



COMENSA

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Ördek Terine / Duck Terrine (E) (D) (So) (150 gr) (450 kcal) 950 TL

Ördek Terine, güneşte kurutulmuş domates, arpacık soğanı ve mantar, mango Hint turşusu.

Duck Terrine, sun-dried tomato, shallot and mushrooms, mango chutney.

Peynir Tabagı / Cheese Platter (D) (G) (N) (120 gr) (580 kcal) 1.200 TL

Gouda, Manchego ve Parmigiano peynirleri, kızarmış muz ve çıtır kızarmış ekmek dilimleri.

Gouda, Manchego, parmigiano, fried banana, crostini.

Ceviche Levrek / Sea Bass Ceviche (F) (So) (90 gr) (180 kcal) 900 TL

Misket limonu suyunda marine edilmiş levrek, şeftali, salatalık, acı biber ve frenk soğanı

Cured sea bass, lime juice, peach, cucumber, chili pepper, chives.

Dana Dili / Beef Tongue (So) (80 gr) (290 kcal) 900 TL

Yavaş pişirilmiş dana dili, vinaigrette sos ve mevsim yeşillikleri eşliğinde

Slow cooked beef tongue, vinaigrette, mixed greens.

Füme Dana Cotto / Smoked Roast Cotto (So) (80 gr) (260 kcal) 1.000 TL

Roka, kornişon turşu ve cherry domates eşliğinde füme dana cotto dilimleri

Smoked roast cotto beef slices served with arugula, pickled gherkins, and cherry tomatoes

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Empanada de Carne (G) (E) (140 gr) (460 kcal) 850 TL

Kavrulmuş dana eti, zeytin, kuru üzüm, yumurta, yeşil soğan.

Braised beef, olives, raisins, egg, green onions.

Dana Kemik İliği / Beef Bone Marrow (G) (180 gr) (390 kcal) 980 TL

Izgara ekşi mayalı ekmek, maydanoz ve limon ile servis edilen ızgara dana kemik iliği, sarımsak konfit.

Grilled beef bone marrow served with grilled sourdough bread, parsley and lime, confit garlic.

Kuzu "Kokoreç" / Lamb "Kokoreç" (G) (170 gr) (395 kcal) 1.150 TL

Kuzu "kokoreç", uykuluk ve geleneksel pide ile birlikte

Lamb "kokorec" with sweetbreads and traditional flatbread

SALATALAR / SALADS

Pancar ve Tütsülenmiş Peynir / Beets and Smoked Cheese (C) (D) (VG) (200 gr) (280 kcal) 680 TL

Izgara pancar, roka yaprakları, tütsülenmiş peynir, kavrulmuş fıstık ve ahududu sosu.

Grilled beetroot, arugula leaves, smoked cheese, toasted pistachio and raspberry vinaigrette.

Avokado & Izgara Mısır / Avocado & Grilled Corn (So) (V) (VG) (180 gr) (240 kcal) 700 TL

Avokado, ızgara mısır, kiraz domates, roka, soğan ve yeşil elma sosu.

Avocado, grilled corn, cherry tomatoes, arugula, onion and green apple vinaigrette.

Gavurdağ Salatası / Chopped Shepherd's Salad (So) (V) (VG) (220 gr) (160 kcal) 600 TL

İnce doğranmış domates, salatalık, soğan, maydanoz ve yeşil biber, zeytinyağı, limon suyu ve nar pekmezi ile

Finely diced tomatoes, cucumbers, onions, parsley, and green peppers, dressed with olive oil, lemon juice, and pomegranate molasses

Comensa Salatası - Paylaşımlik / Comensa Salad - To Share (S) (So) (V) (VG) (320 gr) (410 kcal) 1.050 TL

Roka, bebek ıspanak, ızgara şeftali, kabak çekirdeği, rezene tohumu, bal, keçi peyniri ve şefin özel sosu.

Arugula, baby spinach, grilled nectarine, pumpkin seeds, fennel seeds, honey, goat cheese, and chef's vinaigrette.

DANA BURGER / BEEF BURGER

"Comensa" Burger (G) (D) (E) (So) (220 gr) (543 kcal) 1.550 TL

Beyaz çedar peyniri, kırmızı soğan turşusu ve acı mayonez ile servis edilen burger köftesi.

Burger patty served with white cheddar cheese, pickled red onions, and spicy mayonnaise.

VEJETARYEN / VEGETARIAN

Izgara Lahana / Grilled Cabbage (C) (So) (V) (VG) (180 gr) (310 kcal) 700 TL

Yeşil baba ganoush, soğan turşusu, domates konservesi ve kavrulmuş badem sosu eşliğinde ızgara lahana.

Grilled cabbage, green baba ghanoush, onion pickles, tomato concassé, and toasted almond sauce.

ANA YEMEK / MAIN COURSE

Dana Yahni / Beef Casserole (A) (So) (D) (380 gr) (620 kcal) 1.650 TL

Arpacık soğanı ve kırmızı şarapla yavaş pişirilmiş dana casserole, kremalı patates püresi ve kestane mantarı ile

Slow-cooked beef casserole with shallots and red wine, served with creamy mashed potatoes and chestnut mushrooms

PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE (2 Kişilik / For 2 Persons)

Dana Pirzola / Tomahawk (900 gr) (500 kcal kişi başı / per person) 4.000 TL

Uzun kemiğiyle servis edilen, yüksek mermersi dokuya sahip, odun ateşinde mühürlenmiş dana pirzola

Long bone-in, beautifully marbled prime ribeye steak grilled over an open flame

Dana Kaburga / Beef Rib with Bone (900 gr) (550 kcal kişi başı / per person) 4.000 TL

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 o the bone.

PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE (2 Kişilik / For 2 Persons)

Kuzu Kafes / Lamb Rack (900 gr)(475 kcal kişi başı / per person) 3.750 TL

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 Kaburgalı “Kokoreç” / Beef Asado “Kokoreç” (G) (340 gr) (325 kcal kişi başı / per person) 2.800 TL

Geleneksel dokunuşla ağır ateşte pişmiş asado kaburga ve uykuluk kokoreç dolgusu

Slow-cooked beef rib asado with a traditional touch, filled with

ETLERİMİZ / STEAKS

Biftek / New York Steak (350gr) (600 kcal) 2.450 TL

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 (450gr) (490 kcal) 2.200 TL

Bonfile ve kontrfileyi bir arada sunan, kemikli ızgara dana biftek. Iconic bone-in cut delivering both tenderloin and stripsteak flavors.

Dana Pirzola / Dallas Steak (450 gr)(500 kcal) 2.400 TL

Kemikli olarak dinlendirilmiş, mermersi dokusuyla son derece sulu dana pirzola.

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

Antrikot / Ribeye Steak (300gr) (490 kcal) 2.150 TL

Yüksek mermersi dokuya sahip, yumuşak ve yoğun lezzetli ızgara antrikot.

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

Dana Bonfile / Beef Fillet (220 gr)(410 kcal) 2.050 TL

Özenle dinlendirilmiş, yağsız ve pamuksu dokuda ızgara dana bonfile. Exceptionally tender, lean, and masterfully grilled beef fillet mignon.

Biber Soslu Bonfile / Beef Tenderloin with Peppercorn Sauce (A) (D) (So) (220 gr) (540 kcal) 2.250 TL

Konyak ile alevlendirilerek lezzetlendirilmiş lokum kıvamında dana bonfile, yoğun kıvamlı kremalı biber sosu ile.

Tender beef tenderloin flambéed with cognac, served with a rich and creamy pepper sauce.

Kuzu Pirzola / Lamb Chop (220 gr) (410 kcal) 1.800 TL

Taze otlar ile marine edilmiş, sulu ve yumuşak ızgara kuzu pirzola. Herb-marinated, succulent, and perfectly grilled tender lamb chops.

Izgara Köfte / Grilled Meatball (G) (E) (So) (200 gr) (430 kcal) 1.450 TL

El yapımı geleneksel ızgara dana köfte Handmade traditional grilled beef meatballs

Dana Sosis / Beef Sausage (So) (110 gr) (490 kcal) 850 TL

Ev yapımı dana sosis, chimichurri ve criolla sos eşliğinde House made beef sausage, chimichurri and criolla sauce

YAN ÜRÜNLER / SIDES

Fırında Mini Patates / Roasted Baby Potato (120 gr) (150 kcal)

Fırında Mevsim Sebzeleri / Roasted Seasonal Vegetables (150 gr) (90 kcal)

Fırında Tatlı Patates / Roasted Sweet Potato (120 gr) (130 kcal)

Patates Püresi / Mashed Potato (S) (150 gr) (190 kcal)

Izgara Mısır / Grilled Corn (S) (130 gr) (140 kcal)

Parmak Patates / French Fries (S) (120 gr) (170 kcal)

Ekstra yan ürün talepleriniz 350 TL olarak ücretlendirilecektir.
Extra side dish requests will be charged at 350 TL

SAUCES / SOSLAR

Chimichurri / “Chimichurri” (60 gr) (120 kcal)

Taze maydanoz, sarımsak, zeytinyağı ve sirke bazlı Arjantin sosu.
Fresh parsley, garlic, olive oil, and vinegar-based Argentinian sauce.

Latin Usulü Soğan Sos / Salsa Criolla (60 gr) (80 kcal)

İnce kıyılmış renkli biberler, kırmızı soğan ve sirkeli taze sos.
Finely diced bell peppers, red onion, and vinegar sauce.

Dana Kemik Özü Sosu / Asado Jus (D) (So) (60 gr) (70 kcal)

Uzun saatler kaynatılmış yoğunlaştırılmış dana kemik suyu sosu.
Rich, slow-simmered beef bone reduction sauce.

Tarhunlu Tereyağ Sos / Bearnaise Sauce (D) (E) (So) (60 gr) (290 kcal)

Taze tarhun otu, yumurta sarısı ve eritilmiş tereyağı emülsiyonu.
Classic emulsion of egg yolks, melted butter, and fresh tarragon.

Biber Sosu / Pepper Sauce (D) (So) (60 gr) (140 kcal)

Krema, et suyu ve tane kırmızı, siyah ve yeşil biber kombinasyonu
Rich creamy sauce with a savory beef reduction and cracked red, black, and green peppercorns

Café de Paris Tereyağ / Café de Paris Butter (D) (M) (F) (So) (60 gr) (310 kcal)

Çok çeşitli baharatlar ve tereyağı bazlı gurme sos
Rich butter-based gourmet sauce with herbs and mustard

Ekstra yan ürün talepleriniz 350 TL olarak ücretlendirilecektir.
Extra side dish requests will be charged at 350 TL

DESSERT / TATLI

Dulce de Leche Dolgulu ve Karamel Soslu Krep / Dulce de Leche and Caramel Crêpe (G) (D) (E) (So) (VG) (160 gr) (440 kcal) Süt reçeli dolgulu nefis krep, sıcak karamel sos ve çıtır karamelize şeker dokunuşu ve yanında ferahlatıcı limon jeli Delicious crêpe filled with rich dulce de leche, drizzled with warm caramel sauce and topped with caramelized sugar and served with a refreshing lemon gel	800 TL
Kremalı Flan / Flan with Cream (D) (E) (150 gr) (380 kcal) Madagaskar vanilya çubuklarıyla hazırlanan ipeksi karamel flanı, ekşi krema eşliğinde. Silky caramel flan made with Madagascar vanilla beans, served with sour cream.	650 TL
Ananas Carpaccio / Pineapple Carpaccio (So) (V) (VG) (160 gr) (210 kcal) İnce dilimlenmiş taze ananas ve vanilyalı dondurma eşliğinde Served with thinly sliced fresh pineapple and vanilla ice cream	420 TL
Mango Mus / Mango Mousse (D) (E) (VG) (130 gr) (140 kcal) Taze mango püresi ile hazırlanan, hafif ve ipeksi dokuda ferahlatıcı frambuaz kreması. A light, airy, and velvety smooth dessert crafted with fresh mango purée and a refreshing raspberry cream.	800 TL
Mevsim Meyveleri Tabagi / Seasonal Fruit Plate (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.	800 TL

