

Hikayemiz

Deneyimli şeflerimizin sanatsal dokunuşları, Akdeniz mutfağının zengin ve rafine lezzetlerini, modern dünya tatlarıyla harmanlıyor.

Yerel üreticilerden, özellikle kadın ve genç girişimcilerden tedarik ettiğimiz taze malzemelerin yorumlanması, doğaya duyduğumuz derin saygıyı ve gastronomiye olan tutkumuzu anlatıyor.

Yerel üretimi ve sürdürülebilir yaşamı destekleyen yaklaşımımızla sizlere unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunmak için hiç durmadan okuyor, tadıyor, pişiriyoruz.

Sanat, doğa ve lezzetin buluştuğu bu özel deneyimin vazgeçilmeziniz olması dileği ile servisimize geçiyoruz...

Yüzde yüz organik ekşi mayalı ekmekler, pancarlı humus, erken hasat soğuk sıkım sızma zeytinyağı gibi yemek öncesi ikramlarımızla şölene başlamaya hazır mısınız?

Keyifle ve Afiyetle!

Afiyet olsun!

Our Story

The artistic touches of our experienced chefs blend the rich and refined flavors of Mediterranean cuisine with modern global tastes. The interpretation of fresh ingredients, sourced from local producers, women and young entrepreneurs, reflects our deep respect for nature and our passion for gastronomy. With our approach that supports local production and sustainable living, we continuously read, taste, and cook to offer you an unforgettable gastronomic experience.

As we serve this unique experience where art, nature, and flavor meet, we hope it becomes your favorite. Are you ready to start this feast with our 100% organic sourdough breads and pre-meal treats like beetroot, hummus, and olive oil?

Enjoy and bon appétit!

N°4

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

klasik türk kahvaltısı

turkish traditional breakfast

(iki kişilik / serves 2)

Ezine, İzmir Tulum, Eski Kaşar, Dana Jambon, Hindi Füme,
Kuru Domates Ezme, Zeytin Çeşitleri, Avokadolu Yeşil Salata, Domates,
Taze Meyveler, Ev Yapımı Reçel Çeşitleri, Hatay Yayık Tereyağı, Taze Kaymak,
Petek Bal, Kızarmış Ekşi Maya Ekmekler, Simit, Poğaç, Kruvasan,
Izgara Sucuk, Peynirli Börek

Ezine, Tulum Cheese, Aged Kashar, Beef Ham, Smoked Turkey, Dried Tomato Paste,
Olives, Avocado Green Salad, Tomato, Fresh Fruits, Homemade Jam Varieties, Butter,
Fresh Cream, Honey, Fried Sourdough Breads, Bagels, Pastry, Croissant,
Grilled Sausage, Cheese Pastry

Yumurta tercihinizi lütfen belirtiniz;
Menemen, Sahanda Yumurta, Sahanda Sucuklu Yumurta, Çırpılmış Yumurta,
Omlet Çeşitleri; Peynir, Mantar, Karışık Sebze, Otl

Please let us know your preference;
Scrambled Egg, Fried Egg, Fried Egg with Sausage,
Scrambled Egg with Tomato & Onion (Menemen),
Omelette; Cheese, Mushroom, Mixed Vegetables, Herbs

Çay, Kahve, Taze Portakal Suyu
Turkish Tea, Filter Coffee, Fresh Orange Juice

1500 TL

Kahvaltı Kasesi / Breakfast Bowl

2 Adet Haşlanmış Yumurta, Ezine, Avokado, Domates, Salatalık, Greyfurt, Portakal
2 Boiled Eggs, Feta Cheese, Avocado, Tomato, Cucumber, Grapefruit, Orange

500 TL

Omlet Çeşitleri / Omelettes

Akdeniz Yeşillikleri ve Zeytin Çeşitleri / Mediterranean Greens, Olives

Sade Omlet / Omelette

250 TL

Peynirli Omlet / Omelette with Cheese Sebzeli Omlet / Omelette with Vegetables

Mantarlı Omlet / Omelette with Mushroom

300 TL

Karışık Omlet / Mixed Omelette

Sucuk, Sosis, Jambon

Sausage, Beef Ham

350 TL

Granola Kasesi / Granola Bowl

Ev Yapımı Granola, Yoğurt, Muz, Çilek, Antep Fıstığı, Chia
Homemade Granola, Yogurt, Banana, Strawberry, Pistachio, Chia

