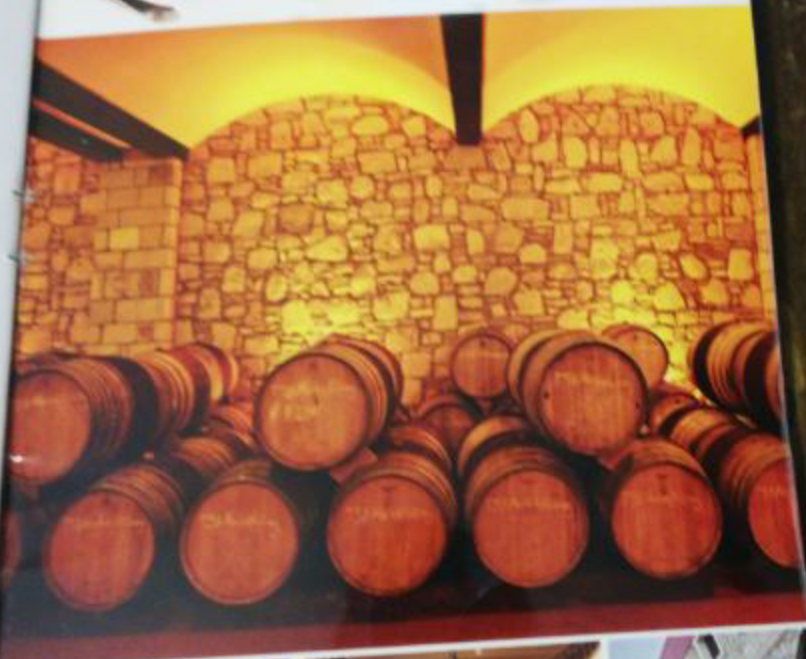






Ana Yemekler / Main Course

Somon Fileto / Salmon Filet

75 TL

Fırınlanmış Patates, Bal Kabağı, Karnabahar, Dereotu Sos ile / Roasted Vegetables and Dill Sauce

Chateaubriand / Chateaubriand

239 TL

Fırınlanmış Yer Elması, Demi Glace ve Erik Sos ile 500 gr / 2 Kişilik
Roasted Sunchokes, Demi Glace and Plum Sauce 500 gr / For 2 person

Kuzu Kafes / Lamb Rib

239 TL

Fırınlanmış Yer Elması, Demi Glace ve Erik Sos ile 500 gr / 2 Kişilik
Roasted Sunchokes, Demi Glace and Plum Sauce 500 gr / For 2 person

Kuzu İncik / Lamb Shank

95 TL

Keşkek ve Demi Glace Sos ile / Wheat Risotto and Demi Glace

Majestik Steak / Majestik Steak

95 TL

Fırınlanmış Sebzeler ve Demi Glace Sos ile / Roasted Vegetables and Demi Glace

Tavuk Göğüs / Chicken Breast

75 TL

İspanak ve Ezine Peyniri Sos ile / Spinach and Cheese Sauce

Jülyen Bonfile / Julienne Beef

80 TL

Kış Sebzeleri ve Umami Sos ile / Winter Vegetables and Umami Sauce

Tatlılar / Desserts

Yaban Mersini ve Chia Tohumlu Puding/ Blueberry Chia Pudding

29 TL

Balkabaklı Tart / Pumpkin Pie

29 TL

Kestaneli Fırın Sütlaç / Baked Chestnut Pudding

29 TL

Çikolatalı Sufle / Chocolate Soufflé

32 TL

Sevilen
KURUM



Soğuk Başlangıçlar / Cold Starters

Levrek Ceviche / Sea Bass Ceviche	52 TL
Peynir Tabağı / Cheese Board	56 TL
Dana Carpaccio / Beef Carpaccio	62 TL
Füme Et Tabağı Antrikot, Biberli Nuar, Coppa / Charcuterie Board	69 TL

Sıcak Başlangıçlar / Hot Starters

Günün Çorbası / Soup Of The Day	29 TL
Acılı Çeşme Karides / Spicy Cesme Warm Shrimp	75 TL
Acılı ve Tahinli Ilık Karnabahar / Cauliflower with Spicy Tahini	34 TL
Mini Kokoreç / Kokorec Slider	55 TL
Mevsim Mantarı Tabağı / Seasonal Mushroom Plate	39 TL

Salatalar / Salads

Pancar Salatası / Beet Salad	29 TL
Şampanya Sos ile / with Champagne Dressing	
Avokadolu Yeşil Salata / Avocado Green Salad	35 TL
Balı Hardal Sos ile / with Honey Mustard Dressing	
Tulum Roka Salatası / Tulum Aragula Salad	32 TL
Narenciye Sos ile / With Citrus Dressing	

Sevilen