

Nº4

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

HİKAYEMİZ;

Executive Şefimiz Kemal Akman önderliğinde ve No4 Restaurant'ın deneyimli şeflerinin doğaya saygılı ve doğadan ilham alarak hazırladığı lezzetleri sizlerin beğenisine sunuyoruz.

Masaya önce ikramlarımız geliyor:
Tazedden / Erken Hasat, Soğuk Sıkım Naturel Sızma Zeytinyağı: Kuzey Ege Burhaniye'den, 2 kadın üretici tarafından restoranımıza ulaştırılıyor.

Dereotlu Bakla Fava: Şeflerimizin her gün taze olarak hazırladığı bu özel lezzet, kızarmış organik ekşi maya ekmeklerimiz ve fırından taze çıkan dereotlu ve parmesanlı kırıtlarla sunuluyor.

Mevsiminde sebze ve meyve kullanımı bizim için çok önemli. Ürünlerimizin çoğunluğunu yerli üreticilerden tedarik ediyoruz ve özellikle kadın girişimcilere ve genç yeteneklere destek veriyoruz.

Hazırlanan peynir tabağımızdaki detaylar:
Porselen Tabaklar: 10.25 Studio ve Ay Art Porcelen'e ait tasarımlar, 2 genç yetenek tarafından No4'e özel olarak hazırlanmış ve restoran duvarlarımızda sergilenmektedir.

Antre Gurme Peynirler: Berrin Bal Onur ve Neşe Aksoy Biber isimli iki kadın üreticiden temin edilen peynirler.

Elma Chutney: İngiltere Büyükelçiliği Konut Müdürü Iraz Arnaz Kalaycı'nın özel tarifi sayesinde bizimle buluştu.

Kadın Girişimcilerden Ürünler: Yozgat'tan Altın Hanım'dan erişte, Muğla Akçapınar Köyü'nden Vesile Hanım'dan bamya turşusu ve acı biber turşusu temin ediyoruz.

Sürdürülebilirlik adına yaptıklarımız:
Atıksız Mutfak hedefiyle, mutfakta atıkların en aza indirilmesi ve sürdürülebilir bir yaşam tarzının benimsenmesi adına planlı alışveriş, gıda atıklarının azaltılması ve su tasarrufu konularına öncelik veriyoruz. Doğaya olan saygımız ve sürdürülebilirlik ilkelerimizle, sizlere unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunmaktan gurur duyuyoruz.

Afiyet olsun!

KAHVALTI BREAKFAST MENU



NO4 KAHVALTI *BREAKFAST*

Ezine, İzmir Tulum, Eski Kaşar, Dana Jambon, Antrikot Füme, Hindi Füme, Şefin Kahvaltılık Sosu, Hatay Yayık Tereyağı, Tazedden Zeytinyağı, Zeytin Çeşitleri, Taze Kekik, Biberiye, Yeşil Salata, Soslu Domates, Ev Yapımı Reçel Çeşitleri, Taze Kaymak, Petek Bal, Antep Fıstığı, Kızarmış Ekşi Maya Ekmekler, Simit, Izgara Sucuk

Ezine, Izmir Tulum, Aged Kashar, Beef Ham, Smoked Sirloin, Smoked Turkey, Chef's Breakfast Sauce, Hatay Churned Butter, Freshly Pressed Olive Oil, Olive Varieties, Fresh Thyme, Rosemary, Green Salad, Saucy Tomatoes, Homemade Jam Varieties, Fresh Clotted Cream, Comb Honey, Pistachios from Gaziantep, Toasted Sourdough Breads, Simit, Grilled Sausage

Yumurta tercihinizi lütfen belirtiniz. *Please let us know your preference*
Menemen, Sahanda Yumurta, Sahanda Sucuklu Yumurta,
Omlet Çeşitleri (Peynir, Mantar, Karışık Sebze)
Scrambled Egg with Tomato & Onion, Fried Egg,
Fried Egg with Turkish Pepperoni, Omelettes (Cheese, Mushroom, Mix)

2 kişilik
Serves 2 Guests | 1500₺

Çırpılmış Yumurta, Avokado, Mayer Labne, Kavrulmuş Ay Çekirdeği, Ekşi Mayalı Ekmek

