

olea

B O S P H O R U S

ANTIPASTI

Asparagi Verdi      Fırınlanmış kuşkonmaz, göz yumurta, parmesan peyniri krema	600₺	Asparagi Verdi Roasted asparagus, fried egg, parmesan cheese cream
Tartar di Manzo      İnce el kıyımı çiğ bonfile, kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal, Worcestershire sos, patates kızartması	850₺	Tartar di Manzo Steak tartare; finely hand chopped raw beef fillet, shallots, capers, parsley, mustard, Worcestershire sauce W/french fries
Carpaccio di Polipo       Ahtapot "carpaccio", maydanoz salsa, çeri domates, roka zeytinyağı, parmesan peyniri, kruton	725₺	Carpaccio di Polipo Octopus carpaccio W/parsley salsa, olive oil, cherry tomatoes, rockets, parmesan cheese, croutons
Carpaccio di Manzo      İnce dilimlenmiş marine dana fileto, roka, parmesan peyniri, balsamik ve "tonnato" sos	1150₺	Carpaccio di Manzo Thin slices of marinated beef fillet, rocket, parmesan cheese W/balsamic and tonnato sauce
Tonno Scottato    Mühürlenmiş ton balığı, çarkifelek meyveli 'chimichurri', taze baharatlar	1475₺	Tonno Scottato Seared tuna fish, passion fruit chimichurri, fresh herbs
Fritto di Calamari e Gamberi        Kızartılmış kalamar ve karides, çıtır sebzeler, acılı mayonez	875₺	Fritto di Calamari e Gamberi Deep-fried calamari and prawns W/crispy vegetable strings, spicy mayo
Polipo alla Siciliana        Sicilya usulü ızgara ahtapot, çeri domates, kapari, siyah zeytin, fesleğen, 'bisque' sos	950₺	Polipo alla Siciliana Sicilian style grilled octopus, cherry tomatoes, capers, black olives, basil, bisque sauce
Fiori di Zucchine Ripieni    Ricotta peyniri ve fesleğen ile doldurulmuş kabak çiçeği, domates kuli ve parmesan peyniri	1150₺	Fiori di Zucchine Ripieni Ricotta and basil stuffed zucchini flowers W/tomato coulis and parmesan cheese
Zucchine Fritte    Kabak kızartma, ricotta peynirli yoğurt sos	525₺	Zucchine Fritte Deep-fried zucchini W/ricotta cheese and yoghurt sauce
Bresaola    Bresaola, parmesan peyniri, roka, balsamik sos	1800₺	Bresaola Bresaola, parmesan cheese, rockets, balsamic sauce
Bruschetta      Fırınlanmış "focaccia" ekmeği, domates, pesto sos, stracciatella peyniri, mevsim yeşillikleri	550₺	Bruschetta Roasted focaccia bread topped with tomatoes, pesto sauce, stracciatella cheese, green salad leaves
Piatto di Formaggi      Kontinental ve yerli peynir tabağı	975₺	Piatto di Formaggi Continental and local cheese platter
Piatto di Salumi     Bresaola, fume et, karabiberli sucuk, fume kuzu cotto	975₺	Piatto di Salumi Bresaola, smoked beef, pepper salami, smoked lamb cotto

MINESTRE E ZUPPE + SALAD

Minestra di Verdure 🍷🍷🍷🍷🍷
Mevsim sebzeleri çorbası,
ev yapımı sarımsaklı ekmek

550 ₺

Minestra di Verdure
Seasonal vegetable soup
W/home-made garlic bread

Burrata e Pomodorini 🍷🍷🍷
Burrata peyniri,
pesto soslu renkli çeri domates, mevsim yeşillikleri
ve taze fesleğen

1200 ₺

Burrata e Pomodorini
Burrata W/cherry
tomatoes, pesto sauce, green salad leaves
and fresh basil

Insalata di Rucola 🍷🍷🍷
Roka ve parmesan peyniri,
yarı kurutulmuş çeri domates ve
balsamik sos

400 ₺

Insalata di Rucola
Rucola and parmesan cheese
W/semi-dried cherry tomatoes
and balsamic dressing

Insalata Cesare 🍷🍷🍷🍷🍷
Yedikule marul, taze parmesan peyniri, sarımsak,
sarımsaklı kruton ve ançüez

400 ₺

Insalata Cesare
Petite romaine, fresh parmesan cheese,
garlic croutons and anchovies

