

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR - SALATALAR / COLD STARTERS - SALADS

MEZZE PLATTER / MEZZE PLATTER

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

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR / OLIVE OIL BRAISED ARTICHOKE

İç Bakla ile / with Fava Beans

GUACAMOLE

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

BURRATA

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

FÜME SOMONLU VE PORTAKALLI KALE SALATASI / KALE & SMOKED SALMON SALAD

Kırmızı Soğan Turşusu ve Greyfurt / Grapefruit, Orange Reduction, Pickled Red Onion

TAŞ FIRINDA PANCAR / WOOD - OVEN BEETS

Nar Suyu, Ricotta, Badem / Pomegranate Juice, Ricotta, Almonds

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

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

SICAK VE ILIK BAŞLANGIÇLAR / WARM AND HOT STARTERS

ROCKEFELLER OYSTERS

Odun Fırınında Kızarmış İstiridye, Yeşil Baharatlı Püre, Parmesan /
Chard & Spinach Purée, Parmigiano

KIZARMIŞ KALAMAR / FRIED SQUID

Anasonlu & Zencefilli Tarator / Anise & Ginger Tartar Sauce

IZGARA JUMBO KARİDES / GRILLED JUMBO SHRIMP

Tereyağı, Sarımsak, Acı Biber / Chili & Garlic Butter

IZGARA AHTAPOT / GRILLED OCTOPUS

Balık Suyunda Kapatılı ve Kırmızı Soğanlı Taze Patates /
Fish Broth with Potatoes, Capers, and Red Onions

KUZU CİĞER IZGARA / GRILLED LAMB LIVER

Karamelize Soğan, Baharatlı Lavaş / Caramelised Onion, Spicy Flatbread

ÖRDEKLİ ÇITIR BÖREK / CRISPY DUCK SPRING ROLL

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

KUZU KOKOREÇ / LAMB 'KOKOREÇ'

29 KÖFTE / 29 MEATBALLS

FINDIK LAHMACUN / 'LAHMACUN'

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

POPCORN KARİDES / POPCORN SHRIMP

Acı & Tatlı Aioli Sos / Sweet & Chili Aioli

PEYNİRLİ VE TRÜFLÜ ÇITIR / CHEESE & TRUFFLE CRISPY

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

MANTAR KROKET / MUSHROOM CROQUETTES

Sezon Mantarlı, Mozzarella, Pazı ve Ispanak Kreması /
Seasonal Mushrooms, Mozzarella, Swisschard & Creamed Spinach

TEREYAĞLI ILIK KEREVİZ / BUTTER BRAISED WARM CELERY ROOT

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

ÇORBALAR / SOUPS

FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI / FRENCH ONION SOUP

Gravyer ve Olgun Kars Kaşarı, Mille Feuille Kırıtı / Gruyere, Mille Feuille

GÜNÜN ÇORBASI / SOUP OF THE DAY

Lütfen Garsonunuza Sorunuz. / Please Ask Your Server



MAKARNA & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

DENİZ MAHSULLERİ FETTUCCINE / SEAFOOD FETTUCCINE

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

RICOTTA PEYNİRLİ PLİN USULÜ RAVIOLI / RICOTTA RAVIOLI DEL PLİN

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

İK MANTARLI RISOTTO / MUSHROOM RISOTTO

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

SEBZELİ RISOTTO / VEGETABLE RISOTTO

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

ISTAKOZLU SPAGHETTI / LOBSTER SPAGHETTI

Günlük Alış Fiyatına Göre Belirlenmektedir. / Determined By Daily Market Price

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

TARAMA LAKERDA / FISH ROE PATE & CURED BOSPHORUS BONITO

Ktır, Turşu, Körpe Roka, Dereotlu Soğan / Bread Crisps, Local Pickles, Arugula, Dill & Onion

SOMON TARTAR / SALMON TARTARE

Beyaz Trüf Mantarı Püresi, Susam Yağı, Pirinç Patlağı / White Truffle Puree, Sesame Oil, Puffed Rice

TUNA TARTAR / TUNA TARTARE

Yedikule Marulu ve Baharatlı Zencefilli Salsa Sos / Yedikule Lettuce Leaves and Spicy Ginger & Soy Salsa

