COCKTAIL

SPESİYALLER / *SPECIALS*

(g) (s) (y) (sm) (kd)

SORRELCELLO ..... 850 TL
Cin, limoncello, kuzukulağı püresi, limon suyu, şeker şurubu
Gin, limoncello, sorrel puree, lemon juice, sugar syrup

SUMMIT ..... 880 TL
Konyak, ginger ale, zencefil, limon suyu, limonata özü ve salatalık
Cognac, ginger ale, ginger, lemon juice and cucumber

CHILI BOURBON ..... 850 TL
Bourbon viski, tarçın, acı biber, şeker şurubu, lemon juice
Bourbon whiskey, chili pepper, cinnamon, sugar syrup,

WHITE NEGRONI ..... 850 TL
Limoncello, cin, dry vermut
Limoncello, gin, dry vermouth

SNOOPY ..... 850 TL
Votka, Aperol, ananas suyu, lime suyu, şeker şurubu, çarkıfelek püresi
Vodka, Aperol, pineapple juice, lime juice, sugar syrup, passion puree

AMORE ..... 850 TL
Cin, limon suyu, beyaz şeftali püresi, şeker şurubu
Cin, lemon juice, white peach puree, sugar syrup

TOOTSIE ..... 850 TL
Cin, Archers, şeker şurubu, çarkıfelek püresi, taze çilekve frambuaz
Gin, Archers, sugar syrup, passion puree, strawberries, berry puree

KLASİKLER / *CLASSICS*

(g) (s) (y) (sm) (kd)

AMARETTO SOUR ..... 850 TL
Amaretto, bourbon viski, sweer & sour
Amaretto, bourbon whiskey, sweet & sour

NEGRONI ..... 850 TL
Campari, tatlı vermut, cin
Campari, sweet vermouth, gin

CHILI PASSION MARGARITA ..... 850 TL
Infuse tekila, Cointreau, limon suyu, çarkıfelek meyvesi püresi, chili biber suyu
Cointreau, infuse tequila, sugar syrup, passion puree, lemon juice and chili pepper

DRY MARTINI ..... 850 TL
Cin/Votka, Martini Dry ve limon kabuğu
Gin/Vodka, Martini Dry and lemon peel

MARGARITA ..... 850 TL
Tekila, Cointreau ve limon suyu
Tequila, Cointreau and lemon juice

OLD FASHION ..... 880 TL
Bourbon viski, Angostura Bitter, şeker
Bourbon whiskey, Angostura Bitter, sugar

ESPRESSO MARTINI ..... 850 TL
Espresso, vanilyalı vodka, kahve likörü, vanilya şurubu

PROSECCOLU / *PROSECCO*

(g) (s) (y) (sm) (kd)

APEROL SPRITZ ..... 850 TL
Aperol, prosecco, soda, dilim portakal
Aperol, prosecco, slice of orange, grapes and soda water

LIMONCELLO SPRITZ ..... 850 TL
Limoncello, prosecco, soda, dilim limon
Limoncello, prosecco, sparkling water, slice of lemon

FRENCH 75 ..... 850 TL
Cin, prosecco, şeker şurubu, limon suyu
Gin, prosecco, şeker şurubu, limon suyu

MASTICA MINT ..... 850 TL
Mastika, mürver çiçeği likörü, votka, prosecco, limon suyu
Mastica, elder flower liquer, vodka, prosecco, lemon juice

BELLINI ..... 850 TL
Prosecco ve şeftali püresi
Prosecco and peach puree

MIMOSA ..... 850 TL
Prosecco, Cointreau, taze portakal suyu
Prosecco, Cointreau, fresh orange juice

MOCKTAIL

GINGER FRESH ..... 450 TL
Taze zencefil, nane yaprağı, ginger ale, limon suyu
Fresh ginger, mint leaves,ginger ale, lemon juice

CHILLI PASSION ..... 450 TL
Çarkıfelek meyvesi püresi, chilli biber suyu, taze yaprak fesleğen, Sprite
Passion fruit puree, chilli peper, fresh basil leaves, Sprite

PASSION BERRY ..... 450 TL
Çarkıfelek ve frambuaz püresi, tarçınlı hibiskus çayı, limonata
Passion and berry puree, cinnamon infused hibiscus tea, lemonade

VIRGIN MOJITO ..... 450 TL
Misket limonu, taze nane yaprağı, esmer şeker, Sprite
Lime, fresh mint leaves, brown sugar, homemade lemonade, Sprite

ALCOLICI

VOTKA / *VODKA (5 cl)*

Absolut ..... 470 TL
Smirnoff ..... 470 TL
Belvedere ..... 1020 TL
Grey Goose ..... 1020 TL
Beluga ..... 1050 TL

VERMUT / *VERMOUTH (5 cl)*

Martini Bianco ..... 450 TL
Martini Extra Dry ..... 450 TL
Martini Rosso ..... 450 TL