Tavuklu 🍷🍷🍷🍷🍷

580 ₺

W/chicken

Karidesli 🍷🍷🍷🍷🍷

950 ₺

W/prawns

Insalata Verde 🍷🍷🍷
Roka, yedikule marul, nane, dereotu, maydanoz ve
zeytinyağı - limon sos

400 ₺

Insalata Verde
Arugula, lettuce, mint, dill W/parsley
olive oil and lemon dressing

Avokadolu 🍷🍷🍷

495 ₺

W/avocado

Füme Somonlu 🍷🍷🍷

950 ₺

W/smoked salmon

Insalata di Finocchi e Arance 🍷🍷🍷🍷🍷
Yedikule marul, çıtır rezene, yeşil elma, taze portakal,
taze otlar, salatalık, turp, file badem,
hardallı limon sos

475 ₺

Insalata di Finocchi e Arance
Lettuce, crispy fennel, green apple, fresh orange,
fresh herbs, cucumber, radish W/mustard
lemon sauce, fillet almonds

Insalata di Cuori di Carciofi 🍷🍷🍷🍷
Taze enginar kalbi, bezelye, yedikule marul,
salatalık, turp, portakal, limon vinegret sos

680 ₺

Insalata di Cuori di Carciofi
Fresh artichoke hearts, green peas, baby lettuce,
cucumber, radish, orange, lemon vinaigrette

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
250 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 27.06.2024

PIZZE

Margherita   	650 ₺	Margherita Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil
Burrata   	1475 ₺	Burrata Burrata cheese, confit tomatoes, garlic, rockets, thyme
Funghi di Stagione "Trifolati"    	775 ₺	Funghi di Stagione "Trifolati" Mozzarella cheese, tomato sauce, seasonal mushrooms, roasted garlic
Bistecca   	1100 ₺	Bistecca Mozzarella cheese, tomato sauce, rocket, thin slices of beef fillet
Quattro Formaggi   	1150 ₺	Quattro Formaggi Gorgonzola, mozzarella, parmesan and scamorza cheese
Salame Piccante   	1100 ₺	Salame Piccante Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy veal pepperoni, chili peppers
Tartufata    	1550 ₺	Tartufata Mozzarella cheese, stracciatella cheese, rocket, black truffle
Cotto di Manzo   	1300 ₺	Cotto di Manzo Mozzarella cheese, tomato sauce, veal cotto, basil
Scampi    	7000 ₺	Scampi Mozzarella cheese, tomato sauce, lobster, roasted bell peppers, fresh basil
Pizza Senza Glutine   	550 ₺	Pizza Senza Glutine Gluten-free pizza with mozzarella cheese, mushrooms, red bell peppers, basil
Izgara tavuklu   	675 ₺	<i>W/grilled chicken</i>
Füme somonlu   	1150 ₺	<i>W/smoked salmon</i>

PASTA + RISOTTO

Tagliolini agli Asparagi

Kuşkonmazlı tagliolini, karamelize soğan ve kremalı sos, parmesan peyniri

750 ₺

Tagliolini agli Asparagi

Tagliolini with asparagus, caramelized onion cream, parmesan cheese

Spaghettoni Calamari e Gamberi

Spaghettoni, kırmızı karides ve kalamar yahni

950 ₺

Spaghettoni Calamari e Gamberi

Spaghettoni with red prawns and calamari ragout

Penne Arrabbiata

Penne, acılı domates sos, taze fesleğen ve parmesan peyniri

650 ₺

Penne Arrabbiata

Penne tossed with spicy tomato sauce, fresh basil and parmesan cheese

Ravioli di Melanzane

Ricotta peyniri ve füme patlıcan dolgulu ravioli, domates sos ve parmesan peyniri krema

950 ₺

Ravioli di Melanzane

Ricotta cheese and smoked eggplant stuffed ravioli, tomato sauce and parmesan cheese cream

Tagliolini al Tartufo

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, pecorino peyniri

1450 ₺

Tagliolini al Tartufo

Homemade tagliolini with fresh black truffles, truffle cream and pecorino cheese

Spaghetti Bolognese

Spaghetti, satır dana eti bolonez sos

985 ₺

Spaghetti Bolognese

Spaghetti tossed with chopped beef ragout bolognese

Spaghetti all'Aragosta

Spaghetti, domates ve "bisque" soslu istakoz yahni (iki kişilik)

9500 ₺

Spaghetti all'Aragosta

Spaghetti W/lobster ragout with tomato and bisque sauce (for two persons)

Spaghetti al Caviale Beluga

Beyaz soslu spaghetti, frenk soğanı ve 10gr Beluga Havyar +10 gr Beluga Havyar

4000 ₺

Spaghetti al Caviale Beluga

Spaghetti with white sauce, chives and 10gr Beluga Caviar +10 gr Beluga Caviar

Risotto ai Carciofi e Gamberi

Karides ve enginarlı risotto, "bisque" sos

1150 ₺

Risotto ai Carciofi e Gamberi

Prawns and artichoke risotto, bisque sauce

Risotto Zafferano e Porcini

Safranlı risotto, porcini mantarı ve parmesan peyniri

875 ₺

Risotto Zafferano e Porcini

Saffron risotto W/porcini mushrooms and parmesan cheese

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.

Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.

Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.

A 10% discretionary service charge will be added to your bill.

250 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 27.06.2024

CARNE + PESCE

Filetto di Manzo alla Griglia

Izgara dana bonfile, mantar, krema sos, mevsim sebzeleri ve ev yapımı fırınlanmış patates

1450 ₺

Filetto di Manzo alla Griglia

Grilled beef fillet W/mushrooms, cream sauce, seasonal vegetables, homemade roasted potatoes

Filetto di Manzo al Parmigiano

Izgara dana bonfile, domates sos, parmesan peyniri ve domatesli spaghetti

1650 ₺

Filetto di Manzo al Parmigiano

Grilled beef fillet, tomato sauce, parmesan cheese W/spaghetti al pomodoro

Lombo d'Agnello

Mühürleşmiş kuzu sırtı fileto, bezelye püresi, taze otlu 'demi-glace' sos

1800 ₺

Lombo d'Agnello

Pan seared lamb loin, green pea puree, fresh herbs, demi-glace

Polletto al Limone e Rosmarino

Serbest gezen piliç, limon ve biberiye sos, tereyağı sebzeler

1100 ₺

Polletto al Limone e Rosmarino

Free ranch baby chicken in lemon and rosemary sauce W/buttered vegetables

Branzino alla Griglia

Izgara levrek, Ege otları, kapari limon sos

1400 ₺

Branzino alla Griglia

Grilled seabass, Aegean herbs, lemon caper sos

Trancio di Salmone e Verdure

Tava ve glaze tereyağı somon fileto, balzamik glaze sos, sotelenmiş mevsim sebzeleri ve sarımsak

1100 ₺

Trancio di Salmone e Verdure

Broiled and glazed salmon fillet in balsamic glaze W/sautéed seasonal vegetables and garlic

Gamberoni alla Griglia

Jumbo karides, mevsim sebzeleri, 'bisque'

3650 ₺

Gamberoni alla Griglia

Grilled jumbo shrimps W/ seasonal vegetables, bisque

Surf and Turf

Mantar sos yatağında izgara dana fileto, fırınlanmış ıstakoz kuyruğu, fırınlanmış patates ve mevsim sebzeleri

8500 ₺

Surf and Turf

Grilled beef fillet on mushroom sauce W/oven roasted lobster tail, roasted potatoes and seasonal vegetables

PIATTI FORTI

Filetto Sanato di Manzo (4/6 kişilik)

Fırınlanmış bütün dana bonfile, karabiber sos, tereyağı mevsim sebzeleri ve fırınlanmış patates

6400/9500 ₺

Filetto Sanato di Manzo (4/6 persons)

Oven-roasted whole beef fillet W/ground black pepper sauce, buttered seasonal vegetables and roasted potatoes

Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 kişilik)

Ev yapımı tagliolini makarna, taze siyah trüf mantarı, trüf kreması, pecorino peyniri

5800/8700 ₺

Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 persons)

Homemade tagliolini W/fresh black truffles, truffle cream and pecorino cheese

 Alkol Alcohol  Balık Fish  Kabuklular Crustaceans  Fındık Nuts  Gluten Gluten  Hardal Mustard  Kereviz Celery
 Soya Soy  Susam Sesame  Süt Ürünleri Dairy  Yumurta Egg  Sülfat Sulphite  Yumuşakçalar Molluscs  Bal Honey
 Mantar Mushroom  Vejetaryen Vegetarian  Vegan  Sürdürülebilir Kaynaklı Sustainably Sourced

FROM MANDARIN ORIENTAL BODRUM

Spezzatino di Mare 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 1150 ₺
Bebek kalamar, karides, ahtapot, çeri domates,
şili biber 'bisque', kızarmış ekmeK

Spezzatino di Mare
Baby squid, shrimps, octopus, cherry tomatoes,
chilli peppers bisque W/toasted bread

