

Apertivi

VEUVE CLICQUOT, "YELLOW LABEL", BRUT, CHAMPAGNE

OLEA BELLINI

Peach puree, Veuve Clicquot, 'Yellow Label', brut, champagne



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER C, F, S

Red wine vinegar chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions

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

Served with classic condiments & toast

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

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

PIATTO DI FORMAGGI D, S, N, M

Parmesan cheese, Brie cheese, Kars Gruyère, "Niğde Blue" cheese
Fresh mozzarella

PIATTO DI SALUMI S, N, G

Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V

Cow's milk mozzarella, pink tomatoes, pesto sauce, seasonal greens

INSALATA CESARE C, F, D, G, CE, M, E, S

Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, M, H, V

Colorful tomatoes, basil, ricotta cream, olives
Crispy onion, parmesan cheese

INSALATA DI CARCIOFI G, D, S, H, M, V

Artichoke marinated in citrus dressing, ginger-carrot cream
Lettuce, arugula, citrus vinaigrette

INSALATA RUCOLA D, S, M, H, V

Rocket, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

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.

(A) ALCOHOL (F) FISH (C) CRUSTACEANS (N) NUTS (G) GLUTEN (P) PEANUT (SOY) SOY (D) DAIRY (E) EGG (S) SULPHITE (MOL) MOLLUSCS
(H) HONEY (MUS) MUSHROOM (CE) CELERY (L) LEGUMES (M) MUSTARD (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN 🌿 HEALTHY 🍷 CHEF'S SIGNATURE

Antipasti

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

Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, rocket

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

Octopus confit, roasted red pepper puree
Garlic-infused creamy potato, crispy olives

KING CRAB SALAD C, F, E, CE

King crab (120 gr), green apple, lime 'aioli' parsley
Gremolata sauce, lemon vinaigrette

ADD 10G CAVIAR F

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

ADD 10G CAVIAR - 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

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

Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket, parmesan cheese
Balsamic vinegar, tonnato sauce

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

Fried calamari and prawns, crispy vegetables, spicy mayonnaise

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

Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce

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

Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce
Parmesan cheese, basil

MELANZANE D, S, V

Smoked eggplant, sweet san marzano tomatoes
Ricotta cream, fresh herbs

ZUCCHINE FRITTE D, G, V

Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce

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

Seasonal vegetable soup, homemade parmesan cheese bread

CREMA DI BROCCOLI CE, D, V

Fresh mint, tangy parmesan cream



Pasta & Risotto

RAVIOLI ALL'ASTICE D, C, F, G, E, S, CE

Lobster and shrimp filled ravioli, chives
Coriander, creamy bisque sauce

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL D, G, SOY, S, CE, A, MUS, M, E

Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper

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

TAGLIOLINI AL TARTUFO D, G, E, MUS, V

Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream
Parmesan cheese

RISOTTO DI MARE MOL, F, C, D, S, CE

Sea bass, salmon, calamari, clams, crispy olives
Parmesan cheese, bisque sauce

LINGUINE ALLA BOTTARGA F, G, SOY, M, E

Linguine pasta, parmesan cheese, bottarga roe infused with lemon butter

ADD 10G CAVIAR F

LASAGNA ALLA BOLOGNESE D, G, E, S, CE, N

Bolognese sauce, Homemade lasagna
Mozzarella, parmesan cheese, basil

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS, V

Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese, garlic

Pizza

MARGHERITA G, D, S, V

Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil

PIZZA BRESAOLA D, S, G

Mozzarella, tomato sauce, Stracciatella cheese
Arugula, fried padron peppers

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

Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese
Garlic, tomato sauce

TARTUFATA G, D, MUS

Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, rocket

QUATTRO FORMAGGI G, D, V

Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses

SALAME PICCANTE G, D, S, N

Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers

BURRATA D, G, S, V

Burrata cheese, confit tomatoes, confit garlic, rocket, thyme

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 13.04.2026.

Carne & Pesce

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

Clam, mussel, sea bass, shrimp, salmon (200 gr)
Garlic, chili pepper, toasted bread

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

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

Grilled prawns (250 gr) seasoned with herbs, chimichurri
Tartar sauce, spicy mayonnaise

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

Dry-aged beef T-bone (450 gr), roasted baby potatoes
Roasted broccolini, mustard demi-glace sauce

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

Free-range chicken (350 g), artichoke heart, oven-baked parmesan potatoes
Buttered vegetables, lemon and rosemary sauce

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA F, S, MUS, G

Pan-fried sole (350 gr), garlic, capers and parsley butter sauce
Boiled baby potatoes, broccolini

FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE F, MUS, D, A

Pan-seared sea bass, olive-tomato salsa, zucchini, glazed carrots
White wine and saffron Bagna Càuda sauce

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

Slow-cooked beef shank with aromatic herbs
Saffron risotto, saffron chips, gremolata sauce



Contorni

TRUFFLE FRIES G, D, MUS, V

GRILLED ASPARAGUS D, V

MASHED POTATO D, V

GRILLED SEASONAL VEGETABLES MUS, D, V

CREAMY SPINACH D, V

olea
& BAR

Operitivi

VEUVE CLICQUOT, "YELLOW LABEL", BRUT, CHAMPAGNE

OLEA BELLINI

Veuve Clicquot 'Yellow Label' şampanya, şeftali püresi



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER C, F, S

Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu

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

Klasik eşlikçiler ve blini ile servis edilir.

