

ŞAMPANYA / CHAMPAGNE ①

Dom Pérignon, Brut, France

Louis Roederer, Cristal Vintage Brut, 2015, France

Louis Roederer, Brut Premier, France

Veuve Clicquot ‘Yellow Label’ Brut, NV, France

Ruinart, Blanc de Blancs, France

Moët & Chandon, Brut Impérial, NV, France

Veuve Clicquot, La Grande Dame Brut, France

Louis Roederer, Collection 244 Brut Premier, NV, France

Moët & Chandon, Ice Imperial, NV, France

ROZE ŞAMPANYA / CHAMPAGNE ROSE ①

Louis Roederer, Brut Rose Premier, France

Moët & Chandon, Imperial Brut Rose, NV, France

Ruinart Rose Brut, Pinot Noir, NV, France

KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE ①

Ruffino Prosecco, Glera, Veneto, Italy

Bottega Gold, Prosecco Brut, Glera, Veneto, Italy

Maschio, Spumante, Treviso Extra Dry, Italy

Ca Del Bosco Cuvee Prestige Edizione 46

NATUREL ŞARAPLAR /
NATUREL WINES ①

Kastro Tireli, Hermos, Bornova Misketi, Manisa, Türkiye

Barbare, Nötr, Merlot, Tekirdağ, Türkiye

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

LİKÖRLER / DIGESTIVE ①

Fernet Branca

Molinari Sambuca

Grappa Mazetti

Grappa Morbida

Grappa Poli Sarpa

Grappa Sassicaia

Villa Massa Limoncello

Baileys

Skinos

Drambuie

Disarono Ameretto

Amarula

Kahlua

Chambord

Jagermeister

Safari

Cointreau

St Germain

APERATİFLER / APERITIFS ①

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

BİRA / BEERS ①

Becks

Heineken

Leffe Blonde

Corona

Efes Pilsen

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

AMERİKAN, İRLANDA, KANADA VİSKİLERİ /
AMERICAN, IRISH, KANADIAN WHISKEY



Lot No. 40

Jameson

Jameson Caskmates

Jameson Black Barrel

Jim Beam White

Jim Beam Black

Jack Daniel's

Jack Daniel's Single Barrel

Jack Daniel's Gentlemen Jack

Maker's Mark

Elijah Craig

Woodford Reserve Kentucky Straight Rye

Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon

Bulleit Bourbon

KONYAK / COGNAC



Martel VS

Martel VSOP

Martel XO

Hennessy VS

Hennessy VSOP

Hennessy XO

Hennessy Paradis Imperial

Calvados

RAKİ



Mercan

Beylerbeyi Göbek

Tekirdağ No. 10

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE



TÜRKİYE / TURKEY

Chamlıja, Thracian, Chardonnay, Kırklareli, Türkiye

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Sauvignon Blanc, Nevşehir, Türkiye

Doluca, Signum, Viognier, Manisa, Türkiye

7 Bilgeler, Khilon, Sauvignon Blanc, Denizli, Türkiye

Pamukkale, Artı, Sauvignon Blanc, Denizli, Türkiye

7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye

Doluca, Sarafin, Sauvignon Blanc, Çanakkale, Türkiye

Chamlıja, Riesling, Kırklareli, Türkiye

Porta Caeli, Pacem, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Çanakkale, Türkiye

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Chardonnay, Nevşehir, Türkiye