Alerjen Kısaltmaları Anahtarı / Allergen Abbreviations Key:

(G) Glüten / Gluten, (S) Süt Ürünleri-Laktoz / Dairy-Lactose, (Y) Yumurta / Egg, (B) Balık / Fish, (SY) Sülfite-Alkol / Sulfites-Alcohol, (H) Hardal / Mustard, (K) Kuruyemiş / Tree Nuts, (KRE) Kereviz / Celery

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.

Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.

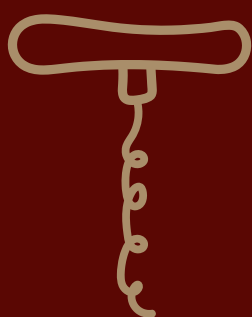
Please inform our staff of any food allergies you may have. Please see the allergen icons' explanation on the last page.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.

Tüm fiyatlar 17.07.2026 tarihinde güncellenmiştir

All prices were updated on 17.07.2026



COMENSA

ŞARAP MENÜ /
WINE MENUŞAMPANYA ve KÖPÜKLÜLER
CHAMPAGNE & SPARKLING

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

Kavaklıdere Altın Köpük (475 / 959 kcal) Limon kabuğu, yeşil elma; diri asidite. Lemon zest, green apple; crisp acidity. (6-8 °C)	650 TL	3.000 TL
--	--------	----------

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Ruffino Prosecco D.O.C – İtalya / Italy (95 / 475 kcal) Sarı elma ve armut; ferahlatıcı. Yellow apple and pear; refreshing. (6-8 °C)	950 TL	4.500 TL
---	--------	----------

Mumm Cordon Rouge – Fransa / France (525 kcal) Taze şeftali ve kayısı; kremsi doku. Fresh peach and apricot; creamy texture. (8-10 °C)		11.900 TL
---	--	-----------

Pommery – Fransa / France (525 kcal) Turunçgiller ve zarif köpük yapısı. Citrus and elegant mousse. (8-10 °C)		15.000 TL
--	--	-----------

Moët Chandon Brut – Fransa / France (525 kcal) Narenciye ve hafif brioche aromaları. Citrus and subtle brioche aromas. (8-10 °C)		16.000 TL
---	--	-----------

Veuve Clicquot – Fransa / France (550 kcal) Kuru meyveler ve tost notaları; gövdeli. Dried fruits and toasty notes; full-bodied. (10-12 °C)		18.500 TL
--	--	-----------

Dom Pérignon Cuvée – Fransa / France (550 kcal) Olgun meyve ve füme dokunuşlar. Mature fruit and smoky accents. (10-12 °C)		40.000 TL
---	--	-----------

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

EGE / MARMARA BÖLGESİ
AEGEAN / MARMARA REGION

Kavaklıdere Egeo – Denizli (115 kcal) 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 (120 / 600 kcal) 590 TL 2.700 TL
Şeftali ve greylift; Provence stili, sek ve narin.
Peach and grapefruit; Provence style, bone-dry and delicate.
(8-10 °C)

Urla Serendias K. Karası, Pinot Noir – İzmir (120 / 600 kcal) 690 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 (575 kcal) 3.600 TL
Yabancı çilek ve kavun aromaları; yumuşak ve diri.
Wild strawberry and melon aromas; soft and vibrant.
(8-10 °C)

Sevilen Innocent Angel – İzmir (102 kcal / 510 kcal) 880 TL 4.200 TL
Burunda zarif kan portakalı, taze çilek ve hafif narenciye notaları;
damakta ipeksi dokulu, canlı asiditeli ve mineral bitişli dengeli bir roze şarap.
Elegant blood orange, fresh strawberry and subtle citrus notes on the nose;
well-balanced rose wine with a silky texture, lively acidity and a mineral finish on the
palate (8°C – 10°C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Casal Mendes Baga – Portekiz / Portugal (125 / 600 kcal) 510 TL 2.300 TL
Hafif gazlı pétillant ve tatlımsı kırmızı meyveler.
Slightly sparkling pétillant with sweet red fruit notes.
(6-8 °C)

Piccini Pinot Grigio Blush – İtalya / Italy (575 kcal) 3.200 TL
Narin çiçeksi aromalar ve yeşil elma dokunuşları.
Delicate floral aromas and subtle hints of green apple.
(8-10 °C)

Lamberti Pinot Grigio Blush – İtalya / Italy (115 / 575 kcal) 750 TL 3.500 TL
Narin şeftali tonlarında renk; canlı çilek, ahududu notaları
ve ferahlatıcı mineral bitiş.
Pale peach color with vibrant strawberry and raspberry notes,
finishing with a crisp mineral texture.
(8-10 °C)



BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay 3.800 TL
Arjantin / Argentina (600 kcal)
Beyaz çiçekler, şeftali ve hafif meşe dokunuşu.
White flowers, peach and a hint of oak. (10-12 °C)

Alamos Chardonnay – Arjantin / Argentina (120 / 600 kcal) 600 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 (575 kcal) 2.500 TL
Canlı narenciye ve beyaz çiçekler; ferah.
Bright citrus and white blossoms; fresh. (8-10 °C)

