Z-MARE

Kitchen and Bar

Denizle, Doğayla ve Lezzetle İç İçe

Z-MARE, denizin tam kıyısında, zeytin ağaçlarının kalbinde doğdu.
Burada sadece yemek yemekle kalmaz, bir atmosferin parçası olursunuz.
Her tabakta doğanın ritmi, her yudumda Ege'nin serin esintisi gizlidir.
Sade, samimi ve unutulmaz bir deneyim sunmak için buradayız.
Hoş geldiniz.

Embracing the Sea, Nature and Flavor

Z-MARE was born by the water's edge, in the heart of ancient olive trees.
Here, dining becomes a part of the atmosphere.
Each dish reflects the rhythm of nature, the calm of the sea and the warmth of the Aegean.
We are here to offer a simple, sincere and unforgettable experience.
Welcome.

В гармонии с морем, природой и вкусом

Z-MARE родился у самого края моря, в самом сердце оливковых деревьев.
Здесь вы не просто обедаете - вы становитесь частью особой атмосферы.
В каждом блюде - ритм природы, в каждом глотке-дыхание Эгейского моря.
Мы здесь, чтобы подарить вам простой, искренний и незабываемый опыт.
Добро пожаловать в Z-MARE.

Kahvaltı

Breakfast
завтрак

Açık Büfe Kahvaltı — 985₺

08.00-10.30 saatleri arasında açık büfe olarak hizmet vermektedir. Yumurta ve sıcak içecek seçenekleri kahvaltıya dahildir.

Kahvaltı Tabağı — 915₺

Peynir çeşitleri, börek ve ekmek çeşitleri, reçel çeşitleri, zeytin çeşitleri, yöresel tereyağı, yöresel bal, Akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, yumurta, sıcak içeceklerle servis edilmektedir.

Serpme Kahvaltı — 1800₺

(En az 2 kişilik olarak servis edilmektedir.)
Kahvaltımızda peynir çeşitleri, börek ve ekmek çeşitleri, reçel çeşitleri, zeytin çeşitleri, yöresel tereyağı, yöresel bal, akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, sezonun meyveleri, kaymak, yumurta çeşitleri, portakal suyu ve sıcak içecekler servis edilmektedir.

Simit Kahvaltı — 350₺

Simit içinde peynir, taze yeşillikler ve çeri domates ile birlikte yeşil zeytinler servis edilmektedir.

Protein Kahvaltı — 735₺

Haşlanmış yumurta, avokado dilimleri, beyaz peynir, siyah ve yeşil zeytin, mevsim yeşillikleri, salatalık, çeri domates ve tam buğday ekmeği ile servis edilir.

Pankek — 485₺

Yumuşak ve kabarık pankek, bal veya reçel ile servis edilir.



Open Buffet Breakfast
Открытый завтрак «шведский стол» — 985₺

Served as an open buffet between 08:00-10:30. Egg and hot beverage options are included in breakfast.
Открытый шведский стол с 08:00 до 10:30. Варианты яиц и горячих напитков включены в завтрак.

Breakfast Platter
Тарелка с завтраком — 915₺

A variety of cheeses, assorted pastries and breads, assorted jams, assorted olives, local butter, local honey, mediterranean greens, tomatoes, cucumbers, eggs, and hot beverages are served.
Подаются различные виды сыра, ассорти из выпечки и хлеба, разные виды варенья, ассорти оливок, местное сливочное масло, местный мёд, средиземноморская зелень, помидоры, огурцы, яйца и горячие напитки.

Traditional Turkish Breakfast
Традиционный Мурецкий завтрак — 1800₺

(Served for a minimum of 2 people.) Our breakfast includes a variety of cheeses, pastries and breads, assorted jams, olives, local butter and honey, mediterranean greens, tomatoes, cucumbers, seasonal fruits, clotted cream, egg varieties, orange juice, and hot beverages.
(подаётся минимум на 2 человека.) Наш завтрак включает разнообразные сыры, выпечку и хлеб, ассорти джемов, оливки, местное сливочное масло и мёд, средиземноморскую зелень, помидоры, огурцы, сезонные фрукты, каймак (сливки), различные виды яиц, апельсиновый сок и горячие напитки.

Bagel breakfast
Завтрак с бубликом — 350₺

Served with cheese inside a bagel (simit), fresh greens and cherry tomatoes, along with green olives.
Подаётся с сыром внутри бейгла (simit), свежей зеленью и черри-помидорами, а также с зелёными оливками.

Protein breakfast
Протеиновый завтрак — 735₺

Served with boiled eggs, sliced avocado, white cheese, black and green olives, mixed greens, cucumber, cherry tomatoes, and whole wheat bread.
Подаётся с варёными яйцами, ломтиками авокадо, белым сыром, чёрными и зелёными оливками, сезонной зеленью, огурцом, помидорами черри и цельнозерновым хлебом.

Pancake
Панкейки — 485₺

Soft and fluffy pancakes, served with honey or jam.
Мягкие и пышные оладьи , подаются с медом или вареньем.

Yumurta



Eggs
яйца

Avokadolu Poşe Yumurta 785 ₺
Tam buğday ekmeği üzerinde avokado püresi ile taze yeşillik ve domates eşliğinde servis edilir.

Sade Omlet 295 ₺
Tereyağı ile hazırlanır.

Karışık Omlet 475 ₺
Yumurta, sucuk, peynir, domates, biber ve tereyağı ile hazırlanır.

Beyaz Peynirli Omlet 355 ₺
Tereyağı ile hazırlanmış, taze beyaz peynirli.

Menemen 425 ₺
Domates, yeşil biber, yumurta ve baharatlarla hazırlanan geleneksel Türk kahvaltılığı.

Sahanda Yumurta 285 ₺
Tereyağı ile hazırlanmış göz yumurta.

Sucuklu Yumurta 455 ₺
Tereyağı ile pişirilmiş, dilimlenmiş sucuk ve yumurta.

Poached Eggs with Avocado 785 ₺
Яйца Пашот с Авокадо
Poached eggs served on whole wheat bread with avocado purée spread, accompanied by fresh greens and cherry tomatoes
Яйца пашот, поданные на цельнозерновом хлебе с пюре из авокадо, с пюре из авокадо, помидорами и свежей зеленью.

Plain Omelette 295 ₺
Классический Омлет
Prepared with butter.
Омлет из свежих домашних яиц.

Mixed Omelette 475 ₺
Омлет Ассорти
Prepared with eggs, sausage, cheese, tomatoes, peppers, and butter.
Приготовлен с яйцами, кунжутом, сыром, помидорами, перцем и маслом.

Feta Cheese Omelette 355 ₺
Омлет с Сыром Фета
Omelette prepared with butter and fresh feta cheese.
Омлет, приготовленный с маслом и свежим сыром фета.

Menemen 425 ₺
Менемен
A traditional turkish breakfast dish prepared with tomatoes, green peppers, eggs, and spices.
Традиционное турецкое блюдо на завтрак, приготовленное из помидоров, зелёного перца, яиц и специй.

Sunny Side Up Eggs 285 ₺
Яичница глазунья
Eggs cooked in butter with the yolk on top.
Классическая глазунья , приготовленная на домашнем сливочном масле.

Eggs with Turkish Sausage 455 ₺
Яйца с Суджуком
Eggs cooked with butter and sliced Turkish sausage.
Яйца приготовленные с традиционной турецкой колбасой.

Tost



Kaşarlı Tost 410 ₺
Taze kaşar peyniri ile hazırlanmış, kızartılmış tost.

Karışık Tost 490 ₺
Sucuk, kaşar peyniri ve domates ile hazırlanmış kızartılmış tost.

Toastie

Cheese Toast 410 ₺
Toasted sandwich with fresh cheddar cheese.

Mixed Toast 490 ₺
Toasted sandwich with sausage, cheddar cheese, and tomatoes.

Тост

Тост С Сыром 410 ₺
Поджаренный бутерброд с свежим сыром чеддер.

Тост С Разными Ингредиентами 490 ₺
Поджаренный бутерброд с суджуком, сыром чеддер и помидорами.

Atıştırmalıklar

Snacks
закуски

Avokado ve Karides Tartine 755 ₺
Taze avokado püresi ve haşlanmış karides ile hazırlanmış açık sandviç.

Avokado ve Hellim Peynirli Tartine 695 ₺
Taze avokado püresi ve hellim peyniri ile hazırlanmış açık sandviç.

Bira Tabağı 785 ₺
Cips, sosis, turşu, çerez, soğan halkası, çıtır tavuk ve sigara böreği ile servis edilir.

Kalamar Tava 990 ₺
Çıtır şekilde kızartılmış kalamar halkaları, limon ve tartar sos ile servis edilir.

Fırında Mantar 645 ₺
Peynir ve sarımsak ile fırınlanmış taze mantarlar.

Yoğurtlama 710 ₺
Kızarmış sebzeler, patates, patlıcan, kabak ve biber, sarımsaklı yoğurt ile.

Tereyağında Sarımsaklı Karides 990 ₺
Tereyağı ve sarımsak ile sotelenmiş taze karidesler.



Avocado and Shrimp Tartine — *Тартин с Авокадо И Креветками* 755 ₺
Open sandwich prepared with fresh avocado puree and boiled shrimp.
Открытый сэндвич с пюре из свежего авокадо и вареными креветками.

Avocado and Halloumi Tartine — *Тартин с Авокадо И Сыром Халлуми* 695 ₺
Open sandwich prepared with fresh avocado puree and halloumi cheese.
Открытый сэндвич с пюре из свежего авокадо и сыром халлуми.

Beer Snack Platter — *Пивная Закуска* 785 ₺
Served with chips, sausage, pickles, nuts, onion rings, crispy chicken, and stuffed pastry rolls.
Подается с чипсами, сосисками, соленьями, орехами, кольцами лука, хрустящей курицей и пирожками с начинкой.

Fried Calamari — *Жареные Кальмары* 990 ₺
Crispy fried calamari rings served with lemon and tartar sauce.
Хрустящие кольца кальмаров, подаются с лимоном и соусом тартар.

Baked Mushrooms — *Запечённые грибы* 645 ₺
Fresh mushrooms baked with cheese and garlic.
Свежие грибы, запечённые с сыром и чесноком.

Fried Vegetables with Garlic Yogurt — *Жареные Овощи с Чесночным Йогуртом* 710 ₺
Potatoes, eggplant, zucchini, and peppers with garlic yogurt.
Картофель, баклажаны, кабачки и перец с чесночным йогуртом.