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Narince, Kapadokya, Türkiye

Pamukkale, Nodus, Narince, Denizli, Türkiye

Umurbey, Sauvignon Blanc, Tekirdağ, Türkiye

Urla, Chardonnay, İzmir, Türkiye

Sevilen, 900, Fume Blanc, İzmir, Türkiye

Doluca, Sarafin, Fume Blanc, Çanakkale, Türkiye

Doluca, Sarafin, Chardonnay, Çanakkale, Türkiye

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

ITALYA/ITALY

Donna Fugata Sherazade, Nero d'Avola, Sicilya, Italy

Michele Chiarlo Barolo Cannubi, Nebbiolo, Piemonte, Italy

Marchesi, Antinori Tignanello, Tuscany, Italy

Frescobaldi, Tenuta di Castiglioni Chianti, DOCG, Sangiovese, Tuscany, Italy

Buglioni, Superiore Classico, Valpolicella, DOC, Veneto, Italy

Frescobaldi, Castello Nipozzano Riserva Chianti Ruffina, DOCG, Tuscany, Italy

Gaja Ca'Marcanda Promis IGT, Merlot, Tuscany, Italy

Gaja Ca'Marcanda Magari IGT, Merlot, Tuscany, Italy

Fontanafredda, Serralunga d'Alba Barolo, Nebbiolo, DOCG, Piemonte, Italy

Fontanafredda, Coste Rubin Barbaresco, Nebbiolo, DOCG, Piemonte, Italy

Tenuta San Guido, Sassicaia, C. Sauvignon, C. Franc, Bolgheri, Italy

Frescobaldi, Castel Giocondo, Brunello di Montalcino, DOCG, Tuscany, Italy

FRANSA/FRANCE

Clarendelle By Haut Brion, Cab. Sauvignon, Merlot, Bordeaux, France

A Nos Amours De Lafont Fourcat, Merlot, Cab. Sauvignon, Bordeaux, France

De Ladoucette, Sancerre Rouge Comte Lafond, Pinot Noir, Loire, France

Château Monbrison, Cab. Sauvignon, Merlot, P. Verdot, Bordeaux, France

Clos de l'Oratoire des Papes Chateauneuf-du-Pape, Syrah, Mourvèdre, Rhone, France

Château La Tour Carnet, Haut Médoc, Bordeaux, France

Faiveley, Vosne- Romanee, Pinot Noir, Bourgogne, France

Thunevin Bad Boy, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, France

E. Guigal Chateauneuf-du-Pape, Grenach, Mourvedre, Syrah Rhone, France

TATLI ŞARAP / SWEET WINE

Doluca, Safir Yarı Tatlı, Misket, 50 cl, İzmir, Türkiye

Kavaklıdere, Tatlı Sert, Kırmızı Likör Şarap, Öküzgözü, Elazığ, Türkiye

VOTKA/VODKA

Absolut Elyx

Russian Standart

Ketel One

Tito's Gluten Free

Stolichnaya Elite

Grey Goose

Belvedere

Beluga

Beluga Gold

Kaufmann

Belvedere Ten

Grey Goose Altius

ROM/RUM

Havana Club 3 Years

Havana Club 7 Years

Havana Club Union

Ron Zacapa

Bacardi Blanca

Plantation Original Dark Rum

CİN/GIN

Malfy

Monkey 47

Monkey 47 Barrel Cut

Beefeater

Bombay Sapphire

Tanquearay Dry Gin

Tanquearay No 10

Hendrick's

Hendrick's Lunar

Gun Powder

Roku

Seventy One

Gardener Gin

Gin Mare

ITALYA / ITALY 🍷

La Scolca, Villa Scolca, Gavi, Cortese, DOCG, Piedmont, Italy

La Scolca Black Label, Gavi Dei Gavi, Cortese, DOCG, Piedmont, Italy

Vietti, Roero Arnies, Piemonte, Italy

Santa Margherita, Pinot Grigio, DOC, Valdadige, Italy

Piccini, Pinot Grigio, DOC, Tuscany, Italy

Valle Reale, "Vigneto di Poppoli" Trebbiano D'Abruzzo, Italy

Vie di Romans, Giampagnis Chardonnay Friuli Isonzo Friuli-Venezia Giulia, Italy

FRANSA / FRANSE 🍷

Clarendell By Haut Brion, Sauvignon Blanc, Sémillon Muscadelle, Bordeaux, France

Hugel, Riesling, Alsace, France

Pascal Jolivet, Sancerre Blanc, Loire, France

Faiveley, Montagny, Chardonnay, Bourgogne, France

Baron de Ladoucette, Pouilly-Fume, Loire, France

Laroche, Les Vaillons Vieilles Vignes Chablis Premier Cru, Bourgogne, France

Jean-Marc Brocard Montee de Tonnerre, Chablis Premier Cru, France

ROZE / ROSE 🍷

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Kalecik Karası, Ankara, Türkiye

Prodom, Syrah, Kalecik Karası, Merlot, Aydın, Türkiye

Porta Caeli, Felici, Cabernet Sauvignon, Çanakkale, Türkiye

Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Sauvignon Blanc, İzmir, Türkiye

Chateau Minuty 281, Provence, France

Chateau d'Esclants Whispering Angel, Grenache, Syrah, Provence, France

Frescobaldi, Alie, Syrah, Vermentino, Tuscany, Italy

Domaines Ott, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Provence, France

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabımıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

MALT VİSKİ / MALT WHISKEY 🍷

The Glenlivet 12 Y.O.