Lermonos Rindera Bornova Misketi – İzmir (575 kcal) 2.500 TL
Tropikal meyve ve yasemin; aromatik.
Tropical fruit and jasmine; highly aromatic. (8-10 °C)

Kuzubağ Narince, Chardonnay – Denizli (600 kcal) 2.600 TL
Sarı meyveler ve hafif tereyağimsı dokunuş.
Yellow fruits with a hint of butter. (10-12 °C)

LA Mon Reve Chardonnay, Chenin Blanc – İzmir (120 / 600 kcal) 580 TL 2.650 TL
Egzotik meyve ve çiçek balı notaları.
Exotic fruit and honey notes. (10-12 °C)

Usca Sonnet 116 Chardonnay, Viognier – İzmir (600 kcal) 2.700 TL
Kayısı ve fındık notaları; dolgun damak.
Apricot and hazelnut notes; full on the palate. (10-12 °C)

Taşev Sauvignon Blanc – Denizli (105 kcal / 525 kcal) 580 TL 2.650 TL
Burunda canlı narenciye ve taze biçilmiş çimen notaları; damakta mineral dokunuşlu, yüksek asiditeli gevrek bir bitiş.
Vibrant citrus and freshly cut grass notes on the nose; a crisp finish with a mineral touch and high acidity on the palate (7°C – 10°C)

Taşev Viognier – Denizli (123 / 615 kcal) 580 TL 2.650 TL
Burunda zengin kayısı, şeftali ve beyaz çiçek notaları; damakta dolgun, yağlı dokulu ve dengeli bir asidite ile uzun bitiş.
Rich apricot, peach and white flower notes on the nose; full-bodied with a luscious texture and balanced acidity on a lingering palate (8°C – 10°C)

Sevilen İsabey Bornova Misketi – İzmir (116 kcal / 580 kcal) 580 TL 2.650 TL
Burunda hanımeli, bergamot, ıhlamur ve gül notalarının; damakta şeftali aromalarıyla birleştiği canlı, orta gövdeli ve uzun bitişli bir beyaz şarap.
Aromatic honeysuckle, bergamot, linden, and rose notes on the nose; a lively, medium-bodied white wine with peach flavors and a lingering finish on the palate (8°C – 10°C)

EGE BÖLGESİ /
AEGEAN REGION

Sevilen Plato Emir – Denizli (102 kcal / 510 kcal) Burunda taze narenciye, yeşil elma ve belirgin beyaz çiçeksi notalar; damakta yüksek asidite, mineral ön planda ve canlı ferahlatıcı bir bitiş. Fresh citrus, green apple and distinct floral notes on the nose; high acidity, mineral-driven with a lively and refreshing finish on the palate (7°C – 10°C)	620 TL	2.900 TL
Sevilen 900 Fumé Blanc – Denizli (118 kcal / 590 kcal) Burunda entegre meşe fıçı aromaları, hafif is, ananas, vanilya ve tropikal meyve notaları; damakta gövdeli, yağlı dokulu, diri asiditeli ve zengin bir bitiş. Integrated oak aromas, subtle smoke, pineapple, vanilla and tropical fruit notes on the nose; full-bodied with a creamy texture, crisp acidity and a rich finish on the palate (10°C – 11°C)	1.030 TL	4.900 TL
Urla Sauvignon Blanc – İzmir (575 kcal) Taze biçilmiş ot ve yeşil elma; mineral. Freshly cut grass and green apple; mineral. (8-10 °C)		2.750 TL
Yedibilgiler Anaxagoras Chardonnay – Aydın (600kcal) Olgun elma ve armut; kremsi bitiş. Ripe apple and pear; creamy finish. (10-12 °C)		2.900 TL
Prodom Chardonnay – Aydın (600 kcal) Tropikal meyveler ve vanilya nüansları. Tropical fruits and vanilla nuances. (10-12 °C)		3.000 TL
Statera Fumé Blanc – İzmir (120 / 600 kcal) İsli notalar ve narenciye; gövdeli. Smoky notes and citrus; structured. (10-12 °C)	650 TL	3.000 TL
Sevilen İsabey Sauvignon Blanc – İzmir (115 / 575 kcal) Kuşkonmaz ve yeşil erik aromaları. Asparagus and green plum aromas. (8-10 °C)	690 TL	3.200 TL
Urla Chardonnay – İzmir (130 / 625 kcal) Sarı meyve ve hafif füme tonlar; zarif. Yellow fruit and light smoky tones; elegant. (10-12 °C)	720 TL	3.350 TL
Nif Bağları Bornova Misket – İzmir (575 kcal) Gül ve şeftali aromaları; taze bitiş. Rose and peach aromas; fresh finish. (8-10 °C)		3.500 TL
LA Consensus Chardonnay – İzmir (575 kcal) Karamel ve olgun meyve; tam gövdeli. Caramel and ripe fruit; full-bodied. (12-14 °C)		4.900 TL
Sevilen Premium Chardonnay – İzmir (660 kcal) Vanilya, tereyağı ve olgun sarı meyve notaları; fıçı dokunuşlu ve uzun bitişli. Notes of vanilla, butter, and ripe yellow fruits; oaked with a long finish. (10-12 °C)		4.100 TL

MARMARA BÖLGESİ /
MARMARA REGION**Doluca Sarafin Sauvignon Blanc – Çanakkale** (575 kcal)

3.500 TL

Çarkıfelek meyvesi ve greyfurt; aromatik.

Passion fruit and grapefruit; aromatic. (8-10 °C)

Chamlıja Reisling – Kırklareli (575 kcal)

3.550 TL

Yeşil elma ve belirgin mineral notaları.

Green apple with distinct petrol notes. (8-10 °C)

ULUSLARARASI /
INTERNATIONAL**Santa Helena Sauvignon Blanc**

3.000 TL

– Şili / Chile (575 kcal)

Limon kabuğu ve bitkisel notalar.

