

The story

Founded in 2001, Hakkasan celebrates Cantonese cuisine using traditional techniques and the finest ingredients with a contemporary flair.

Each kitchen is led by a talented chef whose passion lies in creating uniquely rooted yet modern dishes found only at Hakkasan.

With international outposts in some of the world's most vibrant cities, Hakkasan's menu is a culinary balance of signature dishes featured in the restaurants globally.

Enjoy the world of Hakkasan in every detail. From the scents and the sounds to the last artful bite, the team carefully and meticulously craft a truly immersive journey.

Hikaye

2001 yılında kurulan Hakkasan, geleneksel yemek pişirme tekniklerini ve en kaliteli ürünleri kullanarak Kanton mutfağını en iyi şekilde temsil eder.

Her Hakkasan mutfağı yalnızca Hakkasan'da bulunabilecek köklü fakat modern yemekleri yaratmak için tutkulu ve yetenekli şefler tarafından yönetilir.

Dünyanın en hareketli şehirlerinde restoranları bulunan Hakkasan'ın menüsü imza yemekleriyle mutfak dengesini mükemmel bir şekilde yansıtmaktadır.

Ekibimizin özenli yaklaşımları ile çıktığımız lezzet yolculuğunun her anında Hakkasan dünyasının tüm ayrıntılarını keşfedin.

All prices are in TRY and include VAT.

A 10% discretionary service charge will be added to your check

Yukarıda belirtilen fiyatlar TRY olup KDV dahildir. %10 servis bedeli ayrıca belirtilmeksizin hesabınıza eklenecektir.

Menü güncelleme tarihi: 17.12.2024

✂ Signature

v Vegetarian

v^g Vegan

g Made with ingredients not containing gluten

alc alcohol cannot be removed

We ask our guests with allergies or intolerances to make a member of the team aware, before placing an order for food or beverages.

For any of our guests with severe allergies or intolerances, please be aware that although all due care is taken to prevent cross-contamination, there is a risk that allergen ingredients may be present.

Please note, any bespoke orders requested cannot be guaranteed as entirely allergen free and will be consumed at your own risk.

Alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimizin yiyecek veya içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerinden birine bilgi vermelerini rica ederiz.

Şiddetli alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimiz için, çapraz bulaşmayı önlemek için tüm gerekli özen gösterilmiş olsa da, alerjen bileşenlerin mevcut olma riski bulunduğunu lütfen unutmayın.

Lütfen, talep edilen herhangi bir ısmarlama siparişin tamamen alerjen içermediği garanti edilemeyeceğini ve riski size ait olmak üzere tüketileceğini unutmayın.

Pearl | İnci

A natural stone associated with wisdom as well as hidden talent and beauty.
Bilgeliğın yanı sıra yetenek ve zerafetle de ilişkilendirilen doğal bir taş.

TRY 6,200 per person | TRY 6,200 per person kişi başı
available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için dizayn edilmiştir.

Small eats

Hakkasan signature Peking duck ✂

first course: duck, pancakes, kumquat,
baby cucumber and leek

add TRY 3488, 30 g of Imperial Ossetra Caviar
add TRY 5488, 30 g of Imperial Fine Beluga Caviar

Supreme dim sum ✂

lobster and celery har gau
octopus and chicken shu mai
king crab crystal jade
black garlic rib eye dumpling

Golden fried soft
shell crab 100g
egg floss, red chilli

Başlangıç

Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✂

ilk servis: ördek, pankek, kumquat,
salatalık ve pırasa

TRY 3488, 30 gr Imperial Ossetra Caviar
TRY 5488, 30 gr Imperial Fine Beluga Caviar

Supreme dim sum ✂

istakoz ve kereviz har gau
ahtapot ve tavuklu shu mai
kral yengeç crystal jade
siyah sarımsaklı antrikot mantı

