

Olea
& B A R

aperitivi

VEUVE CLICQUOT, "YELLOW LABEL", BRUT, CHAMPAGNE

OLEA BELLINI

Peach puree, Veuve Clicquot, 'Yellow Label', brut, champagne
Veuve Clicquot 'Yellow Label' şampanya, şeftali püresi



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER C, F, S

Red wine vinegar chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions
Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu

IMPERIAL CAVIAR 10 GR / 30 GR F, D, G, E, S, A

Served with classic condiments & toast
Klasik eşlikçiler ve blini ile servis edilir.

CRUDO DI MARE C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G (FOR 2 / 4 PEOPLE / 2 / 4 KİŞİLİK)

Oysters, fresh herb-marinated octopus, jumbo shrimp & salsa verde
Scallops marinated in lime, smoked salmon tartare, red wine chili
Pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions
İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde
Misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, füme somon tartar
Kırmızı şaraplı acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu

PIATTO DI FORMAGGI D, S, N, M

Parmesan cheese, Brie cheese, Kars Gruyère, "Niğde Blue" cheese
Fresh mozzarella
Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavisi peyniri
Taze mozzarella

PIATTO DI SALUMI S, N, G

Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami
Bresaola, kuzu cotto, füme et, karabiberli sucuk

(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
🌿 HEALTHY SAĞLIKLI 🍷 CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED. OUR MENUS DO NOT INCLUDE
ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.

ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES.

ALL TIPS PAID BY CUSTOMERS ARE DISTRIBUTED TO EMPLOYEES IN ACCORDANCE WITH
ARTICLE 51 OF THE TURKISH LABOR LAW NO. 4857.

THIS MENU WAS REVISED ON 16.07.2026.

Insalata

INSALATA CAPRESE ^{D, N, V}

Cow's milk mozzarella, pink tomatoes, pesto sauce, seasonal greens
İnek sütü mozzarella peyniri, pembe domates, pesto sos, mevsim yeşillikleri

INSALATA CESARE ^{C, F, D, G, CE, M, E, S}

Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies
Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüez

C, F

INSALATA DI POMODORI ANTICHI ^{D, S, M, H, V}

Colorful tomatoes, basil, ricotta cream, olives
Crispy onion, parmesan cheese
Renkli domatesler, fesleğen, ricotta kreması, ızgara zeytin
Kırmızı çıtır soğan, parmesan peyniri

INSALATA DI CARCIOFI ^{G, D, S, H, M, V}

Artichoke marinated in citrus dressing, ginger-carrot cream
Lettuce, arugula, citrus vinaigrette
Narenciye soslu marineli enginar, marul, arugula
Zencefilli havuç kreması

INSALATA RUCOLA ^{D, S, M, H, V}

Rocket, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette
Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates, balzamik sos

KING CRAB SALAD ^{C, F, E, CE}

King crab (120 gr), green apple, lime 'aioli 'parsley
Gremolata sauce, lemon vinaigrette
Kral yengeç (120 gr), yeşil elma, maydanoz, yağ limon sos
Gremolata sos, lime 'aioli "

ADD 10G CAVIAR / EK 10G HAVYAR - 4195₺ F



(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
HEALTHY SAĞLIKLI CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE KARADA VEYA DENİZDE NESLİ TÜKENMEKTE OLAN
HİÇBİR TÜR BULUNMAMAKTADIR. HERHANGİ BİR GIDA ÜRÜNÜNE ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN.

BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL CİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR.

BU İŞYERİNDE, MÜŞTERİLERCE ÖDENEN BAHŞİŞLER, 4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN 51.MADDESİ KAPSAMINDA ÇALIŞANLARA DAĞITILMAKTADIR.
BU MENÜ 16.07.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.

