü ve Mastik /
White Chocolate Namelaka, Pistachio, Vanilla Bean Ice Cream, Cointreau, Mastic

BADEMLİ SNICKERS / ALMOND SNICKERS

700 ₺

Bademli Kek, Karamel Glaze ve Sütlü Çikolata /
Caramel Glaze and Milk Chocolate

FIRIN SÜTLAÇ / TURKISH RICE PUDDING

700 ₺

Granül Fındık, Damla Sakız / Granule Hazelnut with Mastic Gum

PROFİTEROL / PROFITEROLE

700 ₺

Varlhona Çikolata Sos, Vanilya Taneli Dondurma /
Varlhona Bitter Chocolate Sauce and Vanilla Bean Ice Cream

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

700 ₺

Çilek Sos / Strawberry Sauce

BİTTER ÇİKOLATALI SUFLE / BITTER CHOCOLATE SOUFFLÉ

800 ₺

Vanilya Taneli Krem Şanti / Vanilla Bean Whipped Cream

CREME BRULÉE

700 ₺

Böğürtlen ve Kan Portakalı Sorbe ile / with Blackberry and Blood Orange Sorbet

FISTIKLI BAKLAVA / PISTACHIO BAKLAVA

800 ₺

PEYNİR TABAĞI / CHEESE PLATTER

1.200 ₺

DONDURMALAR / ICE CREAMS 300 ₺

DİBEK / DIBEK COFFEE

CEVİZ / WALNUT

VANİLYA / VANILLA

ÇİKOLATA / CHOCOLATE

KARAMEL / CARAMEL

FISTIK / PISTACHIO

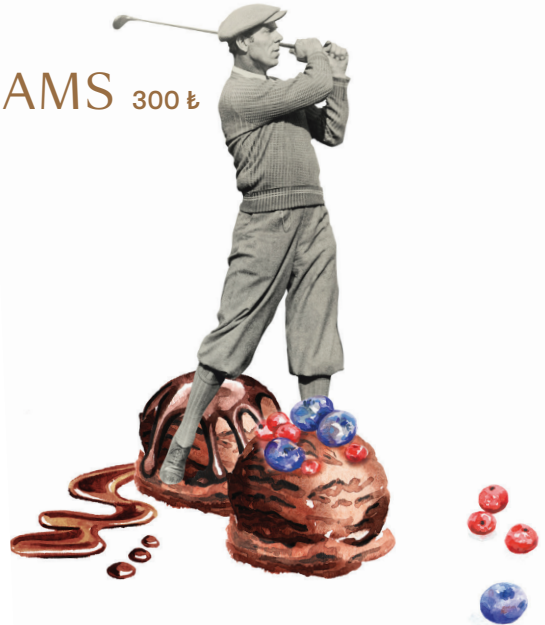
SORBELER / SORBETS 300 ₺

KAN PORTAKALI / BLOOD ORANGE

FRAMBUAZ / RASPBERRY

MANGO PASSION

LİMON FESLEĞEN / LEMON BASIL



06.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. / Prices are valid from January 6, 2026.

Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. / All prices are in TL and inclusive of VAT.

Kuvert ücreti kişi başı 125 TL'dir. / Cover charge is 125 TL per person.

%10 servis ücreti toplam adisyona ilave edilir. / %10 service charge will be added to your check.

TWENTY NINE (clarify)

ketel one, taze armut, vanilya ve narenciye karışımı
ketel one, fresh pear, vanilla and citrus

BİHTER

ketel one, damla sakızı likörü, kuzu kulağı, limon otu ve narenciye karışımı

ketel one, mastic liqueur, sorrel, lemongrass, and citrus blend

WHISPER

ketel one, sake, lavanta, vanilya

ketel one, sake, lavender, vanilla

PHI PHI

casamigos reposado, tropikal ve hindistancevizi likörü, taze limon suyu karamelize kırmızı şarap

casamigos reposado, tropical and coconut liqueur, fresh lemon juice, caramelized red wine

MATCHA ISLAND

casamigos blanco, tereyağı ve portakal likörü, taze kivi suyu, tonik

casamigos blanco, butter and orange liqueur, fresh kiwi juice, tonic

BLUSH SPARK

captain morgan, ahududu likörü, liçi ve prosecco

captain morgan, raspberry liqueur, lychee and prosecco

MAGNUS

glenmorangie X, acı badem likörü, kuru incir, narenciye karışımı

glenmorangie X, almond liqueur, dried figs, citrus blend

MOON BITE

hennessy VS, ahududu likörü, tatlı vermouth, taze yaban mersini ve lime suyu

hennessy VS, raspberry liqueur, sweet vermouth, fresh blueberries and lime juice

BOTANICA BLU

tanqueray no.10, bergamut likörü, taze yaban mersini ve prosecco

tanqueray No. 10, bergamot liqueur, fresh blueberries, and prosecco

G.C.

casamigos blanco ve mezcal, limon otu, kişniş, tajin baharatı

casamigos blanco and mezcal, lemongrass, coriander, tajine spice

UPRISE

tanqueray no.10, lime kabuğu infüzyon tropikal meyve likörü ve taze lime suyu

tanqueray no.10, lime peel infusion, tropical fruit liqueur and fresh lime juice

BITTER SPRITZ (0.0% Alcohol) 700 TL

baharat karışımı, taze greyfurt ve lime suyu, soda
spices mix, fresh grapefruit and lime juice, soda

FLOWER SPRITZ (0.0% Alcohol) 700 TL

mürver çiçeği, taze lime suyu, soda
elder flower, fresh lime juice, soda