Garlic Shrimp in Butter — *Креветки на сливочном масле с чесноком* 990 ₺
Fresh shrimp sautéed with butter and garlic.
Свежие креветки, обжаренные с маслом и чесноком.

Sigara Böreği — 395 ₺

İnce yufkaya sarılmış otlu peynirli kızartılmış börek.

Paçanga Böreği — 580 ₺

Yufka içine pastırma, kaşar peyniri, domates ve biber gibi malzemelerle hazırlanan, paket şeklinde sarılıp kızartılarak servis edilen bir ara sıcaktır.

Soğan Halkası — 395 ₺

Çıtır şekilde kızartılmış soğan halkaları.

Patates Kızartması — 335 ₺

Çıtır şekilde kızartılmış patatesler.

Günün Çorbası — 385 ₺

Şefin günlük olarak hazırladığı taze çorba.

Cheese Rolls with Herbs — 395 ₺
Рулетики с Сыром И Травами

Fried pastry rolls filled with herbed cheese.
Жареные рулетики из тонкого теста с сыром и травами.

Pastry with Pastrami — 580 ₺
Слойка с Пастрами И Сыром

A hot pastry filled with pastirma (cured meat), kasar cheese, tomato and pepper, wrapped in yufka dough and fried until crisp.
Горячая выпечка с начинкой из пастырмы (вяленого мяса), сыра кашар, помидоров и перца, завернутая в тесто юфка обжаренная до хрустящей корочки.

Onion Rings — 395 ₺
Луковые Кольца

Crispy fried onion rings.
Хрустящие жареные кольца лука.

French Fries — 335 ₺
Картофель фри

Crispy fried potatoes.
Хрустящий жареный картофель.

Soup of the Day — 385 ₺
Суп дня

Fresh soup prepared daily by the chef.
Свежий суп, приготовленный шеф-поваром ежедневно.



Salatalar

Salads
Салаты

Akdeniz Salata — 690 ₺

Domates, salatalık, yeşillikler, zeytin, çeri domates, mısır, ceviz, limon, sirke ve ezine peyniri ile hazırlanmış ferahlatıcı salata.

Yunan Salatası — 695 ₺

Domates, salatalık, zeytin, kırmızı soğan, biber, kekik, limon, sirke ve feta peyniri ile hazırlanmış ferahlatıcı salata.

Mango Soslu Tavuk Salata — 785 ₺

Karışık akdeniz yeşillikleri, salatalık, portakal, ekşi elma, ızgara tavuk, ceviz ve mango sos ile hazırlanmış ferahlatıcı salata.

Ton Balıklı Salata — 845 ₺

Karışık akdeniz yeşillikleri, domates, salatalık, mısır ve ton balığı ile hazırlanmış salata.

Tavuklu Sezar Salata — 825 ₺

Izgara tavuk, marul, kruton ve parmesan peyniri ile hazırlanmış klasik sezar salata.



Mediterranean Salad — 690 ₺
Средиземноморский Салат

Fresh greens with cherry tomatoes, cucumber, olives, sweet corn, walnuts, light olive oil dressing and feta cheese.

Свежая зелень с помидорами, огурцами, оливками, кукурузой, грецкими орехами и лёгкой заправкой из оливкового масла.

Greek Salad — 695 ₺
Греческий Салат

Traditional Greek salad with tomatoes, cucumber, red onion, green pepper, olives and feta cheese, finished with oregano and olive oil.

Классический греческий салат с помидорами, огурцами, красным луком, зелёным перцем, оливками и сыром фета, с орегано и оливковым маслом.

Chicken Salad with Mango Sauce — 785 ₺
Салат с Курицей И Соусом Манго

Refreshing salad with mixed mediterranean greens, cucumber, orange, tart apple, grilled chicken, walnuts, and mango sauce.

Освежающий салат с миксом средиземноморской зелени, огурцом, апельсином, кислым яблоком, жареной курицей, грецкими орехами и соусом манго.

Tuna Salad — 845 ₺
Салат с Мунцом

Salad with mixed mediterranean greens, tomatoes, cucumber, corn, and tuna.

Салат с миксом средиземноморской зелени, помидорами, огурцами, кукурузой и тунцом.

Chicken Caesar Salad — 825 ₺
Салат Цезарь с Курицей

Classic caesar salad with grilled chicken, lettuce, croutons, and parmesan cheese.

Классический салат цезарь с жареной курицей, салатом, сухариками и сыром пармезан.

Deniz Ürünleri Salatası 1175 ₺

Karışık akdeniz yeşillikleri, karides, kalamar, ahtapot ve limonlu sosla hazırlanmış salata.

Anadolu Salatası 785 ₺

Domates, biber, ceviz, maydanoz ve soğanın ince kıyılmış şekilde hazırlandığı, zeytinyağı ve nar ekşisi ile tatlandırılmış yöresel salata.

Çoban Salata 590 ₺

Domates, salatalık, biber, soğan ve maydanoz ile hazırlanmış klasik türk salatası, zeytinyağı ile tatlandırılır.

Yeşil Salata 590 ₺

Marul, roka, taze nane ve maydanoz, salatalık ve zeytinyağı ile hazırlanmış sade salata.

Seafood Salad 1175 ₺
Салат с Морепродуктами

Salad with mixed mediterranean greens, shrimp, calamari, octopus, and lemon dressing.

Салат с миксом средиземноморской зелени, креветками, кальмарами, осьминогом и лимонной заправкой.

Anatolian Salad 785 ₺
Анатолийский Салат

Local-style salad with finely chopped tomatoes, peppers, walnuts, parsley, and onion, dressed with olive oil and pomegranate molasses.

Салат по-местному с мелко нарезанными помидорами, перцем, грецкими орехами, петрушкой и луком, заправленный оливковым маслом и гранатовым соусом.

Shepherd's Salad 590 ₺
Салат Пастуха

Classic turkish salad with tomatoes, cucumber, peppers, onion, and parsley, dressed with olive oil.

Классический турецкий салат с помидорами, огурцами, перцем, луком и петрушкой, заправленный оливковым маслом.

Green Salad 590 ₺
Зелёный Салат

Simple salad prepared with lettuce, arugula, fresh mint, parsley, cucumber, and olive oil.

Простой салат из листьев салата, рукколы, свежей мяты, петрушки, огурца и оливкового масла.



Makarnalar

Pasta
паста

Fettuccine Bolognese 945₺
Kıyma ve domates sosu ile hazırlanmış klasik italyan fettuccine makarna.

Arrabbiata Soslu Penne 810₺
Domates sosu, sarımsak, zeytinyağı ve acı biber ile hazırlanan klasik italyan Arrabbiata sos ile servis edilir.

Karidesli Linguine 985₺
Taze karides, sarımsak ve krema ile hazırlanan beyaz sos, parmesan peyniri ile tatlandırılmış linguine makarna.

Dana Bonfile Penne 1170₺
Jülyen doğranmış dana bonfile ile hazırlanmış penne makarna, kremalı sos ile servis edilir.

Deniz Ürünlü Linguine 1160₺
Karides, kalamar ve ahtapot ile hazırlanmış linguine makarna, kremalı kırmızı sosla servis.



Fettuccine Bolognese 945₺
Феттучини болоньезе
Classic ıtalian fettuccine pasta prepared with minced meat and tomato sauce.
Классическая итальянская паста феттучини с фаршем и томатным соусом.

Penne Arrabbiata 810₺
Пенне Аррабьята
Penne pasta served with classic ıtalian arrabbiata sauce made with tomato sauce, garlic, olive oil, and chili peppers.
Паста пенне с классическим итальянским соусом аррабьята на основе томатов, чеснока, оливкового масла и острого перца.

Shrimp Linguine 985₺
Лингвини с Креветками
Linguine pasta with fresh shrimp in a white sauce made with cream and garlic, finished with parmesan cheese.
Паста лингвини со свежими креветками в белом соусе из сливок и чеснока, с добавлением сыра пармезан.

Steak Penne 1170₺
Пенне с бифштексом
Penne with sliced beef tenderloin, served with a creamy sauce.
Паста пенне с нарезанной полосками говядиной, подается со сливочным соусом.

Seafood Linguine 1160₺
Лингвини с Морепродуктами
Linguine pasta prepared with shrimp, calamari, and octopus, served in a creamy red sauce.
Паста лингвини с креветками, кальмарами и осьминогом, подается в сливочно-красном соусе.



Burgers
бургеры

BUR--GER

Amerikan Burger 770₺
160 gr %100 dana burger köftesi, yeşillik, domates, turşu, karamelize soğan, cheddar peyniri ve burger sos

Meksikan Burger 785₺
160 gr %100 dana burger köftesi, yeşillik, domates, jalapeño biberi, turşu, cheddar peyniri ve özel sos

Rokfor Burger 795₺
160 gr %100 dana burger köftesi, turşu, rokfor peyniri, karamelize soğan, yeşillik, domates ve özel sos

Z-Burger 930₺
180 gr %100 dana burger köftesi, yeşillik, karamelize soğan, cheddar peyniri, dana füme karamelize mantar ve BBQ sos

American Burger 770₺
Американский Бургер
160 g 100% beef burger patty, greens, tomato, pickles, caramelized onion, cheddar cheese and burger sauce
160 г котлета из 100% говядины, зелень, помидор, маринованные огурцы, карамелизированный лук, сыр чеддер и бургер-соус

Mexican Burger 785₺
Мексиканский Бургер
160 g 100% beef burger patty, greens, tomato, jalapeño peppers, pickles, cheddar cheese and special sauce
160 г котлета из 100% говядины, зелень, помидор, халапеньо, маринованные огурцы, сыр чеддер и специальный соус

Roquefort Burger 795₺
Рокфор Бургер
160 g 100% beef burger patty, pickles, roquefort cheese, caramelized onion, greens, tomato and special sauce
160 г котлета из 100% говядины, маринованные огурцы, сыр рокфор, карамелизированный лук, зелень, помидор и специальный соус

Z-Burger 930₺
Z-бургер
180 g 100% beef burger patty, greens, caramelized onion, cheddar cheese, smoked beef caramelized mushrooms and BBQ sauce
180г котлета из 100% говядины, зелень, карамелизированный лук, сыр чеддер, карамелизированные грибы с копченой говядиной и BBQ-соус

Dürümler

Wraps
Шаурма

Bonfile Dürüm 825 ₺
Jülyen dana eti, renkli biberler, mantar, cheddar peyniri, özel sos ve patates cipsiyle servis edilir.