Antipasti

BURRATA E POMODORINI D, N, M, H, E, S, V

Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce
Walnuts, rocket
Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates
Ceviz, roka

CARPACCIO DI POLPO G, CE, S, MOL, F, D, H, M

Octopus confit (65 gr), roasted red pepper puree
Garlic-infused creamy potato, crispy olives
Konfit ahtapot (65 gr), közlenmiş kırmızı biber püresi
Konfit Sarımsaklı patates kreması, çtır zeytin

TARTARE DI SALMONE CE, S, M, E, G, F, D

Finely diced salmon gravlax (130 gr), avocado
Tomato, lemon aioli, capers, pear chutney, toasted bread
Passion fruit sauce
İnce doğranmış somon gravlax (130 gr), avokado
Domates, limon "aioli", kapari, soğan, armut chutney
Çarkifelek meyvesi sos, kızarmış ekmek

ADD 10G CAVIAR / EK 10G HAVYAR - 4195₺ F

TARTAR DI MANZO S, G, M, E, D, F

Finely chopped raw beef fillet (100 gr), red onion
Capers, parsley, mustard, worcestershire sauce, french fries
İnce kıyım çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari
Maydanoz, hardal worcestershire sos, patates kızartması

CARPACCIO DI MANZO D, F, S, CE, M, E, MUS

Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket
Parmesan cheese, balsamic vinegar, tonnato sauce
İnce dilimlenmiş marine dana fileto (90 gr), roka
Parmesan peyniri, balzamik sirkesi, "tonnato" sos

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI C, MOL, F, G, E, CE, M, D

Fried calamari (100 gr) and prawns (105 gr), crispy
vegetables, Spicy mayonnaise
Kızartılmış karides (105 gr) ve kalamar (100 gr), çtır sebzeler
Acılı mayonez

VITELLO TONNATO S, CE, F, M, E, MUS

Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce
İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos

BRUSCHETTA G, D, N, E, S, V

Toasted focaccia bread
Tomatoes marinated in pesto sauce
Parmesan cheese, basil
Kızartılmış Focaccia ekmeği
Pesto sos ile marinelenmiş domates
Parmesan peyniri, fesleğen

MELANZANE D, S, V

Smoked eggplant, sweet san marzano tomatoes
Ricotta cream, fresh herbs
Tütsülenmiş patlıcan, tatlı san marzano domatesi
Ricotta peyniri kreması, taze baharatlar

ZUCCHINE FRITTE D, G, V

Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce
Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu

MINISTRA DI VERDURE S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V

Seasonal vegetable soup
Homemade parmesan cheese bread
Mevsim sebzeleri çorbası
Ev yapımı parmesanlı ekmek

CREMA DI BROCCOLI CE, D, V

Fresh mint, tangy parmesan cream
Taze nane, ekşili parmesan kreması



(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
HEALTHY SAĞLIKLI CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED. OUR MENUS DO NOT INCLUDE
ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.

ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES.

ALL TIPS PAID BY CUSTOMERS ARE DISTRIBUTED TO EMPLOYEES IN ACCORDANCE WITH
ARTICLE 51 OF THE TURKISH LABOR LAW NO. 4857.

THIS MENU WAS REVISED ON 16.07.2026.

Pasta & Risotto

☞ **RAVIOLI ALL'ASTICE** D, C, F, G, E, S, CE
Lobster and shrimp filled ravioli, chives
Coriander, creamy bisque sauce
Istakoz ve karides dolgulu ravioli, kişniş
Frenk soğanı, kremalı Bisque sos

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL D, G, SOY, S, CE, A, MUS, M, E
Braised beef oxtail, ricotta cream
Chili pepper
Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması
Acı biber

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI
MOL, C, F, CE, S, D, G, SOY, M, E
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic
Tomato sauce, bisque sauce
Parmesan cheese
Karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak
Domates sos , bisque sos
Parmesan peyniri

TAGLIOLINI AL TARTUFO D, G, E, MUS, V
Homemade tagliolini, fresh black truffle
Truffle cream, parmesan cheese
Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı
Trüf mantarı kreması, parmesan peyniri

RISOTTO DI MARE MOL, F, C, D, S, CE
Sea bass, salmon, calamari, clams, crispy olives
Parmesan cheese, bisque sauce
Levrek, somon, kalamar, vongole, çtır zeytin
Parmesan peyniri, Bisque sos