Lemon zest and herbal notes. (8-10 °C)

Casillero Del Diablo Chard.

3.200 TL

/ Sauv. Blanc – Şili / Chile (600 kcal)

Taze meyve ve dengeli asidite.

Fresh fruit and balanced acidity. (8-10 °C)

Montes Classic Sauvignon Blanc

4.000 TL

– Şili / Chile (575 kcal)

Yoğun greyfurt ve ananas notaları.

Intense grapefruit and pineapple notes. (8-10 °C)

Ca Dei Frati Lugana – İtalya / Italy (600 kcal)

4.300 TL

Beyaz çiçek ve kayısı; bademsi bitiş.

White flowers and apricot; almond finish. (10-12 °C)

Bertani Soave Blanc DOC – İtalya / Italy (600 kcal)

4.500 TL

Mürver çiçeği ve armut; dengeli.

Elderflower and pear; balanced. (10-12 °C)

Pascale Jollivet Sancerre – Fransa / France (600 kcal)

5.400 TL

Saf mineralite, çakmak taşı ve zarafet.

Pure minerality, flint, and elegance. (10-12 °C)

Jean-Marc Brocard Chablis

6.700 TL

– Fransa / France (600 kcal)

Yeşil elma ve deniz kabuğu mineralitesi.

Green apple and seashell minerality. (10-12 °C)

KIRMIZI ŞARAPLAR /
RED WINESARJANTİN SEÇKİLERİ /
ARGENTINA SELECTION

Catena Malbec – Arjantin / Argentina (140 / 700 kcal) 750 TL 3.500 TL
Kadifemsi tanenler; siyah meyve ve vanilya uyumu.
Velvety tannins; harmony of black fruit and vanilla. (16-18 °C)

Alamos Malbec – Arjantin / Argentina (140 / 700 kcal) 950 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 6.500 TL
– **Arjantin / Argentina** (750 kcal)
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 4.200 TL
– **Arjantin / Argentina** (700 kcal)
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 Malbec 4.200 TL
– **Arjantin / Argentina** (725 kcal)
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 (675 kcal) 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, 3.400 TL
Rebo – İzmir (725 kcal)
Koyu renkli meyveler ve güçlü gövde; aromatik ve derin.
Dark berries and strong body; aromatic and deep. (16-18 °C)

Nif Bağları Sangiovese – İzmir (130 / 650 kcal) 730 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 WINESEGE BÖLGESİ /
AEGEAN REGION

Sevilen Taşev Grenache – Denizli (630 kcal) Yüksek rakımlı bağlardan; taze çilek, ahududu ve hafif baharat notaları. Canlı, ferahlatıcı, zarif asidite ve dengeli bitiş. From high-altitude vineyards; notes of fresh strawberry, raspberry, and light spice. Lively, refreshing, elegant acidity with a balanced finish. (14-16°C)	3.200 TL
Sevilen Vendage 79 – Denizli (125 kcal / 625 kcal) Burunda olgun siyah meyve, bitter çikolata ve tatlı baharat notaları; damakta gövdeli, yoğun tanenli ve diri asiditeli rüstik bir bitiş. Ripe black fruits, chocolate and sweet spice notes on the nose; full-bodied with dense tannins and a lively acidity on a rustic palate. (16°C – 18°C)	1.030 TL 4.900 TL
Sevilen Plato Öküzgözü – Denizli (116 kcal / 580 kcal) Burunda canlı böğürtlen, mürdüm eriği ve hafif çikolata notaları; damakta gövdeli, olgun ve esnek tanenli, yumuşak ve rahat içimli bir kırmızı bitiş. Vibrant blackberry, damson plum and subtle chocolate notes on the nose; full-bodied with mature and supple tannins, leaving a soft and smooth red finish on the palate (16°C – 18°C)	620 TL 2.900 TL
Sevilen 900 Cabernet Sauvignon – Denizli (126 / 630 kcal) Siyah ve kırmızı meyve, tatlı baharat ve kakao çağrışımları; gövdeli, yüksek tanenli ve uzun bitişli. Notes of black and red fruits, sweet spices, and cocoa; full-bodied with high tannins and a long finish. (16-18 °C)	870 TL 4.100 TL
Sevilen Centum Syrah – Denizli (640 kcal) Koyu bordo tonlarında; baharlı ve topraklı bukeler, siyah meyve, füme et ve belirgin tanen yapısı Deep burgundy hues; spicy and earthy bouquets, black fruits, smoked meat, and structured tannins. (16-18 °C)	4.700 TL
Sevilen Magnesia Cabernet Franc – Denizli (123 / 615 kcal) Lacivert röfleli koyu bordo tonları; siyah meyve, bitter çikolata ve tatlı baharat notaları; güçlü tanenli ve çok uzun bitişli Deep burgundy with navy hues; notes of black fruit, dark chocolate, and sweet spices; bold tannins with a very long finish. (16-18 °C)	920 TL 4.350 TL
Taşev Grenache – Denizli (116 kcal / 580 kcal) Burunda olgun kırmızı kiraz, çilek ve hafif baharat notaları; damakta yumuşak tanenli, orta gövdeli ve meyvensi bir bitiş. Ripe red cherry, strawberry and subtle spice notes on the nose; soft tannins, medium-bodied with a fruity finish on the palate. (14°C – 16°C)	930 TL 4.400 TL
Yanık Ülke Merlot – Manisa (123 / 620 kcal) Yakut renkli; burunda vişne, çilek aromaları, damakta hafif volkanik mineral doku ve karabiber notaları. Ruby colored; aromas of sour cherry and strawberry on the nose, with a light volcanic mineral texture and hints of black pepper. (16-18 °C)	700 TL 3.250 TL
Selendi Morali Bordeaux Blend – Manisa (630 kcal) Vişne ve tütün notaları; dengeli tanen ve gövde. Sour cherry and tobacco notes; balanced tannin and body. (16-18 °C)	3.400 TL
Usca Sonnet 23 Foça Karası, Shiraz – İzmir (700 kcal) Baharatlı ve orman meyveli; yerel üzüm dokunuşuyla özgün. Spicy and forest berries; authentic with a touch of local grapes. (16-18 °C)	3.450 TL



KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Yedibilgiler Phytagoras Kupaj – Aydın (725 kcal)	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 (675 kcal)	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 (725 kcal)	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, Cabernet Franc – Aydın (750 kcal)	4.100 TL
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 (140 / 700 kcal)	610 TL	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 (140 / 700 kcal)	650 TL	3.000 TL
Erik ve böğürtlen notaları; yumuşak tanenli ve etli. Plum and blackberry notes; soft tannins and fleshy. (16-18 °C)		
Doluca Alçıtepe Cab. Sauv., Shiraz– Çanakkale (725 kcal)		4.950 TL
Meşe, vanilya ve olgun siyah meyve; güçlü ve dengeli. Oak, vanilla and ripe black fruit; powerful and balanced. (18-20 °C)		
Chamlija Nevi Şahsına Münhasır – Kırklareli (750 kcal)		5.400 TL
Sedir, tütün ve yoğun siyah kuş üzümü; kompleks ve gövdeli. Cedar, tobacco and intense black currant; complex and full-bodied. (18-20 °C)		

KIRMIZI ŞARAPLAR /
RED WINES

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Santa Helena Cabernet Sauvignon – Şili / Chile (675 kcal)		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 (135 / 675 kcal)	670 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 (700 kcal)		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 (135 / 675 kcal)	770 TL	3.600 TL
Yumuşak ve meyvemsi; hafif baharat dokunuşlu. Soft and fruity; with a touch of mild spice. (16–18 °C)		
Jaffelin Pinot Noir – Fransa / France (625 kcal)		3.950 TL
Kırmızı meyveler ve topraksı notalar; zarif ve düşük tanenli. Red fruits and earthy notes; elegant with low tannins. (14–16 °C)		
Montes Reserva Malbec – Şili / Chile (700 kcal)		4.000 TL
Böğürtlen ve hafif çiçeksi; yoğun ve kalıcı meyvemsi yapı. Blackberry and slightly floral; intense and persistent fruitiness. (16–18 °C)		
Nebbiolo d’Alba Roccheri DOCG – İtalya / Italy (725 kcal)		4.400 TL
Gül ve tarçın notaları; yüksek asidite ve güçlü tanen. Rose and cinnamon notes; high acidity and strong tannins. (18–20 °C)		
Meritxell Palleja “Nita” Priorat – İspanya / Spain (750 kcal)		5.000 TL
Mineral ve siyah meyve; gövdeli ve karakteristik İspanyol. Mineral and black fruit; full-bodied and characteristic Spanish. (16–18 °C)		
Elderton Family Estate Shiraz – Avustralya / Australia (775 kcal)		5.700 TL
Koyu çikolata ve karabiber; çok güçlü ve zengin meyveli. Dark chocolate and black pepper; very powerful and rich fruitiness. (18–20 °C)		
Marchesi Di Barolo, Barbaresco Tradizione – İtalya / Italy (775 kcal)		6.900 TL
Kuru meyveler ve trüf; kompleks, asil ve çok katmanlı. Dried fruits and truffle; complex, noble and multi-layered. (18–20 °C)		
Louis Bernad Chateaufeuf Du Pape – Fransa / France (775 kcal)		12.000 TL
Provence otları ve kırmızı meyve; zengin ve ihtişamlı. Provence herbs and red fruit; rich and majestic. (18–20 °C)		



TATLI & YARI TATLI ŞARAPLAR / SEMI-SWEET WINES



EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

La - Passito – İzmir, Torbalı (1150 kcal) 2.050 TL
Bal ve kurutulmuş kayısı; konsantre ve tatlı bitiş.
Honey and dried apricot; concentrated and sweet finish. (8-10 °C)

Kavaklıdere – Sultaniye – Denizli (850 kcal) 2.050 TL
Taze beyaz meyve ve çiçek notaları; hafif tatlı.
Fresh white fruit and floral notes; lightly sweet. (6-8 °C)

Urla – Symposium – İzmir, Urla (160 / 800 kcal) 520 TL 2.350 TL
Egzotik meyveler ve taze çiçekler; hafif ve dengeli.
Exotic fruits and fresh flowers; light and well-balanced. (6-8 °C)

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

Catena Malbec (140 / 700 kcal) ☆ 🍷 750 TL 3.500 TL
Arjantin, Mendoza

Alamos Malbec (140 / 700 kcal) ☆ 🍷 900 TL 4.500 TL
Arjantin, Mendoza

Terrazas de los Andes Grand Malbec (750 kcal) ☆ 🍷 6.500 TL
Arjantin / Argentina

Terrezas de los Andes Malbec (700 kcal) ☆ 🍷 4.200 TL
Arjantin / Argentina

Suvla Malbec (140 / 700 kcal) 🍷 610 TL 3.000 TL
Çanakkale

Likya Malbec (140 / 700 kcal) 550 TL 2.800 TL
Antalya

Montes Reserva Malbec (700 kcal) 🍷 4.000 TL
Şili / Chile



COMENSA

İMZA KOKTEYLLER / SIGNATURE COCKTAILS (So) (A) (G)