400 TL

Tost Çeşitleri / Toasts

Klasik Kaşarlı / Cheese Toast

300 TL

Sucuklu Kaşarlı / Sausage with Cheese

350 TL

Ekşi Maya Ekmeğinde Salçalı & Peynirli / Sourdough Toast with Tomato Paste and Cheese

350 TL

Pancake

Çilek, Muz, Bal
Strawberry, Banana, Honey

300 TL

Krep / Crepe

Nutella, Çilek, Muz
Nutella, Strawberry, Banana

300 TL

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

başlarken / soups

Günün Çorbası / Chef's Daily Soup

260 TL

Kestane Çorbası / Chestnut Soup

280 TL

soğuk tercih edenler / cold starters

Peynir Tabagı (iki kişilik) / Cheese Platter (serves 2)

Parmesan, Tabal Peyniri, Rokfor, Poşe Armut, Vişne&Işkın Otu Sosu, Ceviz, Erik Turşusu
Parmesan, Tabal Cheese, Roquefort, Poached Pears, Cherry&Rhubarb Spread, Walnut, Pickled Plums

900 TL

Şarküteri Tabagı (iki kişilik) / AntiPasto Platter (serves 2)

Bresaola, Kuzu Cotto, Antrikot Fume, Tarhunlu Vişneli Sos, Zeytin Çeşitleri,
Lor Peynirli Biber Turşuları, Ev Yapımı Parmesanlı Grisini
Bresaola, Lamb Cotto, Smoked Ribeye, Cherry Salsa, Olives,
Pickled Peppers with Curd Cheese, Homemade Parmesan Grissini

1100 TL

Burrata&Pancar / Burrata&Beetroot

Fırınlanmış Pancar, Kaju, Pesto&Pancar Sos
Roasted Beetroot, Cashew, Pesto&Beetroot Sauce

950 TL

Dana Carpaccio&Roka / Beef Carpaccio&Arugula

Parmesan, Hardal Sos

Parmesan, Mustard Sauce

900 TL

Ayvalı Kereviz / Quince Celery

İsli Yoğurt, Taze Havuç&Pancar Turşusu, Kavrulmuş Fındık,
Mikro Filizler, Taze Soğan Yağı

Smoked Yoghurt, Pickled Fresh Carrots and Beetroot, Roasted Hazelnuts,
Micro Sprouts, Scallion Oil

650 TL

Vegan Kase / Vegan Bowl

Izgara Mantar, Humus, Tatlı Patates, Avokado, Kinoa, Akdeniz Yeşillikleri, Filizler,
Kabak&Ay Çekirdeği, Nar, Tahin Sos

Hummus, Sweet Potato, Avocado, Quinoa, Mediterranean Greens,
Pumpkin&Sunflower Seeds, Sprouts, Pomegranate, Tahini Sauce

600 TL

Somon Gravlaks Carpaccio / Salmon Gravlax Carpaccio

Ev Yapımı Somon Gravlaks, Kırmızı Soğan&Zencefil Turşusu, Lime Sos

Homemade Salmon Gravlax, Red Onion&Ginger Pickle, Lime Sauce

900 TL

No4 Mezeleri (iki kişilik) / Turkish Appetizer Platter (serves 2)

Lakerda, Çıtır Soğanlı Çerkez Eti, Kızarmış Kale Biberli Atom, Kestaneli Yaprak Sarma,
Köz Patlıcan, Kuru Domates Ezme, İzmir Tulum – Ayva

Lakerda, Meat with Cheese-Crispy Onions, Spicy Pepper - Yogurt Dip,

Stuffed Grape Leaves, Roasted Eggplant, Dried Tomato Dip, Tulum Cheese – Quince

850 TL

Avokado&Pancar Tartar / Avocado&Beetroot Tartare

Fırın Pancar, Taze Yeşillikler, Mercimek Filizi, Yer Fıstığı, Bergamot Sos

Baked Beetroot, Fresh Greens, Lentil Sprouts, Peanut, Bergamot Sauce

600 TL

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. /  Indicates vegetarian options.