The Glenlivet 15 Y.O.

The Glenlivet 21

Aberlour 12

Aberlour 18

Scapa Glansa

Lagavulin 8 Y.O.

Lagavulin 16 Y.O.

Glenmorangie Signet

Glenmorangie Original 10 Y.O.

Glenmorangie Quinta Ruban 14 Y.O.

Glenmorangie 18 Y.O.

The Macallan Classic Cut

The Macallan 12 Y.O.

The Macallan 15 Y.O.

The Macallan 18 Y.O.

Glenfiddich 12 Y.O.

Glenfiddich 15 Y.O.

Glenfiddich 18 Y.O.

Glenfiddich 21 Y.O.

Glenfiddich 23 Y.O.

Glenfiddich 26 Y.O.

Glenfiddich 30 Y.O.

Laphroaig

Talisker 10 Y.O.

Ardberg AN OA

Monkey Shoulder

JAPON, TAYVAN, VİSKİLERİ / JAPANESE, TAIWANESE WHISKEY 🍷

Hibiki Japanese Harmony

The Chita

Kavalan

Kamiki

Akashi

Yamazaki 12 Y.O.

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabımıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

TEKİLA / TEQUILA

Avion Silver
Avion Reposado
Avion Reserva
Olmeca Altos Plata
Olmeca Altos Reposado
Oje Tigre Joven
Del Maquey Vida Mezcal
Don Julio Blanco
Don Julio 1942
Patron Anejo
Patron Silver
Illegal Mezcal Anejo
Illegal Mezcal Reposado
Illegal Mezcal Joven
Casamigos Reposado
Casamigos Anejo
Patron Cielo
Clase Azul Plata
Clase Azul Reposado
Jose Cuervo de la Familia
Volcan XA

VİSKİ / WHISKEY

Chivas Regal 12 Y.O.
Chivas 13 Extra
Chivas Regal 18 Y.O.
Chivas Regal 25 Y.O.
Chivas Ultis
Chivas Mizunara
Royal Salute 21
Ballantine's 21
J.W. Black Label
J.W. Double Black Label
J.W. Green Label
J.W. 18 Y.O.
J.W. Blue Lable
J&B

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

KIRMIZI ŞARAP / RED WINE

TÜRKİYE / TURKEY

Chateau Kalpak, C. Sauvignon, Merlot, C. Franc, Petit Verdot, Tekirdağ, Türkiye
Chamlıja Nev-i Şahsına Münhasır, C. Sauvignon, Merlot, C. Franc, Kırklareli, Türkiye
Kavaklıdere, Pendore, Öküzgözü, Manisa, Türkiye
7 Bilgeler, Vindemia Rüzgar, Karasakız, Çanakkale, Türkiye
Urla, Tempus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, İzmir, Türkiye
Kavaklıdere, Prestige, Kalecik Karası, Ankara, Türkiye
Urla Vourla, Boğazkere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, İzmir, Türkiye
Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ, Türkiye
Porta Caeli, Ament, C. Sauvignon, C. Franc, Petit Verdot, Merlot, Çanakkale, Türkiye
Paşaeli, Kaynaklar, C. Sauvignon, C. Franc, Petit Verdot, Merlot, İzmir, Türkiye
Sevilen, Centum, Syrah, Denizli, Türkiye
Doluca, Signium, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tekirdağ, Türkiye
Doluca, Alçıtepe Kırte, Cabernet Sauvignon, Çanakkale, Türkiye
Chamlıja, Django, Cabernet Sauvignon, Kırklareli, Türkiye
Kavaklıdere, Prestige, Boğazkere, Diyarbakır, Türkiye
Selendi, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Shiraz, Manisa, Türkiye
Pamukkale, Anfora Grand Reserve, Shiraz, Denizli, Türkiye
Chamlıja, Thracian, Merlot, C. Franc, C. Sauvignon, Petit Verdot, Kırklareli, Türkiye
Kavaklıdere, 1929, Cabertnet Franc, Denizli, Türkiye
Doluca, Sarafin, Merlot, Tekirdağ, Türkiye
Doluca, Kızılcaterzi, Merlot, Tekirdağ, Türkiye
Sevilen, Robust, Öküzgözü, Denizli, Türkiye
Kayra, Imperial, Boğazkere, Elazığ, Türkiye
7 Bilgeler, Pythagoras Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, İzmir, Türkiye
Porta Caeli, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