Tavuk Dürüm 715 ₺
Jülyen tavuk eti, yeşillik, renkli biberler, mantar, cheddar peyniri, özel sos ve patates cipsiyle

Karides Dürüm 855 ₺
Karides, yeşillik, renkli biberler, mantar, cheddar peyniri, özel sos ve patates cipsiyle servis edilir.



Steak Wrap
Дюрюм с Филе-стейком 825₺
Julienne fillet steak, bell peppers, mushrooms, cheddar cheese, special sauce served with potato chips
Тонко нарезанный fillet steak, болгарский перец, грибы, сыр чеддер, специальный соус подается с картофельными чипсами

Chicken Wrap
Шаурма с Курицей 715 ₺
Chicken meat strips, greens, bell peppers, mushrooms, cheddar cheese, special sauce served with potato chips
Куриное мясо, нарезанное полосками, зелень, болгарский перец, грибы, сыр чеддер, специальный соус подается с картофельными чипсами)

Shrimp Wrap
Шаурма с Креветками 855₺
Shrimp, greens, bell peppers, mushrooms, cheddar cheese, special sauce served with potato chips
Креветки, зелень, болгарский перец, грибы, сыр чеддер, специальный соус подается с картофельными чипсами)

Pideler

Pide-Пиде

Kaşarlı Pide 775 ₺
Kaşar peyniri ile hazırlanmış klasik pide

Kıymalı Pide 835 ₺
Baharatlı kıyma harcı ile hazırlanmış geleneksel Türk pidesi

Kıymalı Kaşarlı Pide 895 ₺
Kıyma harcı ve kaşar peyniri ile hazırlanmış klasik Türk pidesi

Cheese Pide
Пиде с Сыром 775₺
Pide topped with melted cheese.
Пиде с плавленым сыром.

Minced Meat Pide
Пиде с Фаршем 835₺
Traditional Turkish flatbread topped with seasoned minced meat.
Традиционный турецкий пиде с начинкой из приправленного фарша.

Minced Meat & Cheese Pide
Пиде с Фаршем И Сыром 895₺
Traditional Turkish flatbread topped with seasoned minced meat and melted cheese.
Традиционный турецкий пиде с начинкой из приправленного фарша и сыра.



Pizzalar

Pizzas
пиццы

Pizza Margarita — 745 ₺
Domates sosu, mozzarella peyniri, taze fesleğen yaprakları ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan klasik italyan pizzası

Karışık Pizza — 875 ₺
Domates sosu, mozzarella peyniri, sucuk, sosis, biber, mısır, zeytin ve mantar gibi çeşitli malzemelerle hazırlanan karışık pizza

Dört Peynirli Pizza — 995 ₺
Domates sosu, mozzarella, parmesan, gorgonzola ve rokfor peyniri ile hazırlanan pizza

Mantarlı Pizza — 705 ₺
Domates sosu, mozzarella peyniri ve taze mantarlar ile hazırlanmış pizza

Sucuklu Pizza — 815 ₺
Domates sosu, mozzarella peyniri ve baharatlı sucuk dilimleri ile hazırlanmış pizza

Deniz Ürünleri Pizza — 1185 ₺
Domates sosu, mozzarella peyniri, karides, kalamar ile ahtapot gibi çeşitli deniz ürünleri



Margherita Pizza / *Пицца Маргарита* — 745 ₺
Classic italian pizza topped with tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil leaves and olive oil
Классическая итальянская пицца с томатным соусом, сыром моцарелла, свежими листьями базилика и оливковым маслом

Mixed Pizza / *Пицца Микс* — 875 ₺
Pizza topped with tomato sauce, mozzarella cheese and a variety of toppings such as sausage, pepperoni, peppers, corn, olives and mushrooms
Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла и различными начинками — колбасой, перцем, кукурузой, оливками и грибами

Quattro Formaggi Pizza / *Пицца Четыре Сыра* — 995 ₺
Pizza made with tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola and roquefort cheese
Пицца с томатным соусом, моцареллой, пармезаном, горгонзолой и сыром рокфор

Mushroom Pizza / *Пицца с Грибами* — 705 ₺
Pizza made with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh mushrooms
Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла и свежими грибами

Pepperoni Pizza / *Пицца Пепперони* — 815 ₺
Pizza made with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni slices
Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла и острыми ломтиками пепперони

Seafood Pizza / *Пицца с Морепродуктами* — 1185 ₺
Pizza made with tomato sauce, mozzarella cheese and a variety of seafood such as shrimp, calamari and octopus
Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла и различными морепродуктами, такими как креветки, кальмары и осьминог

Mezeler

Mezze
закуски

Acılı Ezme — 385 ₺
Domates, sivri biber, soğan, sarımsak, maydanoz, zeytinyağı ve baharatlarla hazırlanan taze ve baharatlı meze

Haydari — 385 ₺
Süzme yoğurt, sarımsak, nane ve dereotu gibi taze otlarla hazırlanan yoğun kıvamlı Türk yoğurt mezesi

Şakşuka — 385 ₺
Kızartılmış veya zeytinyağında sotelenmiş patlıcan, biber ve domates, soğan, sarımsak gibi sebzelerin salçalı sosla buluşmasıyla hazırlanan zeytinyağlı Akdeniz mezesidir

Humus — 385 ₺
Haşlanmış nohutların tahin, sızma zeytinyağı, limon suyu ve sarımsak ile ezilip püre haline getirilmesiyle kremamsı Orta Doğu mezesidir.

Atom — 325 ₺
Süzme yoğurt, sarımsak ve acı biberin baharatlı sosla buluşmasıyla hazırlanan, yoğurt bazlı acı meze

Girit Ezmesi — 395 ₺
Beyaz peynir, lor peyniri, yaprak fesleğen, sarımsak, Antep fıstığı ve zeytinyağılı kremamsı Ege mezesi

Fava — 395 ₺
Kuru bakla, soğan, zeytinyağı ve limon suyu ile hazırlanan klasik Ege mezesi

Deniz Börülcesi — 395 ₺
Deniz börülcesi, zeytinyağı, limon ve sarımsak ile hazırlanan hafif ve ferah Ege mezesi

Köz Patlıcan — 385 ₺
Közlenmiş patlıcan, kırmızı biber, ceviz, maydanoz, zeytinyağlı ve sarımsaklı hafif Ege mezesi

Spicy Meze
Острая Мезе-паста — 385 ₺
A traditional Turkish spicy tomato and pepper dip with herbs and olive oil.
Традиционная острая турецкая закуска из помидоров, острых перцев, лука, чеснока, петрушки, оливкового масла и специй

Haydari
Хайдари — 385 ₺
Thick strained yogurt with herbs and garlic.
Турецкая закуска из густого йогурта с чесноком и свежими травами, такими как мята и укроп

Şakşuka
Шакшука По-турецки — 385 ₺
Fried eggplant, peppers, tomatoes, onion and garlic mixed with tomato sauce.
Жареные баклажаны и овощи с томатным соусом.

Hummus - Хумус — 385 ₺
A creamy Middle Eastern appetizer made from mashed chickpeas blended with tahini, olive oil, lemon juice and garlic
Кремовая закуска из Ближнего Востока из пюре из варёного нута, смешанного с тхиной, оливковым маслом, лимонным соком и чесноком

Atom — 325 ₺
A spicy yogurt-based appetizer made from strained yogurt, garlic and **hot** peppers in a seasoned sauce
Острая холодная закуска на основе йогурта с чесноком и острым перцем в ароматном соусе

Cretan Meze
Критское мезе — 395 ₺
A creamy appetizer made with white cheese, curd cheese, fresh basil leaves, garlic, pistachios and olive oil.
Традиционная сливочная закуска из творожного сыра, свежих листьев базилика, чеснока, фисташек.

Fava - Фава — 395 ₺
A classic Aegean appetizer made with dried fava beans, onion, olive oil and lemon juice
Классическая эгейская закуска из сушёных бобов фава с луком, оливковым маслом и лимонным соком

Samphire
(Glasswort with garlic and olive oil) — 395 ₺
Салат Из Морской Фасоли
A light Aegean appetizer made with samphire, olive oil, lemon and garlic
Лёгкая эгейская закуска из морской фасоли с оливковым маслом, лимоном и чесноком.

Roasted Eggplant
Запечённый Баклажан — 385 ₺
A light Aegean appetizer of roasted eggplants with red pepper, walnuts, parsley, olive oil and garlic
Лёгкая эгейская закуска из запечённых баклажанов с красным перцем, грецкими орехами, петрушкой, оливковым маслом и чесноком

Muhammara 385 ₺

Kavrulmuş kırmızı biber, ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı ve galeta unu ile hazırlanan, yoğun kıvamlı, hafif tatlı-acı ve aromatik bir soğuk meze.

Yoğurtlu Semiz Otu 385 ₺

Semiz otu, yoğurt ve sarımsak ile hazırlanan hafif ve ferah meze

Zeytinyağlı Enginar 415 ₺

Çanak enginarlar, zeytinyağı, limon suyu ve sebzelerle birlikte pişirilip soğuk servis edilen hafif ve lezzetli bir zeytinyağlı mezedir.

Ortaya Meze Tabağı 1545 ₺

Şefin özenle hazırladığı, mevsimine göre seçilmiş 6 çeşit soğuk mezeden oluşan meze tabağı.

Yaprak Sarma 395 ₺

Asma yaprağı ile iç pilavın buluşmasıyla hazırlanan klasik Ege/Türk mezesi

Peynir ve Kavun Tabağı 485 ₺

Beyaz peynir çeşitleri ile dilimlenmiş tatlı kavunun bir arada sunulduğu klasik mezelerden soğuk tabak

Peynir Söğüş Tabağı 475 ₺

Dilimlenmiş peynirler ile taze domates, salatalık ve yeşillik ile hazırlanan soğuk meze tabağı

Levrek Marin 565 ₺

Levrek fileto dilimleri, zeytinyağı, limon suyu, sirke ve ince doğranmış soğan ile marine edilerek servis edilen soğuk bir deniz ürünü mezesi.



Muhammara 385 ₺
Мухаммара

A cold mezze made from roasted red peppers, walnuts, pomegranate molasses, olive oil, and breadcrumbs, resulting in a rich, slightly sweet and tangy dip.
Холодная мезе, приготовленная из жареного красного перца, грецких орехов, гранатового сиропа, оливкового масла и панировочных сухарей, густая и слегка сладко-кислая.