Co Fashioned (185 kcal) Bourbon viski, kök bitkiler, Angostra bitter Bourbon whiskey, root vegetables, Angostura bitters	950 TL
Salted Co (240 kcal) Smirnoff Votka, tuzlu karamel, yaseminli kayısı kreması Smirnoff Vodka, salted caramel, apricot jasmine cream	950 TL
Co Mintsä (181 kcal) Nane infüze Rosso Vermut, Campari, tekila, mezcal, tütüsü Mint-infused Rosso Vermouth, Campari, tequila, mezcal, smoke	950 TL
Co Bread (200 kcal) Cin, zencefil, limon, zencefilli çörek karameli (gingerbread) Gin, ginger, lemon, gingerbread caramel	950 TL
Co Jalapeno (190 kcal) Tekila, jalapeno biberi, koruk suyu, limon Tequila, jalapeño pepper, verjuice, lemon	950 TL
Co Lavander (200 kcal) Viski, tütülenmiş lavanta, turunc karışımı Whiskey, smoked lavender, citrus blend	850 TL

ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

Aperol Spritz (242 kcal) Ruffino Prosecco, Aperol, soda Ruffino Prosecco, Aperol, sparkling water	875 TL
Cosmopolitan (165 kcal) Smirnoff Votka, portakal likörü, kızılık suyu, limon suyu Smirnoff Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lemon juice	850 TL
Whiskey Sour (190 kcal) Jack Daniel's Viski, taze limon suyu, şeker şurubu, vegan köpürtücü Jack Daniel's Whiskey, fresh lemon juice, simple syrup, vegan foamer	850 TL
Margarita (180 kcal) Casamigos Tekila, portakal likörü, taze misket limonu Casamigos Tequila, orange liqueur, fresh lime juice	850 TL

ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

Espresso Martini (210 kcal) Smirnoff Votka, espresso, kahlua kahve likörü Smirnoff Vodka, espresso, kahlua	825 TL
Moscow Mule (175 kcal) Smirnoff Votka, zencefil gazozu, taze misket limonu Smirnoff Vodka, ginger ale, fresh lime juice	825 TL
Long Island Ice Tea (290 kcal) Smirnoff Votka, Casamigos Tekila, Havana Club, Tanquary Cin, portakal likörü, limon suyu, Coca Cola Smirnoff Votka, Casamigos Tekila, Havana Club, Tanquary Cin, orange liquer, lemon juice, Coca Cola	875 TL
Dry Martini (140 kcal) Tanqueray Dry Cin, Dry Vermut, zeytin veya limon kabuğu Tanqueray Dry Gin, Dry Vermuth, olive or lemon twist	900 TL

ALKOLLÜ İÇECEKLER / SPIRITS (A)

RAKİ (A)	5 cl	9 cl
Yeni Rakı (100 / 200 kcal)	320 TL	540 TL
Yeni Rakı Âlâ (105 / 210 kcal)	460 TL	780 TL
Tekirdağ Rakı (100 / 200 kcal)	340 TL	580 TL
Tekirdağ Gold (100 / 200 kcal)	410 TL	700 TL
Tekirdağ Göbek (102 / 204 kcal)	430 TL	730 TL
Efe Yaş Üzüm (100 / 200 kcal)	340 TL	580 TL
Kulüp Rakı Delüks (112 / 224 kcal)	540 TL	920 TL
Beylerbeyi Göbek (100 / 200 kcal)	480 TL	650 TL
Sarı Zeybek 3 Meşe (100 / 200 kcal)	425 TL	850 TL
Sarı Zeybek Orijinal (100 / 200 kcal)	390 TL	660 TL
Sarı Zeybek Yaş Üzüm (100 / 200 kcal)	410 TL	700 TL

VOTKA / VODKA (A)	4 cl	8 cl
Smirnoff Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Absolut Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Stolichnaya Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Ketel One (89 / 178 kcal)	650 TL	1.200 TL
Belvedere (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Grey Goose (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL
Beluga (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL
Tito's (89 / 178 kcal)	775 TL	1.400 TL

TEKİLA & MEZCAL /TEQUILA & MEZCAL (A)	4 cl	8 cl
Don Julio Blanco (85 / 170 kcal)	750 TL	1.400 TL
Don Julio Reposado (85 / 170 kcal)	850 TL	1.500 TL
Don Julio Anejo (85 / 170 kcal)	900 TL	1.600 TL
Casamigos Blanco (89 / 178 kcal)	700 TL	1.300 TL
Casamigos Reposado (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Casamigos Anejo (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Casamigos Mezcal (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Patron Anejo (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL

CİN / GIN (A)	4 cl	8 cl
Beefeater (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Gordon's (83 / 166 kcal)	600 TL	1.100 TL
Tanqueray (96 / 192 kcal)	750 TL	1.400 TL
Tanqueray No: 10 (105 / 210 kcal)	1.100 TL	2.200 TL
Bombay Sapphire (98 / 196 kcal)	750 TL	1.400 TL
Hendrick's (98 / 196 kcal)	750 TL	1.400 TL
Monkey 47 (106 / 212 kcal)	900 TL	1.700 TL
Roku Gin (105 / 210 kcal)	725 TL	1.350 TL

VİSKİ / WHISKEY (G)

IRISH (G)	4 cl	8 cl
Jameson (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Tullamore (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
BOURBON & TENNESSEE (G)	4 cl	8 cl
Jim Beam (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Jack Daniel's (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Gentleman Jack (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Bulleit Bourbon (101/ 202 kcal)	950 TL	1.900 TL
Woodford Reserve (97 / 194 kcal)	1.400 TL	2.650 TL
RYE (G)	4 cl	8 cl
Canadian Club (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Woodford Rye (101 / 202 kcal)	750 TL	1.400 TL
JAPANESE (G)	4 cl	8 cl
The san -in (93 / 186 kcal)	825 TL	1.550 TL
The Chita (96 / 192 kcal)	975 TL	1.950 TL
Kamiki (108 / 216 kcal)	1.300 TL	2.100 TL
Hibiki (96 / 192 kcal)	2.000 TL	3.200 TL
ROM / RUM (A) (G)	4 cl	8 cl
Malibu (76 / 152 kcal)	500 TL	900 TL
Havana Club 3 Anos (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Bacardi Carta Blanca (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Zacapa (92 / 184 kcal)	900 TL	1.700 TL