DİJESTİF / *DIGESTIVE (5 cl)*

Grappa ..... 540 TL
Amaretto ..... 420 TL
Limoncello ..... 540 TL
Fernet Branca ..... 420 TL

LİKÖR / *LIQUEUR (5 cl)*

Bailey's ..... 450 TL
Malibu ..... 450 TL
Nane Likörü Mint Liqueur ..... 290 TL

TEKİLA / *TEQUILA (5 cl)*

Olmeca ..... 450 TL
Silver Patrón ..... 920 TL

VİSKİ / *WHISKY (5 cl)*

Jack Daniels ..... 620 TL
Jack Daniels Single Barrel ..... 780 TL
Jameson ..... 620 TL
Bulleit ..... 750 TL
Hibiki Japanese Harmony ..... 3200 TL
Hakushu Single Malt ..... 2500 TL
Monkey Shoulder ..... 670 TL
Talisker Single Malt 10 YO ..... 820 TL
Macallan 12 YO ..... 1500 TL
Aberlour 12 YO ..... 820 TL
Glenfiddich 12 YO ..... 720 TL
Glenfiddich 15 YO ..... 1200 TL
Glenfiddich 18 YO ..... 1400 TL
Johnny Walker Black Label ..... 620 TL
Johnny Walker Gold Label ..... 820 TL
Chivas Regal 12 YO ..... 620 TL
Chivas Regal 18 YO ..... 1200 TL
Chivas Regal Royal Salute ..... 3500 TL

KONYAK / *COGNAC (5 cl)*

Martell VS ..... 920 TL
Martell VSOP ..... 1300 TL
Martell XO ..... 3500 TL
Hennessy VS ..... 920 TL
Hennessy VSOP ..... 1300 TL
Hennessy XO ..... 3500 TL
Courvoisier VSOP ..... 1200 TL
Rémy Martin VSOP ..... 1200 TL

ROM / *RUM (5 cl)*

Havana Club ..... 450 TL
Captain Morgan ..... 450 TL

CİN / *GIN (5 cl)*

Gordon's ..... 450 TL
Hendrick's ..... 950 TL
Monkey 47 ..... 950 TL
Bombay Sapphire ..... 520 TL
+Tonic ..... +90 TL

WINE

KADEH BEYAZ ŞARAPLAR / *WHITE WINES BY GLASS*

7bilgeler Anaxagoras 2025, Denizli
Chardonnay ..... 810 TL

Famille Sichel Sau. Blanc 2024, Bordeaux
Sauvignon Blanc ..... 840 TL

Belfiore Pinot Grigio 2025, Veneto
Pinot Grigio ..... 810 TL

Prodom Narince 2022, Aydın
Narince ..... 790 TL

ŞİŞE BEYAZ ŞARAPLAR / *WHITE WINES BY BOTTLE*

Kellerei Kurtatsch Gewürztraminer 2022, Südtirol - Alto Adige
Gewürztraminer ..... 8600 TL

Louis Moreau Chablis 2022, Bourgogne
Chardonnay ..... 6500 TL

Planeta Etna Bianco 2020, Sicilia
Carricante ..... 5400 TL

Campalou Vouvray 2023, Loire
Chenin Blanc ..... 4500 TL

Markus Molitor Riesling 2021, Mosel
Riesling ..... 5200 TL

G. Mazzarello Gavi di Gavi 2022, Piemonte
Cortese ..... 7200 TL

Urla Chardonnay 2024, İzmir
Chardonnay ..... 4800 TL

Terre Rose Pinot Grigio 2023, Friuli
Pinot Grigio ..... 5200 TL

Ethereo Albarino 2021, Rias Baixas
Albarino ..... 6700 TL

Villa Carume Grillo 2024, Sicilia
Grillo ..... 4700 TL

Txomin Etxaniz Txakoli 2024, Getaria
Hondarrabi Zuri ..... 5600 TL

Cecchi Orvieto Classico 2023, Umbria
Procanico, Chardonnay, Trebbiano ..... 4500 TL