Purslane with Yogurt 385 ₺
Портулак с Йогуртом

A light appetizer made with fresh purslane, yogurt and garlic
Лёгкая закуска из свежего портулака с йогуртом и чесноком

Artichokes in Olive Oil 415 ₺
Артишоки В Оливковом Масле

Artichoke hearts cooked with olive oil, lemon juice and vegetables, served cold as a light and flavorful
Артишоки, приготовленные с оливковым маслом, лимонным соком и овощами, подаются холодными как лёгкая и вкусная мезе.

Mezze Platter 1545 ₺
Тарелка с Мезе

Cold mezze platter including 6 different seasonally prepared hors d'oeuvres crafted by our chef's special selection.
Холодные закуски, состоящие из 6 различных сезонных закусок, приготовленных по фирменному рецепту шеф-повара.

Stuffed Grape Leaves 395 ₺
Долма (виноградные Листья)

A classic Aegean/Turkish appetizer made with grape leaves filled with seasoned rice
Классическая эгейская/турецкая закуска из виноградных листьев с начинкой из риса и специй

Cheese & Melon Platter 485 ₺
Тарелка Сыра И Дыни

A cold starter featuring a selection of white cheeses served with sliced sweet melon
Холодная закуска с ассорти белого сыра и дольками сладкой дыни)

Cheese & Cold Vegetable Plate 475 ₺
Тарелка Сыра И Свежих Овощей

A cold starter plate featuring sliced cheeses served with fresh tomato, cucumber and greens
Холодная закуска с нарезанным сыром, свежими помидорами, огурцами и зеленью

Marinated Sea Bass 565 ₺
Маринованный Сибас

Sea bass fillet pieces marinated with olive oil, lemon juice, vinegar and finely chopped onion, served cold as a seafood mezze.
Маринованные кусочки филе морского окуня с оливковым маслом, лимонным соком, уксусом и мелко нарезанным луком, подаются холодными как морская мезе.

Ana Yemekler

Falafel (vegan) 875 ₺

Orta Doğu mutfağına ait nohut köftesi olan falafel, nohut, taze otlar ve baharatlarla hazırlanır, dışı çıtır içi yumuşak olacak şekilde kızartılır, yanında taze yeşillikler ve garnitürlerle sunulur.

Izgara Sebze Tabağı (vegan) 895 ₺

Kabak, patlıcan, patates, renkli biberler, mantar, havuç ve kırmızı soğanın özenle ızgarada pişirilmesiyle hazırlanır, yoğurt sosu, zeytinyağı, sarımsak ve baharatlarla zenginleştirilmiş domates sosu ile servis edilir.

Köfte Izgara 925 ₺

Kıyma ve baharat karışımıyla hazırlanmış ızgarada pişirilmiş köfte; pilav, taze salata ve garnitürlerle birlikte servis edilir.

Lokum Bonfile 200 gr. 1515 ₺

Dana bonfileden kesilmiş et medallionları; özenle pişirilir ve servis edilir.

Et Fajita 1515 ₺

Biber, soğan ve baharatlarla marine edilmiş ince dilim dana eti, sıcak tortilla ekmekleri ve soslarla birlikte kızgın demir tavada servis



Main Courses
главное блюдо

Falafel (vegan) 875 ₺
Фалафель (Веган)

Chickpea falafel served with seasonal greens and tahini sauce.

Фалафель — это блюдо ближневосточной кухни из нута, приготовленное с добавлением свежих трав и специй, обжаривается до хрустящей корочки снаружи и мягкой текстуры внутри, подаётся со свежей зеленью и гарнирами

Grilled Vegetable Platter (vegan) 895 ₺
Овощное Ассорти На Гриле (веганское)

Prepared with delicately grilled zucchini, eggplant, potato, colorful peppers, mushrooms, carrots, and red onion. Served with yogurt sauce and a tomato sauce enriched with olive oil, garlic, and spices.

Готовится из кабачков, баклажанов, картофеля, разноцветного перца, грибов, моркови и красного лука, тщательно приготовленных на гриле. Подаётся с йогуртовым соусом и томатным соусом, обогащённым оливковым маслом, чесноком и специями.

Grilled Meatballs 925 ₺
Котлеты На Гриле
(фрикадельки На Гриле)

Grilled meatballs made from seasoned minced meat; served with rice, fresh salad and garnishes.

Котлеты из приправленного фарша, приготовленные на гриле; подаются с рисом, свежим салатом и гарнирами.

Beef Tenderloin Medallions (220 g) 1515 ₺
Локум – Вырезка Медальоны Из Филе (220 г)

Medallions cut from beef fillet; delicately cooked and served.

Медальоны из говяжьей вырезки; Филе-миньон обжаренные кусочки из тонкой части говяжьей вырезки.

Beef Fajita (steak Fajita) 1515 ₺
Говяжья Фахита (фахита С Мясом)

Strips of marinated beef with peppers, onions and spices; served on a hot iron skillet with warm tortillas and sauces.

Маринованные полоски говядины с болгарским перцем, луком и специями; подаются на раскалённой чугунной сковороде с тёплыми тортильями и соусами.

Kuzu İncik 1540₺

Kemikli kuzu incikler, soğan, sarımsak ve sebzelerle birlikte tatlandırılarak uzun süre düşük ısıda yavaşça pişirilir; yanında pilav, patates püresi ve fırınlanmış sebzeler ile

Kuzu Pirzola 1335₺

Kuzu pirzolalar baharatlanıp ızgarada pişirilir; pilav, sotelenmiş sebze ve ızgara domates ile sunulur.

Çökertme Kebabı 1240₺

Çökertme kebabı; ince dilimlenmiş marine edilmiş dana etinin kızarmış ince patateslerin üzerine servis edildiği, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile tamamlanan, Bodrum'a özel geleneksel bir kebap çeşididir.

Sac Kavurma 1515₺

Kuşbaşı doğranmış et, soğan, biber ve domatesle birlikte saç üzerinde kavrularak pişirilen geleneksel bir Türk et yemeğidir; genellikle pilav, lavaş ve salata ile servis edilir.

Karışık Izgara Tabağı 1840₺

Köfte, pirzola, kuzu şiş, lokum ve tavuk şiş ızgarada pişirilerek pilav, salata ve ızgara sebzelerle servis edilir.

Mixed Grill Platter **1840₺**
Ассорти Из Гриля
(тарелка Для Гриля Микс)

Meatballs, lamb chops, lamb shish, tender cuts (lokum) and chicken shish are grilled and served with rice, salad and grilled vegetables.

Фрикадельки, отбивные из баранины, шашлык из баранины, нежные кусочки (локум) и куриный шашлык готовятся на гриле и подаются с рисом, салатом и жареными овощами.



Lamb Shank **1540₺**
Баранья Голяшка *(голень Ягненка)*

Bone-in lamb shanks are seasoned and slowly simmered with onions, garlic and vegetables over low heat; served with rice, mashed potatoes and roasted vegetables.

Бараньи голяшки с костью приправляют и медленно тушат с луком, чесноком и овощами на слабом огне; подаются с рисом, картофельным пюре и запечёнными овощами.

Lamb Chops **1335₺**
Бараньи Отбивные На Гриле(бараньи Отбивные)

Lamb chops are seasoned and grilled over a hot grill; served with rice, sautéed vegetables, and grilled tomato.

Бараньи отбивные приправляют и готовят на гриле; подаются с рисом, жареными овощами и жареными помидорами.

Çökertme Kebab **1240₺**
(turkish Meat Kebab)
Чёкертме Кебаб
(турецкий Мясной Кебаб)

Sliced beef served over crispy potatoes with garlic yogurt and tomato butter sauce.

Монкие полоски маринованной говядины обжариваются или готовятся на гриле и подаются на хрустящей соломке из картофеля, сверху с чесночным йогуртом и томатным соусом; подаётся сразу, пока картофель остаётся хрустящим.

Sizzling Iron Platter **1515₺**
Сач Кавурма
(мясо, нарезанное кубиками, готовится на железной плите)

Diced meat with onions, peppers, and tomatoes is sautéed on a sac (a shallow iron pan) until cooked through and lightly browned; typically served with rice, flatbread or salad.

Куски мяса с луком, перцем и помидорами обжариваются на металлической сковороде (sac) до готовности; обычно подаётся с рисом, лавашом или салатом.

Deniz Mahsulleri

Seafood
морепродукты

Levrek Izgara — 1165₺
Levrek balığı, zeytinyağı, limon, tuz ve baharatlarla tatlandırılarak ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle servis edilir.

Çupra Izgara — 1140₺
Çupra balığı, zeytinyağı, limon, tuz ve baharatlarla tatlandırılarak ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle servis edilir.

Balık Şiş — 1275₺
Marine edilmiş balık küpleri şişe dizilerek ızgarada pişirilir; yanında közlenmiş sebzeler ve limon ile servis edilir.

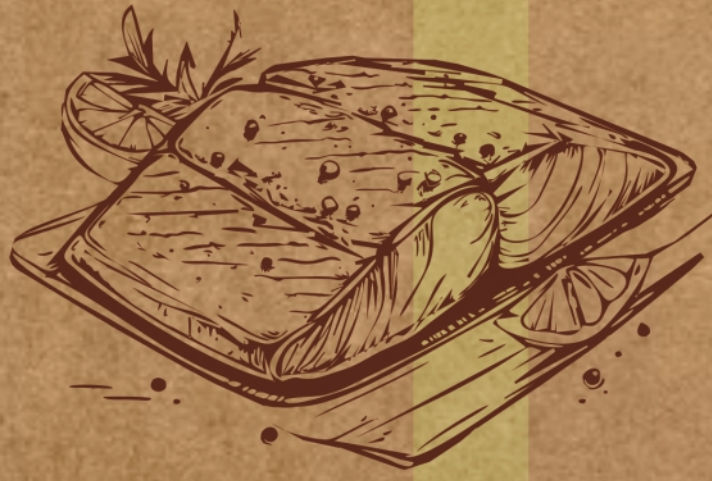
Somon Izgara — 1140₺
Somon balığı, zeytinyağı, limon, tuz ve baharatlarla tatlandırılarak ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle servis edilir.

Grilled Sea Bass / Морской Окунь На Гриле — 1165₺
Sea bass is seasoned with olive oil, lemon, salt and spices, then grilled; served with seasonal salad, lemon wedges and side garnishes.
Морской окунь приправляется оливковым маслом, лимоном, солью и специями, затем готовится на гриле; подаётся с сезонным салатом, дольками лимона и гарниром.