400₺

Scrambled Egg, Avocado, Cream Cheese with Meyer Lemon, Roasted Sunflower Seeds, Sourdough Bread

Omlet, Akdeniz Yeşillikleri, Zeytin Çeşitleri
Omelette, Fresh Greens, Olives

300₺

Tost Yanında Patates ile *Toasts with Fries* 
Köy Ekmeginde Salçalı, Peynirli –*With Cheese, Traditional Turkish Bread*

400₺

Smoothie Bowl
Glutensiz Yer Fıstıklı Granolaby iNput, Ham Kakao, Kırmızı Meyveler, Muz, Badem Sütü
Peanut Granola by iNput, Raw Cocoa, Berries, Banana, Almond Milk

400₺

Pancake
Taze Krema, Orman Meyveleri Sosu
Fresh Creme, Berry Sauce

300₺



MENU

BAŞLARKEN / SOUPS

Günün Çorbası 250 ₺
Chef's Daily Soup

Kuşkonmaz Çorba 260 ₺
Asparagus Soup

SOĞUK TERCİH EDENLER / COLD STARTERS

Peynir Tabagı *Cheese Plate* 750 ₺
Parmesan, Tabal Peyniri, Divle Obruk,
Rokfor, Karamelize Armut, Elma Chutney, Ceviz-Üzüm
*Parmesan, Tabal Cheese, Divle Sinkhole, Roquefort,
Caramelized Pear, Apple Chutney, Walnut-Grape*

Burrata 650 ₺
Enginarlı Avokado Dip, Domates, Yeşillikler, Roka Yağı
Artichoke Avocado Dip, Tomato, Greens, Arugula Oil

Dana Carpaccio *Beef Carpaccio* 650 ₺
Parmesan, Roka, Hardal Vinegret
Parmesan, Arugula, Mustard Vinaigrette

Enginar *Artichoke* 500 ₺
Urla Taze Enginar, İslı Yoğurt, Taze Pancar ve Havuç Turşusu,
Taze Yaban Mersini, Kavrulmuş Fındık, Filizler
*Urla Fresh Artichoke, Smoked Yogurt, Fresh Pickled Beetroot and Carrot,
Fresh Blueberry, Roasted Hazelnut, Sprouts*

Vegan Kase *Vegan Bowl* 500 ₺
Ilık Humus, Izgara Mantar, Avokado Enginar Dip, Bezelye, Basmati,
Yeşillikler, Çilek, Çekirdekler, Filizler, Taze Havuç Turşusu
*Warm Hummus, Grill Mushroom, Avocado Artichoke Dip, Pea, Basmati
Rice, Greens, Strawberry, Sunflower seed, Sprouts, Fresh Carrot pickle*

Somon Gravlaks *Salmon Gravlax* 680 ₺
Mayer Labne, Filizler, Ktır Milföy, Narenciye Sos
Meyer Labneh, Sprouts, Puff Pastry Crisp, Citrus Sauce

Meze Tabagı *Turkish Appetizer Plate* 750 ₺
Lakerda, Çerkez Eti-Çıtır Soğan, Atom, Enginar Kalbi, Köz Patlıcan
Salata, Kuru Domates Ezme, İzmir Tulum - Kavun
*Lakerda, Circassian Chicken-Crispy Onions, Spicy Pepper Yogurt Dip,
Artichoke Heart, Grilled Eggplant Salad, Sun-Dried Tomato Paste,
Izmir Tulum-Melone*

Lakerda Salted Bonito 230 ₺
Çerkez Eti *Dried Meat* 230 ₺
Atom 175 ₺
Enginar Kalbi *Arthichoke Heart* 230 ₺

Patlıcan Salata *Eggplant Salad* 175 ₺
Kavun Peynir *Melon&Cheese* 175 ₺
Kuru Domates Ezme 175 ₺
Sun Dried Tomato Appetizer

SICAK SEVENLER İÇİN / HOT STARTERS

Güveçte Antrikot Füme *Casserole Smoked Ribeye* 700₺
Cheddar, Karamelize Soğan, Parmesan
Cheddar, Caramelized Onion, Parmesan

