

CRUDI

Gillardeau Oyster 1 / 6 / 12 🍷, C, S, F

950₺ / 5200₺ / 9800₺

Imperial Caviar 10 gr / 30 gr 🍷, F, D, E, G

2750₺ / 7500₺

Klasik eşlikçiler & kızarmış ekmek ile servis edilir
Served with classic condiments & toast

🌿 **Carpaccio di Gamberi** C, MUS, CE, E, A, 🍷

1100₺

İnce dilimlenmiş çiğ karides, çıtır kapari, kurutulmuş kestane mantarı, kereviz sapı, kurutulmuş domates, sarımsak, trüflü 'Aioli' sos
Thinly sliced raw shrimp, crispy capers, celery stalk, dried chestnut mushroom, sun-dried tomatoes, garlic, truffle Aioli

“Olea” Crudo di Mare F, C, MOL, E, M, S, D (2/4 Kişilik) (For 2/4 People)

8500₺ / 15500₺

İstiridyeye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde, misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, füme somon tartar
Kırmızı şaraplı şili biberi sos, taze baharat sos, zencefilli soğan turşusu
Oysters, fresh herb-marinated octopus, jumbo shrimp & salsa verde, scallops marinated in lime, smoked salmon tartare
Red wine chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions

+10 gr Imperial Caviar 🍷, F

2750₺

INSALATA

Burrata e Pomodorini D, G, VG, N

1450₺

Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka
Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, arugula

Asparagi Verdi D, MUS, VG, E, G

1400₺

Fırınlanmış kuşkonmaz, göz yumurta, parmesan peyniri kreması
Roasted asparagus, fried egg, parmesan cheese cream

Insalata Cesare D, G, F, E, M, S

750₺

Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüz
Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies
Tavuklu – w/chicken S, D, G, E, M, F
Karidesli – w/prawns F, D, G, E, M, S, C

900₺

1200₺

Insalata Verde M, S, H, V

750₺

Roka, marul, nane, dereotu, maydanoz ve zeytinyağı limon sos
Arugula, romaine lettuce, dill, parsley, lemon vinaigrette
Avokadolu – w/avocado M, S, H, V
Füme somonlu – w/smoked salmon F, M, S, H

790₺

1100₺

Insalata di Rucola D, VG, S

750₺

Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domatesler, balzamik sos
Arugula, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Insalata di Finocchi e Arance CE, N, M, S, H, G

750₺

Çıtır rezene, yeşil elma, marul, portakal segment, salatalık, file badem, hardallı limon sos
Crispy fennel, green apple, romaine lettuce, orange segments, almond filets, mustard lemon sauce

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo s, D, CE, F, M	1150₺
İnce dilimlenmiş marine dana fileto (80 gr), roka, parmesan peyniri, balzamik sirkesi Thinly sliced marinated beef fillet (80 gr), arugula, parmesan cheese, balsamic vinegar	
Melanzane D, MUS, VG	1100₺
Tütsülenmiş patlıcan, tatlı San Marzano domatesi, ricotta peyniri kreması, taze baharatlar Smoked eggplant, sweet San Marzano tomatoes, ricotta cheese cream, fresh herbs	
 Vitello Tonnato s, E, CE, G, F	1150₺
İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce	
Tartar di Manzo s, M, G, E, F	1100₺
İnce el kıyımı çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal, Worcestershire sos, patates kızartması Finely hand chopped raw beef fillet (100 gr), shallots, capers, parsley, mustard, Worcestershire sauce, fried potato	
 Fritto di Calamari e Gamberi c, MOL, D, G, SE, F, E, M, 🍷	1150₺
Kızartılmış karides (110 gr) ve kalamar (10 adet), çıtır sebzeler, acılı mayonez Fried calamari (110 gr) and prawns (10 pcs), crispy vegetables, spicy mayonnaise	
Polipo alla Siciliana MOL, G, D, C, CE, S, F	1150₺
Sicilya usulü ahtapot (125 gr), kiraz domates, kapari, siyah zeytin, fesleğen, "Bisque" sos Sicilian style grilled octopus (125 gr), cherry tomatoes, capers, black olives, Bisque sauce	
Bruschetta G, D, VG, E, N, P	650₺
Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates, parmesan peyniri, fesleğen Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce, parmesan cheese, basil	
Zucchine Fritte G, D, VG	650₺
Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce	
Minestrone D, G, CE, VG, N, MUS	700₺
Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekmek Seasonal vegetable soup, homemade parmesan bread	
Piatto di Formaggi D, VG, G, N, S, H, E, M	1550₺
Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavis peyniri, mozzarella Parmesan cheese, Brie cheese, Emmental cheese, "Niğde" blue cheese, mozzarella	
Piatto di Salumi s, N, G, E	1350₺
Bresaola, kuzu cotto, füme et, karabiberli sucuk (165 gr) Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami (165 gr)	

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 service 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

