



COMENSA

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR & COLD STARTERS / ENTRADAS FRÍAS

- Tartar de Ternera (E) (M) (180 gr) (390 kcal)** 1.350 TL
Dana tartar, kapari, kırmızı soğan, frenk soğanı, hardal ve Worcester sos, fırınlanmış dana ilik
Beef tartare, capers, red onion, chives, mustard, worcestershire sauce, served on roasted bone marrow
- Carpaccio de Remolacha (D) (Vit) (V) (340 gr) (365 kcal)** 1.350 TL
Pancar ve Keçi Peyniri, roka püresi, ballı hardal sos
Beetroot & Goat Cheese, arugula purée and honey mustard dressing
- Ceviche (F) (M) (Vit) (250 gr) (245 kcal)** 1.450 TL
Marine edilmiş taze levrek, misket limonu suyu, tatlı patates, mısır, kırmızı soğan ve taze kişniş
Cured fresh sea bass marinated in lime juice, served with sweet potato, corn, red onion, and fresh coriander
- Lengua de Res Ahumada (So) (360 gr) (610 kcal)** 1.450 TL
Dana dili, acımtırak yeşillikler ve çıtır patates cipsi
Beef tongue served with bitter greens and potato chips

SICAK ATIŞTIRMALIKLAR & HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES

- Empanada de Carne (G) (E) (180 gr) (350 kcal)** 1.550 TL
Yavaş pişirilmiş dana eti, zeytin, kuru üzüm, yumurta ve yeşil soğan dolgulu geleneksel Arjantin hamur işi, llagua (geleneksel acı salsa sos) ile
Traditional Argentine pastry filled with braised beef, olives, raisins, egg and green onions, llagua sauce
- Choripán Clásico (C) (D) (So) (180 gr) (425 kcal)** 1.550 TL
Çıtır ekmek arasında ızgara dana sosis; chimichurri ve salsa criolla (Arjantin usulü domates ve biber sosu) eşliğinde
Grilled beef sausage in toasted bread, served with chimichurri and salsa criolla
- Albóndigas de Costilla (G) (E) (200 gr) (410 kcal)** 1.550 TL
Ağır ateşte pişmiş domates sosu eşliğinde dana kaburga köftesi
Beef rib meatballs served with slow-cooked tomato sauce
- Kokoreç de Mollejas Crujientes (G) (170 gr) (395 kcal)** 1.550 TL
Badem Kokoreç, tahıllı kızarmış ekmek ile
Crispy Lamb Intestines, with toasted multigrain bread

SALATALAR / SALADS / ENSALADA

Ensalada de Cítricos e Hinojo (Ssm) (Vit) (Vg) (V) 600 TL
(350 gr) (380 kcal)
Avokado, greyfurt, rezene, yabani roka, semizotu ve zeytinyağı sosu
Avocado, grapefruit, fennel, wild arugula, purslane, and olive oil dressing

Ensalada de Corazones de Alcachofa (H) (Vit) (Vg) (V) 650 TL
(350 gr) (320 kcal)
Enginar göbeği salatası, keçi peyniri, misket limonlu ve sumaklı yoğurt sosu
Artichoke heart salad, goat cheese, served with a lime and sumac yogurt dressing

Ensalada de Rúcula y Pecanas (H) (Vit) (Vg) (V) 750 TL
(350 gr) (410 kcal)
Şekerlenmiş pekan cevizi, üzüm, domates, kırmızı soğan, ekşimik ve roka
Candied pecans, grapes, tomatoes, red onion, cottage cheese, and arugula

BURGER / HAMBURGUESA

“Comensa” Burger (G) (D) (E) (350 gr) (865 kcal) 1,550 TL
Beyaz cheddar peyniri, ızgara ananas dilimi, kırmızı soğan turşusu, acılı mayonez ve çitir patates şeritleri
White cheddar, grilled pineapple slice, red onion pickle, spicy mayo, and crispy straw potatoes

BEEF CASSEROLE / GUISO DE CARNE

Guiso de lentejas (G) (So) (350 gr) (495 kcal) 1,550 TL
Geleneksel Arjantin usulü mercimek güveç; ağır ateşte pişmiş dana eti, ev yapımı fermente sucuk ve taze mevsim sebzeleri ile
Traditional Argentine lentil stew with slow-cooked roast beef, homemade fermented sausage, and fresh seasonal vegetables

PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE / PARA COMPARTIR

(2 Kişilik / For 2 Persons)

Dana Pirzola / Tomahawk / Chuleta de Ternera 4,000 TL
(900 gr) (1300 kcal)
Uzun kemiğiyle servis edilen, yüksek mermersi dokuya sahip, odun ateşinde mühürlenmiş dev dana pirzola
Long bone-in, beautifully marbled prime ribeye steak grilled over an open flame

Dana Kaburga / Beef Rib with Bone / Costilla de Ternera 4,000 TL
(900 gr) (1400 kcal)
Kemikli bütün dana kaburga; özel baharat harmanıyla saatlerce fırınlanmış, sulu ve dağılan dokuda
Whole bone-in beef short rib oven-roasted for hours with a signature spice rub until succulent and falling off the bone

PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE / PARA COMPARTIR (2 Kişilik / For 2 Persons)

Kuzu Kafes / Lamb Rack / Carré de Cordero 3,750 TL
(900 gr) (1350 kcal)

Bütün halinde marine edilmiş ve fırınlanmış, sulu ve yumuşak bütün kuzu kafes

Magnificent whole rack of lamb, masterfully seasoned and roasted to juicy perfection

Dana Asado Kokoreç / Asado Beef Intestine Roll / Asado de Tira de Ternera y Kokoreç 2,650 TL
(340 gr) (650 kcal)

Asado kokoreç ve biber turşusu

Asado lamb intestine roll stuffed, served with pickled peppers

ETLERİMİZ / STEAKS

Biftek / New York Steak / Bistec de Ternera 2,400 TL
(450 gr) (715 kcal)

Özenle dinlendirilmiş, yoğun aromalı ve sulu ızgara dana biftek

Premium aged, richly flavorful, and juicy grilled New York strip steak

T-bone Bifteği / T-bone Steak / Bistec T-Bone de Ternera 2,200 TL
(450 gr) (580 kcal)

Bonfile ve kontrfileyi bir arada sunan, kemikli ızgara dana biftek

Iconic bone-in cut delivering both tenderloin and strip steak flavors

Dana Pirzola / Dallas Steak / Chuleta de Ternera 2,400 TL
(450 gr) (650 kcal)

Kemikli olarak dinlendirilmiş, mermersi dokusuyla son derece sulu dana pirzola

Bone-in, beautifully marbled, and exceptionally juicy prime ribeye steak

Antrikot / Ribeye Steak / Entrecot de Ternera 2,000 TL
(400 gr) (625 kcal)

Yüksek mermersi dokuya sahip, yumuşak ve yoğun lezzetli ızgara antrikot

Finely marbled, tender, and deeply flavorful grilled boneless ribeye steak

Dana Bonfile / Beef Fillet / Solomillo de Ternera 2,200 TL
(220 gr) (350 kcal)

Özenle dinlendirilmiş, yağsız ve pamuksu dokuda ızgara dana bonfile

Exceptionally tender, lean, and masterfully grilled beef fillet mignon

Güngörmez / Denver Steak / Corte Especial de Carne de Ternera 2,400 TL
(200 gr) (395 kcal)

Yoğun mermersi yapısıyla zengin aromaya sahip, ızgara dana güngörmez eti

Highly marbled, intensely flavorful, and tender grilled Denver cut

Kuzu Pirzola / Lamb Chop / Chuletas de Cordero 2,300 TL
(220 gr) (410 kcal)

Taze otlar ile marine edilmiş, sulu ve yumuşak ızgara kuzu pirzola

Herb-marinated, succulent, and perfectly grilled tender lamb chops

YAN ÜRÜNLER / SIDES

Patates Kızartması / French Fries
(Vit) (Vg) (V) (100 gr) (315 kcal)

Közlenmiş Tatlı Patatesler / Roasted Sweet Potato
(Vg) (V) (70 gr) (100 kcal)

Fırınlanmış Mini Sebzeler / Roasted Seasonal Vegetable
(Vit) (Vg) (V) (70 gr) (80 kcal)

Brokoli / Roasted Broccoli
(Vit) (Vg) (V) (70 gr) (70 kcal)

SOSLAR / SAUCES

Chimichurri Sosu / Chimichurri Sauce (70 ml) (170 kcal)
Taze maydanoz, sarımsak, kekik, zeytinyağı ve sirke ile hazırlanan geleneksel Arjantin et sosu
Genuinely authentic Argentine steak sauce crafted with fresh parsley, garlic, oregano, olive oil, and vinegar