Izgara Kuşkonmaz *Grilled Asparagus* 550₺
Hollandez Sos, Maydonoz Yağı, Parmesan, Taze Kırmızı Soğan Turşusu
Hollandaise Sauce, Parsley Oil, Parmesan, Fresh Red Onion Pickles

İsli Dana Börek *Crispy Meat Pie* 660₺
Çıtır Baklava Yufkasında İsli Dana Yanağı, Acı Mayonez Sos
Crispy Baklava Dough, Smoked Beef, Chili Mayonnaise

Çıtır Enginar *Crispy Artichoke* 550₺
Panelenmiş Enginar, Badem Tarator, Roka Yağı, Taze Filizler
Breaded Artichoke, Almond Tarator, Arugula Oil, Fresh Sprouts

Kaburga Bun *Beef Bun* 600₺
Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kaburga, Turşu, Cheddar Sos,
Slow Cooked Beef, Pickles, Cheddar Sauce

Karides Popcorn *Popcorn Shrimp* 550₺
Remoulade Sos
Remoulade Sauce

İçli Köfte *Stuffed Meatballs* 550₺
Yoğurt, Acılı Tereyağı
Yogurt, Spicy Butter

Sebze Mücver *Veggie Hash Brown* 500₺
Dereotlu Yoğurt Sos
Yogurt Sauce with Dill

Yaprak Ciğer *Thin Cut Liver* 660₺
Taze Kırmızı Soğan Turşusu, Lavaş
Fresh Pickled Red Onions, Lavash Bread

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. *Identifies vegetarian products.*

Vegan, glutensiz ve pasketeryan tercihleriniz için
lütfen bize danışın. *Please consult with our staff for vegan pasketerian and
gluten-free options.*

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin.
Please inform the staff if you have any allergies.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir. *10% service charge will be added your bill.*

SALATALAR / SALADS

Elmalı Kinoa <i>Apple Quinoa</i> 	450₺
Marul, Kinoa, Taze Havuç, Pancar Turşusu, Kavrulmuş Fındık, Bezelye Filizi, Ballı Hardal Sos <i>Lettuce, Quinoa, Fresh Carrot, Pickled Beetroot, Roasted Hazelnut, Pea Sprouts, Honey Mustard Sauce</i>	
Sezar Salata <i>Caesar Salad</i>	550₺
Izgara Piliç, Parmesan, Sezar Sos <i>Grilled Chicken, Parmesan, Ceasar Sause</i>	
Avokadolu Akdeniz <i>Mediterranean with Avocado</i> 	500₺
Akdeniz Yeşillikleri, Avokado-Domates, Narenciye Sos <i>Mediterranean Greens, Avocado-Tomato, Citrus Dressing</i>	
Roka & Tulum <i>Rocket & Tulum</i> 	500₺
Cherry Domates, Tulum Peyniri, Ceviz-Narenciye Sos <i>Cherry Tomato, Tulum Cheese, Walnut, Citrus Sauce</i>	

BURGERLER / BURGERS

Lady Burger <i>By Pınar İshakoglu</i>	850₺
6 Saat Ağır Ateşte Pişmiş Dana Brisket, Taze Kırmızı Soğan Turşusu, Marul, Bayır Turbu Sos & Kaşık Patates <i>6 Hour Slow Cooked Beef Brisket, Fresh Pickled Red Onion, Lettuce, Horseradish Sauce & French Fries</i>	
Klasik Burger <i>Classic Burger</i>	800₺
Dana Kaburga Kıyma, Cheddar Peyniri, Karamelize Soğan, Burger Sos, Patates Kızartması <i>Beef Rib Mince, Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Burger Sauce & French Fries</i>	

