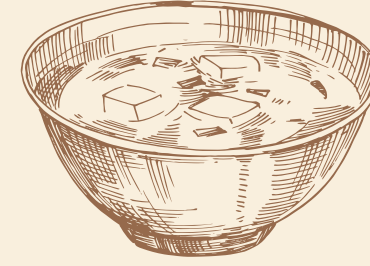




•BON APPETIT.



ÇORBALAR SOUPS.

Cioppino - 250₺

Midye ve karides çorbası
Soup with shrimps and mussels

Haftanın Özel Çorbası - 250₺

Special Soup of the Week



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR • STARTERS •



NEW

Somon Tataki - 695₺

Susam yağı ile mühürlenmiş norveç somon balığı, elmalı taze rezene salatası, narenciye yağı, ponzu sos

Norwegian salmon seared with sesame oil, fresh fennel salad with apples, citrus oil, ponzu sauce

Somon Roll - 590₺

Salmon Roll

Mozzarella, avokado, yengeç surimi, salatalık slays, narenciyeli labne kreması, pancar tozu, mikro filiz, baby mısır, golden elma, avokado ezmesi, portakal yağı, kırmızı havyar

Mozzarella, avocado, crab surimi, cucumber, citrus cream, beet powder, micro sprouts, baby corn, golden apple, avocado paste, orange oil, red caviar



Beef Tataki - 695₺

Mühürlenmiş dana bonfile, taze kuşkonmaz, sarımsak cips, mikro filiz, ponzu sos

Escalope of veal with pan searing, fresh asparagus, garlic chips micro sprout and ponzu dip

Ricotta & Domates - 540₺

Ricotta & Tomato

Ballı ricotta peyniri, bahçe domates, taze kuşkonmaz, kavrulmuş file badem, renkli kiraz domates, taze fesleğen, domates jel, Meksika biberi, domates vinigret sos

Honey ricotta cheese, garden tomatoes, fresh asparagus, roasted slivered almonds, colourful cherry tomatoes, fresh basil, tomato gel, Mexican pepper, tomato vinigret sauce

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR • STARTERS •



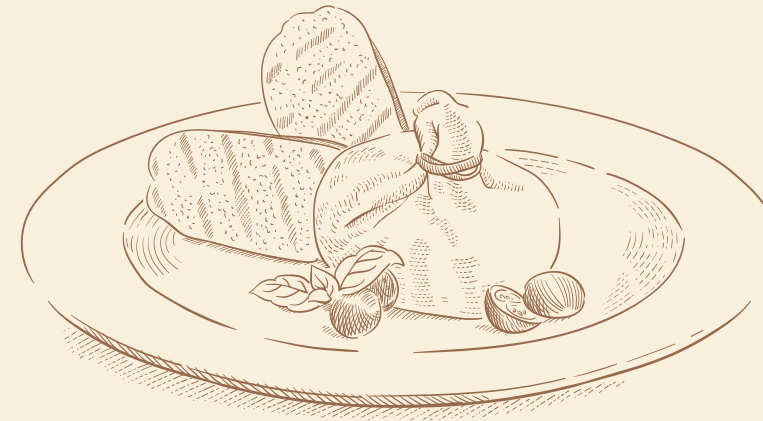
Füme Et & Peynir Tabakı (2 Kişilik) - 950₺ Smoked Meat & Cheese Tray (for 2 Persons)

Dana jambon, füme kaburga, biberli roastbeef, füme hindi jambon, emmental, biberli gouda, rokfor, brie, isli çerkez, parmesan, kırık Hatay zeytin, crostine, taze siyah üzüm, kırmızı soğan marmelatı, ceviz, çiğ badem, kuru incir, grissini, mikro fesleğen

Bresaola, smoked rib, roastbeef, smoked turkey jambon, emmental, gouda, roquefort, brie, scamorza, parmesan cheese, special Hatay olives, crostine, concord grapes, red onion jam, almond, walnut, dried figs and micro basilsprout and lime

Beef Steak Tartar - 690₺

Kızarmış ekşi maya ekmek ve crostini ile
with toasted sourdough bread and crostini