Grilled Sea Bream / Гриль Из Чипуры (жареный Морской Лещ) — 1140₺
Sea bream is seasoned with olive oil, lemon, salt and spices and grilled; served with seasonal salad, lemon slices and side garnishes.
Чипура приправляется оливковым маслом, лимоном, солью и специями и готовится на гриле; подаётся с сезонным салатом, ломтиками лимона и гарниром.

Fish Skewers / Рыбный Шашлык — 1275₺
Marinated fish cubes are threaded onto skewers and grilled; served with roasted vegetables and lemon.
Маринованные кусочки рыбы нанизывают на шампур и готовят на гриле; подаётся с запечёнными овощами и лимоном.

Grilled Salmon / Стейк Из Лосося / Лосось На Гриле — 1140₺
Salmon is seasoned with olive oil, lemon, salt and spices and grilled; served with seasonal salad, lemon slices and side garnishes.
Лосось приправляют оливковым маслом, лимоном, солью и специями и готовят на гриле; подаётся с сезонным салатом, ломтиками лимона и гарниром.

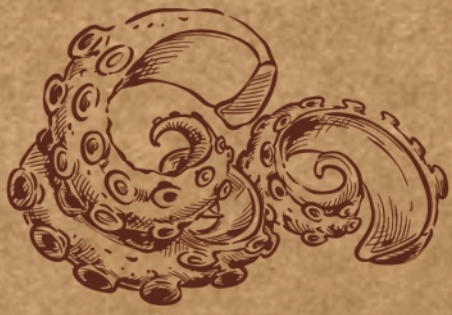


Ballı Hardallı Somon 1175₺

Somon balığı ballı hardal sosla tatlandırılır ve ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle servis edilir.

Ahtapot Izgara 1640₺

Ahtapot, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, limon suyu, tuz, karabiber, pul biber ve biberiye ile marine edilerek ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle



Avokadolu Jumbo Karides 1640₺

Sarımsaklı zeytinyağında bekletilen jumbo karidesler ızgarada pişirilir ve avokadodan hazırlanan kremsi sosun üzerine yerleştirilir; yanında kızarmış sebzeler ve bebek patates

Baharatlı Kalamar Izgara 1275₺

Kalamar baharatlarla harmanlanarak ızgarada pişirilir; yanında kızarmış sebzeler ve bebek patates ile servis edilir.

Okyanus Kasesi 1865₺

Kalamar, karides, ahtapot ve özenle seçilmiş balık filetosu hafifçe mühürlenip beyaz kremalı limon sosu ile buluşturulur. Deniz ürünlerinin doğal lezzetini ön plana çıkaran bu özel sos; krema, taze limon suyu ve aromatik baharatlarla hazırlanır.

Karışık Deniz Ürünleri Tabağı 1840₺

Kalamar, karides, ahtapot ve balık filetosu ızgarada pişirilir; yanında mevsim salatası, limon dilimleri ve garnitürlerle servis edilir.

Honey Mustard Salmon 1175₺
Лосось с Медово Горчичным Соусом

Salmon is seasoned with honey mustard sauce and grilled; served with seasonal salad, lemon slices and side garnishes.

Лосось приправляют медово-горчичным соусом и готовят на гриле; подаётся с сезонным салатом, ломтиками лимона и гарниром.

Grilled Octopus 1640₺
Осьминог на гриле

Octopus is marinated with olive oil, crushed garlic, lemon juice, salt, black pepper, chili flakes and rosemary and grilled; served with seasonal salad, lemon slices and side garnishes.

Осьминога маринуют в оливковом масле с давленым чесноком, лимонным соком, солью, чёрным перцем, хлопьями чили и розмарином, затем готовят на гриле; подаётся с сезонным салатом, ломтиками лимона и гарниром.

Jumbo Shrimp with Avocado 1640₺
Креветки «Джамбо» с Авокадо

Jumbo shrimp marinated in garlic olive oil are grilled and placed atop a creamy avocado sauce; served with roasted vegetables and baby potatoes.

Креветки джамбо, маринованные в чесночном оливковом масле, готовятся на гриле и выкладываются на кремообразный соус из авокадо; подаются с жареными овощами и молодой картошкой.

Spicy Grilled Calamari 1275₺
Острый Кальмар на гриле

Calamari is seasoned with spices and grilled; served with roasted vegetables and baby potatoes.

Кальмар приправляют специями и готовят на гриле; подаётся с жареными овощами и молодой картошкой.

Ocean Bowl 1865₺
Океанская Чаша

Calamari, shrimp, octopus, and carefully selected fish fillet are lightly seared and combined with a creamy lemon sauce. This special sauce enhances the natural flavors of the seafood and is prepared with cream, fresh lemon juice, and aromatic spices.

Кальмары, креветки, осьминог и тщательно отобранное рыбное филе слегка обжариваются и подаются в белом сливочно-лимонном соусе. Этот соус подчеркивает натуральный вкус морепродуктов и готовится из сливок, свежего лимонного сока и ароматных специй.

Mixed Seafood Platter 1840₺
Ассорти из морепродуктов

Calamari, shrimp, octopus and fish fillet are grilled; served with seasonal salad, lemon wedges and side garnishes.

Кальмар, креветки, осьминог и филе рыбы готовятся на гриле; подаются с сезонным салатом, дольками лимона и гарниром.



TAVUK yemekleri

Chicken Dishes
Блюда из курицы

Tavuk Fajita 940 ₺

Biber, soğan ve baharatlarla marine edilmiş ince dilim tavuk eti, sıcak tortilla ekmekleri ve soslarla birlikte kızgın demir tavada servis edilir.

Chicken Fajitas 940 ₺
Куриная Фахита (фахита с Курицей)

Strips of marinated chicken with peppers, onions and spices; served on a hot iron skillet with warm tortillas and sauces.

Маринованные полоски куриного мяса с болгарским перцем, луком и специями; подаются на раскалённой чугунной сковороде с тёплыми тортильями и соусами.

Izgara Tavuk Kelebek 735 ₺

Tavuk kelebek yoğurt, biber salçası, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz, karabiber, toz kırmızı biber, pul biber ve cajun baharatı ile marine edilir, ızgarada pişirilir; yanında pilav, mevsim salatası ve garnitürler ile

Grilled Butterflied Chicken 735 ₺
Курица «баттерфляй» на Гриле(куриные бедрышки на гриле)

Butterfly chicken is marinated with yogurt, pepper paste, garlic, lemon juice, olive oil, salt, black pepper, paprika, chili flakes and cajun seasoning, then grilled; served with rice, seasonal salad and side garnishes.

Курица «баттерфляй» маринуется в смеси йогурта, перцовой пасты, чеснока, лимонного сока, оливкового масла, соли, чёрного перца, паприки, хлопьев чили и приправы каджун, затем готовится на гриле; подаётся с рисом, сезонным салатом и гарниром.

Mantar Soslu Tavuk 775 ₺

Sotelenmiş tavuk göğsü, taze mantar, soğan ve sarımsakla birlikte kremalı bir mantar sosunda pişirilir. Izgara sebzeler, pirinç pilavı ve salata ile servis edilir.

Sultan Tavuk 830 ₺

Küp şeklinde doğranmış tavuk butu özel baharatlar ve sarımsakla sotelenir; içine kabuksuz badem, çubuk tarçın, kuru meyve parçaları ve bal eklenerek yüksek ateşte pişirilir, pilav ve mevsim salatası ile servis edilir. Osmanlı saray mutfağının tatlı-ekşi ve aromatik lezzet profiliyle klasik bir ana yemektir.

Tatlı Ekşi Soslu Tavuk 795 ₺

Sotelenmiş tavuk parçaları tatlı ve ekşi aromalı sos ile birlikte sebzelerle pişirilir; pirinç ve salata ile servis edilir.



Chicken with Mushroom Sauce 775 ₺
Курица с Грибным Соусом

Tender sautéed chicken breast is cooked with fresh mushrooms, onion and garlic in a rich creamy mushroom sauce. Served with grilled vegetables, rice pilaf and salad

Обжаренная куриная грудка готовится с свежими грибами, луком и чесноком в богатом кремовом грибном соусе. Подаётся с жареными овощами, рисовым пловом и салатом.

Sultan Chicken 830 ₺
Курица По-султански

Cubed chicken thigh is sautéed with garlic and special spices; peeled almonds, cinnamon stick, dried fruit pieces and honey are added and cooked over high heat. Served with rice pilaf and seasonal salad, this dish reflects the rich sweet-and-savory flavor tradition of ottoman palace cuisine.

Куриные бедрышки обжариваются с чесноком, специями, миндалем, корицей, сухофруктами и медом. Подается с пловом и сезонным салатом. Пикантное блюдо Османской империи с нотками восточной сладости.

Chicken with Sweet And Sour Sauce 795 ₺
Курица В Сладко-кислом Соусе (кислая-сладкая Курица)

Tender pieces of chicken are cooked in a balanced sweet and sour sauce with vegetables; served with rice and salad.

Кусочки курицы готовятся в сбалансированном сладко-кислом соусе с овощами; подаётся с рисом и салатом.

Desserts
десерты



TAT-LI-LAR

Frambuazlı Cheesecake 495 ₺
Krem peynirli, yumuşak dokulu cheesecake tabanı üzerinde ferah ve hafif tatlı frambuaz sosu ile hazırlanır.

Limonlu Cheesecake 495 ₺
Krem peynirli, yumuşak dokulu cheesecake tabanı üzerinde ferahlatıcı narenciye aromalı limon sosu ile hazırlanır.

Devil's Kek 495 ₺
Zengin kakao aromalı, koyu renkli ve ıslak dokulu klasik çikolata ile hazırlanan kek

Fıstık Rüyası 495 ₺
Yoğun fıstık aromasıyla katmanlı pandispanya ve kremadan oluşan, gerçek Antep fıstığı ile zenginleştirilmiş özel pasta

Profiterol Pasta 495 ₺
Bitter çikolata ve vanilya kremasıyla doldurulmuş hafif profiterol toplarının pasta şeklinde bir araya getirildiği, krema ve çikolata lezzetlerinin bir arada sunulduğu özel bir tatlı türüdür.

Raspberry Cheesecake 495 ₺
Чизкейк С Малиновым Соусом(малиновый Чизкейк)

A creamy cheesecake with a soft texture is prepared with a refreshing and lightly sweet raspberry sauce on top.
Чизкейк с кремовой мягкой текстурой готовится с освежающим и слегка сладким малиновым соусом сверху.