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

İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde
Misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, fûme somon tartar
Kırmızı şaraplı acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu

PIATTO DI FORMAGGI D, S, N, M

Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavisii peyniri
Taze mozzarella

PIATTO DI SALUMI S, N, G

Bresaola, kuzu cotto, fûme et, karabiberli sucuk

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V

İnek sütü mozzarella peyniri, pembe domates, pesto sos, mevsim yeşillikleri

INSALATA CESARE C, F, D, G, CE, M, E, S

Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüz

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, M, H, V

Renkli domatesler, fesleğen, ricotta kreması, ızgara zeytin
Kırmızı çıtır soğan, parmesan peyniri

INSALATA DI CARCIOFI G, D, S, H, M, V

Narenciye soslu marineli enginar, marul, arugula
Zencefilli havuç kreması

INSALATA RUCOLA D, S, M, H, V

Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates, balzamik sos

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE NESLİ TEHLİKE ALTINDA OLAN KARA VE DENİZ CANILARI YER ALMAKTA DİR. HERHANGİ BİR GIDA ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN.

(A) ALKOL (F) BALIK (C) KABUKLULAR (N) SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) YER FISTIĞI (SOY) SOYA (D) SÜT ÜRÜNLERİ (E) YUMURTA (S) SÜLFİT (MOL) YUMUŞAKÇALAR (H) BAL (MUS) MANTAR (CE) KEREVİZ (L) BAKLAGİLLER (M) HARDAL (V) VEJETARYEN (VG) VEGAN SAĞLIKLI CHEFİN İMZASI

Antipasti

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

Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka

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

Konfit ahtapot, közlenmiş kırmızı biber püresi Konfit
Sarımsaklı patates kreması, çıtır zeytin

KING CRAB SALAD C, F, E, CE

Kral yengeç (120 gr), yeşil elma, maydanoz, yağ limon sos
Gremolata sos, lime "aioli"

EK 10G HAVYAR F

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

İnce doğranmış somon gravlax (130 gr), avokado, domates, limon "aioli"
Kapari, soğan, armut chutney, çarkifelek meyvesi sos, kızarmış ekme

EK 10G HAVYAR F

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

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

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

Kızartılmış karides ve kalamar, çıtır sebze, acılı mayonez

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

İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos

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

Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates
Parmesan peyniri, fesleğen

MELANZANE D, S, V

Tütsülenmiş patlıcan, tatlı san marzano domatesi
Ricotta peyniri kreması, taze baharatlar

ZUCCHINE FRITTE D, G, V

Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu

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

Mevsim sebzeleri çorbasi, ev yapımı parmesanli ekme

CREMA DI BROCCOLI CE, D, V

Taze nane, ekşili parmesan kreması



Pasta & Risotto

RAVIOLI ALL'ASTICE D, C, F, G, E, S, CE

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

Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, acı biber

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI

MOL, C, F, CE, S, D, G, SOY, M, E

Karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak, domates sos
Bisque sos, parmesan peyniri

TAGLIOLINI AL TARTUFO D, G, E, MUS, V

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı
Trüf mantarı kreması, parmesan peyniri

RISOTTO DI MARE MOL, F, C, D, S, CE

Levrek, somon, kalamar, vongole, çıtır zeytin
Parmesan peyniri, Bisque sos

LINGUINE ALLA BOTTARGA F, G, SOY, M, E

Linguine makarna, parmesan peyniri
Tereyağında limon ile lezzetlendirilmiş bottarga yumurtası

EK 10G HAVYAR F

LASAGNA ALLA BOLOGNESE D, G, E, S, CE, N

Bolonez sos, el yapımı lazanya Mozzarella peyniri
Parmesan peyniri, fesleğen

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS, V

Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri, sarımsak

Pizza

MARGHERITA G, D, S, V

Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen

PIZZA BRESAOLA D, S, G

Mozzarella peyniri, domates sos, Stracciatella peyniri
Arugula, kızarmış padron biberi

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

Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri
Sarımsak, domates sos

TARTUFATA G, D, MUS

Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka

QUATTRO FORMAGGI G, D, V

Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri

SALAME PICCANTE G, D, S, N

Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber

BURRATA D, G, S, V

Burrata peyniri, konfit domates, konfit sarımsak, roka, kekik

BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL CİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. BU İŞYERİNDE, MÜŞTERİLERCE ÖDENEN BAŞŞİŞLER, 4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN 51. MADDESİ KAPSAMINDA ÇALIŞANLARA DAĞITILMAKTADIR. BU MENÜ 13.04.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.

Carne & Pesce

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

Vongole, midye, levrek, karides, somon (200 gr), sarımsak
Fesleğen, acı biber, kızarmış ekme

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

Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri
Fırnlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos

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

Baharatlarla lezzetlendirilmiş ızgara karides (250 gr), maydanoz
Chimichurri sos, tartar sos, acılı mayonez

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

Dinlendirilmiş dana T-bone (450 gr), fırnlanmış körpe patates
Körpe brokoli, hardallı demi-glace sos

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

Serbest gezen piliç (350 g), enginar kalbi, fırnlanmış parmesan
Peynirli patates, tereyağlı sebzeler, limon ve biberiye sos

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

Tereyağında pişirilmiş somon fileto (190 g), bademli kereviz püresi
Körpe pancar, tereyağlı fırnlanmış patates, narenciye sos

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA F, S, MUS, G

Tereyağında pişmiş dil balığı (350 gr), sarımsak, kapari, maydanozlu tereyağ sosu
Körpe brokoli, patates

FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE F, MUS, D, A

Tavada sızlanmış levrek, zeytinli domates salsa, sakız kabağı, glaze havuç
Beyaz şaraplı ve safranlı Bagna Càuda sos

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

Ağır ateşte aromatik baharatlar ile pişirilmiş dana incik
Safranlı risotto, safran cipsi, gremolata sos



Contorni

TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI G, D, MUS, V

IZGARA KUŞKONMAZ D, V

PATATES PÜRESİ D, V

IZGARA MEVSİM SEBZELERİ MUS, D, V

KREMALI İSPANAK D

olea
& BAR