Salsa Criolla / Salsa Criolla (70 ml) (125 kcal)
İnce kıyılmış kırmızı soğan, renkli dolmalık biberler, domates ve sirkeli zeytinyağı ile hazırlanan klasik Arjantin sosu
Classic Argentine relish featuring finely diced red onion, bell peppers, and tomatoes tossed in a vibrant vinegar and olive oil dressing

Asado Sos / Asado Jus (70 ml) (50 kcal)
Fırınlanmış kemik ve et sularının ağır ateşte çektirilmesiyle elde edilen yoğun ve kıvamlı et sosu
Deeply flavorful, rich, and velvety reduction sauce crafted from slow-simmered roasted beef bones and pan juices

TATLILAR / DESSERTS

Çikolatalı Sufle / Chocolate Soufflé 1,350 TL
(G) (D) (Soy) (410 kcal)
20 dakikada servis edilir / Served in 20 minutes
Akışkan sıcak çikolata dolgulu, dışı çıtır geleneksel sufle
Decadent warm chocolate cake with a rich, molten liquid center

Mango Mus / Mango Mousse 1,350 TL
(D) (E) (140 kcal)
Taze mango püresi ile hazırlanan, hafif ve ipeksi dokuda ferahlatıcı mus
Light, airy, and velvety smooth mousse crafted with fresh tropical mango purée

Dulce de Leche Brûlée / Dulce de Leche Brûlée 1,350 TL
(G) (E) (D) (320 kcal)
Karamelize edilmiş süt reçeli (dulce de leche) dolgulu krep üzerinde çıtır karamelize şeker katmanı
Delicate crepe filled with rich Argentine caramel sauce (dulce de leche), finished with a crisp, caramelized sugar crust

Mevsim Meyveleri Tabakası / Seasonal Fruit Plate 1,350 TL
(V)(Vg) (180 gr) (90 kcal)
Özenle seçilmiş, en taze ve canlı renklerdeki mevsim meyveleri seçkisi
A carefully curated selection of the freshest, vibrant fruits of the season

**(A) Alcohol, (P) Pork, (VG) Vegetarian, (Vit) Vitality, (V) Vegan,
(G) Gluten, (CR) Crustaceans, (E) Eggs, (D) Dairy Product, (F) Fish,
(M) Mustard, (Pn) Peanut, (S) Soy, (K) Celery, (L) Lupin, (Ms) Molluscs,
(Ssm) Sesame, (N) Nuts, (So) Sulphur Dioxide and Sulphites**

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.

Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.

Please inform our staff of any food allergies you may have. Please see the allergen icons' explanation on the last page.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.

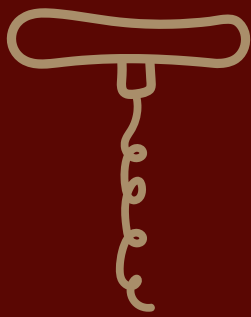
All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.

Tüm fiyatlar 01.06.2026 tarihinde güncellenmiştir

All prices were updated on 01.06.2026

COMENSA





COMENSA

ŞARAP MENÜ / WINE MENU



ŞAMPANYA ve KÖPÜKLÜLER CHAMPAGNE & SPARKLING

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION | (So) (A)

Kavaklıdere Altın Köpük 600 TL 3.000 TL
Limon kabuğu, yeşil elma; diri asidite.
Lemon zest, green apple; crisp acidity. (6-8 °C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Ruffino Prosecco D.O.C – İtalya / Italy 900 TL 4.500 TL
Sarı elma ve armut; ferahlatıcı.
Yellow apple and pear; refreshing. (6-8 °C)

Mumm Cordon Rouge – Fransa / France 11.900 TL
Taze şeftali ve kayısı; kremsi doku.
Fresh peach and apricot; creamy texture. (8-10 °C)

Pommery – Fransa / France 15.000 TL
Turunçgiller ve zarif köpük yapısı.
Citrus and elegant mousse. (8-10 °C)

Moët Chandon Brut – Fransa / France 16.000 TL
Narenciye ve hafif brioche aromaları.
Citrus and subtle brioche aromas. (8-10 °C)

Veuve Clicquot – Fransa / France 18.500 TL
Kuru meyveler ve tost notaları; gövdeli.
Dried fruits and toasty notes; full-bodied. (10-12 °C)