Çıtır yumuşak kabuklu
yengeç 100g
yumurta saman, kırmızı acı biber,

Main

Grilled black cod with truffle sauce 220g
pak choi, black fungus

Grilled lamb chop 6pcs
spicy chilli powder

Ana yemek

Trüf soslu ızgara siyah morina balığı 220g
pak choi, siyah fungus

ızgara kuzu pırzola 6 adet
acı toz biber

Side

Seasonal Vegetable ^v

Fried trio organic wild rice
Sweetcorn, pumpkin, French bean

Yan Yemek

Sotelenmiş mevsim sebzeleri ^v

Üçlü organik pirinç pilavı
Tatlı mısır, balkabağı, fasulye

Dessert

Chef's Selection

Tatlı

Şefin Seçimi

Dragon | Ejderha

The dragon represents good luck, strenght, health, and power
Ejderha iyi şanssı, sağlığı ve g¼c¼ temsil eder

TRY 5,200 per person | TRY 5,200 kişi baři

available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için dizayn edilmiştir.

Small eat

Crispy duck salad ✂

grapefruit, pine nut, shallot, pomegranate

Supreme dim sum ✂

lobster and celery har gau
octopus and chicken shu mai
king crab crystal jade
black garlic rib eye dumpling

Sweet corn puff

sweetcorn, prawns

Main

Steamed grouper with pickled chilli

vermicelli

Wok-fried prawn

cashew nut, dried chilli

Side

Seasonal Vegetable ^{vğ}

Beef fried rice

black pepper, spring onion

Dessert

Chef's selection

Başlangıç

ıtır ¼rdek salatası ✂

greyfurt, am fıstığı, arpacık soğanı

Supreme dim sum ✂

istakoz ve kereviz har gau
ahtapot ve tavuklu shu mai
kral yengeç crystal jade
siyah sarımsaklı antrikot mantı

Tatlı mısır pufu

tatlı mısır, karides

Ana yemek

Buharda pişmiş lagos, acı kırmızı biber

turşusu ile
vermicelli

Wokta kızarmış karides

kaju, kurutulmuş biber

Yan Yemek

Sotelenmiş mevsim sebzeleri ^{vğ}

Bonfileli kızarmış pilav

karabiber, taze soğan

Tatlı

şefin seçimi

Hakkasan signature Peking duck ✨ pancakes, baby cucumber, leek and kumquat 2600g	4,900₺	Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✨ pankek, salatalık, pırasa ve kumkuat 2600g
Half Hakkasan Signature Peking duck pancakes, baby cucumber, leek and kumquat 1300g	2,988₺	Yarım Hakkasan imzalı Pekin ördeği pankek, salatalık, pırasa, kumkuat 1300g
Hakkasan supreme seafood platter tiger prawn cocktail, poached lobster, king crab leg, Chinese style salmon tataki, lobster mango salad, hamachi tartare, scallop crudo, three dipping sauce	8,900₺	Hakkasan enfes deniz ürünleri kulesi kaplan karides kokteyli, poşe istakoz, kral yengeç bacağı, Çin usulü somon tataki, istakoz mango salatası, akyazı tartar, deniz tarağı crudo, üç dip sos
Add caviar Imperial Oscietra caviar 30gr	5,050₺	Havyar ekleyin Imperial Oscietra 30gr
Imperial Fine Beluga caviar 30gr	7,400₺	Imperial Fine Beluga 30gr

Soup
Çorba

Royal sweetcorn soup ^g king crab	620₺	Tatlı mısır ^g kral yengeç
Chicken hot and sour soup shiitake mushroom, tofu, bamboo shoot, black fungus	520₺	Acılı ekşili tavuk, şitaki mantarı, tofu, bambu, siyah fungus
Vegetarian hot and sour soup ^{vg} shiitake mushroom, tofu, bamboo shoot, black fungus	420₺	Vejetaryen acılı ekşili ^{vg} şitaki mantarı, tofu, bambu, siyah fungus