İLAVE LEZZETLER / SIDE DISHES

Patates Kızartması *French Fries* 

250 TL

Trüf Yağlı Patates Kızartması *Truffed French Fries* 

280 TL

Yasemin Pilav *Jasmine Rice* 

260 TL

Mini Yeşil Salata *Small Green Salad* 

250 TL

IZGARAMIZDAN / MAIN COURSE

Dana Bonfile <i>Grilled Beef Tenderloin</i> Izgara Kuşkonmaz, Çıtır Baby Patates *Cafe De Paris, Mantar, Demi Glace, Chimichurri soslarından birini tercih edebilirsiniz. <i>Grilled Asparagus, Crispy Baby Potato</i> *You can choose one of the sauces, Cafe De Paris, Mushroom, Demi Glace, Chimichurri	1250₺
Lokum <i>Grilled Tenderloin</i> Dana Bonfile, Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek, Cevizli Renkli Erişte <i>Beef Tenderloin, Sourdough Bread, Turkish Noodle with Walnut</i>	1150₺
Yaprak Bonfile <i>Thin Cut Tenderloin</i> Sote Bonfile Dilimleri, Süzme Yoğurt, Pide, Tereyağı, Domates Sos <i>Sauteed Sliced Thin Cut Beef Tenderloin, Yoghurt, Pita, Tomato and Butter Sauce</i>	1100 ₺
Dana Tornado <i>Beef Tornado</i> Izgara Dana Kontrfile,Bezelye,Karamelize Domates <i>Grilled Beef Sirloin, Snow Peas, Caramelized Tomato</i>	1000₺
Küşleme <i>Lamb Fillet</i> Kuzu Bonfile, Firik Risotto <i>Lamb Tenderloin, Firik Risotto</i>	1150 ₺
Izgara Köfte <i>Meatball</i> Tahinli Piyaz, Patates Kızartması <i>Tahini Bean Salad, French Fries</i>	900 ₺
Tavuk Bowl <i>Chicken Bowl</i> Sote Sebzeler, Basmati, Acı Sos <i>Sauteed Vegetables, Basmati Rice, Hot Chili Sauce</i>	900 ₺
Tavuklu Hünkar Beğendi <i>Chicken with Aubergine</i> Patlıcan Beğendi, File Badem <i>Creamed Aubergine, Almond</i>	950 ₺
Fırın Somon <i>Baked Salmon</i> Sote Baby Ispanak, Taze Rezene, Filizler <i>Sauteed Baby Spinach, Fresh Fennel, Sprouts</i>	1150 ₺
Çıtır Levrek <i>Crispy Sea Bass</i> Baby Patates, Roka, Domates,Turp <i>Baby Potatoes, Arugula, Tomato, Radish</i>	1000₺



Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. *Identifies vegetarian products.*

Vegan, glutensiz ve pasketeryan tercihleriniz için
lütfen bize danışın. *Please consult with our staff for vegan pasketerian and
gluten-free options.*

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin.
Please inform the staff if you have any allergies.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir. *10% service charge will be added your bill.*

MAKARNALAR / PASTAS

Rigatoni 	600₺
Domates, Pesto, Krema Sos <i>Tomato, Pesto, Cream Sauce</i>	
Burrata Lazanya <i>Burrata Lasagna</i> 	650₺
Ev Yapımı Lazanya, Kuşkonmaz, Parmesan <i>Homemade Lasagna, Asparagus, Parmesan</i>	
Etli Pappardelle <i>Pappardelle with Lamb Meat</i>	650₺
Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu Tandır, Taze Kekik-Demi Glace Sos <i>Slow Cooked Lamb Tandoori, Fresh Thyme, Demi Glace Sauce</i>	
Penne Arrabiatta 	500₺
Acı Domates Sos <i>Hot Tomato Sauce</i>	
Spagetti Bolognese	500₺
Ispanak & Ricotta Ravioli <i>Ravioli with Spinach, Ricotta</i> 	550₺
Ev Yapımı Ravioli, Parmesan, Krema Sos <i>Homemade Ravioli, Parmesan, Cream Sauce</i>	
Mantarlı Risotto <i>Mushroom Risotto</i> 	650₺
Porçini, Kestane Mantarları, Trüf Mantarı Püresi <i>Chestnut & Porcini Mushrooms, Truffle Mushroom Puree</i>	