Mille 951 Gavi di Gavi 2022, Piemonte
Cortese ..... 3900 TL

Famille Sichel Sau. Blanc 2023, Bordeaux
Sauvignon Blanc ..... 4100 TL

Marqués De Riscal 2022, Rueda(Organic)
Verdejo ..... 3800 TL

Prodom Narince 2022, Aydın
Narince ..... 3800 TL

7bilgeler Khilon Sau. Blanc 2025, Denizli
Sauvignon Blanc ..... 3800 TL

Belfiore Pinot Grigio 2025, Veneto
Pinot Grigio ..... 3900 TL

7bilgeler Anaxagoras 2025, Denizli
Chardonnay ..... 3900 TL

KADEH BLUSH & ROSE ŞARAPLAR / *BLUSH & SWEET WINES BY GLASS*

Belfiore Blush 2025, Veneto
Pinot Grigio ..... 750 TL

Prodom Rose 2023, Aydın
Syrah, Merlot, Kalecik Karası ..... 750 TL

ŞİŞE BLUSH & ROSE ŞARAPLAR / *BLUSH & ROSE WINES BY BOTTLE*

Kuzubağ Rose 2024, Denizli
Çalkarası, Kalecik Karası ..... 3200 TL

Ni&Ce Rose 2024, Kilis
Syrah, Merlot ..... 2900 TL

Prodom Rose 2023, Aydın
Syrah, Merlot, Kalecik Karası ..... 3600 TL

Belfiore Blush 2025, Veneto
Pinot Grigio ..... 3600 TL

KADEH KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR / *SPARKLING WINES BY GLASS*

Radacini Sparkling Brut 2024, Moldova
Chardonnay, Sauvignon Blanc ..... 840 TL

CHAMPAGNE & PROSECCO

Radacini Sparkling Brut 2024, Moldova
Chardonnay, Sauvignon Blanc ..... 4100 TL

Moët & Chandon ..... 16000 TL

Santero Prosecco, Veneto .... 10000 TL

KADEH KIRMIZI ŞARAPLAR / *RED WINES BY GLASS*

Kuzubağ Haziran 2022, Denizli
Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz ..... 810 TL

Cecchi Chianti 2023, Toscana
Sangiovese ..... 980 TL

Prodom Cabernet Sauvignon 2021, Aydın
Cabernet Sauvignon ..... 840 TL

Ni&Ce Syrah 2022, Kilis
Primitivo ..... 750 TL

Kuzeybağ Öküzgözü 2023, Elazığ
Öküzgözü ..... 810 TL

WINE

ŞİŞE KIRMIZI ŞARAPLAR / *RED WINES BY BOTTLE*

Amarone Valpolicella 2011, Verona
Corvina Grossa, Rondinella ..... 28000 TL

Guido Barolo 2018, Piemonte
Nebbiolo ..... 19000 TL

Vietti Barbera D'alba Tre Vigne 2020, Piemonte
Barbera ..... 8700 TL

Bodegas Roda Sela 2021, Rioja Alta
Tempranillo, Garnacha, Graciano ..... 7800 TL

Planeta Etna Rosso 2022, Sicilia
Nerello Mascalese ..... 6900 TL

Chamlija Nev'i Şahsına Münhasır 2020
Cabernet Sauvignon, Merlot ..... 6700 TL

Pasquale Nebbiolo 2020, Piemonte
Nebbiolo ..... 6900 TL

Coppi Peucetico Primitivo 2020, Puglia
Primitivo ..... 4900 TL

Cecchi Chianti 2022, Toscana
Sangiovese ..... 4700 TL

Chateau Kalpak BBK 2021, Tekirdağ
Merlot, C. Sauvignon, C. Franc. .... 5100 TL

Urla Boğazkere 2023, İzmir
Boğazkere ..... 4700 TL

Prodom Petit Verdot 2022, Aydın
Petit Verdot ..... 3900 TL

Prodom Kalecik Karası 2023, Aydın
Kalecik Karası ..... 3900 TL

Dilé D.Rosso 2022, Piemonte
Barbera, Cabernet, Pinot Nero ..... 5200 TL

Ancilla Montepulciano 2020, Abruzzo
Montepulciano ..... 5200 TL

Tenuta Pepe I. Aglianico 2019, Campania
Aglianico, Merlot ..... 5200 TL

Prodom Cabernet Sauvignon 2021, Aydın
Cabernet Sauvignon ..... 4100 TL

Kuzubağ Haziran 2021, Denizli
Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz ... 3900 TL

Ni&Ce Syrah 2022, Kilis
Shiraz ..... 3600 TL

Kuzeybağ Öküzgözü 2022, Elazığ
Öküzgözü ..... 3900 TL

Gordias Cabernet Franc 2021, Ankara
Cabernet Franc ..... 2900 TL

Likya Boğazkere 2018, Antalya
Boğazkere ..... 3500 TL

BIRRA (g)

Tuborg Amber/Filtresiz 50 cl .... 480 TL
Guinness Draught 44 cl ..... 650 TL
Frederik IPA 35 cl ..... 540 TL
Peroni 33 cl ..... 540 TL
Tuborg Gold 33 cl ..... 460 TL
Gara Guzu Ale 33 cl ..... 490 TL
Carlsberg 33 cl ..... 470 TL