Lemon Cheesecake 495 ₺
Лимонный Чизкейк

A creamy, soft-textured cheesecake is prepared with a refreshing citrus-infused lemon topping.
Нежный чизкейк с кремовой текстурой готовится с освежающим цитрусовым лимонным соусом.

Devil's Cake 495 ₺
Торт «Дьявол»

A rich chocolate cake with deep cocoa flavor, dark color and moist texture.
Шоколадный торт с насыщенным вкусом шоколада , с нежной и мягкой текстурой внутри.

Pistachio Dream 495 ₺
Фисташковая Мечта (фисташковый Торт)

A layered cake dessert made with rich pistachio flavor and real pistachios throughout the cake.
Слоеный нежный торт прослоенный фисташковой начинкой.

Profiterole Cake 495 ₺
Профитерольный торт

A dessert made by assembling light choux-pastry profiterole balls filled with chocolate and vanilla cream into a cake, combining creamy and chocolate flavors in one special treat.

Десерт, представляющий собой собранные в виде торта лёгкие шарики из заварного теста, заполненные шоколадным и ванильным кремом, где кремовые и шоколадные вкусы объединены в одном особом лакомстве.

Burma — 615 ₺

İncecik hamurun arasına peynir, tereyağı, kaymak ve bol fıstıklı iç harcıyla yapılan hamur işi. Bal ve dondurma ile servis edilir.

Katmer — 515 ₺

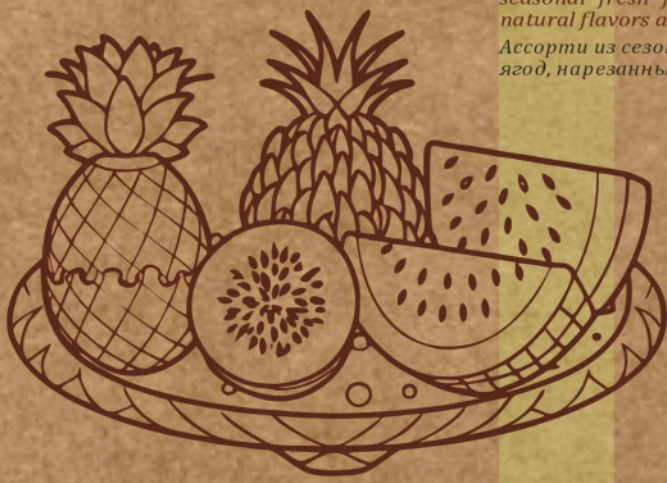
İncecik hamurun arasına peynir, tereyağı, kaymak ve bol antep fıstıklı iç harcıyla yapılan hamur işi. Bal ve dondurma ile servis edilir.

Kap Dondurma — 380 ₺

Çeşitli meyve dondurmaların bir kapta servis edildiği soğuk bir tatlıdır.

Meyve Tabağı — 585 ₺

Çeşitli mevsim meyveleriyle hazırlanan bir tatlı tabağıdır; taze meyvelerin doğal lezzetini ve renklerini sunar.



Burma — **615 ₺**
(Layered nut-filled syrup pastry)
Бурма

A pastry made with ultra-thin dough filled with cheese, butter, clotted cream, and a generous pistachio filling. Served with honey and ice cream.

Выпечка из тончайшего теста с начинкой из сыра, масла, сливок и большого количества фисташек. Подается с медом и мороженым.

Katmer — **515 ₺**
Катмер

A pastry made with ultra-thin dough filled with cheese, butter, clotted cream, and generous antep pistachios. Served with honey and ice cream.

Выпечка из тончайшего теста с начинкой из сыра, масла, сливок и большого количества антепских фисташек. Подается с медом и мороженым.

Ice Cream in a Cup — **380 ₺**
Шарики мороженного ассорти

Cold dessert , served in a cap, different flavours of your choice.

Три шарика мороженного, подаются на выбор в креманке.

Fruit Platter — **585 ₺**
Фруктовая Тарелка

A dessert plate prepared with a variety of seasonal fresh fruits, showcasing their natural flavors and vibrant colors.

Ассорти из сезонных свежих фруктов и ягод, нарезанных порционно кусочками.

Kahveler ve Çaylar — Coffees & Teas — Кофе & чаи

- **Türk Kahvesi** 155₺
  Turkish Coffee - Турецкий кофе
- **Duble Türk Kahvesi** 210₺
  Double Turkish Coffee
  двойной Турецкий кофе
- **Damla Sakızlı Türk Kahvesi** 165₺
  Turkish Coffee with Mastic Gum
  Турецкий кофе с мастикой
- **Klasik Türk Çayı** 90₺
  Classical Turkish Tea- Турецкий чай
- **İngiliz Çayı** 100₺
  English Tea- английский чай
- **Sıcak Çikolata** 235₺
  Hot Chocolate- горячий шоколад
- **Meyve ve Bitki Çayları** 185₺
  Fruit & Herbal Teas
  фруктовые и травяные чаи

- **Espresso** 155₺
- **Double Espresso** 210₺
- **Americano** 175₺
- **Caffe Latte** 225₺
- **Cappuccino** 225₺
- **Mocha** 235₺
- **Baileys Coffee** 485₺
- **Irish Coffee** 495₺

Soğuk içecekler — Cold Drinks — Холодные напитки

- **Küçük Su & Büyük Su** 70-120₺
  Small water & large water
  Вода в маленькой & большой бутылке
- **Soda & Mineral Water** 125₺
  Минеральная вода
- **S.Pellegrino** 225₺
  Сан-Пеллегрино
- **Large S.Pellegrino** 465₺
  большой Сан-Пеллегрино
- **Ayran / айран** 150₺
- **Ice Tea** 175₺
- **Cola** 175₺
- **Cola zero** 175₺
- **Fanta** 175₺

- **Sprite** 175₺
- **Churchill** 155₺
- **Fruit Juice** 180₺
- **Şalgam** / *Turnıp Juice* 150₺
- **Soğuk Elma Çayı** 225₺
  Cold Apple Tea
  Холодный яблочный чай
- **Iced Coffee** 275₺
- **Iced Latte** 275₺
- **Iced Americano** 225₺
- **Tonic Water** 180₺
- **Red Bull** 295₺
  Energy Drink

Vitamin Bar Витаминный бар

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 275₺
Fresh Squeezed Orange Juice
Свежевыжатый Апельсиновый Сок

Taze Sıkılmış Elma Suyu 315₺
Fresh Squeezed Apple Juice
Свежевыжатый Яблочный Сок

Karışık Vitamin 335₺
Mixed Vitamins
Смешанный Напиток Витамин

Klasik Limonata 225₺
Classic Lemonade
Лимонад

Naneli Limonata 235₺
Fresh Mint Lemonade
Лимонад С Мятой

Karpuz Naneli Limonata 245₺
Watermelon Mint Lemonade
Арбузно-Мятный Лимонад

Taze Sıkılmış Havuç Suyu 325₺
Freshly Squeezed Carrot Juice
Свежевыжатый Морковный Сок

Taze Sıkılmış Nar Suyu 325₺
Freshly Squeezed Pomegranate Juice
Свежевыжатый Гранатовый Сок

Çilekli Frozen 295₺
Strawberry Frozen
Клубничный Напиток Со Льдом

Kivili Frozen 295₺
Kiwi Frozen
Напиток Со Льдом Из Киви

Şeftali Frozen 295₺
Peach Frozen
Замороженный Персик

Detox 385₺
Детокс

Milkshakes Молочные коктейли

Çilekli Milkshake 285₺
Strawberry Milkshake
Клубничный Молочный Коктэйль

Vanilyalı Milkshake 285₺
Vanilla Milkshake
Ванильный Молочный Коктэйль

Çikolatalı Milkshake 285₺
Chocolate Milkshake
Шоколадный Молочный Коктэйль

Karamelli Milkshake 285₺
Caramel Milkshake
Карамельный Молочный Коктэйль

Oreo Milkshake 315₺
Орео Молочный Коктейль

İncirli Smoothie 395₺
Fig Smoothie
Инжирный Смузи

Muzlu Smoothie 385₺
Banana Smoothie
Банановый Смузи

Çilekli Smoothie 385₺
Strawberry Smoothie
Клубничный Смузи

Biralar Beers-пиво

Efes	330₺
Efes Malt	330₺
Efes Özel Seri	330₺
Tuborg	340₺
Carlsberg	350₺
Bomonti Filtresiz	350₺
Becks	330₺
Heineken	360₺
Corona	425₺
Miller	405₺
Guinness	445₺
Glütensiz Bira Gluten-Free Beer Безглютеновое Пиво	315₺
Alkolsüz Bira Non-Alcoholic Beer Безалкогольное Пиво	295₺
Elmalı Cider Apple Cider Яблочный Сидр	550₺





Tekila Tequila текила

Olmeca	380₺
Ojo de Tigre	520₺
Patrón	880₺



Gin джин

	Single | Double
Gordon's	330 | 500 ₺
Gordon's Pink	330 | 500 ₺
Beefeater	350 | 550 ₺
Beefeater Pink	350 | 550 ₺
Hendrick's	600 | 900 ₺
Bombay Sapphire	400 | 600 ₺
Tanqueray No.Ten	550 | 800 ₺
Gin Mare	800 | 1200₺

Vodka водка

	Single | Double
Absolut	350 | 550 ₺
Smirnoff	330 | 500 ₺
Belvedere	800 | 1200₺
Grey Goose	800 | 1200₺

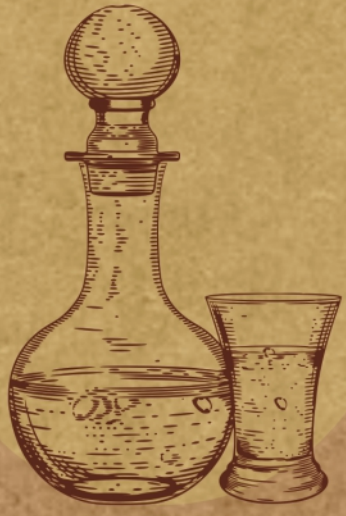
Viski WHISKEY виски

	Single | Double
Jameson	460 | 690 ₺
Chivas 12	520 | 780 ₺
Chivas 18	880 | 1320₺
Lagavulin 8	780 | 1170₺
Talisker 10	780 | 1170₺
Johnnie Walker Red Label	460 | 690 ₺
Johnnie Walker Black Label	590 | 920 ₺
Monkey Shoulder	560 | 840 ₺
Glenlivet 15	780 | 1170₺
Jack Daniel's	460 | 690 ₺
Gentleman Jack	640 | 960 ₺
Woodford Reserve	780 | 1170₺
Jim Beam	590 | 920 ₺
Ballantine's	460 | 690 ₺
J&B	460 | 690 ₺