PİZZALAR / PIZZAS

Margarita Pizza <i>Margherita Pizza</i> 	550₺
Mozzarella, Domates Sos <i>Mozzarella, Tomato Sauce</i>	
Sebzeli Pizza <i>Veggie Pizza</i> 	550₺
Kabak, Patlıcan, Baby Ispanak, Karamelize Soğan, Kurutulmuş Domates, Mozzarella, Parmesan <i>Zucchini, Eggplant, Baby Spinach, Caramelized Onion, Dried Tomato, Mozzarella, Parmesan</i>	
Bonfile Pizza <i>Tenderloin Pizza</i>	850₺
İnce Bonfile Dilimleri, Mozzarella, Domates Sos <i>Thin Slice of Tenderloin, Mozzarella, Tomato Sauce</i>	
4 Peynirli Pizza <i>4 Cheese Pizza</i> 	800₺
Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Parmesan	

TATLILAR / DESSERTS

Türk Tatlı Tabagı <i>Turkish Dessert Plate</i> Kalburabastı, Ekmek Kadayıfı, Çıtır Kabak, Kazandibi <i>Kalburabastı, Bread Pudding, Crispy Pumpkin, Kazandibi</i>	500
Kahveli Creme Brulee / Coffee Creme Brulee	450
Lotus Cheese Cake	475
Mango Parfait	400
Pestile Sarılı Ayva Tatlısı & Kaymak <i>Quince Wrapped in Fruit Paste with Fresh Cream</i>	440
Profiterol <i>Profiterole</i>	475
Tiramisu	475
Dondurmalı Brownie <i>Brownie with Ice Cream</i>	450
Dondurma <i>Ice Cream</i>	120
Sorbe <i>Sorbe</i> Vişne ve Limon <i>Cherry and Lemon</i>	175
Meyve Tabagı <i>Seasonal Fruits</i>	475

İÇECEK DRINKS MENU

SOĞUK İÇECEKLER / COLD DRINKS

Su 33 / 0.75 cl Water 55₺ / 100₺

Soda 20 cl Sparkling Water 55₺

Churchill 55₺

Coca Cola Şişe 250 ml Bottle 90₺

Coca Cola Light Şişe 250 ml Bottle 90₺

Coca Cola Zero Şişe 250 ml Bottle 90₺

Fanta Şişe 200 ml Bottle 90₺

Sprite Şişe 200 ml Bottle 90₺

Fusetea Limon Şişe 250 ml Bottle 90₺

Taze Meyve Suyu Fresh Juice 120₺
Portakal, Greyfurt, Elma, Havuç
Orange, Grapefruit, Apple, Carrot

Limonata 33 cl Lemonade 120₺

Zencefilli Gazoz Ginger Ale 100₺

Schweppes 120₺
Limon, Mandalina, Tonik
Lemon, Mandarin, Tonic

Redbull 120₺

Banana Smoothie 140₺

Çilekli Smoothie Strawberry Smoothie 140₺
Çilek, Muz, Süt
Strawberry, Banana, Milk

Green Smoothie 140₺
Ispanak, Salatalık, Yeşil Elma
Spinach, Cucumber, Green Apple

Çikolatalı Smoothie Chocolate Smoothie 140₺

Virgin Mary	120₺	Zencefil Detoks Ginger Detox	140₺
Red Apple Sunset	120₺	Milkshake	140₺
Energizer	140₺	Yeşil Detoks Suyu Green Detox	140₺

SICAK İÇECEKLER / HOT DRINKS

Demleme Çay <i>Brewing Tea</i>	60₺	Espresso	85₺
Early Grey	60₺	Espresso Double	110₺
Yeşil Çay <i>Green Tea</i>	60₺	Americano	90₺
Bitki Çayı <i>Herbal Tea</i>	60₺	Latte	120₺
Read My Lips / Tea Co.	100₺	Mocha	115₺
Vanilla Creme / Tea Co.	100₺	Cappucino	120₺
My Name is Lady T.	100₺	Macchiato	110₺
Destiny's Chai / Tea Co.	100₺	Sıcak Çikolata <i>Hot Chocolate</i>	125₺
Sakura Cherry / Tea Co.	100₺	Irish Coffe	350₺
Tea + Flex & Chill / Tea Co.	100₺	Coffe Baileys	275₺
Türk Kahvesi	75₺	Buzlu Kahve <i>Iced Coffee</i>	110₺
Türk Kahvesi Duple	150₺	Cortado	120₺
Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	100₺	Flat White	120₺

BİRA / BEER

Efes Şişe 33 cl	200₺
Bomonti Filtresiz 50 cl	275₺
Miller Şise 33 cl	275₺
Corona	350₺
Heineken Şişe 33 cl	300₺

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir. 10% service charge will be added your bill.