Dom Pérignon Cuvée – Fransa / France 40.000 TL
Olgun meyve ve füme dokunuşlar.
Mature fruit and smoky accents. (10-12 °C)

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

EGE / MARMARA BÖLGESİ
AEGEAN / MARMARA REGION**Kavaklıdere Egeo – Denizli** 2.500 TL

Çilek ve ahududu; yüksek asidite ile ferahlatıcı bitiş.
Strawberry and raspberry; refreshing finish with high acidity.
(8-10 °C)

Selendi Gülpembe Grenache, Kupaj – Manisa 2.700 TL

Şeftali ve greyfurt; Provence stili, sek ve narin.
Peach and grapefruit; Provence style, bone-dry and delicate.
(8-10 °C)

Urla Serendias K. Karası, Pinot Noir – İzmir 650 TL 3.200 TL

Gül yaprakları ve kırmızı meyveler; zarif ve dengeli.
Rose petals and red berries; elegant and well-balanced.
(10-12 °C)

Suvla Karasakız - Blush – Çanakkale 3.600 TL

Yabani çilek ve kavun aromaları; yumuşak ve diri.
Wild strawberry and melon aromas; soft and vibrant.
(8-10 °C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Chateau Belleville Tempranillo – İspanya / Spain 2.100 TL

Kırmızı kiraz ve orman meyveleri; canlı ve kolay içimli.
Red cherry and forest fruits; lively and easy-drinking.
(8-10 °C)

Casal Mendes Baga – Portekiz / Portugal 480 TL 2.300 TL

Hafif gazlı pétillant ve tatlımsı kırmızı meyveler.
Slightly sparkling pétillant with sweet red fruit notes.
(6-8 °C)

Gato Negro Cabernet Sauvignon Rosé – Şili / Chile 2.400 TL

Böğürtlen ve çilek notaları; belirgin meyvemsi yapı.
Blackberry and strawberry notes; distinctively fruit-forward.
(8-10 °C)

Piccini Pinot Grigio Blush – İtalya / Italy 3.200 TL

Narin çiçeksi aromalar ve yeşil elma dokunuşları.
Delicate floral aromas and subtle hints of green apple.
(8-10 °C)



BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay 3.800 TL
Arjantin / Argentina
Beyaz çiçekler, şeftali ve hafif meşe dokunuşu.
White flowers, peach and a hint of oak. (10-12 °C)

Alamos Chardonnay – Arjantin / Argentina 560 TL 2.750 TL
Narenciye ve hafif vanilya; diri.
Citrus and subtle vanilla; crisp. (10-12 °C)

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Heraki Akurella Sultaniye – Denizli 2.500 TL
Canlı narenciye ve beyaz çiçekler; ferah.
Bright citrus and white blossoms; fresh. (8-10 °C)

Lermonos Rindera Bornova Misketi – İzmir 2.500 TL
Tropikal meyve ve yasemin; aromatik.
Tropical fruit and jasmine; highly aromatic. (8-10 °C)

Kuzubağ Narince, Chardonnay – Denizli 2.600 TL
Sarılı meyveler ve hafif tereyağımsı dokunuş.
Yellow fruits with a hint of butter. (10-12 °C)

LA Mon Reve Chardonnay, Chenin Blanc – İzmir 530 TL 2.650 TL
Egzotik meyve ve çiçek balı notaları.
Exotic fruit and honey notes. (10-12 °C)

Usca Sonnet 116 Chardonnay, Viognier – İzmir 2.700 TL
Kayısı ve fındık notaları; dolgun damak.
Apricot and hazelnut notes; full on the palate. (10-12 °C)



EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Urla Sauvignon Blanc – İzmir Taze biçilmiş ot ve yeşil elma; mineral. Freshly cut grass and green apple; mineral. (8-10 °C)	2.750 TL
Yedibilgiler Anaxagoras Chardonnay – Aydın Olgun elma ve armut; kremsi bitiş. Ripe apple and pear; creamy finish. (10-12 °C)	2.900 TL
Prodom Chardonnay – Aydın Tropikal meyveler ve vanilya nüansları. Tropical fruits and vanilla nuances. (10-12 °C)	3.000 TL
Statera Fumé Blanc – İzmir İsli notalar ve narenciye; gövdeli. Smoky notes and citrus; structured. (10-12 °C)	600 TL 3.000 TL
Sevilen İsabey Sauvignon Blanc – İzmir Kuşkonmaz ve yeşil erik aromaları. Asparagus and green plum aromas. (8-10 °C)	640 TL 3.200 TL
Urla Chardonnay – İzmir Sarı meyve ve hafif füme tonlar; zarif. Yellow fruit and light smoky tones; elegant. (10-12 °C)	670 TL 3.350 TL
Nif Bağları Bornova Misket – İzmir Gül ve şeftali aromaları; taze bitiş. Rose and peach aromas; fresh finish. (8-10 °C)	3.500 TL
LA Consensus Chardonnay – İzmir Karamel ve olgun meyve; tam gövdeli. Caramel and ripe fruit; full-bodied. (12-14 °C)	4.900 TL