PASTA e RISOTTO

Tagliolini agli Asparagi G, E, D, VG

Kuşkonmazlı tagliolini, karamelize soğan ve kremalı sos, parmesan peyniri
Tagliolini with asparagus, caramelized onions cream sauce, parmesan cheese

1250₺

Rigatoni al Ragù d'Oxtail M, SOY, G, D, S, CE, A, E

Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, şili biber
Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper

1450₺

Spaghettoni Calamari e Gamberi E, C, F, MOL, D, G, CE, M, SOY

Karides, kalamar, şili biber, fesleğen, sarımsak
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic

1350₺

Tagliolini al Tartufo E, D, VG, G, MUS, S, M, SOY

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, parmesan peyniri
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, parmesan cheese

1950₺

Ravioli di Melanzane G, D, E, VG, N

Ricotta peyniri ve füme patlıcan dolgulu ravioli, domates sos ve parmesan peyniri krema
Ricotta cheese and smoked eggplant stuffed ravioli, tomato sauce and parmesan cheese cream

1350₺

Penne Arrabbiata D, G, E, VG, M, SOY

Acılı domates sos, parmesan peyniri, fesleğen
Spicy tomato sauce, parmesan cheese, basil

1150₺

Linguine all'Aragosta D, G, E, C, F, M, SOY, CE

'Bisque' soslu istakoz, şili biber, sarımsak, fesleğen
Lobster ragout with bisque sauce, chili peppers, garlic, basil

9500₺

Risotto al Nero di Seppia D, MOL, G, CE

Kalamar mürekkebi ile hazırlanmış risotto, çıtır kalamar, gorgonzola peynir sosu
Squid ink risotto, crispy calamari, gorgonzola cheese sauce

1350₺

Risotto Zafferano e Porcini D, MUS

Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri
Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese

1400₺

PIZZE

Margherita G, D VG

Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen
Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil

950₺

Burrata G, D VG

Burrata peyniri, konfit domates, sarımsak, roka, kekik
Burrata cheese, confit tomatoes, garlic, rockets, thyme

1750₺

Funghi di Stagione G, D VG, MUS

Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri, domates sos
Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese, tomato sauce

1100₺

Bistecca s, D, G

Sicilya usulü dana bonfile, mozzarella peyniri, parmesan peyniri, domates sos, arugula
Sicilian-style beef tenderloin, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce, arugula

1600₺

Quattro Formaggi G, D VG

Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses

1550₺

Salame Piccante s, D, G

Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers

1400₺



Tartufata MUS, G, D, VG

Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka
Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, arugula

1850₺

Frutti di Mare D, C, MOL, G, CE,

Vongole, kalamar, karides, mozzarella peyniri, "Bisque" sos, şili biber, fesleğen
Vongole, squid, shrimp, mozzarella cheese, Bisque sauce, chili pepper, basil






1300₺

Tüm pizzalarımız, ev yapımı glutensiz hamur seçeneğiyle de sunulmaktadır.
All pizzas are available with our house-made gluten-free dough.

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 service 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

CARNE e PESCE

 Cotoletta Milanese s, D, G, E, MUS, H, M	2850₺
Panelenmiş dana pirzola (250 gr), roka, çeri domates, parmesan peyniri, balzamikli mayonez Veal cutlet (250 gr), arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese, balsamic mayo	
Filetto di Manzo alla Griglia D, CE, MUS, S, G	1800₺
Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables, roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce	
Costolette d'Agnello s, D, MUS, M, CE	2300₺
Hardal ve taze baharatlı izgara kuzu pirzola (240 gr), karnabahar püresi, körpe havuç, hardallı kuzu öz suyu Grilled lamb chops with mustard and fresh herbs (240 gr), cauliflower purée, baby carrots, mustard lamb jus	
Polletto al Limone e Rosmarino s, D, MUS, CE, 	1350₺
Serbest gezen piliç (350 gr), limon ve biberiye sos, tereyağlı mevsim sebzeleri Free-range chicken (350 gr), lemon and rosemary sauce, buttered vegetables	
 Filetto di Branzino Croccante F, D, MUS, 	2450₺
Tavada sızanmış levrek fileto (180 gr), Beluga mercimeği, ıspanak kökü, bezelye, "Bisque" sos Pan-seared sea bass fillet (180 gr), Beluga lentils, spinach roots, peas, "Bisque" sauce	
Trancio di Salmone all'Arancia F, G, D, N, CE, MUS, 	1500₺
Tereyağlı somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi, körpe pancar, fırınlanmış patates, narenciye sos Buttered salmon fillet (190 gr), almond celery purée, baby beets, roasted potatoes, citrus sauce	

DA CONDIVIDERE / FOR SHARING

Filetto Sanato di Manzo (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) s, D, MUS	700 gr	1000 gr
Fırınlanmış bütün dana bonfile, karabiber sos, tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış patates Oven roasted whole beef fillet, black pepper sauce, buttered seasonal vegetables, roasted potato	6750₺	9800₺
Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) MUS, D, E, G, S	700 gr	1000 gr
Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantar kreması, pecorino peyniri Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, pecorino cheese	6750₺	9800₺