RAKİ

	5 cl / 70 cl / Duple
Yeni Rakı	285₺ / 3450₺ / 500₺
Yeni Rakı Yeni Seri	300₺ / 3650₺ / 575₺
Yeni Rakı Ala	350₺ / 3850₺ / 600₺
Tekirdağ Rakı	325₺ / 3700₺ / 550₺
Tekirdağ No 10	375₺ / 4200₺ / 650₺
Tekirdağ Altın Seri	325₺ / 3700₺ / 550₺
Beylerbeyi Göbek	350₺ / 3850₺ / 600₺
Efe Klasik	285₺ / 3450₺ / 500₺
Efe Rakı Yaş Üzüm	300₺ / 3650₺ / 575₺
Efe Rakı Sarı Zeybek	375₺ / 4200₺ / 650₺
Efe Göbek	325₺ / 3700₺ / 550₺
Efe Gold	300₺ / 3650₺ / 575₺

VİSKİ / WHISKY

	5 cl / 70 cl		5 cl / 70 cl
Jameson	450₺ / 6000₺	Lagavulin	800₺ / 11000₺
Jameson Black Barrel	500₺ / 6600₺	Dalmore 12 Y	1200₺ / 16000₺
Ballantines	450₺ / 6000₺	Dalmore Portwood	1100₺ / 15000₺
Ballantines 12 Y	550₺ / 7500₺	Dalmore Cigar Malt	1850₺ / 25000₺
Chivas Regal 12 Y	550₺ / 7500₺	Tamnavulin Sherry Cask	575₺ / 7250₺
Chivas Regal 18 Y	900₺ / 12000₺	Tamnavulin Red Vine Cask	575₺ / 7250₺
Jack Daniel's	450₺ / 6000₺	Tamnavulin Double Cask	575₺ / 7250₺
Jack Daniel's Honey	450₺ / 6000₺	Jura 12 Y	650₺ / 8450₺
Aberlour 12 Y	750₺ / 10000₺	Jura Journey 5	600₺ / 7750₺
Aberlour 14 Y	900₺ / 12000₺	Glenmorangie 10 Y	650₺ / 8500₺
Glenlivet 12 Y	750₺ / 10000₺	Glenmorangie Signet	2500₺
Glenlivet 15 Y	850₺ / 11500₺	Macallan	1100₺ / 15000₺
Royal Salute 5	1750₺ / 23000₺	Hibiki	2400₺
Jw Blue Label	2500₺ / 34000₺	Gentleman Jack	550₺ / 6750₺
Jb	450₺ / 6000₺	Jim Beam	550₺ / 6750₺
Jw Black Label	550₺ / 7500₺	Jw Red Label	450₺ / 6000₺
Chivas Extra	550₺ / 7500₺	Glenmorangie Signet	350000₺
Talisker	800₺ / 11000₺		

VOTKA / VODKA

	5 cl / 70 cl
Absolut Elyx	600₺ / 8000₺
Absolut Blue	480₺ / 6500₺
Belvedere	700₺ / 9500₺
Beluga Votka	950₺ / 12000₺
Grey Goose	950₺ / 12000₺
Russian Standart	550₺ / 7500₺
Smirnoff Red	550₺ / 7500₺

CİN / GIN

	5 cl / 70 cl
Beefeater	480₺ / 6500₺
Hendricks	600₺ / 8000₺
Bombay Cin	550₺ / 7000₺
Gordon Gin	530₺ / 7750₺
Gordon Pink Gin	550₺ / 8000₺
Tanqueray	600₺ / 8000₺