Herhangi bir alerjiniz varsa lütfen bize bildiriniz. / Please inform us if you have any allergies.

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

sıcak sevenler için / hot starters

Izgara Ahtapot / Grilled Octopus

Adaçaylı Sarımsaklı Hatay Tereyağı
Butter with Sage and Garlic

850 TL

Güveçte Antrikot Füme / Casserole Smoked Ribeye

Cheddar, Karamelize Soğan, Parmesan
Cheddar, Caramelized Onion, Parmesan

650 TL

Karides Popcorn / Shrimp Popcorn

Remoulade Sos
Remoulade Sauce

600 TL

Kızarmış Karnabahar / Roasted Cauliflower

Kuru Domatesli Nohut Ezme, Acı Yağ
Chickpea Paste with Dried Tomatoes, Spicy Oil

500 TL

İsli Dana Börek / Crispy Meat Pastry

Çıtır Baklava Yufkasında İsli Dana Yanağı, Acı Mayonez Sos
Crispy Dough Smoked Beef, Chili Mayonnaise Sauce

600 TL

Etli Kara Lahana Sarma / Stuffed Black Cabbage with Meat

Yoğurt, Zerdeçal Sos
Yogurt, Turmeric Sauce

650 TL

İçli Köfte / Stuffed Meatballs (Traditional Turkish Food)

Yoğurt, Acılı Tereyağı
Yogurt, Spicy Butter

600 TL

Yaprak Ciğer / Thin Cut Liver

Taze Kırmızı Soğan Turşusu, Lavaş
Fresh Pickled Red Onions, Lavash Bread

650 TL

bun

Karides Bun / Shrimp Bun

Taze Kişniş, Remaulade Sos
Fresh Coriander, Remaulade Sauce

650 TL

Kaburga Bun / Rib Bun

Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kaburga, Turşu, Cheddar Sos
Slow Cooked Beef Ribs, Pickles, Cheddar Sauce

650 TL

salatalar / salads

Tatlı Patatesli Kale / Sweet Potato Kale

Fırınlanmış Tatlı Patates, Kabak&Ay Çekirdeği, Kuru Domates,
Taze Pancar Turşusu, Portakal, Ekşi Kremalı Tahin Sos
*Baked Sweet Potato, Pumpkin&Sunflower Seeds, Dried Tomatoes, Pickled Beetroot,
Orange, Sour Cream Tahini Sauce*

600 TL

Elmalı Kinoa / Apple Quinoa

Marul, Kinoa, Taze Havuç&Pancar Turşusu, Kavrulmuş Fındık,
Bezelye Filizi, Nar, Ballı Hardal Sos
*Lettuce, Quinoa, Fresh Carrot, Pickled Beetroot, Roasted Hazelnut,
Pea Sprouts, Pomegranate, Honey Mustard Sauce*

550 TL

Sezar Salata / Caesar Salad

Izgara Tavuk, Parmesan, Sezar Sos
Grilled Chicken, Parmesan, Ceasar Sause

600 TL

Avokadolu Akdeniz / Mediterranean with Avocado

Akdeniz Yeşillikleri, Avokado, Domates, Yeşil Limon Yağı
Mediterranean Greens, Avocado, Tomato, Lime Sauce

550 TL

Roka & Tulum / Rocket&Tulum

Tulum Peyniri, Ceviz, Domates, Ballı Narenciye Sos
Tulum Cheese, Walnut, Tomato, Honey Citrus Sauce

500 TL

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. /  Indicates vegetarian options.

Herhangi bir alerjiniz varsa lütfen bize bildirin. / Please inform us if you have any allergies.