Fırınlanmış Taze Enginar - 530₺ Baked Fresh Sprouts

Zeytinyağı ve portakal ile rost edilmiş sakız enginarı, taze börülce salatası, tahin kreması

Roasted mastic artichoke with olive oil and orange, fresh cowpea salad, tahini cream

Burrata - 690₺

Renkli kiraz domates, çilek, baby turp, siyah üzüm mikro fesleğen filiz, hardal tohumu, taze çilek emülsiyon

Cherry tomato, strawberry, baby radish, black grape, sprout of basil, mustard seed, fresh strawberry emulsion

NEW

Trakya Keçi Peyniri & Pancar Rost - 590₺ Thracian Goat Cheese & Roasted Beetroot

Yıldız anason ve vanilyalı portakal ile rost edilmiş pancar, Trakya keçi peynir kreması, pancar vinigret sos, portakal segment, domates jel, Meksika biberli elma, Antep fıstığı, ispanak ve limon tozu, mikro filiz

Beetroot roasted with star anise and vanilla orange, Thracian goat cheese cream, beet vinaigrette sauce, orange segment, tomato gel, Mexican chili apple, pistachios, spinach and lemon powder, micro sprouts



SICAK BAŞLANGIÇLAR

• WARM STARTERS •

NEW

Patlıcan & Mozzarella - 525₺

Eggplant & Mozzarella

Taze domates sos ve mozzarella peyniri ile fırında patlıcan, beyaz şarap ile tadlandırılmış peynir eritmesi, patlıcan kreması, mikro filiz, klarifiye yağda pişirilmiş yufka cipsi

Baked eggplant with fresh tomato sauce and Mozzarella cheese, melt cheese flavored with white wine, eggplant cream, micro sprouts, filo chips cooked in clarified butter

Karides Tempura - 610₺

Shrimp Tempura

Acılı mayonez sos, marul, Meksika biber turşusu, taze kişniş, Frenk soğan

Hot mayonnaise sauce, lettuce, pickled chili pepper, fresh coriander, chives

Paçanga Topları - 525₺

Paçanga Balls

Tahinli yoğurt kreması, marul, jalapeno biber turşusu, köy biberi, pastırma cips, küp domates, taze kişniş

Yoghurt cream with tahini, lettuce, jalapeno, green pepper, pastrami chips, chopped tomato and fresh coriander

Karnabahar Çiçekleri - 475₺

Cauliflower Flowers

Tempura ile kızartılmış karnabahar çiçekleri, tahinli yoğurt, sriracha ve chilli sos, kavrulmuş susam, taze kişniş, Meksika biber turşusu, jalapeno, Frenk soğan

tempura fried cauliflower florets, tahini yoghurt, sriracha and chilli sauce, roasted sesame seeds, fresh coriander, pickled Mexican chillies, jalapeno, chives

NEW

Karides Dumpling - 590₺

Shrimp Dumplings

Bambu'da pişirilmiş doğu asya mantısı, zencefil turşu, somon havyarı, ponzu sos ve acı Arnavut biber yağı ile

East Asian dumplings cooked in bamboo with pickled ginger, salmon caviar, ponzu sauce and chili oil

Baby Kalamar & Kabak Chips - 610₺

Baby Squid & Zucchini Chips

Marul, Meksika biber, kornişon turşu, lime limon, taze kişniş, tartar ve sriracha sos ,derin yağda kızartılmış baby kalamar, taze kabak, rozmarin ve jalapeno biber

Lettuce, Mexican peppers, pickled gherkins, lime lemon, fresh coriander, tartar and sriracha sauce, deep fried baby calamari, fresh courgette, rosmarin and jalapeno pepper

Peynir Fondü - 770₺

Cheese Fondue

Ekşi mayalı ekmek küpleri, kırmızı elma, fırın patates, siyah üzüm ile

With sourdough bread cubes, red apple, baked potato with black grapes

Tiger Karides - 790₺

Tiger Prawn

El yapımı acılı domates sos, karides, midye içi, rokfor sos, taze fesleğen, beyaz şarap ile çektirilmiş jumbo karides, kızarmış ekşi mayalı ekmek

