

## DOLCI

### **Tiramisu D, G, E, S, V, A**

Mascarpone peyniri, Amaretto, Kahlua kahve likörü, espresso, orman meyveleri  
Mascarpone cheese, Amaretto, Kahlua coffee liqueur, espresso, forest berries

750 ₺

### **Bignole al Cioccolato D, G, E, SOY, V**

Vanilyalı krema dolgulu profiterol, çikolata kreması, çikolata sos,  
vanilyalı dondurma

Profiterole filled with vanilla cream, chocolate cream, chocolate sauce,  
vanilla ice cream

750 ₺

### **Torta Meringata all'Ananas e Limone D, E, VG**

Mereng kaplı misket limonu sorbe ve ananas, limon jeli,  
mango & tutku meyvesi sosu

Merengue-coated lime sorbet and pineapple, lemon jelly,  
mango & passion fruit sauce

750 ₺

### **Flan Napolitano D, G, E, N, H, VG**

Krem peynir, yoğunlaştırılmış süt, karamel sos

Cream cheese, condensed milk, caramel sauce

750 ₺

### **Torta al Cioccolato Fondente D, G, E, S, VG**

Yoğun çikolatalı akışkan kek, vanilyalı dondurma  
Chocolate molten cake, vanilla ice cream

750 ₺

### **Mousse al Cioccolato D, SOY, VG**

Koyu çikolatalı mus, çıtır çikolata yaprakları, böğürtlen

Dark chocolate mousse, crispy chocolate leaves, blackberries

750 ₺

### **Selezione di Gelati - 3 top / 3 scoops D, VG**

Vanilyalı, bitter çikolatalı, Antep fıstıklı, karamelli

Vanilla, bitter chocolate, pistachio, caramel

500 ₺

### **Selezione di Sorbetti - 3 top / 3 scoops D, VG**

Limon, mandalina, mango, çilek

Lemon, mandarin, mango, strawberry

500 ₺

### **Piatto di Frutta**

Mevsim Meyveleri

Seasonal Fruits

980 ₺

(A) Alkol / Alcohol (F) Balık / Fish (C) Kabuklular / Crustaceans (N) Fındık / Nuts (G) Glüten / Gluten

(MU) Hardal / Mustard (CE) Kereviz / Celery (SOY) Soya / Soy (SE) Susam / Sesame (D) Süt Ürünleri / Dairy

(E) Yumurta / Egg (S) Sülfat / Sulphite (MOL) Yumuşakçalar / Molluscs (H) Bal / Honey (MUS) Mantar / Mushroom

(V) Vegan (VG) Vejetaryen / Vegetarian  Sürdürülebilir Kaynaklı / Sustainably Sourced

## COCKTAIL DIGESTIVI

<b>Espresso Martini 7.5cl</b> Vodka, Kahlua, Espresso, Vanilla	<b>900 ₺</b>
<b>Negroni Sbagliato 15cl</b> Campari, Sweet Vermouth, Prosecco	<b>900 ₺</b>
<b>Negroni Reserva 9cl</b> Gin, Sweet Vermouth, Campari	<b>900 ₺</b>
<b>Amber in a Glass 17.5cl</b> Lemongrass Infused Tequila, Linden, Triple Sec, St. Germain, Walnut, Lemon	<b>900 ₺</b>

## VINI DOLCI 7.5cl

<b>Cantine Pellegrino Marsala Fine Rubino DOC Dolce</b>	<b>410 ₺</b>
<b>Corvus Passito, Vasilaki, Moscato di Alessandra</b>	<b>520 ₺</b>
<b>Sevilen Late Harvest, Misket</b>	<b>420 ₺</b>

## DIGESTIVI 5cl

<b>Housemade Limoncello</b>	<b>600 ₺</b>
<b>Amaretto Disaranno</b>	<b>600 ₺</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>600 ₺</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>700 ₺</b>
<b>Chambord</b>	<b>600 ₺</b>

## CAFFÈ & TÈ

<b>Espresso</b>	<b>250 ₺</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>300 ₺</b>
<b>Americano</b>	<b>250 ₺</b>
<b>Türk Kahvesi/Turkish Coffee</b>	<b>250 ₺</b>
<b>Türk Çayı / Turkish Tea</b>	<b>250 ₺</b>
<b>Melez Tea Selection</b>	<b>350 ₺</b>

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.  
A 10% discretionary charge will be added to your bill.  
350 TL per person cover charge will be added to your bill.  
If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
This menu was revised on 25.02.2025.*