ALTRE BEVANDE

SOĞUK İÇECEKLER / *COLD BEVERAGES*

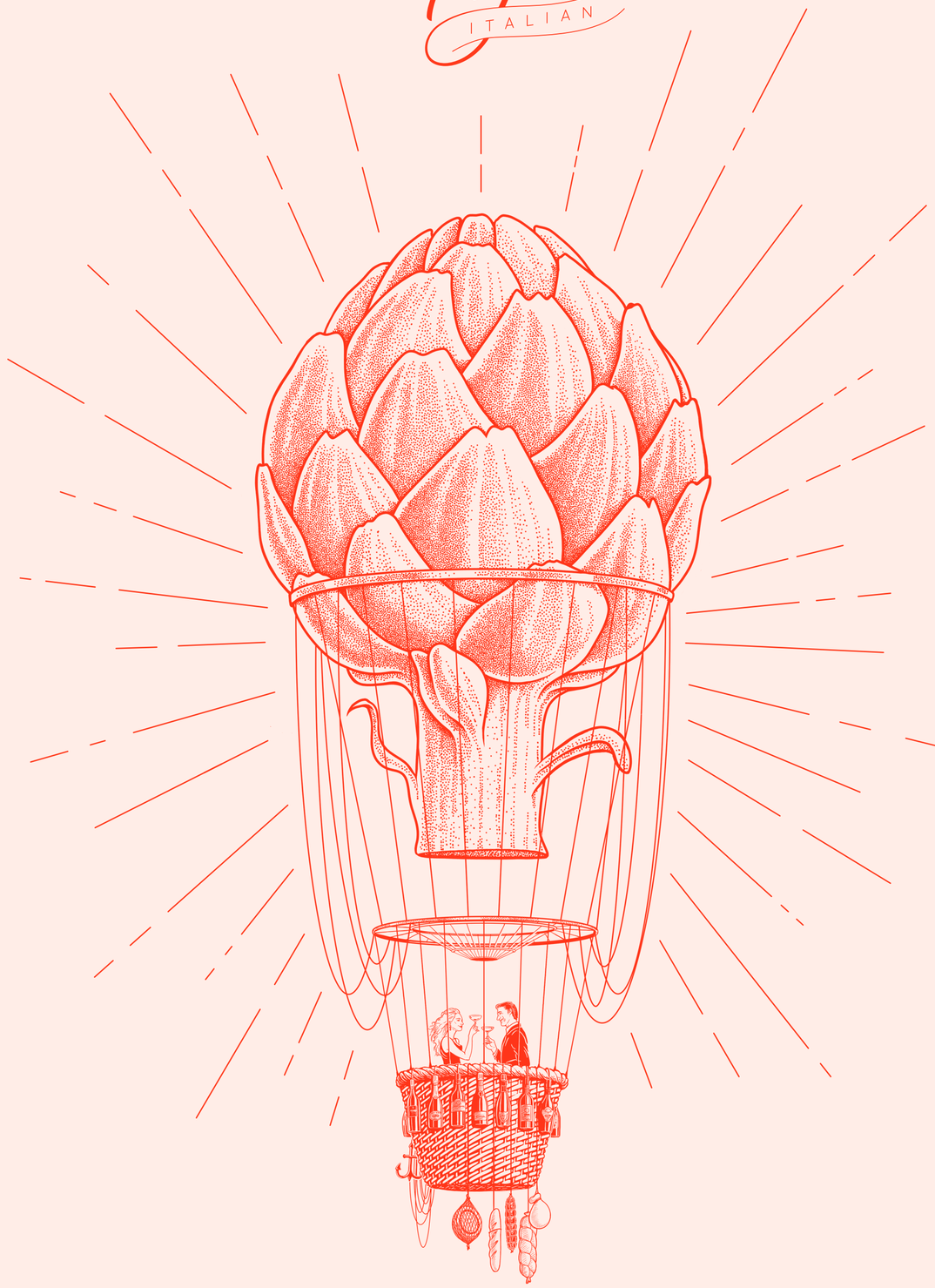
Cam Şişe Su 330 ml / 750ml . 85 / 170 TL
Still Water
Maden Suyu 250 ml ..... 110 TL
Sparkling Water
Avoya Maden Suyu 750 ml ..... 190 TL
Sparkling Water 750 ml
Coca-Cola, Sprite, Fanta 330 ml .. 180 TL
Uzay Cola 250 ml ..... 140 TL
Ev Yapımı Limonata ..... 330 TL
Homemade Lemonade
Taze Portakal Suyu ..... 350 TL
Fresh Orange Juice
Tonic / Ginger Ale ..... 270 TL

KAHVE & ÇAY / *COFFEE & TEA* (s)

Espresso Single / Double ... 175 / 250 TL
Americano ..... 260 TL
Cafe Latte / Cappuccino ..... 280 TL
Türk Kahvesi ..... 170 TL
Turkish Coffee
Demleme Çay ..... 85 TL
Turkish Tea

*Fiyatlarımıza kdv dahildir. Fiyat güncelleme tarihi: 06.11.2026. * VAT is included in the price. Price update date 06.11.2026*