Handmade spicy tomato sauce, prawns, mussel filling, roquefort sauce, fresh basil, jumbo prawns with white wine, toasted sourdough bread

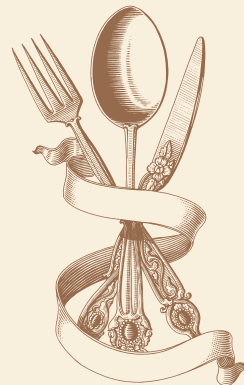
NEW

Dana Dil Escolop - 590₺

Beef Tongue Escalope

Sous vide tekniği ile pişirilmiş süt dana dil, renkli sebze kremaları, sumaklı Yedikule

Sous vide cooked beef tongue, colorful vegetable creams, sumac Yedikule lettuce



SALATALAR

• SALADS •

Bahar Salatası - 450₺

Spring Salad

Trakya keçi peyniri, marul, közlenmiş renkli California biber, salatalık, kırmızı soğan, taze nane, kiraz domates, fesleğen, kroton, çörek otu, beyaz balzamik vinigret

Thrace goat cheese, lettuce, roasted California pepper, cucumber, red onion, mint, cheery tomato, basil, croton, black sesame and white balsamic vinigret

NEW

Kinoa & Izgara Tavuk Salata - 640₺

Quinoa & Grilled Chicken Salad

Marine edilmiş tavuk filetosu, Akdeniz yeşilliği, roka, ızgara edilmiş sakız kabağı, kereviz yaprağı, kurutulmuş domates, kırmızı ve beyaz kinoa, salatalık, Meksika biber, renkli California biber, domates, Frenk soğan, isli çerkez peyniri, balzamik sos, domates vinigret

Marinated chicken fillet, Mediterranean greens, rocket, grilled gum squash, celery leaves, sun-dried tomatoes, red and white kinoa, cucumber, Mexican peppers, colourful California peppers, tomatoes, chives, sooty Circassian cheese, balsamic sauce, tomato vinigret

Yeşil Mercimekli Semizotu Salatası - 450₺

Purslane Salad with Green Lentils

Yeşil ve beluga mercimeği, domates, salatalık, taze nane, semizotu, avokado, kuzukulağı, kırmızı soğan turşusu, renkli kiraz domates, közlenmiş sarı California biber, taze nar, slays parmesan peyniri, limon vinigret

Green and beluga lentils, tomato, cucumber, fresh mint, purslane, avocado, sorrel, pickled red onion, colored cherry tomatoes, roasted yellow California peppers, fresh pomegranate, slays parmesan cheese, lemon vinigret

Salade Aux Noix - 640₺

Izgara edilmiş dana bonfile, Akdeniz yeşilliği, kırk yeşil zeytin, sote mantar, roka, ceviz, kiraz domates, kurutulmuş domates, parmesan peyniri, Meksika biber turşusu, hardal vinigret sos

Grilled beef tenderloin, mediterranean greens, green olives, sauteed mushroom, rocket, walnut, cherry tomato, dried tomato, parmesan cheese, pickled chili peppers and mustard vinigret sauce





SALATALAR

• S A L A D S •

Çilekli & Rokfor - 525₺ Peynirli Roka Salatası

Rocket Salad with Strawberry & Blue Cheese

Roka, semizotu, kuzukulağı, kurutulmuş domates, kavrulmuş file badem, Frenk soğan, taze çilek, Meksika biber turşusu, rokfor peyniri, salatalık, sarı ve kırmızı domates, mikro filiz, limon vinigret sos

Rocket, purslane, sorrel, dried tomatoes roasted almond, garlic chive, fresh strawberry, pickled chili peppers, roquefort, cucumber yellow and red tomato, micro sprout and lime vinigret sauce

Sezar Salata - 575₺ Caesar Salad

Soya sos ile tatlandırılmış tavuk parçaları, marul, kiraz domates, Frenk soğan, parmesan peyniri, Meksika biber turşusu, çıtır ekme kırıntısı, özel sezar sos