ROM

5 cl / 70 cl

Havana Club 3
400 ₺ / 5000 ₺

Bacardi Rom Carta Blanca
450 ₺ / 5750 ₺

Havana Club 7
500 ₺ / 6000 ₺

KONYAK / COGNAC

		5 cl / 70 cl	
Martel Vs	550₺ / 6750₺	Hennessy Vsop	700₺ / 9000₺
Hennessy Vs	600₺ / 7750₺	Martel Xo	1500₺ / 21000₺
Martel Vsop	650₺ / 8500₺		

LİKÖR / LIQUER

Cardinal Melon 5 cl	400₺	Fernet Branca 5 cl	400₺
Southern Comfort 5 cl	500₺	Nane Likoru 5 cl	350₺
Drambuie 5 cl	450₺	Mazetti Grappa 5 cl	400₺
Archers 5 cl	400₺	Limoncello 5 cl	400₺
Kahlua 5 cl	400₺	Jagermeister 100 cl	6750₺
Malibu 5 cl	400₺	Jagermeister 5 cl	520₺
Baileys 5 cl	400₺	Disaoronno 5 cl	400₺
Safari 5 cl	400₺	Apertivo 5 cl	400₺
Molinari Sambuca 5 cl	400₺		

TEKİLA / TEQUILA

	5 cl / 70 cl		5 cl / 70 cl
Olmecca Silver	400₺ / 5000₺	Olmecca Dark Chocolate	600₺ / 7750₺
Olmecca Gold	450₺ / 5750₺	Patron	975₺ / 13000₺
Olmecca Altos	550₺ / 6750₺		

VERMUT / VERMOUTH

Garrone Extra Dry 5 Cl
400₺
Garrone Rosso 5 Cl
400₺
Garrone Bianco 5 Cl
400₺
Garrone Bitter 5 Cl
400₺
Campari 5 Cl
400₺

KOKTEYL / COCKTAIL

Mojito	550₺
Havana Club, Taze Nane, Yeşil Limon, Esmer Şeker	
<i>Havana Club, Fresh Mint, Lime, Brawn Sugar</i>	
Margarita Kokteyl	550₺
Olmecca Tekila, Cointreu, Yeşil Limon Suyu	
<i>Olmecca Tequila, Caintreau, Lime Juice</i>	
Long Island	650₺
Absolut, Havana Club, Beefeater, Olmecca Cointreu, Limon Suyu, Coca Cola	
<i>Absolut, Havana Club, Beefeater, Olmecca Caintreau, Leman Juice, Coco Cola</i>	
Lynchburg Lemonade	550₺
Jack Daniels, Cointreau	
Cosmopolitan	550₺
Absolut, Cointreu, Yaban Mersini	
<i>Absolut, Caintreau, Cranberry Juice</i>	
Captains Table	550₺
Beefeater, Garrone Bitter, Nar Şurubu, Portakal Suyu, Ginger Ale	
<i>Beefeater, Garrane Bitter, Grenadine, Orange Juice, Ginger Ale</i>	
Costa Del Sol	550₺
Havana Club, Garrone Rosso, Şeker Şurubu, Yeşil Limon Suyu	
<i>Havana Club, Garrane Rassa, Sugar Syrup, Lime Juice</i>	
Electric Lemonade	550₺
Absolut, Blue Curacao, Limonata, Ananas Suyu, Limon Suyu	
<i>Absolut, Blue Curacaa, Lemanade, Pineapple Juice, Leman Juice</i>	
Ottoman	550₺
Absolut, Taze Yeşil Elma, Tarçın, Vanilya Şurubu, Limon Suyu	
<i>Absolut, Fresh Green Apple, Cinnaman Vanilla Syrup, Leman Juice</i>	
Passion Dream	550₺
Absolut, Çarkifelek Meyvesi, Portakal Suyu	
<i>Absolut, Passian Fruit, Orange Juice</i>	
Ginger Shock	550₺
Absolut, Taze Zencefil, Limonata, Elma Kabugu, Yeşil Limon Suyu	
<i>Absolut, Fresh Ginger, Lemanade, Apple Peel, Leman Juice</i>	
Irish Stinger	550₺
Kahlua, Baileys, Malibu	

