



Başlangıçlar / Starters



Şef'in Çilingir Sofrası

Chef's Traditional Starters Tray

*İstanbul Mutfağından sekiz çeşit mevsim mezesi
Eight different seasonal mezes from Istanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for two persons

Kişi başı / Per person

24 TL



Şef'in Sıcak Çilingir Sofrası

Chef's Traditional Warm Starters Tray

*İstanbul Mutfağından altı çeşit sıcak mevsim mezesi
Six different seasonal warm mezes from Istanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for two persons

Kişi başı / Per person

27 TL

Günün Çorbası

Soup of the Day..... **9 TL**

Tavuk Izgaralı Yeşillikler Salatası

Fresh Green Salad with Grilled Chicken **20 TL**

Zeytinyağlı Tabağı

Seasonal Vegetables Cooked with Olive Oil **20 TL**

Pathcan Salatalı Zeytinyağlı Enginar

Artichoke Cooked with Olive Oil and Aubergine Salad **17 TL**

Sıcak Keçi Peynirli Yeşillikler Salatası

Fresh Green Salad with Warm Goat Cheese **23 TL**

Somonlu Yeşillikler Salatası

Fresh Green Salad with Salmon

Biberiye ve Deniztuzu ile Marine Edilmiş

Marinated with Rosemary and Sea Salt..... **23 TL**





Mezeler / Mezes

Soğuk Mezeler / Cold Mezes *(Small local hors d'oeuvres)*

	İki Kişi için Önerilir Recommended for two person	Dört Kişi için Önerilir Recommended for four person
Zeytinyağlı Yaprak Sarma <i>Stuffed Vine Leaves with Olive Oil and Rice</i>	9 TL	17 TL
Patlıcan Salatası / <i>Aubergine Salad</i>	9 TL	17 TL
Yoğurtlu Semizotu / <i>Purslane with Yoghurt</i>	7 TL	13 TL
Beyaz Peynir / <i>Turkish White Cheese</i>	10 TL	19 TL
Çerkez Tavuğu / <i>Chicken with Walnuts</i>	8 TL	15 TL
Patlıcan Şakşuka / <i>Fried Aubergines in Tomato Garlic Sauce</i>	7 TL	13 TL
Fava / <i>Mashed Broad Beans with Dill</i>	7 TL	13 TL
Fasulye Pilaki / <i>Beans Stew with Onion and Olive Oil</i>	8 TL	15 TL
Mecbure / <i>Aubergine and Courgette in Yoghurt Sauce</i>	8 TL	15 TL
Patlıcan ve Biber Kızartma / <i>Fried Aubergine and Green Pepper</i>	8 TL	15 TL
Humus / <i>Hummus</i>	7 TL	13 TL
Tarama / <i>Tarama</i>	9 TL	17 TL
Tabule / <i>Cracked Wheat, Parsley, Mint, Lemon and Olive Oil</i>	7 TL	13 TL

Sıcak Mezeler / Warm Mezes

Etlı Pazu Sarma / <i>Stuffed Chard with Minced Meat</i>	10 TL	19 TL
Ispanaklı Sigara Böređi / <i>Deep Fried Rolls with Spinach Filling</i>	8 TL	15 TL
Peynirli Muska Böređi <i>Triangle Shaped Filo Pastry with Cheese Filling</i>	8 TL	15 TL
Filibeli Köfte / <i>Grilled Meatballs</i>	11 TL	21 TL
Yaprak Ciđer / <i>Fried Liver</i>	12 TL	23 TL
İşkembeli Nohut (mevsiminde) <i>Chickpea Stew with Tripe Chops (seasonal)</i>	13 TL	25 TL
Kađıtta Kuzu Kokoreç (mevsiminde) / <i>Lamb Chitterlings (seasonal)</i>	14 TL	27 TL
Kalamar Tava / <i>Fried Calamari</i>	14 TL	27 TL
Ahtapot Izgara / <i>Grilled Octopus</i>	15 TL	29 TL
Piliç Külbastı / <i>Grilled Chicken Cutlet</i>	10 TL	19 TL
Kızartma Tabağı / <i>Fried Vegetables</i>	8 TL	15 TL
Kağıtta Pastrıma / <i>Pastrami "in Papillote"</i>	16 TL	31 TL





Ana Yemekler / Main Courses

Izgara Filibe Köfte <i>Grilled Meatballs</i>	23 TL
Yaban Otları ile Marine Edilmiş Bonfile <i>Beef Fillet Marinated with Wild Herbs</i>	32 TL
Antrikot Izgara <i>Grilled Entrecote</i>	32 TL
Hünkâr Beğendi <i>Veal with Aubergine Purée</i>	25 TL
Karışık Dolma (etli) <i>Assorted Seasonal Vegetables</i> <i>Stuffed with Minced Meat and Rice</i>	20 TL
Piliç Külbastı <i>Grilled Chicken Cutlet</i> <i>Otlarla Lezzetlendirilmiş / Flavored with Herbs</i>	21 TL
Deniz Ürünleri Şiş <i>Seafood Brochette</i> <i>Marine Edilmiş Somon, Lagos, Karides ve Kalamar</i> <i>Marinated Salmon, Grouper, Shrimp and Calamari</i>	31 TL
Kuzu Şiş <i>Lamb Brochette</i> <i>Yoğurt ve Biber Salçası ile Marine Edilmiş</i> <i>Marinated with Yoghurt and Red Pepper Paste</i>	29 TL





Dünya Mutfağı / World Cuisine

Roka Yatağı Üzerinde Somon Tartar
Salmon Tartar on Garden Rocket 24 TL

Ahtapot Carpaccio
Octopus Carpaccio 27 TL

Taze Fesleğenli, Domates Soslu ve Siyah Zeytinli Spagetti
Spaghetti with Tomato Sauce, Fresh Basil and Black Olive..... 21 TL

Deniz Mahsullü Makarna
Seafood Linguini 31 TL

Vejeteryan Menü / Vegetarian Menu

Vejeteryan Tabağı (Sekiz soğuk ve sıcak mevsim mezesi)
Vegetarian Plate (Eight seasonal cold and warm mezes) 25 TL

Spagetti Napoliten
Spaghetti Napoliten 21 TL

Mevsim Sebzeleri Sote
Seasonal Vegetables Sauté 19 TL

Taze Naneli Domates Çorbası
Tomato Soup with Fresh Mint 10 TL

Sızma Zeytinyağı ve Sarımsaklı Sebzeli Erişte
Fettucini with Vegetables, Olive Oil and Garlic Sauce 21 TL





Soğuk İçecekler / Cold Drinks

Meşrubat / Soft Drinks

Coca-Cola, Fanta, Cappy, Uludağ Gazoz / Fizzy Drinks	6 TL
Taze Portakal Suyu / Fresh Orange Juice.....	10 TL
Maden Suyu / Sparkling Water.....	4 TL
Şişe Su / Bottled Spring Water.....	3 TL
Bira / Beer.....	8 TL

Sıcak İçecekler / Hot Drinks

Çay / Turkish Tea	4 TL
Nescafe / Instant Coffee	4 TL
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	5 TL
Espresso / Espresso.....	7 TL

Şaraplar / Wines

Lütfen Şarap Menüümüze Göz Atınız / Please Refer to Our Wine Menu

Rakılar / “Raki”

Lütfen Raki Listemize Göz Atınız / Please Refer to Our Raki List

Tatlılar / Desserts

Lütfen Tatlı Menüümüze Göz Atınız / Please Refer to Our Dessert Menu

