

THE BAR GUIDE

SIGNATURE COCKTAILS 900₺

BLUSH OF EDEN (17 cl)

Beefeater Pink Cin, Chambord,
ev yapımı baharatlı cordial, nar suyu, limon suyu
*Beefeater Pink Gin, Chambord,
homemade spicy cordial, pomegranate juice, lemon juice*

SPICE AND ICE (17 cl)

Şili ve Arnavut biberi infüze Havana Club 3 Anos Rom,
çarkıfelek meyvesi, limon suyu
*Chili and cayenne pepper-infused Havana Club 3 Anos Rum,
passion fruit, lemon juice*

SMOKE & MIRRORS (5 cl)

Scapa Glansa Viski, Lot 40 Viski, Maraschino Likörü,
Garrone Extra Dry
*Scapa Glansa Whisky, Lot 40 Whisky, Maraschino Liqour,
Garrone Extra Dry*

SUBLIME (17,5 cl)

Absolut Elyx Votka, Safari, çarkıfelek meyvesi,
taze fesleğen, limon suyu
*Absolut Elyx Vodka, Safari, passion fruit,
fresh basil, lemon juice*

NEGRONI RESERVE (9 cl)

Fıçıda Dinlendirilmiş Negroni:
Malfy Cin, Campari, Garrone Rosso
*Barrel-Aged Negroni:
Malfy Gin, Campari, Garrone Rosso*

MADE WITH LOVE (18,5 cl)

Malfy Cin, Skinos, limon suyu, ev yapımı kuzu kulağı sos
Malfy Gin, Skinos, lemon juice, homemade sorrel sauce

ODE TO SPRING (14,5 cl)

Limon otu ile dinlendirilmiş Malfy Cin,
St. Germain, elma suyu, limon suyu
*Lemongrass infused Malfy Gin,
St. Germain, apple juice, lemon juice*

SOMETHING NEW (14,5 cl)

Malfy Cin, Archers, salatalık suyu, limon suyu, taze kekik
Malfy Gin, Archers, cucumber juice, lemon juice, fresh thyme

AMBER IN A GLASS (17,5 cl)

Limon otu ile dinlendirilmiş Olmeca Tekila,
ev yapımı ıhlamur cordial, Garrone Triple-Sec, St. Germain,
ev yapımı ceviz reçeli, limon
*Lemongrass infused Olmeca Tequila,
homemade linden cordial, Garrone Triple-Sec, St. Germain,
homemade walnut jam, lemon*

ANISE ALLURE (10 cl)

Absolut Elyx Votka, Archers, Cardinal Melon,
ananas suyu, vanilya, Rakı, lime suyu
*Absolut Elyx Vodka, Archers, Cardinal Melon,
pineapple juice, vanilla, Raki, lime juice*

THE BUBBLES 900₺

NEGRONI SPUMANTE (12 cl)

Malfy Cin, Archers, Campari,
Prosecco, vanilya
*Malfy Gin, Archers, Campari,
Prosecco, vanilla*

PASSION & PROMISES (19 cl)

Absolut Elyx Votka, Prosecco,
lychee püresi, çarkıfelek meyvesi püresi,
vanilya şurubu, limon suyu
*Absolut Elyx Vodka, Prosecco,
lychee puree, passion fruit puree,
vanilla syrup, lemon juice*

OLEA SPRITZ (15 cl)

Çilek ve fesleğen ile dinlendirilmiş Aperol,
tonik, Prosecco
*Strawberry and basil infused Aperol,
tonic water, Prosecco*

FROM MANDARIN ORIENTAL BODRUM 900₺

BODRUM 'MANDARIN' (15,5 cl)

Ojo de Tigre Mezcal, Skinos, lime, mandalina püresi, çarkıfelek meyve püresi
Ojo de Tigre Mezcal, Skinos, lime, mandarin puree, passion fruit puree

Tüm kokteyller minimum 5 cl alkol içerir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.

All cocktails are prepared with a minimum of 5 cl of spirits.
All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service 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

Sharing is Caring...

Fritto di Calamari 1150 ₺

and Gamberi (🍷🐟🍴🥗🥄)

Kalamar (90 gr), ve karides kızartma (7 adet), acılı mayonez

Deep-fried calamari (90 gr), and prawns (7 pcs), W/spicy mayo

Zucchini Fritte (🥗🥄🍴) 650 ₺

Kabak kızartma, ricotta peynirli yoğurt sos

Deep-fried zucchini W/ricotta cheese and yoghurt sauce

Soy Chicken (220 gr) (🍷🥗🍴) 850 ₺

Tavuk pizola dilimleri, soya sos, baharatlı zeytinyağı

Sliced chicken chops, soy sauce, herb oil

Patate Fritte (🥗🥄🍴) 475 ₺

Parmesan ve trüf yağlı patates kızartması

French fries tossed in grated parmesan cheese and truffle oil

Bon Bon Burgers (165 gr) (🍷🥗🍴) 1100 ₺

Mini hamburgerler, hafif aioli sos

Mini burger sliders W/light aioli sauce

Spicy Meatballs (150 gr) (🍷🥗🍴) 950 ₺

Baharatlı mini köfte, patates kızartması

Spicy meatballs, french fries

'Kokoreç' Bao Bun (100 gr) (🍷🥗🍴) 990 ₺

Baharatlı kuzu kokoreç

Spicy lamb 'kokoreç'

Duck Wrap (4 adet) / (4 pieces) (🍷🥗🍴) 900 ₺

Soya sosla sotelenmiş mini ördek dürüm,

erik "chutney", taze soğan ve salatalık

Soy sauce sautéed duck wraps

W/plum chutney, green onions, cucumbers

Pizzette Margherita (🥗🥄🍴) 600 ₺

Mozzarella peyniri, domates sos,

taze fesleğen

Mozzarella cheese, tomato sauce,

fresh basil

Pizzette Pepperoni (🥗🥄🍴) 950 ₺

Mozzarella peyniri, domates sos,

baharatlı dana pepperoni, şili biber

Mozzarella cheese, tomato sauce,

spicy veal pepperoni, chili pepper

Sliced Beef (170 gr) (🍷🥗🍴) 1300 ₺

Bonfile dilimleri, 'demi-glace' sos, şili biber,

patates kızartması

Beef fillet, demi-glace sauce, chili pepper

W/french fries

Piatto di Formaggi (🥗🥄🍴) 1550 ₺

Kontinental ve yerli peynir tabağı

Continental and local cheese platter

Piatto di Salumi (165 gr) (🍷🥗🍴) 1350 ₺

Bresaola, füme et, karabiberli sucuk, füme kuzu cotto

Bresaola, smoked beef, pepper salami, smoked lamb cotto

(🍷) 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 Molluscos (🍴) Bal Honey
(🍴) Mantar Mushroom (🌿) Vejetaryen Vegetarian

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.

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.

If you are allergic to any food product, please inform the service team.

This menu was revised on 25.02.2025