Chicken pieces with soy sauce, lettuce, cherry tomato, garlic chive, parmesan cheese, pickled chili peppers, crispy bread and special caesar sauce



Somon Bowl - 790₺ Salmon Bowl

Sous vide tekniği ile pişirilmiş Norveç somon balığı, avokado, kırmızı lahana, Akdeniz yeşilliği, renkli kiraz domates, haşlanmış baby patates, salatalık, pancar, isli bezelye, yeşil mercimek, peynir kreması, portakal yağı, taze nane, limon vinigret sos

Norwegian salmon cooked with sous vide technique, avocado, red cabbage, Mediterranean greens, colorful cherry tomatoes, boiled baby potatoes, cucumber, beetroot, smoked peas, green lentils, cheese cream, orange oil, fresh mint, lemon vinigret sauce

Hellim Salata - 525₺ Halloumi Salad

Izgara edilmiş hellim peyniri, Akdeniz yeşilliği, roka, renkli kiraz domates, çiğ badem, yeşil elma, baby salatalık, portakal segment, sote mantar, taze nane, chili biber, Frenk soğan, hardal vinigret

Grilled halloumi cheese, Mediterranean greens, rocket, colored cherry tomatoes, raw almonds, green apples, baby cucumbers, orange segments, sautéed mushrooms, fresh mint, chili peppers, chives, mustard vinigres



MAKARNA & RISOTTO

• P A S T A & R I S O T T O •

NEW

Karides & Kuşkonmaz Risotto - 680₺ Prawns & Asparagus Risotto

Taze kuşkonmaz ve karides, tavuk stock, parmesan peyniri, tereyağı, ıspanak ve pancar tozu, portakal yağı

Fresh asparagus and prawns, chicken stock, parmesan cheese, butter, spinach and beetroot powder, orange oil

NEW

Füme Somonlu Tagliolini Nero - 650₺ Tagliolini Nero With Smoked Salmon

Vodka ile çektirilmiş füme somon balığı, pembe sos, kırmızı havyar, mikro taze fesleğen, taze el yapımı tagliolini makarnası

Vodka infused smoked salmon, pink sauce, red caviar, micro fresh basil, fresh handmade tagliolini pasta

Yabani Mantarlı Risotto - 580₺ Risotto with Wild Mushroom

Yabani mantar, tavuk stock, maydanoz chop, parmesan peyniri, çıtır ekme kırıntıları

Wild mushroom, chicken stock, parsley chop, parmesan cheese and crispy bread pieces

NEW

Tagliatelle Alfredo - 590₺

Hafifletilmiş krema, soğan chop, dömiğlasse sos, tavuk filetosu, yabani mantar, taze fesleğen, parmesan peyniri, mikro filiz

Lightened cream, onion chop, dömiğlasse sauce, chicken fillet, wild mushrooms, fresh basil, parmesan cheese, micro sprouts

Patlıcanlı Rigatoni - 530₺ Rigatoni with Eggplant

Taze domates sos, sarımsak, taze fesleğen, kızartılmış patlıcan, kiraz domates, Arnavut biber kurusu, maydanoz chop, mozzarella ve parmesan peyniri

Fresh tomato sauce, garlic, fresh basil, fried eggplant, cheery tomato, dried cayenne pepper, parsley chop, mozzarella and parmesan cheese

Penne Arabbiata - 530₺

Taze domates sos, sarımsak, kuru Arnavut biberi, fesleğen, tereyağı

Fresh tomato sauce, garlic, dried cayenne pepper, basil and butter

Linguini di Mare - 610₺

Beyaz şarap ile tadlandırılmış deniz mahsülleri makarnası

Seafood pasta flavored with white wine

İspanak & Ricotta - 550₺

Peynir Dolgulu Ravioli

Ravioli filled with Spinach & Ricotta

Taze el yapımı Ravioli, fesleğenli domates sos, klarife tereyağı, parmesan

Fresh handmade Ravioli, basil tomato sauce, clarified butter, parmesan

NEW

Limonlu Kuşkonmazlı Linguini - 590₺ Lemon & Asparagus Linguini

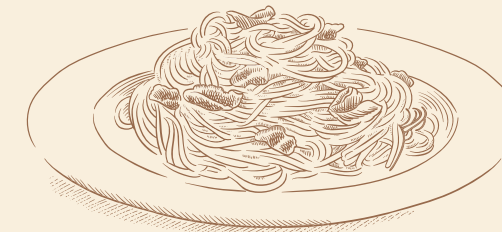
Limon aromalı hafifletilmiş krema sos, limon segment, taze kuşkonmaz, parmesan peyniri, mikro fesleğen