Likör liqueur ликер

	Single	Double
Baileys	320	480 ₺
Kahlua	320	480 ₺
Malibu	320	480 ₺
Safari	380	570 ₺
Archer's	380	570 ₺
Jägermeister	440	660 ₺
Campari	440	660 ₺
Disaronno	380	570 ₺
Martini Bianco | Rosso | Extra Dry	380	570 ₺
Cointreau	520	780 ₺
Skinos Mastika	520	780 ₺
Limoncello	320	480 ₺



Raki РАКИ

Beylerbeyi Kadeh

Tek	320 ₺
Double-Single	480 ₺
Double	640 ₺

Beylerbeyi Göbek

20 cl	1350 ₺
35 cl	2200 ₺
50 cl	3200 ₺
70 cl	4150 ₺
100 cl	5250 ₺

Konyak cognac коньяк

	Single	Double
Hennessey	840	1260 ₺
Courvoisier	840	1260 ₺

Rom ром

	Single	Double
Havana Club 3 Anos	470	710 ₺
Havana Club 7 Anos	620	910 ₺
Captain Morgan White	440	660 ₺
Bacardi Carta Blanca	470	710 ₺
Bacardi Carta Oro	490	810 ₺

Kokteyller

COCKTAILS
коктейли

Aperol Spritz — 685₺
Апероль Шприц

Prosecco, aperol, soda , maden suyu, portakal dilimi
İtalyan klasik aperitif kokteyli: prosecco (italyan köpüklü şarap), aperol likörü ve soda maden suyunun buz dolu bardakta buluşmasıyla hazırlanır. Portakal dilimi ile
Prosecco, aperol, soda , mineral water, orange slice
A classic Italian aperitif cocktail made with prosecco, aperol liqueur and soda water served over ice with an orange slice
Просекко, апероль, содовая / минеральная вода, долька апельсина
Классический итальянский аперитив: просекко, ликёр aperol и содовая вода, подаются со льдом и долькой апельсина

Sex on the Beach — 645₺
Секс на пляже

Vodka, archers, tekila, portakal suyu ve grenadin ile hazırlanan ferahlatıcı meyveli kokteyldir.
A refreshing fruity cocktail made with vodka, archers peach liqueur, tequila, orange juice, and grenadine.
Освежающий фруктовый коктейль, приготовленный из водки, персикового ликера archers, текилы, апельсинового сока и гренадина.

Black Russian — 645₺
Блэк рэшин

Vodka ve kahve likörü ile hazırlanan klasik kokteyldir; genellikle buzlu bir bardağa dökülür, karıştırılır ve servis edilir.
A classic cocktail made with vodka and coffee liqueur, typically poured over ice, stirred, and served.
Классический коктейль, приготовленный из водки и кофейного ликёра; обычно подаётся со льдом, смешивается и затем подаётся.

White Russian — 645₺
Уайт рашен

Vodka, kahve likörü ve krema ile hazırlanan klasik kremalı kokteyldir; buzlu bir bardakta servis edilir.
A classic creamy cocktail made with vodka, coffee liqueur, and cream, served over ice.
Классический кремовый коктейль, приготовленный из водки, кофейного ликёра и сливок; подаётся со льдом.

Negroni — 715₺
Негрони

İtalyan klasik aperitif kokteyli: eşit oranlarda gin, kırmızı vermut (vermouth rosso) ve campari'nin buzlu bir bardakta bir araya gelmesiyle hazırlanır.
A classic Italian aperitif cocktail: prepared by combining gin, sweet red vermouth (vermouth rosso), and campari in equal parts over ice.
Классический итальянский аперитив: приготовлен путем смешивания джина, сладкого красного вермута (vermouth rosso) и кампари в равных частях со льдом.

Mai Tai — 725₺
Май Тай

Beyaz rom, koyu rom, taze lime suyu, orgeat şurubu ve portakal likörü ile hazırlanan tropikal bir kokteyldir; buz ile servis edilir, nane ve lime dilimi ile süslenir.
A tropical cocktail made with white rum, dark rum, fresh lime juice, orgeat syrup, and orange liqueur; served over ice and garnished with mint and a lime wedge.
Мропический коктейль, приготовленный из белого и темного рома, свежего сока лайма, сиропа орже и апельсинового ликера; подается со льдом и украшается мятой и долькой лайма.

Cuba Libre — 645₺
Куба либре

Rom, kola ve taze lime suyu ile hazırlanan klasik ferahlatıcı kokteyldir; buzlu bir bardakta servis
A classic refreshing cocktail made with rum, cola and fresh lime juice, served over ice.
Классический освежающий коктейль, приготовленный из рома, колы и свежего сока лайма; подается со льдом.

Jäger Bomb — 615₺
Джегер бомб

Jägermeister ve enerji içeceği red bull ile hazırlanan bomba kokteyldir; Jägermeister shot'ı red bull'a düşürülerek servis edilir.
A bomb-style drink made with jägermeister and the energy drink red bull; a shot of jägermeister is dropped into red bull and served.
Напиток в стиле «бомба», приготовленный из jägermeister и энергетического напитка red bull; шот jägermeister опускается в red bull и подаётся.

Sangria — 715₺
Сангрия

Kırmızı şarap, taze meyve, meyve suyu ve likör ile hazırlanan ferahlatıcı ispanyol meyveli içkidir; buzlu bardakta servis edilir.

A refreshing spanish fruity drink made with red wine, fresh fruit, fruit juice, and liqueur, served over ice.

Освежающий испанский фруктовый напиток, приготовленный из красного вина, свежих фруктов, фруктового сока и ликера; подается со льдом.

Margarita — 715₺
Маргарита

Tekila, cointreau portakal likörü ve taze lime suyu ile hazırlanan ferahlatıcı klasik meksika kokteyldir; tuzla kaplanmış kenarlı bardakta buzla servis edilir.

A refreshing classic mexican cocktail made with tequila, cointreau orange liqueur, and fresh lime juice, served over ice in a salt-rimmed glass.

Освежающий классический мексиканский коктейль, приготовленный из текилы, апельсинового ликёра cointreau и свежего сока лайма; подаётся со льдом в стакане с солёной каймой.

Cosmopolitan — 715₺
Космополитан

Vodka, cointreau portakal likörü, kızılcık suyu ve taze lime suyu ile hazırlanan klasik ve ferahlatıcı kokteyldir.

A classic and refreshing cocktail made with vodka, cointreau orange liqueur, cranberry juice, and fresh lime juice.

Классический и освежающий коктейль, приготовленный из водки, апельсинового ликёра cointreau, сока клюквы и свежего сока лайма.

Old Fashioned — 725₺
Олд Фэшнед

Bardağa şeker ve bitters eklenir, üzerine birkaç damla su ilave edilerek şeker eritilir; ardından bardağa büyük bir buz küpü konur, viski eklenip nazikçe karıştırılır ve son olarak portakal kabuğu bardağın üzerinde sıkılarak aroması çıkarılır ve içeceğin içine bırakılır.

Sugar and bitters are added to the glass, a few drops of water are added to dissolve the sugar; then a large ice cube is placed in the glass, whisky is added and gently stirred, and finally an orange peel is expressed over the drink to release its aroma and placed into the glass.

В стакан добавляют сахар и биттер, затем несколько капель воды, чтобы растворить сахар; после этого кладут большой кубик льда, наливают виски и аккуратно перемешивают, а в завершение выжимают цедру апельсина над напитком для аромата и опускают её в стакан.

Sangria Karaf — 2150₺
House Sangria Pitcher
Сангрия (В графине)

Kırmızı şarap, taze mevsim meyveleri, meyve suyu, tarçın ve bir dokunuş likör ile hazırlanan ferahlatıcı bir İspanyol meyve kokteylidir. 1 litrelik karaf içerisinde servis edilir, paylaşım için idealdir.

A refreshing Spanish fruit-based drink made with red wine, fresh fruit, fruit juice, cinnamon, and liqueur. Served in a 1-liter carafe, perfect for sharing.

Освежающий испанский классический напиток, приготовленный из красного вина, свежих сезонных фруктов, фруктового сока, корицы и с добавлением ликёра. Подаётся В графине объёмом 1 литр, идеально подходит для компании.

Kuzu Kuzu — 725₺
Кузу Кузу

Gin, kuzu kulağı ile hazırlanan özel sos ve portakal likörü shaker'da buz ile birlikte çalkalanır; kuzu kulağı ve lime ile servis edilir.

Gin, a sorrel-based sauce, and orange liqueur are shaken with ice in a shaker; served with sorrel and lime.

Джин, соус на основе щавеля и апельсиновый ликёр взбалтываются со льдом в шейкере; подаются с щавелем и лаймом

Pepperstorm — 725₺
Пепперсторм

Acılı vodka, gin, portakal likörü, çarkıfelek özü, limon suyu ve portakal suyu shaker'da buz ile birlikte çalkalanır; jalapeño veya kırmızı biber ile servis edilir.

Spicy vodka, gin, orange liqueur, passion fruit puree, lemon juice, and orange juice are shaken with ice in a shaker; served with jalapeño or red chili.

Острый водка, джин, апельсиновый ликёр, пюре маракуйи, лимонный и апельсиновый сок взбалтываются со льдом в шейкере; подается с халапеньо или красным перцем.



Pornstar Martini — 875₺
Порнстар мартини

Passion fruit puree, vanilla vodka, lime juice, passoa, cranberry juice ile hazırlanan klasik ve ferahlatıcı kokteyldir, prosecco ile servis edilir.
A classic and refreshing cocktail made with passion fruit puree, vanilla vodka, lime juice, passoa, and cranberry juice, served with prosecco.
Классический и освежающий коктейль, приготовленный из пюре маракуйи, ванильной водки, сока лайма, passoa и клюквенного сока, подаётся с просекко.

Espresso Martini — 715₺
Эспрессо мартини

Vodka, kahve likörü ve taze espresso ile hazırlanan klasik kahveli kokteyldir; martini bardakta servis
A classic coffee-flavored cocktail made with vodka, coffee liqueur, and fresh espresso; served in a martini glass.
Классический кофейный коктейль, приготовленный из водки, кофейного ликёра и свежего эспрессо; подаётся в бокале мартини.