ALKOLSÜZ İÇECEKLER / SOFT

Coca Cola / Zero / Light / Fanta / Sprite

Thomas Henry Tonic

S. Pellegrino 33 cl

S. Pellegrino 75 CL

Perrier 33CL

Perrier 75CL

Uludağ Su 33CL

Uludağ Su 75CL

Uludağ Premium 33CL

Uludağ Premium 75CL

Uludağ Zero Tonic

Taze Meyve Suyu

Ev Yapımı Buzlu Çay

Ev Yapımı Limonata

Red Bull / Red Bull SugarFree / Red Bull Pink Edition SugarFree

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVEREGES

Espresso

Double Espresso

Filter Coffee

Americano

Cappucino

Latte

Turkish Coffee

Turkish Tea

Herbal Tea

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

KADEH SEÇENEKLERİ / BY THE GLASS

KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE

Louis Roederer Premier Brut, France, 15cl

Möet & Chandon, Imperial Rose Brut, NV, France, 20cl

Bottega Gold, Italy, 20cl

Maschio Spumante, Treviso Extra Dry, Italy, 15cl

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE

7 Bilgeler Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye

Umurbey, Sauvignon Blanc, Tekirdağ, Türkiye

Piccini, Pinot Grigio DOC, Tuscany, Italy

Porta Caeli, Pacem Blend, Çanakkale, Türkiye

ROSE ŞARAP / ROSE WINE

Prodom, Syrah, Kalecik Karası, Merlot, Aydın, Türkiye

Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Sauvignon Blanc, İzmir, Türkiye

Frescobaldi, Alie, Syrah, Vermentino, Tuscany, Italy

KIRMIZI ŞARAP / RED WINE

Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ, Türkiye

Frescobaldi, Tenuta di Castiglioni Chianti, Sangiovese, DOCG, Tuscany, Italy

Sevilen, Centum, Syrah, Denizli, Türkiye

Kavaklıdere, Pendore, Öküzgözü, Manisa, Türkiye

Porta Caeli, Ament Blend, Çanakkale, Türkiye

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl servis edilmektedir.
Tüm Likör ve Yüksek Alkollü ürünler 5 cl olarak servis edilmektedir.
Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.
Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.
Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025

American Express® Card için **AMEX**, yazıp 3340'a gönderin,
özel danışmanlarımız sizi arasin.

American Express®'iniz varsa indirimlisiniz!



The Platinum Card®'a
%20 indirim



American Express® Gold Card'a
%15 indirim



American Express® Card a
%10 indirim

AMERICAN EXPRESS ONUNLA *hayatı* YAŞA™

Garanti BBVA

American Express®, American Express®'in bir ticari markasıdır. Bu kart, T. Garanti Bankası A.Ş. tarafından American Express®'ten alınan lisansa uygun olarak çıkartılmaktadır.
İndirimler yukarıda görselleri bulunan kredi kartları için geçerlidir, ödeme anında otomatik olarak yansır.

ANTIPASTI Başlangıçlar

Burrata Con Pomodorini



Burrata peyniri, kiraz domates ve fesleğen
Burrata cheese with cherry tomatoes and basil pesto

Carpaccio Di Manzo Rucola E Parmigiano



İnce dilimlenmiş dana bonfile, roka ve parmesan limon sos
Thinly sliced beef tenderloin with arugula, parmesan and lemon dressing

Parmigiana Di Melanzane



Fırınlanmış mozzarellalı patlıcan dilimleri;
domates, parmesan ve fesleğenli sos ile
Oven-baked sliced eggplant in tomato basil sauce with mozzarella and parmesan

Vitello Tonnato



İtalyan usulü ton balığı soslu dana nuar
Sliced roast beef with Italian-style tuna sauce

Battuta Di Manzo



Dana bonfile tartar, kapari, salamura hamsi, yumurta sarısı, Worcestershire sos
Beef tenderloin tartare with capers, anchovies, egg yolk, olive oil, light mayonnaise, sweet and sour red onions, Worcestershire sauce