Lemon flavoured lightened cream sauce, lemon segment, fresh asparagus, parmesan cheese, micro basil

Papardella di Manzo - 680₺

Ağır ateşte pişirilmiş dana bonfile sos, sote mantar, parmesan peyniri, taze el yapımı papardella makarnası

Slow cooked beef tenderloin sauce, sautéed mushrooms, Parmesan cheese, fresh handmade papardella pasta



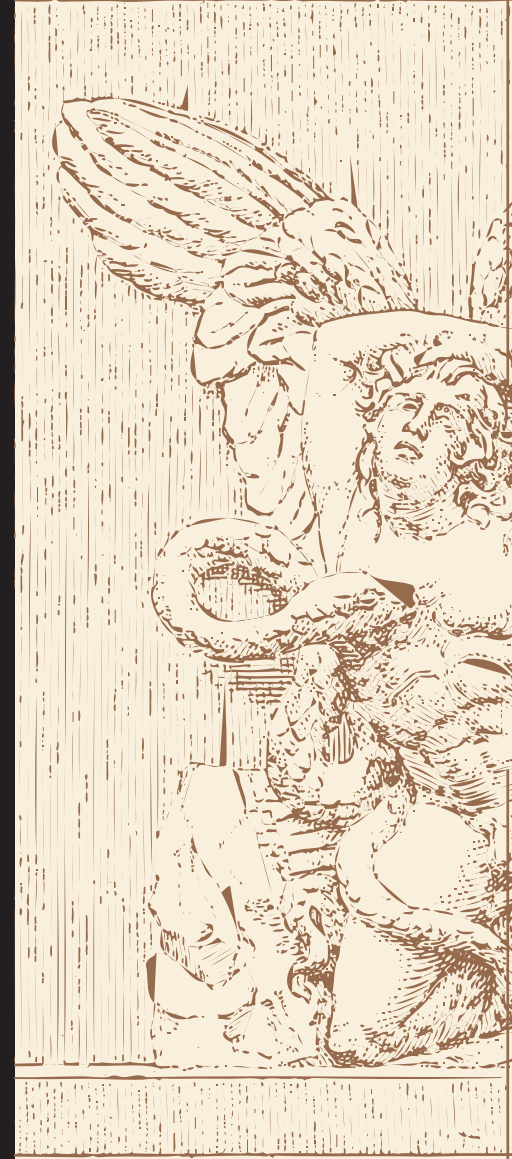
ANA YEMEKLER



•MAIN COURSES•

ANA YEMEKLER

•MAIN COURSES•



Naya Fillet - 950₺

Sous vide tekniği ile pişirilmiş dana bonfile, taze rezene kreması, patates fondant, dömiğlasse sos, rosto yeşil kabak, taze kişniş yağı, mantar tozu, sarımsak ve patates cips

Beef tenderloin cooked with sous vide technique, fresh fennel cream, potato fondant, dömiğlasse sauce, roast green squash, fresh corriander oil, powdered essence of mushroom, garlic and potato chips.