SOMON TATAKİ / SALMON TATAKI

Fermente Zencefil ve Sarımsak Sos, Ponzu Sos / Fermented Ginger & Garlic Sauce, Ponzu Sauce

DANA BONFİLE TARTAR / BEEF FILLET TARTARE

Patates Cipsi, Roka / Potato Chips, Arugula

DANA CARPACCIO / BEEF CARPACCIO

Çam Fıstığı, Roka / Pine Nuts, Arugula

İSTİRİDYE / OYSTERS

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

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, Füme Somon, Karides, Ton Balığı / Somon ve Levrek Sashimi, Soslar ve Çeşniler / King Crab, Oysters (Gillardeau), Clams, Smoked Salmon, Prawns, Tuna Sashimi (Akami), Salmon Sashimi, Seabass Sashimi, Sauces & Condiments

YAN ÜRÜNLER / SIDE DISHES

IZGARA MEVSİM SEBZELERİ / GRILLED SEASONAL VEGETABLES

ISPANAK PÜRESİ / SPINACH PURÉE

TRÜFLÜ POLENTA / TRUFFLE POLENTA

PATLICAN BEĞENDİ / ROASTED EGGPLANT & CHEESE PURÉE

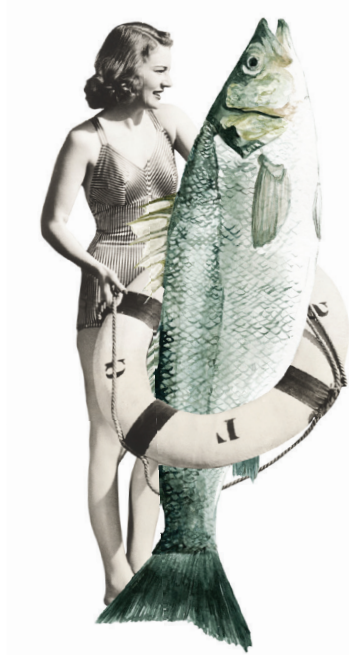
PATATES GRATEN / POTATO GRATEN

Karamelize Krema ve Parmesan Peyniri / Caramelized Cream & Parmigiano

TRÜFLÜ & PARMESANLI KIZARMIŞ PATATES / TRUFFLE & PARMIGIANO FRIES

TAŞ FIRINDA MEVSİM MANTARLARI / WOOD-OVEN MUSHROOMS

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



DENİZ MAHSULLERİ / SEAFOOD

IZGARA DENİZ LEVREĞİ / GRILLED WILD SEABASS FILLET

İsli Rezene Kreması, Limonlu Salsa / Smoked Fennel Velouté, Lemon Salsa

KÖZDE GLAZE EDİLMİŞ SOMON FİLETO / GLAZED SALMON FILLET

Salsa Verde

TAŞ FIRINDA PIŞMIŞ BEYAZ ŞARAPLI MİDYE VE VONGOLE / WOOD-OVEN MUSSELS AND CLAMS WITH WHITE VINE

Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek, Patates Kızartması / Toasted Sourdough, Fries

IZGARA ÇİPURA FİLETO / GRILLED SEA BREAM FILLET

Zencefilli Chimichurri Sos / Ginger Cimichurri

GÜNÜN BALIĞI / TODAY'S SPECIAL

Lütfen Garsonunuza Sorunuz. / Please Ask Your Server

ETLER / MEATS

"TANDIRDA BÜTÜN VEYA PORSİYON ÖRDEK (1 veya 3 kişilik) / WHOLE OR ONE SERVING OF ROASTED DUCK (For 1 or 3 people)"

Soya & Mirin Marine, Çin Yufkası, Taze Soğan / Soy & Mirin Marination,
Chinese Pancakes, Spring Onions

IZGARA KUZU SIRT / GRILLED SADDLE OF LAMB

Kuzu Jus, Sote Mantar ve Sebzeler, İsli Karnabahar Püresi /
Lamb Jus, Sautéed Vegetables & Mushrooms, Smoked Cauliflower Puree