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

1zgaramızdan / *main course*

Izgara Dana Bonfile / *Grilled Beef Tenderloin*

Çıtır Patates Terin, Kurutulmuş Dağ Mantarları, Trüf Sos
Crispy Potato Terin, Mushrooms, Truffle Sauce

1350 TL

Lokum / *Grilled Tenderloin*

Dana Bonfile Parçaları, Tereyağlı Cevizli Renkli Erişte, Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek
Beef Tenderloin Pieces, Turkish Noodle with Walnut, Sourdough Bread

1250 TL

Yaprak Bonfile / *Leaf Tenderloin*

Sote Bonfile Dilimleri, Süzme Yoğurt, Pide, Tereyağı, Domates Sos
Sauteed Sliced Thin Cut Beef Tenderloin, Yoghurt, Pita, Tomato Sauce

1200 TL

Izgara Dana Tornado / *Grilled Beef Tornado*

Yanık Tereyağlı Patates Püresi, Brüksel Lahana, Chimichurri Sos
Butter Mashed Potatoes, Brussels Sprouts, Chimichurri Sauce

1100 TL

Küşleme / *Lamb Fillet*

Kuzu Bonfile, Firik Risotto
Lamb Tenderloin, Firik Risotto

1250 TL

Köfte&Piyaz / *Grilled Meatballs*

Tahinli Piyaz, Kaşık Patates
Tahini Bean Salad, French Fries

950 TL

Asya Usulü Tavuk / *Asian Style Chicken*

Sote Sebzeler, Basmati, Acı Sos
Sauteed Vegetables, Basmati, Hot Sauce

850 TL

Tavuk Hünkar Beğendi / *Chicken with Aubergine*

Patlıcan Beğendi, File Badem
Creamed Aubergine, Almond

800 TL

Fırın Somon / *Baked Salmon*

Karnabahar Püresi, Karamelize Brokoli ve Domates
Cauliflower Purée with Caramelized Broccoli and Tomatoes

1150 TL

Çıtır Levrek / *Crispy Sea Bass*

Fırınlanmış Bal Kabağı Püresi, Hindistan Cevizi Sütü Pırasa, Zeytin Tapenade
Baked Pumpkin Purée, Coconut Milk Leeks, Olive Tapenade

1100 TL

makarnalar&risottolar / pastas&risottos

Penne Arrabiatta

Acı Domates Sos

Hot Tomato Sauce

550 TL

Rigatoni

Domates, Pesto, Krema Sos

Tomato, Pesto, Cream Sauce

650 TL

Spagetti Bolonez / Spaghetti Bolognese

600 TL

Deniz Mahsullü Tagliatelli / Seafood Tagliatelli

Ev Yapımı Tagliatelli, Baby Kalamar, Karides, Ahtapot, Wongole, Çıtır Levrek

Homemade Tagliatelli, Baby Squid, Shrimp, Octopus, Wongole, Crispy Sea Bass

750 TL

Burrata Lazanya / Burrata Lasanga

Ev Yapımı Lazanya, Kuşkonmaz, Parmesan

Homemade Lasagna, Asparagus, Parmesan

750 TL

Ispanak&Ricotta Ravioli / Ravioli with Spinach&Ricotta

Ev Yapımı Ravioli, Parmesan, Krema Sos

Homemade Ravioli, Parmesan, Cream Sauce

650 TL

Trüf Mantarlı Risotto / Truffle Mushroom Risotto

Trüf, Porçini, Kestane Mantarları

Truffle, Porcini, Chestnut Mushrooms

750 TL

Jumbo Karides&Risotto / Shrimp&Jumbo Risotto

Krema, Parmesan Sos

Creamy, Parmesan Sauce

750 TL

ilave lezzetler / slide dishes

Patates Kızartması / French Fries

250 TL

Trüflü Patates Kızartması / Truffled French Fries

300 TL

Parmesanlı Patates Kızartması / French Fries with Parmesan

300 TL

Basmati Pilav / Basmati Rice

400 TL

Mini Yeşil Salata / Small Green Salad

250 TL

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. /  Indicates vegetarian options.

Herhangi bir alerjiniz varsa lütfen bize bildirin. / Please inform us if you have any allergies.