Tournedos Rossini - 1.150₺

Dana bonfile, jus sos, duxelle mantar, klarife tereyağında kızarmış ekme dilimi, baby ispanak, Frenk soğan, ciğer pate graten

Beef tenderloin, jus sauce, mushroom with duxelle sauce, crispy bread pieces with toasted butter, baby spinach, garlic chive and liver pate gratin

Robespierre - 950₺

Kırık Hatay zeytinli roka salatası, ızgara edilmiş dana filetosu, parmesan peyniri, balzamik glaze, dömiğlasse sos

Rocket salad with broken Hatay olives, grilled veal fillet, parmesan cheese, balsamic glaze, dömiğlasse sauce



ANA YEMEKLER

•MAIN COURSES•

NEW

Filetto All'Alpina - 1.150₺

Filetto All'Alpina

Dinlendirilmiş dana bonfile, porçini mantarı, dömiğlasse sos, kremalı baby ıspanak, rokfor sos, Frenk soğan, patates fondant
Aged veal tenderloin, porcini mushrooms, demi glace sauce, creamy baby spinach, Roquefort sauce, chives, fondant potatoes

Cafe de Paris Soslu Dana Escolop - 1.150₺

Beef Escolop with Cafe De Paris Sauce

Izgara edilmiş dana bonfile dilimleri, trüf aromalı ve taze baharatlı patates kızartması
Grilled beef tenderloin slices, truffle flavored and freshly spiced french fries

NEW

Kuzu Sirt & Patates Pave' - 850₺

Lamb Loin & Potato Pavé

Dinlendirilmiş kuzu karski, tatlı patates pave', siyah patlıcan ezmesi, parmesan peyniri, rose sos
Aged lamb Karski, sweet potato pavé, black eggplant pate, Parmesan cheese, rose sauce

ANA YEMEKLER

•MAIN COURSES•

Pepper Steak - 1.150₺

Fransız usulü patates püresi, tane karabiber ile tatlandırılmış dana bonfile, derin yağda kızartılmış bostan patlıcan, siyah patlıcan ezmesi, taze kuşkonmaz, sote edilmiş baby havuç ve sakız kabağı, taze kişniş yağı, pepper sos
French mashed potatoes, beef tenderloin flavoured with black pepper, deep fried aubergine, black aubergine paste, fresh asparagus, sautéed baby carrots and gum gourd, fresh coriander oil, pepper sauce

Tavuk Şinitzel - 675₺

Chicken Schnitzel

Hardallı baby patates salatası, limon, kapari karpuzu, ançüez ezmesi
Baby potato salad with mustard, lemon, caperberry and anchovy paste

Fransız Usulü Tavuk - 720₺

French Style Chicken

Duxelle mantar dolgulu tavuk göğüs, vanilyalı havuç püresi, rosto mantar, havuç cips, pancar, taze kişniş yağlı edamame
Chicken breast filled with duxelle mushroom, vanilla carrot puree, roast mushroom, carrot chips, beet and green pea with fresh coriander oil

ANA YEMEKLER

•MAIN COURSES•

NEW

Chicken Parma - 675₺

Panelenmiş tavuk filetosu, taze fesleğenli domates sos, mozzarella ve parmesan peyniri, pesto sos, domatesli roka salatası

Breaded chicken fillet, tomato sauce with fresh basil, Mozzarella and Parmesan cheese, pesto sauce, arugula salad with tomatoes

Cordon Bleu - 725₺

Kurutulmuş domatesli ve trüf aromalı roka salatası, hardallı tereyağı, Frenk soğan

Rocket salad with sundried tomatoes and truffle flavour, mustard butter, chives

ANA YEMEKLER

•MAIN COURSES•

NEW

Levrek Spring - 910₺

Stone Bass Spring

Kağıtta pişirilmiş kaya levreği, karnabahar püresi, rost edilmiş taze rezene, ballı rezene sos, taze kişniş yağı, brulé' edilmiş kiraz domates, taze kuşkonmaz, lime limon tozu, mikro filiz

Stone bass cooked in paper, cauliflower puree, roasted fresh fennel, honey fennel sauce, fresh coriander oil, bruléed cherry tomatoes, fresh asparagus, lime powder, micro sprouts

Norveç Somon Balığı Filetosu - 975₺

Norway Salmon Fillet

Parmesan peynirli şehriye, çitir ekme kırıntıları, rezene cips, kırmızı havyar, mikro filiz, Frenk soğan, Meksika biber

Orza with parmesan cheese, crispy bread pieces, fennel chips, red caviar, micro sprout, garlic chive and chili pepper

