



ME NU

Enginarlı Panzanella; Karışık Yeşillik ve Çilek ile 38
– *Artichoke Panzanella; Mixed Greens and Strawberry*

Ilık Keçi Peynirli Karadutlu Bahar Salatası 39
– *Baked Goat Cheese with Mulberries and Spring Greens*

İsli Lor, Armut, Organik Rezene, 38
Hindibağlı Salata
– *Pear, Endive, Organic Fennel with Smoked Lor Cheese*

Manda Mozarella, Izgara Kuşkonmaz, Çilek 50
– *Buffalo Mozarella Grilled Asparagus, Strawberry*

Avokado ve Kaparili Izgara Levrek Salatası 49
– *Grilled Sea Bass Salad with Avocado and Capers*

Izgara Organik Tavuk ve Sote Sultani Bezelye 58
ve Bebek Patates
– *Grilled Free Range Chicken Leg Sauteed Magnetout & Baby Potatoes*

İç Bakla, Bezelye ve Kuşkonmazlı Taze Makarna 55
– *Maltagliati with Fava Beans and Asparagus*

Uzun Pişmiş Kuzu Kol ve Enginarlı Linguini 72
– *Linguini with Oven Roasted Lamb and Artichokes*

Ördek Confit ve Bademli Portakallı 70
Yasemin Pilavı
– *Duck Confit and Jasmine Rice with Almond and Orange*

Taze Baharatlı Vietnam Soslu Bonfile 77
– *Beef Tenderloin with Vietnamese Sauce*

Tatlılar Deserts

Ayva Pürelı Antep Fıstıklı Çıtır Baklava 43
– *Baklava with Pistachio and Quince Puree*

Çilekli Pavlova 42
– *Strawberry Pavlova*

Krem Karamel 35
– *Creme Caramel*

Paylaşımli Tabaklar Bites & To Share

Zeytinyağlı Bakla Fava ve Deniz Börülcesi 38
– *Broad Beans Fava with Samphire*

Kıymalı Dim Sum (2 adet) 47
– *Georgian Dim Sum Stuffed with Spiced Meat (2 Pieces)*

Fındık Taratorlu Enginarlı Sultani Bezelye 50
Artichoke, Snow Peas and Hazelnut Tarator

Avokadolu ve Kan Portakallı Levrek Ceviche 54
– *Seabass Ceviche with Avocado and Blood Orange*

Ördekli Puf Börek, Soğan Chutney 52
– *Puff Pastry with Duck Confit, Onion Chutney*

Hardal Soslu Dana Dil Pane 55
– *Braised Veal Tongue Pane with Mustard Sauce*

Humus & Mini Köfteler 53
– *Hummus and Tiny Grilled Meatballs*

Antakya Tuzlu Yoğurtlu, Porcinili Gürcü Mantısı 52
– *Georgian Dumplings (Khinkali) with Porcini and Salted Yoghurt from Antakya*

Zeytin ve Kapari soslu Izgara Ahtapot 62
– *Grilled Octopus with Olive paste and Capari*

Yoğurt Soslu Erişteıli Kuzu Tandır 65
– *Traditional Pasta with Lamb Tandoori and Yoghurt Sauce*

Tangala Peynirleri tabağı ve Acı Biber reçeli 100
– *Tangala Cheese Plate & Red Chile Peppers Jam*

Lütfen alerjiniz varsa bize belirtiniz.
4 kişi ve üzeri grupların servisi hesaba dahil edilir.
Mutfak 23:00, servis 24:00'e kadardır.

Please inform us about your food allergies.
Service charge is not included up to 3 people.
Our kitchen serves until 11:00 pm.