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

burgerler / burgers

Klasik Burger / Classic Burger

Dana Kaburga Kıyma, Cheddar Peyniri, Karamelize Soğan, Burger Sos&Patates Kızartması
Beef Rib Mince, Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Burger Sauce&French Fries

850 TL

Lady Burger By Pınar İshakoğlu

6 Saat Ağır Ateşte Pişmiş Dana Brisket, Taze Kırmızı Soğan Turşusu,
Marul, Bayır Turpu Sos&Kaşık Patates
*6 Hours Slow Cooked Beef Brisket, Fresh Pickled Red Onion,
Lettuce, Horseradish Sauce&French Fries*

900 TL

pizzalar / pizzas

Margarita Pizza / Margherita

Mozzarella, Domates Sos
Mozzarella, Tomato Sauce

600 TL

Trüf Mantarlı Pizza / Truffle Mushroom Pizza

Trüf, Mozzarella, Karamelize Soğan
Truffle, Mozzarella, Caramelized Onion

850 TL

Bonfile Pizza / Tenderloin Pizza

İnce Bonfile Dilimleri, Mozzarella
Thin Slice of Tenderloin, Mozzarella

850 TL

Sebzeli Pizza / Veggie Pizza

Kabak, Patlıcan, Baby Ispanak, Karamelize Soğan,
Kurutulmuş Domates, Mozzarella, Parmesan
*Zucchini, Eggplant, Baby Spinach, Caramelized Onion,
Dried Tomato, Mozzarella, Parmesan*

650 TL

4 Peynirli Pizza / 4 Cheese Pizza

Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Parmesan

800 TL

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. /  Indicates vegetarian options.

Herhangi bir alerjiniz varsa lütfen bize bildirin. / Please inform us if you have any allergies.

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

tatlı menü / *dessert menu*

Türk Tatlıları / Turkish Desserts

Kalburabastı, Ekmek Kadayıfı, Çıtır Kabak, Kazandibi
Kalburabastı, Bread Pudding, Crispy Pumpkin, Kazandibi

600 TL

Kahveli Creme Brulee / Coffee Creme Brulee

550 TL

Lotus Cheese Cake

575 TL

Brownie / Brownie Ice Cream

Dondurma - Ice Cream

550 TL

Profiterol / Profiterole

575 TL

Limon Sorbe / Lemon Sorbe

200 TL

Vişne Sorbe / Cherry Sorbe

200 TL

Dondurma Tek Top / Ice Cream (1 Scoop)

120 TL

Meyve Tabagı / Seasonal Fruits

500 TL

Herhangi bir alerjiniz varsa lütfen bize bildirin. / Please inform us if you have any allergies.

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

sıcak içecekler / hot drinks

Demleme Çay *Early Grey* 80 TL

Yeşil Çay *Green Tea* 80 TL

Taze Nane Çay - *Fresh Mint Tea* 80 TL

Kış Çayı / *Winter Tea* 80 TL

Ihlamur / Adaçayı / Yasemin / Kuşburnu 80 TL
Linden / Sage / Jasmine / Rosehip

Tea Co.

