

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

tütsülenmiş dana rulo (Sü,So)

california biber “coulis”,
soğan reçeli “mascarpone”, parmesan, glaze balzemik

smoked beef roll (D,So)

kaliforniya pepper coulis, onion jam mascarpone,
parmigiano, glaze balsamic

keçi peynirli ballı kabak (Sü,Ky,So,Ab) ✓

güneşte kurutulmuş domates, bakla, pekan cevizi, sumak ekşisi

zucchini with honey and goat cheese (D,N,L,So) ✓

dried tomato, broad beans, pekan walnut, sumac

bayındır tulum peynirli roka salatası (Sü,So) ✓

domates, salatalık, nar ekşisi, semizotu

arugula salad with bryndza cheese (F,D) ✓

tomato, cucumber, pomegranate molasses, purslane

ARA SICAKLAR / HOT STARTERS

dana kuyruk (Ky,G,So,H,A)

soğan “confit”, fındık ezmesi,
ekşi maya kruton, kırmızı şarap sos soğan “crumble”

oxtail (N,G,So,Ms,A)

onion confit, hazelnut paste, crouton, red wine sauce, onion crumble

dana kaburgalı “gnocchi” (G,Y,Sü,K)

ispanak , ”consomme” sos

beef ribs “gnocchi” (G,Y,Sü,K)

spinach, “consomme” sauce

porcini mantarlı “pappardelle” (Sü,G)

organik tavuk but, krema, parmesan, mantar “crumble”

porcini mushroom pappardelle (D,G)

organic chicken, creamy sauce, parmigiano, mushroom crumble

risotto “moscardini” (So,B,Yş,A)

bebek ahtapot, parmesan, fesleğen, zeytin

risotto moscardini (So,F,Ms,A)

baby octopus, parmigiano cheese, basil sauce, olive



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

ördek “confit” (G,So,Sü,A)

karamelize patates, incir marmelatı,
kırmızı lahana sos

duck confit (G,So,D,A)

caramelized potato, fig marmalade,
red cabbage sauce

“sous wide” kuzu sırtı (G,Sü,Ssm,S,A)

küncü, isli nohut püresi, “ratatouille”
kuzu sos

sous wide lamb loin (G,D,Ssm, S,A)

smoked chickpeas puree, ratatouille
lamb sauce

“wet aged” dana bonfile (So,Sü,G,A)

patates püresi, mevsim sebzeleri,
“demi glace” sos

(viski ile nemli dinlendirme yapılmıştır.)

wet aged bon fillet (So,D,G,A)

mashed potato, vegetables,
demi glace sauce

(marinated with whisky)

ızgara deniz levreği (B,Sü)

balkabağı püresi, mevsimlik ege otları

grilled fillet of wild seabass (F,D)

pumpkin puree, aegean herbs

Menümüzde yer alan bazı ürünlerimiz alerjen madde içerebilirler veya sizin alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilirler. Lütfen detaylı bilgi almak ve diyetsel ihtiyaçlarınızı belirtmek için servis personelinize danışınız.

some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. please ask your waiter for further information or specify any dietary requirement

TATLILAR / DESSERTS

çikolatalı sufle (Sü,G,Y,Ky)

badem “crumble”, vanilyalı dondurma

chocolate soufflé (D,G,E,N)

almond crumble, vanilla ice cream

kestaneli “mud” kek (G,Y,Sü,So,Ky)

karamel ve tarçınlı vanilya sos

chestnut mud cake (G,E,D,So,N)

caramel & cinnamon vanilla sauce

antep fıstıklı “cassanado” (Ky,Sü,G,Y)

antep fıstığı krokan, antep fıstıklı dondurma,
antep fıstıklı “biscotti”

pistachio cassanado (N,D,G,E)

pistachio croquant, pistachio ice cream, pistachio biscotti

SORBE VE DONDURMALAR / SORBET & ICE CREAM

(G,Y,Sü,Yf,Ky,So,Ssm) / (G,E,D,Pn,N,So,Ssm)

çarkifelek meyve sorbe / passion fruit sorbet

ahududu sorbe / raspberry sorbet

misket limonu sorbe / lime sorbet

çikolatalı dondurma / chocolate ice cream

vanilyalı dondurma / vanilla ice cream

karamelli dondurma / caramel ice cream

çilekli dondurma / strawberry ice cream

(A)Alkol, (D)Domuz, (✓)Vejeteryan, (Vit)Vitality, (🌱)Vegan

(G)Gluten, (Kb)Kabuklular, (Y)Yumurta, (Sü)Süt Ürünleri, (B)Balık, (H)Hardal, (Yf)Yerfıstığı, (S)Soya Fasülyesi, (K)Kereviz, (Ab)Acı Bakla, (Ky) Sert Kabuklu Meyveler, (So)Kükürtdioksit ve Sülfidler, (Yş)Yumuşakçalar, (Ssm)Susam

(A)Alcohol, (P)Pork, (✓)Vegetarian, (Vit)Vitality, (🌱)Vegan

(G)Gluten, (Cr)Crustaceans, (E)Eggs, (D)Dairy Product, (F)Fish, (M)Mustard, (Pn)Peanut, (S)Soy, (C)Celery, (L)Lupin, (N) Nuts, (So)Sulphur dioxide and Sulphites, (Ms)Molluscs, (Ssm)Sesame