Bruschetta Con Pomodorini E Burrata



Kızarmış ekşi mayalı ekmek, kiraz domates ve burrata peyniri
Toasted sourdough bread with cherry tomato and burrata

Bruschetta Con Burrata E

Acciughe Del Cantabrico



Cantabria usulü hamsi ve burrata ile bruschetta
Toasted sourdough bread with burrata and Cantabrian anchovies

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

① ALCOHOL / ALKOL ② VEGETERIAN / VEJETARYEN ③ DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ ④ LACTOSE / LAKTOZ ⑤ EGGS / YUMURTALAR
⑥ GLÜTEN / GLUTEN ⑦ FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ ⑧ PORK / DOMUZ ⑨ CRUSTACEOUS / KABUKLU ⑩ MUSTARD/ HARDAL
⑪ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT ⑫ NUTS/FINDIK ⑬ SUSAME/ SUSAM ⑭ SOYA ⑮ CELERY/ KEREVİZ

VAKKO le Specialită

Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa



Poşe edilmiş karidesler (100gr), mini göbek yapraklar ve Marie-Rose sos ile
Poached prawns (100gr) with baby gem hearts and Marie-Rose sauce

Polipo Arrostito Con Crema Di Patate, Battuto Di Capperi E Pomodoro Fresco Alla Menta



Izgara ahtapot (100gr), patates püresi, kapari, taze domates ve nane sos ile
Roasted octopus served (100gr) with a creamy potato purée, a dressing of capers, fresh tomato and mint

Mare Caldo



Buharda pişirilmiş karides, langoustine, ahtapot ve kalamar, limonlu vinaigrette sos
Steamed shrimps, langoustine, octopus, and calamari seasoned with a lemon vinaigrette

Burrata e Scarpetta



Pane edilmiş ve kızartılmış burrata, fesleğen ve domates coulis
Breaded and deep fried burrata, basil and tomato coulis

Prosciutto Iberico di Bellota



İberico Bellota jambonu (uygunluğu değişiklik gösterebilir)
Iberiam Bellota ham (availablitiy may vary)

Minestrone di Verdure



Mevsim sebzeleri çorbası
Seasonal soup with vegetables

Zuppa Di Stagione

Sezonun Çorbası
Seasonal Soup

ZUPPE Çorba

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menü was revised on 15.08.2025.

⬇️ ALCOHOL / ALKOL 🍷 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🥛 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ 🥛 LACTOSE / LAKTOZ 🥚 EGGS / YUMURTALAR
🌾 GLÜTEN / GLUTEN 🐟 FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ 🐷 PORK / DOMUZ 🦞 CRUSTACEOUS / KABUKLU 🌿 MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT 🥜 NUTS/FINDIK 🌿 SUSAME/ SUSAM 🥛 SOYA 🌿 CELERY/ KEREVİZ

VAKKO le Specialită

PIZZE Pizzalar

Margherita



Mozzarella peyniri ve fesleğenli domates sos
Mozzarella, basil, tomato sauce

Edoardo



Mozzarella peyniri, roka, bresaola, domates ve parmesan gevreği
Mozzarella, arugula, bresaola, tomato and parmesan flakes

Emrata



Mozzarella peyniri, burrata peyniri, prosciutto San Daniele (çiğ domuz jambonu) ve fesleğenli domates sos
Mozzarella, burrata, prosciutto San Daniele (crudo ham), basil, tomato sauce

Marinara



Domates sos, sarımsak, kekik, fesleğen, zeytinyağı
Tomato sauce, garlic, origan, basil, olive oil

With Salame



Domates sos, manda mozzarella peyniri, salam
Tomato sauce, buffalo mozzarella, salami

Verdure



Izgara sebzeler, mozzarella peyniri, domates sos
Grilled vegetables, mozzarella, tomato sauce

Ai Funghi



Domates sosu, buffalo mozzarella peyniri, porcini, mevsim mantarları
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, porcini, seasonal mushrooms

4 Formaggi



Dört peynir; Gorgonzola, fontina, parmesan ve mozzarella peyniri (isteğe göre domates sosu)
Four cheeses; gorgonzola, fontina, parmesan and mozzarella; tomato sauce upon request

Four cheeses; gorgonzola, fontina, parmesan and mozzarella; tomato sauce upon request