Paps ITALIAN



— LIFE IS A COMBINATION OF MAGIC AND PASTA —
Federico Fellini



ANTIPASTI
BAŞLANGIÇLAR

COZZE MARINATE
(kd) (g) (s) (y) (b) (ys) (ku) (k) (a)
Acı biber, limon ve beyaz şarapla marine edilmiş midye, tereyağı, maydanoz ve bottarga ile
Black mussels marinated in white wine, chili and lemon, with garlic, butter, parsley and bottarga
- 790 TL -

POLPO ALLA GRIGLIA CON SALSA SALMORIGLIO
(g) (s) (kd)
Salmoriglio soslu tavada ızgara ahtapot bacağı, turp, karışık yeşillikler ve domates
Pan grilled octopus leg with salmoriglio sauce, mixed greens, raddish and cherry tomatoes
- 980 TL -

CAPRESE
(s) (kd)
Taze buffalo mozzarella, domates, pancar yaprağı, nar ekşili balzamik sos ile.
Fresh buffalo mozarella with tomatoes, beet leaves, basil, pomegranate molasses and balsamic vinegar
- 940 TL -

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO AIOLI
(kd) (g) (s) (sm) (y) (ku) (h) (sf)
Dana carpaccio, parmesan peyniri, kereviz, roka ve trüf aioli sos ile.
Beef carpaccio with parmesan cheese, celery, bread crumbs, rocket and truffle aioli sauce.
- 1200 TL -

ASPARAGI GRIGLIATI AL TARTUFO
(kd) (g) (s)
Taze trüflü tavada ızgara kuşkonmaz, bezelye ezmesi ve acibiber chutney
Pan grilled asparagus with fresh truffle, pea paste and chili pepper chutney
- 980 TL -

CEVICHE DI BRANZINO
(sm) (b) (kd)
Çiğ levrek ceviche, çili biber, kavrulmuş badem, zeytinyağı ve fesleğenli limon sos
Sea bass ceviche, chili pepper, roasted almonds, olive oil and basil lemon sauce
- 960 TL -

BURRATA POMODORI SECCHI
(s) (kd)
Taze buffalo burrata, tane karabiber, kurutulmuş domates ve zeytinyağı
Fresh buffalo burrata with sun dried tomatoes, fresh black pepper and olive oil
- 1150 TL -

PARMIGIANA DI MELANZANE
(s) (kd) (g) (y)
Parmesan ve scamorza peyniri ile doldurulmuş kızarmış patlıcan, domates sos ile
Fried eggplants stuffed with parmesan and scamorza cheese, served with tomato sauce
- 840 TL -

LE PIZZE
PIZZALAR

PIZZA NAPOLETANA
(g) (s) (kd)
Fior di latte mozzarella, san marzano domates sos, fesleğen ve zeytinyağı
Fior di latte mozzarella, san marzano tomato sauce, basil and olive oil.
- 820 TL -

QUATTRO FORMAGGI
(g) (s) (kd)
Dört peynirli pizza, mozzarella, gorgonzola, eski kaşar ve manchego ile.
Four cheese pizza with mozzarella, gorgonzola, manchego and aged cheese.
- 980 TL -

QUATTRO STAGIONI
(g) (s) (kd)
Dört mevsim pizza, domates sos, mantar, kuşkonmaz, rozbif ve siyah zeytin ile.
Four seasons pizza, tomato sauce, roast-beef, asparagus, mushroom and black olives.
- 1020 TL -

LA ROSSA CON PROSCIUTTO PARMA
(g) (s) (kd)
Domates sos, proscuitto,mantar ve mozzarella ile. (Domuz eti içerir)
Prosciutto crudo, tomato sauce,funghi and mozzarella cheese. (Contains pork)
- 1400 TL -

PIZZA CARPACCIO ARROSTO
(g) (s) (y) (h) (ku) (kd)
Domates sos, fırınlanmış dana carpaccio, çili biberi, mozzarella, renkli domates, roka, aioli avokado sos ile
Roasted beef carpaccio, chilli pepper, mozzarella, tomato medley, rocket salad, tomato sauce, aioli avocado sauce
- 1120 TL -

PIZZA TARTUFO
(g) (s) (kd)
Gorgonzola krema, porcini mantarı, mozzarella, trüf yağı, taze trüf mantarı
Gorgonzola cream, porcini mushroom, mozzarella, truffle oil and fresh truffle slices.
- 1400 TL -

PIZZA CON BRASATO
(g) (s) (kd)
Ricotta peyniri krema, mozzarella, barbekü sos dana kaburga, kapya biber ve kırmızı soğan. (Alkol içerir)
Ricotta cheese cream, mozzarella, braised rib with bbq sauce, red pepper and red onions. (Contains alcohol)
- 1180 TL -