Salad
Salata

Crispy duck salad ✨ 150g grapefruit, pine nuts, shallot, pomegranate	1.650₺	Çıtır ördek salatası ✨ 150g greyfurt, çam fıstığı, arpacık soğan, nar
Alaskan king crab salad 70g yuzu pearl, mango, salmon roe, kumkuat dressing	2.450₺	Alaska kral yengeç salatası 70g yuzu incisi, mango, somon yumurtası kumkuat sos
Secret garden salad ^{vg} pickled capsicum, pepper carrots, cucumber, roasted beetroot, tomato, macadamia, sesame dressing	760₺	Gizli bahçe salatası ^{vg} renkli havuç, salatalık, fırnlanmış pancar, domates, macadamia

Dim Sum	Supreme dim sum 8pcs ✨ lobster and celery har gau, Octopus and chicken shu mai, king crab crystal jade, black garlic rib eye dumpling	1.900₺	Supreme dim sum ✨ istakoz ve kereviz har gau, Ahtapot ve tavuk shu mai, kral yengeç crystal jade, siyah sarımsaklı bonfile mantı
	Vegetable dim sum 8pcs ^{vg} morel dumpling, pumpkin szechuan oil dumpling, black pepper sweet potato dumpling, sweet corn dumpling	1.450₺	Vejetaryen dim sum ^{vg} morel mantısı, Szechuan biberi ve balkabaklı crystal mantı, karabiber ve tatlı patatesli mantı, tatlı mısırlı mantı
	Sweet corn puff 4pcs sweet corn, prawn	1.050₺	Tatlı mısır pufu tatlı mısır, karides
	Pan fried Shanghai beef dumpling 5pcs black vinegar ginger glaze	870₺	Tavada kızartılmış etli Shanghai mantısı kereviz, kişniş, pırasa, kırmızı biber

Small Eat Başlangıç	Jasmine tea smoked beef ribs 150g tea leaf	1.650₺	Yasemin çayı ile tütülenmiş dana kaburga 150g çay yaprağı
	Golden fried soft shell crab 100g egg floss, red chilli	1.350₺	Çıtır yumuşak kabuklu yengeç 100g yumurta saman, kırmızı acı biber,
	Morel mushroom and vegetable spring roll 4pcs ^{vg} carrot, onion, black fungus, mushroom	620₺	Morel mantarlı ve sebzeli Çin böreği ^{vg} siyah fungus, şitaki mantarı, soğan, kereviz, havuç
	Salt and pepper squid 100g chilli, garlic	880₺	Tuz ve biberli kalamar 100g biber, sarımsak
	Sesame prawn toast 4pcs crispy seaweed	880₺	Susam kaplı karides kızarmış enoki mantarı, çıtır yosun
	Wasabi prawn 120g mango, tobiko caviar, red chilli	940₺	Wasabi karides 120g mango, tobiko havyarı, kırmızı acı biber
	Edamame choice of chilli garlic or sea salt	390₺	Edamame acı sarımsaklı veya deniz tuzlu

Market Fish

Fish selected from the market by our chef.

We offer them grilled, steamed or fried with five spiced vegetables and your choice of sauce.

Sauces: chili garlic, Szechuan peppercorn, sanpei

Ask your server for more information

Balık pazarı

Balık pazarından şefimiz tarafından özenle

seçilmiş balıklar.

Izgara, buharda pişirme veya kızartma

seçenekleri; beş baharatlı sebzeler ve seçtiğiniz soslar ile.