DANA BONFİLE / BEEF TENDERLOIN

Karnabahar Püresi, Fransız Fasulyesi, Bordelaise Sos /
Cauliflower Purée, French Beans, Bordelaise Sauce

YOĞURTLU KEBAP / KEBAB WITH YOGHURT

Bonfile veya Köfteden, Pide, Patlıcanlı Yoğurt, Tereyağı /
From Grilled Tenderloin or Meatballs, Pita, Eggplant Yoghurt, Butter

IZGARA KUZU PİRZOLA / GRILLED RACK OF LAMB

Keşkek ve İsli Yoğurt (1 kg) / Pounded Wheat And Smoked Yoghurt (1 kg)

TAŞ FIRINDA UZUN UZUN PIŞIM KUZU KOL YAHNİ / SLOW BRAISED LAMB SHOULDER STEW

AĞIR ATEŞTE PIŞMIŞ DANA YANAK / LOW & SLOW BEEF CHEEK

Kırmızı Şarap Sos, Mevsim Sebzeleri ve Patates Püresi /
Red Wine Sauce, Seasonal Vegetables And Potato Purée

"TANDIRDA PIŞMIŞ SOYALI BÜTÜN ORGANİK TAVUK VE MANTARLI PİLAV / ROASTED ORGANIC WHOLE SOY CHICKEN & MUSHROOM RICE"

"TANDIRDA UZUN PIŞMIŞ DANA KABURGA / LOW & SLOW BEEF RIBS"

Kore Usulü Marinasyon, Çin Yufkası, Acı Sos,
Trüflü Mayonez, Turşular, Yeşillikler /
Korean Style Marination, Chinese Pancakes, Chili Sauce,
Truffle Mayonnaise, Pickles, Greens Leaves

"KURU DİNLENDİRİLMİŞ ET ÇEŞİTLERİ (Ağırlığına Göre Satılmaktadır.) / DRY AGED MEATS (Price per Kilo)"

Demi-Glace Sos, Roka
(Tomahawk, Ribeye, Sirloin, Kemiksiz Kaburga) /
Demi-Glace Sauce, Arugula
(Tomahawk, Ribeye, Sirloin, Boneless Rib)



TATLI MENÜSÜ / DESSERTS

CHILLED COCONUT

Hindistan Cevizi Sütü, Çarkıfelek Meyvesi / Coconut Milk, Passion Fruit

FIRIN SÜTLAÇ / TURKISH RICE PUDDING

Granül Fındık, Damla Sakız / Granule Hazelnut with Mastic Gum

PROFİTEROL / PROFITEROLE

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

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Çilek Sos / Strawberry Sauce

KESTANE MOUSSE VE PİŞMANİYE / CHESNUT MOUSSE AND COTTON CAN

Çıtır Kadayıf ve Kaymaklı Dondurma ile / with Crispy Kataifi and Clotted Ice Cream

BİTTER ÇİKOLATALI SUFLE / BITTER CHOCOLATE SOUFFLÉ

Vanilya Taneli Krem Şanti / Vanilla Bean Whipped Cream

CREME BRULÉE

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

ANTEP FISTIKLI KADAYIF / ANTEP PISTACHIOS KATAIFI

Süt Kaymağı / Clotted Cream

KARAMELİZE BAL KABAKLI TERİN / CARMELIZED PUMPKIN

Çıtır Baklava Yufkası, Cevizli Dondurma / Crispy Baklava, Walnut Ice Cream

PEYNİR TABAĞI / CHEESE PLATTER

DONDURMALAR / ICE CREAMS

DİBEK / DIBEK COFFEE

CEVİZ / WALNUT

VANİLYA / VANILLA

ÇİKOLATA / CHOCOLATE

KARAMEL / CARAMEL

FISTIK / PISTACHIO

SORBELER / SORBETS

KAN PORTAKALI / BLOOD ORANGE

FRAMBUAZ / RASPBERRY

MANGO PASSION

LİMON FESLEĞEN / LEMON BASIL





KOKTEYLLER/COCKTAILS

FIVE O'CLOCK

Tatlı ve ekşi. Yaban mersini ve çay. Yanındaki likörler de yakını. 5 yazıyor ancak günün her saatine açık ve keyifli.