PIZZA CON ASPARAGI E FUNGHI PORCINI
(g) (s) (b) (k) (kd)
Gorgonzola ve ricotta krema, porcini mantarı, kuşkonmaz, mozzarella, tane karabiber ve dağ kekiği
Gorgonzola and ricotta cream, porcini mushroom, asparagus, mozzarella, black pepper and oregano
- 960 TL -

PIZZA AI FRUTTI DI MARE E GORGONZOLA
(g) (s) (yş) (k) (kd)
Köz biberli ricotta sos, gorgonzola, karides, ahtapot, biber çutney, mor soğan, taze otlar, mozzarella ve rende lime
Roasted pepper and ricotta sauce, gorgonzola, shrimps, octopus legs, pepper chutney red onions,, fresh herbs, mozzarella and lemon zest
- 1180 TL -

LE PASTE
MAKARNALAR

FETTUCCINE VERDI
(g) (s) (ku) (y) (kd)
Ev yapımı ıspanaklı fettucine, adaçaylı tereyağı ve parmesan ile.
Homemade spinach fettuccine with butter sage and parmesan.
- 790 TL -

PENNE ALLA NORMA
(g) (s) (h) (sf) (ku) (kd)
Fesleğenli domates soslu penne, patlıcan,mozzarella ve parmesan peyniri ile.
Penne with basil tomato sauce, aubergine, parmesan and fresh mozzarella cheese.
- 860 TL -

CASARECCE CON PEPERONCINO E SPUGNOLE
(g) (s) (ku) (kd)
Kuzu göbeği mantarlı casarecce, lime, bal, karışık taze otlar, sarımsak,lime ve parmesan
Casarecce with morel mushrooms, lime, honey, mixed fresh herbs, garlic, lime and parmesan
- 920 TL -

GNOCCHI CON FUNGHI E TARTUFO
(g) (s) (kd) (sf)
Ev yapımı dört mantarlı gnocchi, krema, parmesan, taze trüf mantarı ile
Homemade four-mushroom gnocchi, cream, parmesan and fresh truffle slices
- 1450 TL -

LASAGNA NAPOLETANA
(g) (s) (kd) (y) (ku)
Geleneksel napolitan lazanya, parmesan, bolonez, domates sos.
Traditional neapolitan homemade lasagna with parmesan, bolognese & tomato sauce.
- 1050 TL -

SPAGHETTI CARBONARA CON TARTUFO
(g) (s) (y) (h) (sf) (ku) (kd)
Organik yumurta sarısı ve dana baconlı "Mancini" spaghetti, parmesan, karabiber ve ince kıyılmış siyah trüf mantarı ile.
"Mancini" spaghetti with organic egg yolk, bacon, parmesan, black pepper & black mnced truffle.
- 1080 TL -

CALAMARATA ALLA GENOVESE
(g) (s) (h) (sf) (ku) (kd)
Calamarata, 4 saat kısık ateşte beyaz şarap ve soğan ile pişirilmiş dana eti, parmesan ile.(Alkol içerir)
Calamarata pasta with 4 hour slow cooked white wine-braised beef shanks topped with parmesan cheese. (Contains alcohol)
- 1100 TL -

CASARECCE CON PUTTANESCA E STRACCIATELLA
(g) (s) (y) (ku) (kd)
San marzano domates soslu casarecce, zeytin, kapari, kuru domates, stracciatella peyniri, çili biber, parmesanile
Casarecce with san marzano tomato sauce, olives, capers, sun-dried tomatoes, chili peppers, stracciatella and parmesan cheese
- 890 TL -

SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE DE NOCI
(g) (s) (y) (ku) (sm) (kd)
Cevizli bolonez soslu spaghetti, sarımsak ve parmesan ile.
Spaghetti with bolognese sauce and walnuts, roasted garlic slices and parmesan.
- 980 TL -

LE INSALATE
SALATALAR

INSALATA DI CARCIOFI
(s) (kd)
Roka salatası, ince dilimlenmiş italyan baby enginar, kurutulmuş domates, parmesan peyniri, zeytinyağı limon sos ile.
Rocket salad with sliced italian baby artichokes, sun dried tomatoes, sliced parmesan cheese, olive oil and lemon dressing.
- 840 TL -

INSALATA DI PERE E GORGONZOLA
(s) (sm) (kd) (g) (sf)
Gorgonzola kremalı karamelize armut salatası, ıspanak, akdeniz yeşillikleri, babyıspanak, yaban mersini, file fındık, parmesan cipsi ve acılı avokado sos ile
Caramelized pear salad with Gorgonzola cream, baby spinach, mixed greens, blueberries, hazelnuts, parmesan tuile and avocado dressing
- 790 TL -