Read My Lips 100 TL

Ananas ve Hindistan Cevizli Meyve Çayı
Fruit Tea with Coconut and Pineapple

Vanilla Creme 100 TL

Kızılcık ve Vanilya Roybos Çayı
Rooibus Tea Blend with Cranberry and Vanilla

My Name is Lady T 100 TL

Çilek ve Ananaslı Beyaz Çay
White Tea Blend with Strawberry and Pineapple

Destiny's Chai 100 TL

Baharatlı&Tarçın ve Karanfilli Siyah Çay
Black Tea Blend with Cinnamon and Clove

kahveler / coffees

Türk Kahvesi / *Turkish Coffee* Single 75 TL Double 150 TL

Filtre Kahve / *Filter Coffee* 100 TL

Espresso Single 90 TL Double 110 TL

Americano 100 TL

Flat White 120 TL

Latte 120 TL

Cappucino 120 TL

Mocca 115 TL

Macchiato 110 TL

Cortado 120 TL

Buzlu Kahve / *Iced Coffee* 100 TL

Sıcak Çikolata / *Hot Chocolate* 125 TL

Irish Coffee 350 TL

Coffee Baileys 275 TL

soğuk içecekler / cold drinks

Su 0,4 Lt / Water 55 TL

Su 1 Lt / Sparkling Water 100 TL

Soda 20 Cl 55 TL

Churchill 55 TL

Coca Cola -şişe- 250 ml / Bottle 90 TL
Light / Zero

Fanta -şişe- 200 ml / Bottle 90 TL

Sprite -şişe- 200 ml / Bottle 90 TL

Fuse Tea Limon -şişe- / Bottle 90 TL

Cappy -şişe- 250 ml / Bottle 90 TL

Zencefilli Gazoz / Ginger Ale 100 TL

Schweppes 120 TL

Limon / Mandalina / Tonik

Lemon / Mandarin / Tonic

Redbull 120 TL

Ev Yapımı Limonata 33 cl / Homemade Lemonade 120 TL

Taze Meyve Suyu / Fresh Juice 120 TL

Portakal / Greyfurt / Elma / Havuç

Orange / Grapefruit / Apple / Carrot

Red Apple Sunset 170 TL

Elma, Limon Suyu, Nar Şurubu

Apple, Lemon Juice, Grenadine

Green Juice 140 TL

Ispanak / Salatalık / Yeşil Elma

Spinach / Cucumber / Green Apple

Energizer 180 TL

Taze Portakal Suyu, Ananas Suyu, Kivi, Limon Suyu

Fresh Orange Juice, Pineapple Juice, Kiwi, Lemon Juice

Grapy 170 TL

Kırmızı Üzüm, Portakal, Ananas

Red Grapes, Orange, Pineapple

Smoothie 140 TL

Muzlu / Çilekli

Banana / Strawberry

Milkshake 140 TL

Çikolata, Çilekli, Muzlu

Chocolate, Strawberry, Banana

biralar / beers

Efes -şişe- 33 cl / Bottle 240 TL

Bomonti Filtresiz 50 cl 310 TL

Miller -şişe- 33 cl / Bottle 310 TL

Corona Bira 380 TL

Heineken 33 cl Cam 330 TL

rakı

5 cl / Duple / 70 cl

Yeni Rakı 285 TL / 500 TL / 3.450 TL

Yeni Rakı Yeni Seri 300 TL / 575 TL / 3.650 TL

Yeni Rakı Ala 350 TL / 600 TL / 3.850 TL

Tekirdağ Rakı 325 TL / 550 TL / 3.700 TL

Tekirdağ No 10 375 TL / 650 TL / 4.200 TL

Tekirdağ Altın Seri 325 TL / 550 TL / 3.700 TL

Beylerbeyi Göbek 350 TL / 600 TL / 3.850 TL

Efe Klasik 285 TL / 500 TL / 3.450 TL

Efe Rakı Yaş Üzüm 300 TL / 575 TL / 3.650 TL

Efe Rakı Sarı Zeybek 375 TL / 650 TL / 4.200 TL

Efe Göbek 325 TL / 550 TL / 3.700 TL

Efe Gold 300 TL / 575 TL / 3.650 TL

viski

5 cl / 70 cl

Jameson 450 TL / 6.000 TL

Jameson Black Barrel 500 TL / 6.600 TL

Ballantines 450 TL / 6.000 TL

Ballantines 12 Y 550 TL / 7.500 TL

Chivas Regal 12 Y 550 TL / 7.500 TL

Chivas Regal 18 Y 900 TL / 12.000 TL

Jack Daniel's 450 TL / 6.000 TL

Jack Daniel's Honey 450 TL / 6.000 TL

Aberlour 12 Y 750 TL / 10.000 TL

Aberlour 14 Y 900 TL / 12.000 TL

Glenlivet 12 Y 750 TL / 10.000 TL

Glenlivet 15 Y 850 TL / 11.500 TL

Royal Salute 5	1.750 TL / 23.000 TL
Jw Blue Label	2.500 TL / 34.000 TL
Jb	450 TL / 6.000 TL
Jw Black Label	550 TL / 7.500 TL
Chivas Extra	550 TL / 7.500 TL
Talisker	800 TL / 11.000 TL
Lagavulin	800 TL / 11.000 TL
Dalmore 12 Y	1.200 TL / 16.000 TL
Dalmore Portwood	1.100 TL / 15.000 TL
Dalmore Cigar Malt	1.850 TL / 25.000 TL
Tamnavulin Sherry Cask	575 TL / 7.250 TL
Tamnavulin Red Vine Cask	575 TL / 7.250 TL
Tamnavulin Double Cask	575 TL / 7.250 TL
Jura 12 Y	650 TL / 8.450 TL
Jura Journey 5	600 TL / 7.750 TL
Glenmorangie 10 Y	650 TL / 8.500 TL
Glenmorangie Signet	2.500 TL / 34.000 TL
Macallan	1.100 TL / 15.000 TL
Hibiki	2.400 TL / 33.000 TL
Gentleman Jack	550 TL / 6.750 TL
Jim Beam	550 TL / 6.750 TL
Jw Red Label	450 TL / 6.000 TL
Glenmorangie Signet	35.000 TL