LINGUINE ALLA BOTTARGA F, G, SOY, M, E
Linguine pasta, parmesan cheese
Bottarga roe infused with lemon butter
Linguine makarna, parmesan peyniri
Tereyağında limon ile lezzetlendirilmiş bottarga yumurtası

ADD 10G CAVIAR / EK 10G HAVYAR - 4195₺ F

☞ **LASAGNA ALLA BOLOGNESE** D, G, E, S, CE, N
Bolognese sauce, Homemade lasagna
Mozzarella, parmesan cheese, basil
Bolonez sos, el yapımı lazanya Mozzarella peyniri
Parmesan peyniri, fesleğen

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS, V
Saffron risotto, porcini mushrooms
Parmesan cheese, garlic
Safranlı risotto, porcini mantarı
Parmesan peyniri, sarımsak



(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
☞ HEALTHY SAĞLIKLI ☞ CHEF'S SIGNATURE CHEFIN İMZASI

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE KARADA VEYA DENİZDE NESLİ TÜKENMEKTE OLAN
HİÇBİR TÜR BULUNMAMAKTADIR. HERHANGİ BİR GIDA ÜRÜNÜNE ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN.

BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL CİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR.
BU İŞYERİNDE, MÜŞTERİLERCE ÖDENEN BAHHİŞLER, 4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN 51.MADDESİ KAPSAMINDA ÇALIŞANLARA DAĞITILMAKTADIR.
BU MENÜ 16.07.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.

Pizza

MARGHERITA G, D, S, V

Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil
Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen

PIZZA BRESAOLA D, S, G

Mozzarella, tomato sauce, Stracciatella cheese
Arugula, fried padron peppers
Mozzarella peyniri, domates sos, Stracciatella peyniri
Arugula, kızarmış padron biberi

FUNGHI DI STAGIONE D, G, MUS, S, V

Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese
Garlic, tomato sauce
Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri
Sarımsak, domates sos

TARTUFATA G, D, MUS

Fresh black truffle, stracciatella cheese
Mozzarella cheese, rocket
Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri
Mozzarella peyniri, roka

QUATTRO FORMAGGI G, D, V

Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses
Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri

SALAME PICCANTE G, D, S, N

Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese
Tomato sauce, chili peppers
Baharatlı dana pepperoni salamı, mozzarella peyniri
Domates sos, şili biber

BURRATA D, G, S, V

Burrata cheese, confit tomatoes, confit garlic, rocket, thyme
Burrata peyniri, konfit domates, konfit sarımsak, roka, kekik



(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
🌿 HEALTHY SAĞLIKLI 🍷 CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED. OUR MENUS DO NOT INCLUDE
ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.

ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES.

ALL TIPS PAID BY CUSTOMERS ARE DISTRIBUTED TO EMPLOYEES IN ACCORDANCE WITH
ARTICLE 51 OF THE TURKISH LABOR LAW NO. 4857.

THIS MENU WAS REVISED ON 16.07.2026.

Carne & Pesce

ZUPPA DI PESCE MOL, C, F, D, G, CE

Clam, mussel, sea bass, shrimp, salmon (200 gr)
Garlic, chili pepper, toasted bread
Vongole, midye, levrek, karides, somon (200 gr)
Sarımsak, fesleğen, acı biber, kızarmış ekmek

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA S, D, MUS, M, G, CE

Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables
Roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce
Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri
Fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos

GAMBERI ALLA GRIGLIA C, F, S, E, CE, M, MUS

Grilled prawns (250 gr) seasoned with herbs, chimichurri
Tartar sauce, spicy mayonnaise
Baharatlarla lezzetlendirilmiş ızgara karides (250 gr)
Maydanoz, chimichurri sos, tartar sos, acılı mayonez

BISTECCA ALLA FIORENTINA S, D, CE, M, MUS

Dry-aged beef T-bone (450 gr), roasted baby potatoes
Roasted broccolini, mustard demi-glace sauce
Dinlendirilmiş dana T-bone (450 gr), fırınlanmış körpe patates
Körpe brokoli, hardallı demi-glace sos