PICCOLINI / SIDES

Trüflü Patates Kızartması / Truffle Fries D, G, MUS, VG	475₺
Izgara Kuşkonmaz / Grilled Asparagus D, VG	625₺
Patates Püresi / Mashed Potatoes D, VG	425₺
Izgara Sebze / Grilled Vegetables V, MUS	375₺
Karışık Salata / Mixed Salad M, H, VG	300₺

WHITE WINES / BEYAZ ŞARAPLAR

ITALY / İTALYA

Piedmont

La Scolca, "Villa Scolca", Gavi, 2021	8250₺
La Scolca, "Etichetta Nera", Gavi dei Gavi, 2020	9700₺
La Spinetta Colli Tortonesi, Timorasso DOC, 2021	9650₺
Bruno Broglia, Gavi, 2018	10100₺

Veneto

Jermann, Pinot Grigio, Veneto, 2020	9200₺
Tenuta di Corte Soave DOC, Soave, 2021	5300₺
Piccini, Pinot Grigio, Venezie, 2021	4150₺
Jermann Sauvignon, Veneto, 2022	10900₺

Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition, Müller-Thurgau, Alto Adige, 2022	8000₺
--	-------

Umbria

Cecchi Orvieto Classico, Umbria, 2020	6000₺
---------------------------------------	-------

ROSE WINES / ROZE ŞARAPLAR

ITALY / İTALYA

Vinogallia Rosato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2020	4000₺
Levorato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2022	5400₺
Frescobaldi Alie , Syrah, Vermentino,Tuscany, 2022	6500₺

FRANCE / FRANSA

Château Minuty 281, Provence, 2022	18500₺
Miraval, Provence, 2022	9500₺
Château d'Esclans Whispering Angel, Provence, 2022	7100₺
Château d'Esclans Rock Angel, Provence, 2021	11000₺
Château de Selle Domaines Ott, Provence, 2022	11500₺
Miraval Magnum 150 cl, Provence, 2021	20000₺

TURKEY / TÜRKİYE

Selendi Gülpembe, Manisa, 2022	4500₺
Prodom Rose, Aydın, 2021	4500₺
Sevilen Innocent Angel, İzmir, 2021	5700₺
Porta Caeli Felici, Çanakkale, 2022	5000₺
Kavaklıdere Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Kapadokya, 2022	5300₺
Kavaklıdere, Egeo Rosé, Denizli, 2022	3700₺

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 service 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

RED WINES / KIRMIZI ŞARAPLAR

Tuscany

75 cl

Frescobaldi Tenuta di Castiglioni Chianti DOCG, Tuscany, 2021	4950₺
Castellani Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2019	4350₺
Castellare di Castellina Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2021	10000₺
Frescobaldi Castello Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG, Tuscany, 2019	8000₺
Tenuta San Guido Le Difese Toscana IGT, Tuscany, 2019	10000₺
Cecchi Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017	21500₺
Castel Giocondo Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017	17000₺
Gaja Ca'Marcanda Promis IGT, Tuscany, 2021	15500₺
Gaja Ca'Marcanda Magari IGT, Tuscany, 2013	23500₺
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2019	98750₺
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2014	110000₺
Tua Rita Giusto di Notri, Tuscany, 2018	32000₺
Ornellaia Superiore, Bolgheri, 2019	67500₺

Piedmont

Fontanafredda Coste Rubin Barbaresco DOCG, Piedmonte, 2019	15500₺
Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG, Piedmonte, 2018	16100₺
Fontanafredda La Lepre Diano d'Alba DOCG, Alba, 2012	4800₺
Braida Montebruna Barbera d'Asti DOCG, Asti, 2011	18400₺

Veneto

Bolla Amarone Della Valpolicella Classico DOCG, Valpolicella, 2017	10900₺
Musella Valpolicella Superiore Ripasso DOC, Valpolicella, 2009	5950₺

Sicilia

Planeta Burdese Sicilia IGT, Sicilia, 2009	7250₺
--	-------

Umbria

Arnaldo Caprai 25 Anniversario Sagrantino di Montefalco Riserva DOCG, Montefalco, 2006	12000₺
--	--------

Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition , Lagrein, Alto Adige, 2022	9200₺
--	-------

Abruzzo

Ciavolich Divus Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo, 2017	6950₺
--	-------

Campagna

Tenuta Cavalier Pepe Opera Mia, Campania, 2014	12500₺
--	--------

Friuli - Venezia Giulia

Fantinel Vigneti Sant'Helena Venko Collio DOC, Collio, 2007	4300₺
---	-------

Puglia

Leone de Castris Donna Lisa Riserva DOC, Puglia, 2010	5750₺
Danese , Primitivo, Puglia, 2021	6300₺

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 service 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