votka

5 cl / 70 cl

Absolut Elyx	600 TL / 8.000 TL
Absolut Blue	480 TL / 6.500 TL
Belvedere	700 TL / 9.500 TL
Beluga Votka	950 TL / 12.000 TL
Grey Goose	950 TL / 12.000 TL
Russian Standart	550 TL / 7.500 TL
Smirnoff Red	550 TL / 7.500 TL

cin

5 cl / 70 cl

Beefeater	480 TL / 6.500 TL
Hendricks	600 TL / 8.000 TL
Bombay Cin	550 TL / 7.000 TL
Gordon Gin	530 TL / 7.750 TL
Gordon Pink Gin	550 TL / 8.000 TL
Tanqueray	600 TL / 8.000 TL

rom

5 cl / 70 cl

Havana Club 3	400 TL / 5.000 TL
Bacardi Rom Carta Blanca	450 TL / 5.750 TL
Havana Club 7	500 TL / 6.000 TL

tekila

5 cl / 70 cl

Olmeca Silver	400 TL / 5.000 TL
Olmeca Gold	450 TL / 5.750 TL
Olmeca Altos	550 TL / 6.750 TL
Olmeca Dark Chocolate	600 TL / 7.750 TL
Patron	795 TL / 13.000 TL

konyak /cognac

5 cl / 70 cl

Martel Vs	550 TL / 6.750 TL
Hennesy Vs	600 TL / 7.750 TL
Martel Vsop	650 TL / 8.500 TL
Hennesy Vsop	700 TL / 9.000 TL
Martel Xo	1.500 TL / 21.000 TL

likör/liquor

Cardinal Melon 5 cl	400 TL
Southern Comfort 5 cl	500 TL
Drambuie 5 cl	450 TL
Archers 5 cl	400 TL
Kahlua 5 cl	400 TL
Malibu 5 cl	400 TL
Baileys 5 cl	400 TL
Safari 5 cl	400 TL
Molinari Sambuca 5 cl	400 TL
Fernet Branca 5 cl	400 TL
Nane Likoru 5 cl	350 TL
Mazetti Grappa 5 cl	400 TL
Limoncello 5 cl	400 TL
Jagermeister 100 cl	6.750 TL
Jagermeister 5 cl	520 TL
Disaoronno 5 cl	400 TL
Apertivo 5 cl	400 TL

vermut / vermouth

Garrone Extra Dry 5 cl	400 TL
Garrone Rosso 5 cl	400 TL
Garrone Bianco 5 cl	400 TL
Garrone Bitter 5 cl	400 TL
Campari 5 cl	400 TL