🍷 POLLETTO AL LIMONE E ROSMARINO S, D, MUS, CE, G

Free-range chicken (350 gr), artichoke heart
Oven-baked parmesan potatoes
Buttered vegetables, lemon and rosemary sauce
Serbest gezen piliç (350 g), enginar kalbi
Fırınlanmış parmesan peynirli patates, tereyağlı sebzeler
Limon ve biberiye sos

TRANCIO DI SALMONE ALL'ARANCIA F, D, G, CE, N, S

Butter-seared salmon fillet (190 g), almond celery purée
Baby beetroot, roasted potatoes, citrus sauce
Tereyağında pişirilmiş somon fileto (190 g)
Bademli kereviz püresi, körpe pancar
Tereyağlı fırınlanmış patates, narenciye sos

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA F, S, MUS, G

Pan-fried sole (350 gr), garlic, capers and parsley butter sauce
Boiled baby potatoes, broccolini
Tereyağında pişmiş dil balığı (350 gr), sarımsak, kapari
Maydanozlu tereyağ sosu, körpe brokoli, patates

🍷 FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE F, MUS, D, A

Pan-seared sea bass (185 gr), olive-tomato salsa
Zucchini, glazed carrots
White wine and saffron Bagna Càuda sauce
Tavada sızlanmış levrek (185 gr), zeytinli domates salsa
Sakız kabağı, glaze havuç
Beyaz şaraplı ve safranlı Bagna Càuda sos

🍷 OSSOBUCO ALLA MILANASE D, G, S, CE, MUS, A

Slow-cooked beef shank (565 gr) with aromatic herbs
Saffron risotto, saffron chips, gremolata sauce
Ağır ateşte aromatik baharatlar ile pişirilmiş
dana incik (565 gr)
Safranlı risotto, safran cipsi, gremolata sos



(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
🍷 HEALTHY SAĞLIKLI 🍷 CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE KARADA VEYA DENİZDE NESLİ TÜKENMEKTE OLAN
HİÇBİR TÜR BULUNMAMAKTADIR. HERHANGİ BİR GIDA ÜRÜNÜNE ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN.

BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL CİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR.

BU İŞYERİNDE, MÜŞTERİLERCE ÖDENEN BAHŞİŞLER, 4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN 51.MADDESİ KAPSAMINDA ÇALIŞANLARA DAĞITILMAKTADIR.
BU MENÜ 16.07.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.



Contorni

TRUFFLE FRIES / TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI

G, D, MUS, V

Truffle oil

Trüf Yağı

GRILLED ASPARAGUS / IZGARA KUŞKONMAZ

D, V

MASHED POTATO / PATATES PÜRESİ

D, V

GRILLED SEASONAL VEGETABLES / IZGARA MEVSİM SEBZELERİ

MUS, D, V

CREAMY SPINACH / KREMALİ İSPANAK

D, V

(A) ALCOHOL ALKOL (F) FISH BALIK (C) CRUSTACEANS KABUKLULAR (N) NUTS SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) PEANUT YER FISTIĞI (SOY) SOY SOYA
(D) DAIRY SÜT ÜRÜNLERİ (E) EGG YUMURTA (S) SULPHITE SÜLFİT (MOL) MOLLUSCS YUMUŞAKÇALAR (H) HONEY BAL (MUS) MUSHROOM MANTAR
(CE) CELERY KEREVİZ (L) LEGUMES BAKLAGİLLER (M) MUSTARD HARDAL (V) VEGETARIAN VEJETARYEN (VG) VEGAN
🌿 HEALTHY SAĞLIKLI 🍷 CHEF'S SIGNATURE CHEFİN İMZASI

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED. OUR MENUS DO NOT INCLUDE ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.

ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES.

ALL TIPS PAID BY CUSTOMERS ARE DISTRIBUTED TO EMPLOYEES IN ACCORDANCE WITH ARTICLE 51 OF THE TURKISH LABOR LAW NO. 4857.

THIS MENU WAS REVISED ON 16.07.2026.