INSALATA DI BARBABIETOLE E MELE GRIGLIATE
(g) (ku) (kd)
Izgara ince dilimlenmiş elma, otlu pancar, yedikule marul, kuzu kulağı, reyhan, fesleğen, lime ve sirkeli beyaz balzamik sos
Grilled sliced apples, herb-infused beetroot, romaine lettuce, basil, mint, white balsamic sauce with lime and vinegar.
- 740 TL -

INSALATA RUCOLA PARMIGIANO E STRACCETTI
(s) (kd) (g)
Roka salatası, balzamik ile tavada ızgara edilmiş bonfile parçaları, taze çeri domates, parmesan peyniri ve balzamik sos ile.
Rocket salad with pan roasted sliced beef tenderloin, dried tomatoes topped with sliced parmesan and balsamic glace.
- 1100 TL -

INSALATA DI CARCIOFI CON SALSA AL MISO
(sm) (kd) (sf) (s)
Miso ve portakal soslu çanak enginar, italyan roka, kuzu kulağı, pırasa kıtırı, parmesan, balzamik ve trüf yağı
Artichoke hearts with miso and orange sauce, arugula, sorrel, leek crisp, parmesan, balsamic and truffle oil
- 790 TL -

INSALATA DI GAMBERI CON SALSA TERIYAKI
(sm) (kd) (g) (b) (sf) (k)
Yedikule marul ve polo rosso salatası, teriyaki soslu karides 90gr, kavrulmuş badem, pırasa kıtırı, kuru domates, kuzu kulağı ve teriyaki lime sos ile
Romaine lettuce and polo rosso salad, shrimp with teriyaki sauce 90gr, roasted almonds, sorrel, leek crisp, sun dried tomatoes, teriyaki and lime dressing
- 890 TL -

*Fiyatlarımıza kdv dahildir. Fiyat güncelleme tarihi: 06.11.2026. * VAT is included in the price. Price update date 06.11.2026

SPECIALI
SPESIYALLER

SPAGHETTI AL SUGO DI COZZE ALLA MARINARA
(g) (s) (b) (h) (sf) (y) (ys) (ku) (k) (kd)
Acı biber, limon ve beyaz şarapla marine edilmiş midyeli "Mancini" spaghetti, tereyağı, maydanoz ve bottarga ile
"Mancini" Spaghetti with black mussels marinated with white wine, chili and lemon, bottarga, parsley and garlic
- 1050 TL -

RAVIOLI AL TARTUFO
(g) (s) (y) (ku) (kd)
Porcini mantarı ve taze ricotta peynir dolgulu ev yapımı trüflü ravioli, parmesan peyniri sos ve taze siyah trüf mantarı dilimleri ile.
Homemade truffle ravioli stuffed withporcini mushroom and ricotta cheese with parmesan cheese sauce and fresh black truffle slices.
- 1450 TL -

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO NERO
(g) (s) (y) (ku) (kd)
Adaçayı ve sarımsaklı sotelenmiş porcini mantarlı risotto, taze trüf mantarı dilimleri ve parmesan peyniri ile (Alkol içerir)
Risotto with sauteed fresh porcini mushrooms, fresh truffle slices and parmesan cheese (Alkol içerir)
- 1750 TL -

RISOTTO DI COZZE E GAMBERI CON BOTTARGA
(g) (s) (b) (y) (ys) (ku) (k) (kd)
Siyah midye ve karidesli risotto, çeri domates, bottarga, limon kabuğu rendesi ile. (Alkol içerir)
Mussel and shrimp risotto with cherry tomato, bottarga, lemon zest and tomato sauce. (Contains alcohol)
- 1300 TL -

CALAMARATA ALLA CREMA DI BISQUE CON GAMBERI E MASCARPONE
(g) (s) (ys) (h) (sf) (ku) (k) (kd)
Bisque soslu calamarata, karides, konfit domates, mascarpone ve yeşil yağ ile
Calamarata with bisque sauce, shrimp, confit tomatoes, mascarpone and green oil
- 1100 TL -

I SECONDI
ANA YEMEKLER

POLLO PICCANTE AL LIMONE
(g) (s) (kd)
Limonlu tereyağı soslu 200 gr köy tavuğu, mantar ve parmesan kırıntıları, tavada ızgara sarımsaklı acılı baby havuç ve kuşkonmaz ile
Pan grilled organic chicken breast with lemon butter sauce, mushroom and parmesan crumbs, pan grilled chilli flavored baby carrots and asparagus
- 1480 TL -

RISOTTO CON OSSOBUCO
(g) (s) (ku) (kd)
Tereyağı ve parmesanlı risotto, kısık ateşte pişmiş kemikli 150 gr dana incik eti ile (alkol içerir)
Butter and parmesan risotto with 150 g slow-cooked braised veal shank (contains alcohol)
- 2100 TL -