VEGAN MENÜ

• VEGAN MENU •



NEW

Tundra - 525₺

Yedikule marul, fırınlanmış baby patates, beyaz kinoa, közlenmiş renkli California biber, çörek otu, avokado, kırmızı soğan, taze nane, isli bezelye, edamame, nar taneleri, domates, limon vinigret ve tahin sos
Yedikule lettuce, baked baby potatoes, white quinoa, roasted California peppers, black cumin, avocado, red onion, fresh mint, smoked peas, edamame, pomegranate seeds, tomato, lemon vinaigrette and tahini sauce

NEW

Yabani Mantarlı İrmik Dolması - 490₺

Semolina Stuffed with Wild Mushrooms

Düxelle mantar ile dolgu yapılmış ırmik hamuru, taze domates sos, tahin, gremolata
Semolina dough stuffed with mushroom duxelle, fresh tomato sauce, tahini, gremolata

NEW

Spaghetti di Riso - 490₺

Spaghetti di Riso

Pirinç erişttesi, közlenmiş tatlı kırmızı biber kreması, beluga mercimeği, sakız kabağı, havuç, jalapeno biber, panco, maydanoz chop
Rice noodles, roasted bell pepper cream, Beluga lentils, squash, carrot, jalapeno peppers, panko, parsley

VEGAN MENÜ

• VEGAN MENU •



NEW

Vegan Köfte - 625₺

Vegan Patties

Enginar & düxelle mantar köftesi, taze kuşkonmaz, muhammara, semizotu salatası
Artichoke & mushroom duxelles patties, fresh asparagus, muhammara, purslane salad

NEW

Naya's Pie - 350₺

Naya's Pie

Hurma ile tatlandırılmış fındık & yulaf tart, balkabağı ezmesi, Hindistan cevizi kreması, Frenk üzüm, çitir tüil, balkabağı tozu
Date-sweetened hazelnut & oat tart, pumpkin puree, coconut cream, red currant, crunchy tuiles, pumpkin powder

Mango Sorbe - 225₺

Mango Sorbet

Campari & Çilek Sorbe - 225₺

Campari & Strawberry Sorbet

TATILAR •DESSERTS•

Napoleone - 350₺

Pasta kremalı milföy bisküvi, karamel sos, taze meyveler

Mille feuille with cake cream, caramel sauce and fresh fruits

Tiramisu - 350₺

Espresso, mascarpone kreması

Espresso and mascarpone cream

Parfe - 350₺

Ananas parfe, damla sakızlı franbuazlı çikolata çorbası, taze yabani meyveler

Pineapple parfait, chocolate soup with gum drops, fresh wild berries

Panna Cotta - 350₺

Vanilyalı panna cotta, karamel sos, taze meyveler

Vanilla panna cotta, caramel sauce and fresh fruits

Meyve Tabacağı - 350₺

Fruit Nappy

Mevsim meyveleri

Season Fruits

Botanik - 350₺

Botanic

Bitter ve sütlü çikolata mousse, votkacı crunch, portakal salsa, taze yabani meyveler

Dark and milk chocolate mousse, vodka crunch, orange salsa, fresh wild berries

Naya Brownie - 350₺

Acı badem likörlü özel brownie kek, marshmallow, kaymaklı dondurma ve dark çikolata sos

Brownie with persimmon and bitter almond liqueur, marshmallow, clotted cream ice cream, and dark chocolate sauce

Yabani Meyveli Cheesecake - 350₺

Wild Berry Cheesecake

Soğuk metot ile yapılmış cheesecake, yabani meyve parçaları, orman meyvesi sos

Cheesecake made with cold method, wild fruit pieces, forest fruit sauce

DONDURMALAR •ICE CREAMS•



Kaymaklı Dondurma - 210₺

Clotted Cream Ice Cream

Nane & Oreo Dondurma - 210₺

Mint & Oreo Ice Cream

Tuzlu Karamelli Dondurma - 210₺

Salted Caramel Ice Cream

Espresso Kahveli Dondurma - 210₺

Espresso Ice Cream

Limon Sorbe - 225₺

Lemon Sorbet

Nar & Frambuaz Sorbe - 225₺

Pomegranate & Raspberry Sorbet

Campari & Çilek Sorbe - 225₺

Campari & Strawberry Sorbet

Mango Sorbe - 225₺

Mango Sorbet



Menümüz 19 Nisan 2024 tarihinde güncellenmiştir

Our menu updated on 19 April 2024

%10 Servis ücreti uygulanmaktadır.