MARMARA BÖLGESİ / MARMARA REGION

Doluca Sarafin Sauvignon Blanc – Çanakkale Çarkıfelek meyvesi ve greylif; aromatik. Passion fruit and grapefruit; aromatic. (8-10 °C)	3.500 TL
Chamlija Reisling – Kırklareli Yeşil elma ve belirgin mineral notaları. Green apple with distinct petrol notes. (8-10 °C)	3.550 TL
Yükseltan Riesling – Çanakkale Canlı narenciye ve yeşil elma; mineral notalar. Bright citrus and green apple; mineral notes. (8-10 °C)	3.600 TL



Vino Cast Lagomar Blanco Blend – İspanya / Spain	2.100 TL
Yaz meyveleri ve hafif çiçeksi; rahat içimli. Summer fruits and light floral. (8-10 °C)	
Frontera Chardonnay – Şili / Chile	480 TL 2.300 TL
Hafif tropikal dokunuşlar ve elma. Hints of tropical fruit and apple. (10-12 °C)	
Gato Negro Sauvignon Blanc / Chardonnay – Şili / Chile	2.900 TL
Tropikal meyve karışımı; canlı ve taze. Tropical fruit medley; lively and fresh. (8-10 °C)	
Santa Helena Sauvignon Blanc – Şili / Chile	3.000 TL
Limon kabuğu ve bitkisel notalar. Lemon zest and herbal notes. (8-10 °C)	
Casillero Del Diablo Chard. / Sauv. Blanc – Şili / Chile	3.200 TL
Taze meyve ve dengeli asidite. Fresh fruit and balanced acidity. (8-10 °C)	
Montes Classic Sauvignon Blanc – Şili / Chile	4.000 TL
Yoğun greypfurt ve ananas notaları. Intense grapefruit and pineapple notes. (8-10 °C)	
Ca Dei Frati Lugana – İtalya / Italy	4.300 TL
Beyaz çiçek ve kayısı; bademsi bitiş. White flowers and apricot; almond finish. (10-12 °C)	
Bertani Soave Blanc DOC – İtalya / Italy	4.500 TL
Mürver çiçeği ve armut; dengeli. Elderflower and pear; balanced. (10-12 °C)	
Pascale Jollivet Sancerre – Fransa / France	5.400 TL
Saf mineralite, çakmak taşı ve zarafet. Pure minerality, flint, and elegance. (10-12 °C)	
Montes Alpha Chardonnay – Şili / Chile	5.700 TL
Muz, mango ve meşe etkisi; zengin. Banana, mango, and oak; rich. (12-14 °C)	
Domaine Laroche Chablis ‘Saint Martin’ – Fransa / France	6.700 TL
Yeşil elma ve deniz kabuğu mineralitesi. Green apple and seashell minerality. (10-12 °C)	



KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

Catena Malbec – Arjantin / Argentina	3.500 TL
Kadifemsi tanenler; siyah meyve ve vanilya uyumu. Velvety tannins; harmony of black fruit and vanilla. (16-18 °C)	
Alamos Marbec – Arjantin / Argentina	900 TL 4.500 TL
Siyah kiraz ve baharat; dolgun ve pürüzsüz damak. Black cherry and spice; full and smooth on the palate. (16-18 °C)	
Terrazas de los Andes Grand Malbec – Arjantin / Argentina	6.500 TL
Olgun siyah meyveler ve kompleks baharatlar; üst segment ve derin. Ripe black fruits and complex spices; premium and deep. (18-20 °C)	
Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon – Arjantin / Argentina	4.200 TL
Siyah kuş üzümü, nane ve sedir notaları; yapısal ve dengeli. Black currant, mint and cedar notes; structured and balanced. (16-18 °C)	
Terrazas de los Andes Reserva Malbec – Arjantin / Argentina	4.200 TL
Siyah meyve, menekşe ve baharat; zarif ve gövdeli. Black fruit, violet and spice; elegant and full-bodied. (16-18 °C)	