Manhattan — 725₺
Манхэттен

Viski, sweet vermouth ve angostura bitters ile hazırlanan klasik bir kokteyldir; martini/karıştırılmış bardakta servis edilir.
A classic cocktail made with whiskey, sweet vermouth, and angostura bitters; served chilled in a cocktail glass.
Классический коктейль, приготовленный из виски, сладкого вермута и ангостура биттерс; подаётся охлаждённым в коктейльном бокале.

Long Island — 875₺
Лонг айленд

Vodka, gin, tequila, rum ve cointreau ile hazırlanan klasik kokteyldir; taze lime suyu ve buz ile servis edilir, üzerine kola eklenir.
A classic cocktail made with vodka, gin, tequila, rum and cointreau; served with fresh lime juice over ice and topped with cola.
Классический коктейль, приготовленный из водки, джина, текилы, рома и cointreau; подается со свежим соком лайма, льдом и колой.

Piña Colada — 715₺
Пина колада

Bacardi, malibu, hindistancevizi kreması ve ananas suyu ile hazırlanan klasik tropikal kokteyldir; buz ile karıştırılır ve soğuk servis edilir.
A tropical cocktail made with bacardi, malibu, coconut cream and pineapple juice; mixed with ice and served chilled.
Тропический коктейль, приготовленный из bacardi, malibu, кокосовой кремы и ананасового сока; смешивается с льдом и подаётся охлаждённым.

Lynchburg Lemonade — 725₺
Линчбург лимонад

Jack Daniel's, cointreau, sweet & sour mix ve sprite ile hazırlanan ferahlatıcı klasik kokteyldir; buz ile servis
A refreshing classic cocktail made with jack daniels, cointreau, sweet & sour mix and sprite; served over ice.
Освежающий классический коктейль, приготовленный из jack daniels, cointreau, sweet & sour mix и sprite; подаётся со льдом.

Whiskey Sour — 745₺
Виски сауэр

Jack Daniel's, sweet & sour mix, taze limon suyu ve yumurta akı ile hazırlanan klasik ekşi kokteyldir; buz ile servis edilir.
A classic sour cocktail made with jack daniels, sweet & sour mix, fresh lemon juice and egg white; served over ice.
Классический кислый коктейль, приготовленный из jack daniels, sweet & sour mix, свежего лимонного сока и яичного белка; подается со льдом.

Çilekli Daiquiri — 725₺
Strawberry daiquiri
Клубничный дайкири

Rom , lime suyu, basit şurup, buz ve çilek ile hazırlanan ferahlatıcı meyveli kokteyldir.
A refreshing fruity cocktail made with rum, lime juice, simple syrup, ice, and strawberry.
Это освежающий фруктовый коктейль, приготовленный из рома, сока лайма, простого сиропа, льда и клубники.

Şeftalili Daiquiri — 645₺
Peach Daiquiri
Персиковый дайкири

Rom, lime suyu, basit şurup, buz ve taze şeftali ile hazırlanan ferahlatıcı meyveli kokteyldir.
A refreshing fruity cocktail made with rum, lime juice, simple syrup, ice, and fresh peach.
Это освежающий фруктовый коктейль, приготовленный из рома, сока лайма, простого сиропа, льда и свежего персика.

Kavunlu Daiquiri — 645₺
Melon Daiquiri
Дайкири с дыней

Rom, lime suyu, basit şurup, buz ve kavun ile hazırlanan ferahlatıcı meyveli kokteyldir.
A refreshing fruity cocktail made with rum, lime juice, simple syrup, ice, and melon.
Это освежающий фруктовый коктейль, приготовленный из рома, сока лайма, простого сиропа, льда и дыни

Elmalı Daiquiri — 645₺
Apple Daiquiri
Дайкири с яблоком

Rom, lime suyu, basit şurup, buz ve elma ile hazırlanan ferahlatıcı meyveli kokteyldir.
A refreshing fruity cocktail made with rum, lime juice, simple syrup, ice, and apple.
Это освежающий фруктовый коктейль, приготовленный из рома, сока лайма, простого сиропа, льда и яблока.

Klasik Mojito — 685₺
Classic Mojito
Классический мохито

Ferahlatıcı klasik küba kokteyli: beyaz rom, taze nane, lime, esmer şeker ve maden suyunun birleşimiyle hazırlanır. Tatlı-ekşi lime ve nane aromalarıyla hafif, canlandırıcı bir içecek.
A refreshing classic cuban cocktail made with white rum, fresh mint, lime, brown sugar and mineral water. The combination of sweet and citrusy lime with refreshing mint creates a light and invigorating drink.
Освежающий классический кубинский коктейль: белый ром, свежая мята, лайм, коричневый сахар и минеральная вода. Сладко-кислый лайм в сочетании с мятой создаёт лёгкий и бодрящий напиток.

Çarkıfelekli Mojito — 685₺
Passion Mojito
Пэшн мохито

Tropikal dokunuşlu ferahlatıcı kokteyl: beyaz rom ile çarkıfelek meyvesinin aroması nane ve lime ile birleşir, esmer şekerle dengelenir ve maden suyuyla tamamlanır. Egzotik, meyvemsi ve canlandırıcı bir içecek.
A refreshing tropical twist on the classic mojito: white rum combined with the flavor of passion fruit, fresh lime and mint, balanced with brown sugar and topped with mineral water. Light, fruity, and invigorating.
Освежающий тропический вариант классического мохито: белый ром в сочетании с кисло-сладким вкусом маракуйи, свежего лайма и мяты, сбалансированный коричневым сахаром и дополненный минеральной водой. Лёгкий, фруктовый и бодрящий напиток.

Elmalı Mojito — 685₺
Apple Mojito
Яблочный мохито

Elmalı ferahlatıcı kokteyl: beyaz rom ve elmanın tatlı-ekşi aroması nane ve lime ile birleşir, esmer şekerle dengelenir ve maden suyuyla tamamlanır. Tropikal meyve tatlarıyla hafif, canlandırıcı bir içecek.
A refreshing twist on the classic mojito: white rum and apple's sweet-tart flavor combine with fresh lime and mint, balanced with brown sugar and topped with mineral water. Light, fruity, and invigorating.
Освежающий вариант классического мохито: белый ром и сладко-кислый вкус яблока сочетаются со свежим лаймом и мятой, сбалансированы коричневым сахаром и дополнены минеральной водой. Лёгкий, фруктовый и бодрящий напиток.

Çilekli Mojito — 685₺
Strawberry Mojito
Клубничный мохито

Çilekli ferahlatıcı mojito: beyaz rom ile taze çileğin tatlı aroması nane ve lime ile birleşir, esmer şekerle dengelenir ve maden suyuyla tamamlanır. Meyvemsi ve canlandırıcı bir içecek.
A refreshing twist on the classic mojito: white rum combined with the sweet flavor of fresh strawberries, lime and mint, balanced with brown sugar and topped with mineral water. Light, fruity, and invigorating.
Освежающий фруктовый вариант классического мохито: белый ром в сочетании со сладким вкусом свежей клубники, лайма и мяты, сбалансированный коричневым сахаром и дополненный

Gin Tonic — 490₺

Vodka RedBull — 525₺

Şaraplar | WINES - вина

- **Kadeh Beyaz Şarap** 380₺
  Glass of white wine
- **Kadeh Kırmızı Şarap** 380₺
  Glass of red wine
- **Kadeh Pembe Şarap** 380₺
  Glass of rosé wine
- **Kadeh Prosecco** 415₺
  Glass of prosecco

- **Şarap Tabağı** 1660₺
  Wine Platter
  Винная тарелка
  Peynir çeşitleri, kuru meyve çeşitleri, taze meyve çeşitleri, kuru et, çerezler
  Selection of cheeses, dried fruits, fresh fruits, dried meat, nuts
  Сырные сорта, сухофрукты, свежие фрукты, вяленое мясо, орешки

Beyaz Şarap • White Wine • Белое вино

- **Symphony Dry White 75cl** 1480₺
  Narince, Chardonnay
- **Anfora Trío Dry white 75cl** 1980₺
  Chardonnay, Narince, Sauvignon blanc
- **Anfora Sauvignon Blanc 75cl** 2150₺
- **Anfora Chardonnay 75cl** 2150₺
- **Artı Sauvignon Blanc 75cl** 2950₺
- **Artı Chardonay** 2950₺
- **Nodus Chardonnay 75cl** 3750₺
- **L white 75cl** 4800₺

Kırmızı Şarap • Red Wine • Красное вино

- **Symphony Dry Red 75cl** 1480₺
  Öküzgözü, Shiraz
- **Anfora Trío Dry Red 75cl** 1980₺
  Chardonnay, Narince, Sauvignon blanc
- **Anfora Merlot 75cl** 2275₺
- **Anfora Shiraz 75cl** 2275₺
- **Artı Cab. Sauvignon 75cl** 2275₺
- **Artı Cabarnet Merlot 75 cl** 2350₺
- **Nodus Cabernet Sauvignon 75cl** 3850₺
- **L Red 75cl** 4800₺

Pembe Şarap • Rosé Wine • Розовое вино

- **Symphony Dry Rosé 75cl** 1480₺
  Öküzgözü
- **Anfora Trío Dry Rosé 75cl** 1980₺
  Shiraz, Kalecik Karası, Cabernet Sauvignon
- **Artı Cabarnet Sauvignon Rosé 75cl** 2950₺
- **Anfora Blush 75cl** 2275₺

Prosecco

- **Serena Prosecco** 2450₺
- **Cinzano Prosecco** 5250₺

ALERJİ KARTI - ALLERGY CARD
ALLERGIE KARTE - АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ КАРТА



Gluten İçerir
Contains Gluten
Enthält Gluten
Содержит глютен



Ceviz Fındık vb. İçerir
Contains Nuts
Enthält Schalenfrüchte
Содержит орехи



Susam İçerir
Contains Sesame
Enthält Sesam
Содержит кунжут



Yerfıstığı İçerir
Contains Peanuts
Enthält Erdnüsse
Содержит арахис



Balık İçerir
Contains Fish
Enthält Fisch
Содержит рыбу



Kabuklu Deniz ürünleri içerir
Contains Crustacean
Enthält Krebstiere
Содержит ракообразных



Yumuşakçalar İçerir
Contains Molluscs
Enthält Weichtiere
Содержит моллюсков



Yumurta İçerir
Contains Eggs
Enthält Eier
Содержит яйца



Süt İçerir
Contains Milk
Enthält Milch
Содержит молоко



Hardal İçerir
Contains mustard
Enthält Senf
Содержит горчицу