10% service fee applies.

ALLERJİ- JENLER

SALATALAR	Gluten İçeren Tahıllar	Kabuklular ve Ürünleri	Yumurta ve Ürünleri	Balık ve Ürünleri	Yer Fıstığı ve Ürünleri	Soya Fasulyesi ve Ürünleri	Süt ve Ürünleri	Sert Kabuklu Meyveler (Badem, Fındık, Antep Fıstığı)	Kereviz ve Ürünleri	Hardal ve Ürünleri	Susam ve Ürünleri	Acı Bakla ve Ürünleri	Yumuşakçalar ve Ürünleri
BAHAR SALATA	X						X						
KİNOA & IZGARA TAVUK SALATA					X		X			X			
KEÇİ PEYNIRLI İSPANAK SALATASI							X	X		X			
YEŞİL MERCİMEKLİ SEMİZOTU SALATASI						X	X	X		X			
SALADE AUX NOIX						X	X	X		X	X		
ÇİLEKLI & ROKFOR PEYNIRLI ROKA SALATASI							X	X		X			
SEZAR SALATA	X						X			X			
SOMON BOWL				X			X			X	X		
HELLIM SALATA							X	X		X			
MAKARNA VE RISOTTO													
KARIDES & KUŞKONMAZ RISOTTO	X	X		X			X						
YABANI MANTARLI RISOTTO	X						X						
PATLICANLI RIGATONI	X						X						
LINGUINE DI MARE	X	X											
TAĞLIATELLE ALFREDO	X		X				X						
PENNE ARRABIATA	X						X						
İSPANAK & RICOTTO PEYNIİR DOLGULU RAVIOLI	X						X						
LİMONLU & KUŞKONMAZLI LİNGUINI	X						X						
FÜME SOMONLU TAĞLIOLINI NERO	X		X	X			X						X
PAPPARDELLA DI MANZO	X						X						

ALLERJİ- JENLER

ÇORBALAR	Gluten İçeren Tahıllar	Kabuklular ve Ürünleri	Yumurta ve Ürünleri	Balık ve Ürünleri	Yer Fıstığı ve Ürünleri	Soya Fasulyesi ve Ürünleri	Süt ve Ürünleri	Sert Kabuklu Meyveler (Badem, Fındık, Antep Fıstığı)	Kereviz ve Ürünleri	Hardal ve Ürünleri	Susam ve Ürünleri	Acı Bakla ve Ürünleri	Yumuşakçalar ve Ürünleri
CIOPPINO ÇORBA		X		X					X				
GÜNÜN ÇORBA													
SOĞUK BAŞLANGIÇLAR													
SOMON TATAKI				X			X		X				
SOMON ROLL				X			X				X		
BEEF TATAKI						X	X				X		
TRAKYA KEÇİ PEYNIİR&PANÇAR ROST							X	X			X		
RICOTTO & DOMATES							X	X					
FÜME ET & PEYNIİR TABAÇI (2 KİŞİLİK)	X						X	X			X		
FIRINLANMIŞ TAZE ENGINAR							X						
BEEF STEAK TARTAR	X		X				X			X			
BURRATA							X						
SICAK BAŞLANGIÇLAR													
PATLICAN&MOZZARELLA							X			X			
DANA DİL ESCOLOP	X						X						
KARIDES DUMPLİNG		X		X					X		X		
KARIDES TEMPURA		X									X		
PAÇANGA TOPLARI	X						X						
BABY KALAMAR & KABAK CHIPS	X			X						X			
TİGER KARIDES	X						X						X
PEYNIİR FONDU		X			X		X						X