TAGLIATA DI MANZO E TERIYAKI
(g) (sf) (kd)
Teriyaki sos ile marine edilmiş 180 gr bonfile dilimleri, fondant patates, baby havuç, ızgara kuşkonmaz ve kuzu göbeği mantarı ile.
Teriyaki marinated sliced 180 gr beef tenderloin served with pan grilled asparagus, fondant potatoes, baby carrot and morel mushroom.
- 2200 TL -

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA TERIYAKI
(g) (s) (sf) (b) (kd)
Kömürde ızgara ballı teriyaki 200 gr somon, karamelize pırasa, tavada sotelenmiş amasya elması, portakal, greyfurt, mor lahana ve salmoriglio ile
Charcoal-grilled 200 gr salmon with teriyaki sauce, caramelized leeks, pan-sautéed Amasya apples, oranges, grapefruits, red cabbage, and salmoriglio.
- 1900 TL -

DOLCI
TATLILAR

TIRAMISÙ
(g) (s) (y) (sm) (kd)
Şefin özel tarifi.
Chef's special recipe.
- 610 TL -

SORBET DUO
(g) (s) (y) (sm)
2 çeşit sorbe
A selection of 2 sorbets
- 580 TL -

CREME BRULEE DI BUFALA
(g) (s) (y) (kd)
Taze manda burrata peynirli creme brulee, vanilya, poşe armut ve balzamik sos ile (2 kişilik)
Creme brulee with fresh buffalo burrata cheese, vanilla, poached pear and balsamic sauce (For 2 ppl)
- 980 TL -

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO
(g) (s) (kd)
Orman meyveli panna cotta, orman meyveli sos ile
Panna cotta with fresh berries and berry sauce
- 590 TL -

AFFOGATO
(g) (s) (y) (sm) (kd)
Vanilyalı dondurmalı espresso, maraschino likörü ve file badem ile. (Alkol içerir)
Espresso served with vanilla ice cream, maraschino liqueur and sliced almonds. (Contains alcohol)
- 690 TL -

SGROPPINO AL LIMONE
(g) (s) (kd)
Votkalı ve limoncello likörlü limon sorbe kokteyli (Alkol içerir)
Lemon sorbet drink with vodka and limoncello (Contains alcohol)
- 690 TL -

APERITIF & CHARCUTERIE

Şarküteri ürünleri ev yapımı kıtır ekmek, üzüm ve reçel ile servis edilmektedir. *Charcuterie is served with homemade crispy bread, jam and grap*

ŞARKÜTERİ / *CHARCUTERIE*
(g) (s) (sm) (kd)

(YÜ) Kurutulmuş Et *Dry Aged Meat* - 480 TL -
(YÜ) Füme Rozbif *Smoked Roast Beef* - 480 TL -
(İÜ) Proscuitto Domuz eti içerir. *(Contains pork) (made in italy)* - 960 TL -
(YÜ) Kars Gravyer *"Kars" Gravier* - 420 TL -
(İÜ) Manchego *(made in spain)* - 480 TL -
(İÜ) Parmigiano 12 ay / *12 months (made in italy)* - 480 TL -
(YÜ) Kars Eski Kaşar *"Kars" Aged Cheese* - 420 TL -
(İÜ) Gorgonzola *(made in italy)* - 480 TL -
(YÜ) Buffalo Mozzarella 2 kişilik / *for 2* - 880 TL -

Şarküteri Tabağı *Charcuterie Platter* - 1500 TL -

BRSUCHETTA

BRUSCHETTA CON FORMAGGIO - 670 TL -
(s) (g) (kd) (sm)
Ekşi mayalı ekmek, manchego, zeytin, fındık, roka, parmesan
Sourdough bread, manchego, olive, hazelnuts, arugula

BRUSCHETTA AL TARTUFO NERO - 840 TL -
(s) (g) (kd)
Ekşi maya ekmek, mascarpone, mantar, taze trüf ve parmesan
Sourdough bread, mascarpone, mushroom, truffle and parmesan

BRUSCHETTA POMODORO - 590 TL -
(s) (g) (kd)
Kıtır ekmek, domates, sarımsak, mozzarella ve parmesan
Crispy flatbread, tomatoes, garlic, mozzarella and parmesan

(g) Gluten
(k) Kabuklular / *Crustaceans*
(y) Yumurta / *Egg*
(b) Balık / *Fish*
(yf) Yer Fıstığı / *Peanut*
(sf) Soya / *Soy*
(s) Süt Ürünleri / *Dairy Products*
(sm) Sert Kabuklu Meyveler / *Nuts*
(ku) Kereviz / *Celery*
(h) Hardal Ürünleri / *Mustard*
(st) Susam / *Sesame*
(ab) Acı Bakla / *Lupine*
(ys) Yumuşakça / *Mollusc*
(kd) Kükürt Dioksit ve Sülfitler / *Sulfur Dioxide*
(a) Alkol
(YÜ) Yerli üretim
(İÜ) İthal üretim