bitters

Garrone Bitter 5 cl	400 TL
Campari 5 cl	400 TL

klasik kokteyl / classic cocktail

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

600 TL

Limon Cello Spritz

Limoncello, Prosecco, Sprite, Nane, Lime, Ada ayı

Limoncello, Prosecco, Sprite, Mint, Lime, Sage

600 TL

Ellis

Cin, Ananas Suyu, Sweet Sour Mix, Kuzu Kulağı

Gin, Pineapple Juice, Sweet Sour Mix, Sorrel

600 TL

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso

600 TL

Long Island Ice Tea

Tekila, Rom, Vodka, Cin, Cointreau, Taze Limon Suyu, Coca Cola

Tequila, Rum, Vodka, Gin, Cointreau, Fresh Lemon Juice, Coca Cola

650 TL

Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Cointreau, Sweet Sour Mix

600 TL

Margarita

Tekila, Cointreau, Yeşil Limon Suyu

Tequila, Cointreau, Green Lime Juice

600 TL

Mojito

Havana Club, Yeşil Limon, Esmer Şeker, Taze Nane

Havana Club, Green Lemon, Brown Sugar, Fresh Mint

600 TL

Negroni

Martini Rosso, Campari, Cin

Martini Rosso, Campari, Gin

600 TL

Whisky Sour

Bourbon Viski, Sweet Sour Mix

Bourbon Whiskey, Sweet Sour Mix

600 TL

köpüklü şaraplar & şampanyalar

sparkling wines & champagnes

	Kadeh glass	/ Şişe bottle
Kavaklıdere Altın Köpük 75 cl	850 TL	3.250 TL
Garrone Prosecco 75 cl	1.000 TL	4.150 TL
Bottega Gold 75 cl		7.000 TL
Bottega Rose 75 cl		7.000 TL
Bottega White 75 cl		7.000 TL
Bottega Miabi 75 cl		7.000 TL
Mumm Cordon Rouge 75 cl		10.000 TL
Mumm Grand Cordon Roze 75 cl		13.000 TL
Moet Chandon Imperial 75 cl		12.500 TL
Moet Chandon Rose 75 cl		15.000 TL
Champagne Veuvecliq 75 cl		15.000 TL
Dom Perignon Vintage 75 cl		30.000 TL
Krug Grande Cuvee 75 cl		32.000 TL
Luc Belaire Brut Gold 75 cl		8.500 TL
Luc Belaire Luxe Rose 75 cl		8.500 TL

beyaz şaraplar / white wines

Kavaklıdere Misket 75 cl	600 TL	2.300 TL
Lamberti Pinot Grigio 75 cl	600 TL	2.200 TL
Egeo Sauvignon Blanc 75 cl	700 TL	3.000 TL
Côtes d'Avanos Sauvignon Blanc 75 cl		2.850 TL
Côtes d'Avanos Chardonay 75 cl		3.500 TL
Côtes d'Avanos Narince 75 cl	750 TL	3.600 TL
Chamlica Quartz Fume 75 cl		3.350 TL

tatlı & fortifiye / sweet & fortified

Rosato Yarı Tatlı 75 cl	500 TL	2.300 TL
-------------------------	--------	----------

rose şaraplar / rose wines

	Kadeh glass	/ Şişe bottle
Lamberti Blush 75 cl	450 TL	1.750 TL
Egeo Roze 75 cl	550 TL	2.950 TL
Casal Mendes 75 cl		1.750 TL

kırmızı şaraplar / red wines

	Kadeh glass	/ Şişe bottle
Vin-Art Kalecik Karası Syrah 75 cl	550 TL	2.000 TL
Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası 75 cl		2.350 TL
Prestige Kalecik Karası 75 cl		3.350 TL
Lamberti Valpolicella 75 cl	585 TL	2.350 TL
Selection Öküzgözü Boğazkere 75 cl	800 TL	3.250 TL
Montes Malbec 75 cl		2.100 TL
Egeo Merlot 75 cl		3.000 TL
Montes Cabernet Sauvignon 75 cl	560 TL	2.350 TL
Pendore Öküzgözü 75 cl		3.850 TL
Prestige Öküzgözü 75 cl		3.850 TL
Prestige Boğazkere 75 cl		3.850 TL
Egeo Merlot Syrah Cabernet Sauvignon 75 cl		3.000 TL
Côtes d'Avanos Tempranillo 75 cl		4.500 TL
Pendore Syrah 75 cl		3.850 TL
Urla Tempus 75 cl		3.300 TL
Chateau Kalpak 75 cl		3.750 TL

signature cocktails

Chill Out

Acı Biber ile Demlenmiş Absolut, Passion Fruit, Yeşil Limon, Sweet&Sour
Absolut Brewed with Hot Pepper, Passion Fruit, Lime, Sweet&Sour

Smokey

İncir ve Portakal ile Demlenmiş Bourbon Viski, Amaretto, Narenciye Mix
Bourbon Whiskey Brewed with Fig and Orange, Amaretto, Citrus Mix

NO4

Beefeter Cin, Salatalık Suyu, Yuzu
Beefeter Gin, Cucumber Juice, Yuzu

Narsist

Tekirdağ Altın Seri, Taze Nar, Ananas, Fesleğen
Raki, Fresh Pomegranate, Pineapple, Basil

Flow

Beefeter Cin, Mürver Likör, Yeşil Limon, Sour Mix
Beefeter Gin, Elderberry Liqueur, Green Lemon, Sour Mix

650 TL



RESTAURANT • BAR • LOUNGE

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