Sorbetto al Mandarino 🍷 200 ₺
Mandalinalı sorbet

Sorbetto al Mandarino
Mandarin sorbet

HEALTHY OPTIONS

Minestra di Verdure 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 550 ₺
Mevsim sebzeleri çorbası,
ev yapımı sarımsaklı ekmeK

Minestra di Verdure
Seasonal vegetable soup
W/home-made garlic bread

Ciambotta 🍷 🍴 550 ₺
Fırınlanmış kabak, patlıcan, domates,
domates sos ve taze baharatlar

Ciambotta
Oven baked zucchini, eggplant, tomatoes,
tomato sauce and fresh herbs

Salmone Affumicato 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 1250 ₺
Füme somon, avokado, maydanoz salsa, karpuz, kapari,
salatalık, turp, tahıllı ekmeK kütürü, yağ-limon sos

Salmone Affumicato
Smoked salmon, avocado, parsley salsa, watermelon, capers,
cucumber, beetroot, whole wheat crostini, oil-lemon sauce

Penne Arrabbiata Senza Glutine 🍷 🍴 650 ₺
Glütensiz penne, acılı domates sos, taze fesleğen

Penne Arrabbiata Senza Glutine
Gluten-free penne, spicy tomato sauce, fresh basil

Penne alle Verdure 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 650 ₺
Tam buğday penne, mevsim sebzeleri, domates sos

Penne alle Verdure
Whole-grain penne, seasonal vegetables, tomato sauce

Pizza Senza Glutine 🍷 🍴 🍴 550 ₺
Glütensiz pizza; mozzarella peyniri, mantar,
kırmızı kapy biber, fesleğen

Pizza Senza Glutine
Gluten-free pizza with mozzarella cheese,
mushrooms, red bell peppers, basil

Izgara tavuklu 🍷 🍴 🍴 675 ₺
Füme somonlu 🍷 🍴 🍴 1150 ₺

W/grilled chicken
W/smoked salmon

Pollo al Limone 🍷 🍴 🍴 750 ₺
'Sous vide' tavuk, tane hardal, taze baharatlar,
maş fasulye salatası, çeri domates, renkli biberler,
taze yeşillikler

Pollo al Limone
Sous vide chicken, mustard, fresh herbs,
mung beans, cherry tomatoes, bell peppers,
mixed greens



Salmone al Vapore di Agrumi 🍷 🍴 975 ₺
Narenciye buharında pişirilmiş somon, mevsim sebzeleri,
fırınlanmış patates püresi, narenciye sos

Salmone al Vapore di Agrumi
Citrus steamed salmon, seasonal vegetables,
baked potato puree, citrus sauce







Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
250 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 27.06.2024





DOLCI

Tiramisu con Amaretto      
Çikolata küresi içinde mascarpone peyniri, kahve,
Amaretto, kurabiye parçaları, kahve havyarı

550 ₺

Bignole al Cioccolato      
Vanilya ve badem dolgulu profiterol,
sıcak çikolata sos







600 ₺

Torta di Mascarpone e Frutti di Bosco    
Mascarpone peynirli cheesecake,
vanilyalı dondurma ve taze orman meyveleri

625 ₺

Crema Bruciata e Fragole     
"Crème Brûlée", taze çilekler ve
mandalina sorbe

400 ₺

Vulcano di Castagne      
Sıcak çikolata ve kestane sufle,
vanilyalı dondurma, böğürtlen


550 ₺

Torta Vegana ai Lamponi  
Vegan 'cheesecake', frambuaz sos, taze orman meyveleri


550 ₺

Selezione di Gelati   
Dondurma çeşitleri-üç top

400 ₺

Selezione di Sorbetti 
Sorbe çeşitleri

400 ₺

Piatto di Frutta 
Meyve tabağı

450 ₺

Tiramisu con Amaretto
Mascarpone cheese, coffee, Amaretto,
cookie crumbles in chocolate sphere W/coffee caviar

Bignole al Cioccolato
Profiteroles stuffed with almond and vanilla
W/hot chocolate sauce

Torta di Mascarpone e Frutti di Bosco
Mascarpone cheesecake,
vanilla ice cream and fresh berries

Crema Bruciata e Fragole
"Crème Brûlée"
W/fresh strawberries and mandarin sorbet

Vulcano di Castagne
Warm chocolate and chestnut soufflé
W/vanilla ice cream, blackberries

Torta Vegana ai Lamponi
Vegan cheesecake, raspberry sauce, fresh berries

Selezione di Gelati
Ice cream selection-three scoops

Selezione di Sorbetti
Sorbet selection

Piatto di Frutta
Seasonal fruit platter