Sweet and sour. Blueberries and tea. With liqueur on the side. It's called 5 o'clock, but it's perfect for any time of the day.

BIBELOT

Tanqueray Dry Cin, Campari, mandalina ve tatlı ekşili bir "biblo". Pembe gözükmesi beyler tarafından tercihine engel değil hep bir teşvik oldu.

A sweet and sour "Bibelot" with Tanqueray Dry Gin, Campari and tangerines. Its pink hues seem to attract men more than it repels them.

MARAIS

Başrolü İngilizlerin yüksek alkolü ile meşhur fakat bir o kadar yumuşak içimli Tanqueray Dry Cin alıyor. Yan roller narenciye ve şekersiz tonik. İzlemesi kolay ve keyifli bir film.

Starring Tanqueray Dry Gin, a British staple, famous for its high alcohol yet soft taste. Accompanied by supporting actors citrus and sugarfree tonic. A feel-good movie that's easy on the eyes.

MÜNHASIR

29'un özellerinden kekikle dinlendirilmiş Tanqueray Dry Cin. Tonik ya da soda ile isteyebileceğinizin yanı sıra Safari ve mango ile lezzetlendirilmiş tatlı bir kontrast olarak da Münhasır içmeye bekleriz. Nevi şahsına münhasır bir kokteyl.

A 29 staple, Tanqueray Dry Gin marinated with thyme. You can pair it with tonic or soda, but we invite you to try a more eclectic twist blended with Safari and mango: Münhasır, a unique new cocktail.

TWENTY-ONE

Ketel One Votka, armut suyu, vanilya, satsuma, Red Bull Energy Drink, hayaller, renkler, yıllar ve kişiler... Biz sanat eseri olduğunu düşünüyoruz ancak siz içebilirsiniz. Her yudumunda şaşırmaya hazır mısınız?

Ketel One Vodka, pear juice, vanilla, satsuma, Red Bull Energy Drink, dreams, colors, years and people... We consider this a piece of art, but you can drink it. Ready to be surprised with each and every sip?

ROSA

Guadalajara'da güzel bir akşam. Şehrin kaotikliğini ve karanlığını biraz Ketel One Votka, biraz gül, biraz da taze böğürtlen ile yumuşattık. Ziyaret etmek şart.

A nice evening in Guadalajara... The chaos and darkness of the city softened by Ketel One Vodka, roses and fresh berries. A must-visit.

VERT

Günümüze değil de geleceğe ait olduğu düşüncesindeyiz. İçinde son dönem popüler mezcal, hatta kulüp soda bile olsa daha önce karşılaşmadığınıza eminiz. Sizi şaşırtacak.

Coming to you from the future... Even though it contains this year's favorite mezcal and even some simple club soda, we're sure that you've never seen them like this. It will surprise you.

RONIN

Kendisi ne kadar modern bir şehirli gibi dursa da köklerinde hırçın bir Japon yatıyor. Wasabi ile kızdırılmış cini taze zencefil desteklerken, çarkıfelek meyvesi sakinleştiriyor.

It has a modern look but has wild Japanese roots. The fresh ginger enhances the Wasabi-infused heated gin while the passion fruit calms them down.

TURCO

575 yılına dayanan kökü ile Türk kahvesi, modern rakibi karşısında galip gelecek gibi duruyor. Yanında güzel bir kahve likörü ona eşlik ediyor. Tüm gözler bu rekabette.

It seems the Turkish coffee will beat its contemporary opponent with its deep-rooted history that leads us back to year 757, accompanied by beautiful coffee liqueur. All eyes are on this game.

THE SON OF MAN

Sanatta sadelikten yana olan kokteyller ile çok karşılaştık. Ancak turuncu ve moru bu kadar hedefe koştan görmedik. Tanqueray Dry Cin, campari, havuç, limon, seyre değer.

We've seen lots of cocktails that favor simplicity. But we have never seen such vibrant orange and purple. Tanqueray Dry Gin, Campari, carrots, lemon... It's worth a wach.