VİSKİ / WHISKEY (G)

SCOTCH BLENDED & SINGLE MALT (G)

	4 cl	8 cl
Johnnie Walker Red Label (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Johnnie Walker Black Label (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Johnnie Walker Gold Label (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Johnnie Walker Blue Label (89 / 178 kcal)	1.900 TL	3.700 TL
Chivas Regal 12 y.o (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Chivas Regal 18 y.o (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Chivas Regal 25 y.o (89 / 178 kcal)	1.600 TL	3.200 TL
Cardhu 12 y.o (89 / 178 kcal)	650 TL	1.200 TL
Talisker 10 y.o (102 / 204 kcal)	800 TL	1.500 TL
Lagavulin 12 y.o (125 / 250 kcal)	600 TL	1.100 TL
Lagavulin 16 y.o (96 / 192 kcal)	900 TL	1.700 TL
Glenlivet 12 y.o (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Glenmorangie Lasanta (96 / 192 kcal)	600 TL	1.100 TL
Macallan 18 y.o (96 / 192 kcal)	1.300 TL	2.450 TL
Monkey Shoulder Original (89 / 178 kcal)	800 TL	1.500 TL
Monkey Shoulder Smokey (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL

YEMEK SONRASI / DIGESTIVES (A) (G)

	4 cl	8 cl
Jägermeister (103 / 206 kcal)	500 TL	900 TL
Limoncello (115 / 230 kcal)	500 TL	900 TL

KONYAK / COGNAC (A) (G)

	4 cl	8 cl
Hennessy VS (96 / 192 kcal)	800 TL	1.500 TL
Remy Martin VSOP (96 / 192 kcal)	1.150 TL	2.200 TL
Hennessy XO (98 / 196 kcal)	2.800 TL	5.500 TL

LİKÖR / LIQUEUR (A)

	4 cl	8 cl
Safari (85 / 170 kcal)	600 TL	1.100 TL
Chambord (105 / 210 kcal)	600 TL	1.100 TL
Amaretto (110 / 220 kcal)	600 TL	1.100 TL
Campari (80 / 160 kcal)	600 TL	1.100 TL
Kahlua (120 / 240 kcal)	600 TL	1.100 TL
Bailey's (130 / 260 kcal)	600 TL	1.100 TL

ALKOLSÜZ KOKTEYL / MOCKTAILS

Gracias (125 kcal) Kuzu kulağı, yeşil elma suyu, limon suyu, şeker şurubu Sorrel, green apple juice, lemon juice, symple syrup	650 TL
Caminito (80 kcal) Zencefilli gazoz, misket limonu, nane Ginger ale, lime, mint	650 TL
Bonita (Vit) (135 kcal) Ananas suyu, orman meyveleri, limon suyu Pineapple juice, forest fruits, lemon juice	650 TL

BİRALAR / BEER

Efes Pilsen Şişe 33 CL (139 kcal)	400 TL
Bomonti Filtresiz / Un Filtered 50 CL (220 kcal)	500 TL
Efes Glutensiz 50 CL / Gluten Free 50 CL (175 kcal)	500 TL
Miller 33 CL (132 kcal)	450 TL
Beck's 33 CL (125 kcal)	450 TL
Tuborg Gold 33 CL (142 kcal)	400 TL
Carlsberg (122 kcal)	550 TL
Corona (149 kcal)	600 TL

BİRALAR / BEER

Heineken 33 CL (132 kcal)	600 TL
Budweiser 33 CL (129 kcal)	600 TL
Erdinger 33 CL (145 kcal)	650 TL
Benediktiner Alkolsüz Bira (Alcohol-Free Beer) (82 kcal)	350 TL
Guinness Can 44 CL (154 kcal)	650 TL

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Ronnefeldt Çay Seçenekleri (2 kcal) Ronnefeldt Tea Selections (Sustainably Certified Product)	400 TL
Conbella Çay Seçenekleri (2 kcal) Conbella Tea Selections (Sustainably Certified Product)	250 TL
Kafeinsiz Kahve (5 kcal) Decaffeinated Coffee	300 TL
Espresso (3 kcal)	250 TL
Double Espresso (6 kcal)	300 TL
Türk Kahvesi (3 kcal) Turkish Coffee	260 TL
Çay (1 kcal) Turkish Tea	200 TL
Americano (5 kcal)	300 TL
Cappuccino (D) (90 kcal)	375 TL
Cafe Mocha (D) (230 kcal)	375 TL
Cafe Latte (D) (120 kcal)	375 TL
Buzlu Kahve (5 kcal) Iced Coffee	375 TL

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS

Şişe Su 33 CL (0 kcal) Bottle Water 33CL	120 TL
Şişe Su 75 CL (0 kcal) Bottle Water 75CL	180 TL
Maden Suyu (0 kcal) Sparkling Water 33CL	200 TL
Maden Suyu 75 CL (0 kcal) Sparkling Water 75 CL	250 TL
Schweppes Tonic (95 kcal)	215 TL
Red Bull Energy Drink (115 kcal)	375 TL
Perrier 33 CL (0 kcal)	250 TL
San Pellegrino 25 CL (0 kcal)	225 TL
San Pellegrino 75 CL (0 kcal)	300 TL
Coca Cola Original, Zero, Light (139, 0, 0 kcal)	260 TL
Sprite (142 kcal)	260 TL
Fanta (158 kcal)	260 TL
Ice Tea (99 kcal)	260 TL

**(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, (C) Celery, (L) Lupin, (Ms) Molluscs,
(Ssm) Sesame, (N) Nuts, (So) Sulphur Dioxide and Sulphites**

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.
Please inform our staff of any food allergies you may have.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.
Tüm fiyatlar 17.07.2026 tarihinde güncellenmiştir
All prices were updated on 17.07.2026