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Sobran Bağları Nebbiolo – Manisa	2.750 TL
Gül, menekşe ve kırmızı kiraz; yüksek asit ve tanenli yapı. Rose, violet and red cherry; high acidity and tannic structure.(16-18°C)	
Mozaik Mahrem Petit Verdot, Rebo – İzmir	3.400 TL
Koyu renkli meyveler ve güçlü gövde; aromatik ve derin. Dark berries and strong body; aromatic and deep. (16-18 °C)	
Nif Bağları Sangiovese – İzmir	650 TL 3.400 TL
Kırmızı meyve ve hafif otlar; canlı asidite, tipik Toskana stili. Red fruit and light herbs; crisp acidity, typical Tuscan style. (16-18 °C)	



KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Selendi Moralı Bordeaux Blend – Manisa 3.400 TL

Vişne ve tütün notaları; dengeli tanen ve gövde.
Sour cherry and tobacco notes; balanced tannin and body. (16-18 °C)

Usca Sonnet 23 Foça Karası, Shiraz – İzmir 3.450 TL

Baharatlı ve orman meyveli; yerel üzüm dokunuşuyla özgün.
Spicy and forest berries; authentic with a touch of local grapes. (16-18 °C)

Yedibilgiler Phytagoras Kupaj – Aydın 3.600 TL

Siyah erik ve hafif fıçı notaları; dolgun ve yuvarlak damak.
Black plum and light oak notes; full and round on the palate. (16-18 °C)

LA Mon Reve Tempranillo – İzmir 3.650 TL

Vanilya ve kırmızı meyveler; İspanyol karakterli, canlı.
Vanilla and red fruits; Spanish character, lively. (16-18 °C)

Urla Nero D'Avola - Urla Karası – İzmir 4.000 TL

Mürdüm eriği ve tatlı baharat; gövdeli ve Akdenizli.
Damson plum and sweet spice; full-bodied and Mediterranean. (16-18 °C)

Prodom Petit Verdot, Syrah, 4.100 TL

Cabernet Franc – Aydın
Güçlü gövde, koyu meyveler ve deri notaları; uzun bitiş.
Strong body, dark fruits and leather notes; long finish. (16-18 °C)

MARMARA & AKDENİZ BÖLGESİ MARMARA & MEDITERRANEAN REGION

Likya Malbec – Antalya 2.800 TL

Yoğun menekşe ve siyah meyveler; yüksek rakım tazeliği.
Intense violet and black fruits; high altitude freshness. (16-18 °C)

Suvla Malbec – Çanakkale 610 TL 3.000 TL

Erik ve böğürtlen notaları; yumuşak tanenli ve etli.
Plum and blackberry notes; soft tannins and fleshy. (16-18 °C)

Yükseltan Cabernet Sauvignon – Çanakkale 4.200 TL

Siyah kuş üzümü ve sedir; güçlü gövde, dengeli tanenler.
Black currant and cedar; strong body, balanced tannins. (16-18 °C)



KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

MARMARA & AKDENİZ BÖLGESİ MARMARA & MEDITERRANEAN REGION

Doluca Alçırtepe Cab. Sauv., Shiraz 4.950 TL
– Çanakkale
Meşe, vanilya ve olgun siyah meyve; güçlü ve dengeli.
Oak, vanilla and ripe black fruit; powerful and balanced. (18-20°C)

Chamlıja Nevi Şahsına Münhasır 2019 5.400 TL
– Kırklareli
Sedir, tütün ve yoğun siyah kuş üzümü; kompleks ve gövdeli.
Cedar, tobacco and intense black currant; complex and full-bodied. (18-20 °C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Rioja Crianza Fincas De La Muriel – İspanya / Spain 2.800 TL
Baharatlı ve hafif fıçı notaları; klasik İspanyol zarafeti.
Spicy and subtle oak notes; classic Spanish elegance. (16-18 °C)

Santa Helena Cabernet Sauvignon – Şili / Chile 3.000 TL
Vişne ve hafif yeşil biber tonları; klasik ve dengeli.
Cherry and subtle green pepper tones; classic and balanced. (16-18 °C)