ALKOLSÜZ KOKTEYL / NON ALCOHOLIC COCKTAIL

Virgin Mary	120₺
Domates Suyu, Worcestershire Sos, Tabasco Sos Limon Suyu, Tuz, Karabiber	
<i>Tomata Juice, Warcestershire Sauce, Tabasca Sauce, Leman Juice, Salt, Pepper</i>	
Red Apple Sunset	120₺
Elma, Limon Suyu, Nar Şurubu	
<i>Apple, Leman Juice, Grenadine</i>	
Banana Smoothie	140₺
Muz, Yogurt, Muz Şurubu, Portakal Suyu	
<i>Banana, Yoghurt, Banana Syrup, Orange Juice</i>	
Energizer	165₺
Taze Portakal Suyu, Ananas Suyu, Kivi, Limon Suyu	
<i>Fresh Orange Juice, Pineapple Juice, Kiwi, Leman Juice</i>	
Zencefil Detoks	140₺
<i>Ginger Detox</i>	
Zencefil, Elma Kabugu, Limonata, Limon Suyu	
<i>Ginger, Apple Peel, Lemanade, Leman Juice</i>	
Milkshake	140₺

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir. 10% service charge will be added your bill.

ŞARAP WINE MENU

KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR & ŞAMPANYALAR SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

	Kadeh / Glass	Şişe / Bottle
Kavaklıdere Altın Köpük 75 cl		850₺ / 3250₺
Garrone Prosecco 75 cl		1000₺ / 4150₺
Bottega Gold 75 cl		7000₺
Bottega Rose 75 cl		7000₺
Bottega White 75 cl		7000₺
Bottega Miabi 75 cl		7000₺
Mumm Cordon Rouge 75 cl		10000₺
Mumm Grand Cordon Roze 75 cl		13000₺
Moet Chandon Imperial 75 cl		12500₺
Moet Chandon Rose 75 cl		15000₺
Champagne Veuvecliq 75 cl		15000₺
Dom Perignon Vintage 75 cl		30000₺
Krug Grande Cuvee 75 cl		32000₺
Luc Belaire Brut Gold 75 cl		8500₺
Luc Belaire Luxe Rose 75 cl		8500₺

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

	Kadeh / Glass	Şişe / Bottle
Kavaklıdere Misket 75 cl		600₺ / 2300₺
Lamberti Pinot Grigio 75 cl		500₺ / 2200₺
Egeo Sauvignon Blanc 75 cl		700₺ / 3000₺
Côtes d'Avanos Sauvignon Blanc 75 cl		2850₺
Côtes d'Avanos Chardonay 75 cl		3500₺
Côtes d'Avanos Narince 75 cl		700₺ / 2850₺
Chamlica Quartz Fume 75 cl		3350₺

TATLI & FORTİFİYE / SWEET & FORTIFIED

Rosato Yarı Tatlı 75 cl
Kadeh / Glass Şişe / Bottle
450₺ / 2350₺

ROSE ŞARAPLAR / ROSE WINES

	Kadeh / Glass	Şişe / Bottle
Lamberti Blush 75 cl		400₺ / 1750₺
Egeo Roze 75 cl		550₺ / 2950₺
Casal Mendes 75 cl		1750₺

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

Vin-Art Kalecik Karası Syrah 75 cl	520₺ / 2000₺
Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası 75 cl	2000₺
Prestige Kalecik Karası 75 cl	3350₺
Lamberti Valpolicella 75 cl	585₺ / 2350₺
Selection Öküzgözü Boğazkere 75 cl	800₺ / 3250₺
Montes Malbec 75 cl	2100₺
Egeo Merlot 75 cl	3000₺
Montes Cabernet Sauvignon 75 cl	475₺ / 2000₺
Pendore Öküzgözü 75 cl	3850₺
Prestige Öküzgözü 75 cl	3850₺
Prestige Boğazkere 75 cl	3850₺
Egeo Merlot Syrah Cabernet Sauvignon 75 cl	3000₺
Côtes d'Avanos Tempranillo 75 cl	2000₺
Pendore Syrah 75 cl	3850₺
Nebbiolo d'Alba Ochetti 75 cl	—
Urla Tempus 75 cl	3300₺
Chateau Kalpak 75 cl	3750₺