Soslar: sarımsaklı kırmızı biber, Szechuan

biber, sanpei

Bilgi için garsonunuza danışınız

Fish/ Seafood Balık/ Deniz Ürünleri

Grilled black cod with
truffle sauce 200g
pak choi, black fungus

3.500₺

Trüf soslu ızgara siyah
morina balığı 200g
pak choi, siyah fungus

Grilled Chilean seabass ✪
in honey 200g

3.888₺

Izgara ballı Şili levreği ✪
200g

Steamed grouper with
pickled chilli 6pcs
vermicelli

1.900₺

Buharda pişmiş lagos,
acı kırmızı biber
turşusu ile
vermicelli

Steamed grouper
with soya sauce 6pcs
tea plant mushroom, vegetable

1.900₺

Soya Soslu Buharda
Pişirilmiş Orföz
çay bitkisi mantar, sebze

Wok-fried lobster 170g
black bean

3.500₺

Wokta kızarmış istakoz 170g
siyah fasulye

Spicy prawn 7pcs ✪
curry, almond

1.550₺

Baharatlı karides ✪
köri, badem

Wok-fried prawn 7pcs
cashew nut, dried chilli

1.550₺

Wokta kızarmış karides
kaju, kurutulmuş kırmızı biber

Alaskan king crab leg 200g
chilli, garlic

3.150₺

Alaska kral yengeç bacağı 200g
biber, sarımsak

Poultry/ Meat Kümes Hayvanları/ Et	Sweet and sour chicken 160g pineapple, pomegranate	990₺	Tatlı ve ekşi tavuk 160g ananas, nar
	Crispy spicy corn-fed chicken 160g with almond	990₺	Çıtır baharatlı mısır beslemeli tavuk 160g badem
	Roasted chicken in satay sauce 800g	990₺	Satay soslu kızarmış tavuk 800g
	Black truffle roasted duck 1300g tea plant mushroom	2.950₺	Siyah trüflü kızarmış ördek 1300g çay ağacı mantarı
	Stir-fried black pepper ✨ rib-eye beef with Merlot alc 160g onion, spring onion	1.420₺	Wokta sotelenmiş ✨ karabiberli dana antrikot, Merlot ile alc 160g soğan, taze soğan
	Szechuan wok-seared rib eye beef 160g basil leaf	1.420₺	Szechuan wok tavada pişirilmiş dana pirezola 160g fesleğen yaprağı
	Braised short rib with truffle sauce 8pcs cherry tomato	2.900₺	Trüf soslu kaburga çeri domates
	Spicy grilled lamb chop 6pcs	1.850₺	Baharatlı ızgara kuzu pirezola

Tofu/
Vegetable
Tofu &
Sebze

Tofu aubergine ^{vg} ✨
black bean sauce, shiitake
mushroom

930₺ Tofu patlıcan ^{vg} ✨
siyah fasulye sosu, şitaki mantarı

Stir-fry French bean with
lotus root ^{vg}
black pepper

930₺ Tavada kızartılmış Fransız
fasulyesi, lotus kökü ile ^{vg}
karabiber

Crunchy vegetable ^{vg}
macadamia nut

930₺ Çıtır sebze ^{vg}
makademya cevizi

Stir-fried seasonal
vegetable ^{vg}
garlic, ginger or oyster sauce

1.100₺ Sotelenmiş mevsim
sebzeleri ^{vg}
sarımsak, zencefil veya istiridye sosu

Noodle
& Rice
Noodle
ve Pilav

Hakka noodle ✨
shiitake mushroom, beansprout, egg

650₺ Hakka noodle ✨
şitaki mantarı, istiridye
mantarı, soya filizi, yumurta

Black pepper udon noodle
roasted duck

780₺ Karabiberli udon noodle
kızarmış ördek

Beef fried rice
Black pepper, spring onion

780₺ Bonfileli kızarmış pilav
karabiber, taze soğan

Fried trio organic
wild rice ^{vg}
sweetcorn, pumpkin, french bean

650₺ Üçlü organik pirinç pilavı ^{vg}
tatlı mısır, balkabağı, fasulye

Spring onion and egg
fried rice ^{vg}
edamame

650₺ Taze soğanlı ve yumurtalı
kızarmış pilav ^{vg}
edamame

Steamed jasmine rice ^{vg}

240₺ Buharda pişmiş
yasemin pirinci ^{vg}