Gato Negro Carmenère – Şili / Chile 630 TL 3.100 TL
Baharat, karabiber ve siyah meyve; yumuşak ve karakterli.
Spice, black pepper and black fruit; soft and characterful. (16-18 °C)

Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon – Şili / Chile 3.200 TL
Erik ve çikolata notaları; belirgin tanenli ve popüler.
Plum and chocolate notes; prominent tannins and popular. (16-18 °C)

Casillero Del Diablo Merlot – Şili / Chile 900 TL 3.600 TL
Yumuşak ve meyvensi; hafif baharat dokunuşlu.
Soft and fruity; with a touch of mild spice. (16-18 °C)

Jaffelin Pinot Noir – Fransa / France 3.950 TL
Kırmızı meyveler ve topraklı notalar; zarif ve düşük tanenli.
Red fruits and earthy notes; elegant with low tannins. (14-16 °C)

Montes Classic Series Malbec – Şili / Chile 4.000 TL
Böğürtlen ve hafif çiçeksi; yoğun ve kalıcı meyvensi yapı.
Blackberry and slightly floral; intense and persistent fruitiness. (16-18 °C)

Nebbiolo d'Alba Roccheri DOCG – İtalya / Italy 4.400 TL
Gül ve tarçın notaları; yüksek asidite ve güçlü tanen.
Rose and cinnamon notes; high acidity and strong tannins. (18-20 °C)



KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Viña Pomal Centenario Crianza – İspanya / Spain Kırmızı meyve ve meyan kökü; zarif bir fıç etkisi. Red fruit and licorice; elegant oak influence. (16-18 °C)	5.000 TL
Meritxell Palleja “Nita” Priorat – İspanya / Spain Mineral ve siyah meyve; gövdeli ve karakteristik İspanyol. Mineral and black fruit; full-bodied and characteristic Spanish. (16-18 °C)	5.000 TL
Elderton Family Estate Shiraz – Avustralya / Australia Koyu çikolata ve karabiber; çok güçlü ve zengin meyveli. Dark chocolate and black pepper; very powerful and rich fruitiness. (18-20 °C)	5.700 TL
Muga Reserva 2018 – İspanya / Spain Olgun meyve, deri ve vanilya; uzun yıllanma potansiyelli. Ripe fruit, leather and vanilla; long aging potential. (18-20 °C)	6.500 TL
Marchesi Di Barolo, Barbaresco Riserva – İtalya / Italy Kuru meyveler ve trüf; kompleks, asil ve çok katmanlı. Dried fruits and truffle; complex, noble and multi-layered. (18-20 °C)	6.900 TL
Louis Bernad Chateauneuf Du Pape – Fransa / France Provence otları ve kırmızı meyve; zengin ve ihtişamlı. Provence herbs and red fruit; rich and majestic. (18-20 °C)	12.000 TL

TATLI & YARI TATLI ŞARAPLAR / SEMI-SWEET WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

La - Passito – İzmir, Torbalı Bal ve kurutulmuş kayısı; konsantre ve tatlı bitiş. Honey and dried apricot; concentrated and sweet finish. (8-10 °C)	2.050 TL
Kavaklıdere - Sultaniye – Denizli Taze beyaz meyve ve çiçek notaları; hafif tatlı. Fresh white fruit and floral notes; lightly sweet. (6-8 °C)	2.050 TL
Urla - Symposium – İzmir, Urla Egzotik meyveler ve taze çiçekler; hafif ve dengeli. Exotic fruits and fresh flowers; light and well-balanced. (6-8 °C)	540 TL 2.350 TL

**BODEGA SELECTION" ÖZEL MALBEC KÖŞESİ**
MALBEC SELECCIÓN / MAESTRO DE MALBEC

Catena Malbec ☆ 🍷		2.750 TL
Arjantin, Mendoza		
Alamos Malbec ☆ 🍷	900 TL	4.500 TL
Arjantin, Mendoza		
Terrazas de los Andes Grand Malbec ☆ 🍷		6.500 TL
Arjantin / Argentina		
Terrazas de los Andes Reserva Malbec ☆ 🍷		4.200 TL
Arjantin / Argentina		
Suvla Malbec 🍷	610 TL	3.000 TL
Çanakkale		
Likya Malbec		2.800 TL
Antalya		
Montes Classic Series Malbec 2020 🍷		4.000 TL
Şili / Chile		

COMENSA