Calzone Farcito



Yarı kapalı pizza; cotto jambon, mantar, roka, mozzarella peyniri, domates sos
Half-closed pizza with cotto ham, mushrooms, arugula, mozzarella, tomato sauce

Half-closed pizza with cotto ham, mushrooms, arugula, mozzarella, tomato sauce

Max



Domates sosu, buffalo mozzarella peyniri, gorgonzola ve baharatlı Spianata Calabrese
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, gorgonzola and spicy Spianata Calabrese

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, gorgonzola and spicy Spianata Calabrese

Cantabrica



Burrata ile doldurulmuş focaccia, rendelenmiş parmesan ve karabiber ile hazırlanmış, üzerine Cantabria hamsisi, limon kabuğu rendesi ve frenk soğanı serpilmiştir.
Focaccia stuffed with burrata, grated parmesan, black pepper, topped with Cantabrian anchovies, lemon zest and chives

Focaccia stuffed with burrata, grated parmesan, black pepper, topped with Cantabrian anchovies, lemon zest and chives

Al Salmone Affumicato



Bufalo mozzarella, krema, füme scamorza, füme somon, lime
Buffalo mozzarella, cream, smoked scamorza, smoked salmon, lime

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menü was revised on 15.08.2025.

⬇️ ALCOHOL / ALKOL 🍷 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🥛 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ 🥛 LACTOSE / LAKTOZ 🥚 EGGS / YUMURTALAR
🌾 GLÜTEN / GLUTEN 🐟 FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ 🐷 PORK / DOMUZ 🦞 CRUSTACEOUS / KABUKLU 🌿 MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT 🥜 NUTS/FINDIK 🌿 SUSAME/ SUSAM 🥛 SOYA 🌿 CELERY/ KEREVİZ

VAKKO le Specialità

PRIMI PIATTI PASTA FRESCA Ev Yapımı Makarnalar

Tonnarello Alla Carbonara



Ev yapımı tonarelli makarna, pecorino peyniri, karabiber ve yumurta sarısı ile kızartılmış domuz dana yanak pastırması
Homemade tonnarelli pasta tossed with pecorino cheese, crispy pork cheek cured black pepper and egg yolk

Tagliatelle Alla Bolognese



Bolonez soslu ev yapımı tagliatelle
Homemade tagliatelle with Bolognese sauce

Spaghetti Alla Chitarra Aglio, Olio E Peperoncino, Granchio, Bottarga E Briciole Di Pane Croccanti



Ev yapımı chitarra spaghetti, sarımsak, zeytinyağı, acı biber, yengeç, bottarga ve çıtır ekmek kırıntıları ile
Homemade spaghetti alla chitarra with garlic, olive oil, chilli, crab, bottarga and crispy bread crumbs

Gnocchi Di Patate Con Salsa Aurora, Pepe Rosa e Gamberi



Ev yapımı patates gnocchi, aurora sos, pembe biber ve karides
Homemade Potato gnocchi with aurora sauce, pink pepper and prawns

Spaghetti Al Pomodoro E Cipollotto



Spagetti, kiraz domates ve taze soğan sos
Spaghetti, cherry tomatoes and spring onion sauce

Linguine Al Pesto Genovese



Linguine makarnası, Ceneviz usulu fesleğen sos ile
Linguine with Genovese basil sauce

Penne All' Arrabbiata



Penne makarna, sarımsak, acı biber ve domates sos ile
Penne pasta with garlic, chili and tomato sauce

Spaghetti Alla Nerano



Kabaklı spaghetti, fesleğen ve rendelenmiş provolone peyniri ile
Spaghetti with zucchini, basil and grated provolone cheese

Mezze Maniche Cacio e Pepe



Mezze maniche makarna, pecorino peyniri ve karabiber
Mezze maniche pasta with pecorino cheese and black pepper

VAKKO le Specialità

RISOTTO Risottolar

Risotto ai Funghi Di Stagione



Carnaroli pirinci ile hazırlanmış risotto, mevsim mantarları ile
Carnaroli rice risotto with seasonal mushrooms

Risotto Allo Zafferano



Carnaroli pirinci ile hazırlanmış safranlı risotto
Carnaroli rice risotto with saffron

Fettina Di Manzo Alla Griglia Con Rucola E Pomodorini



Izgara ince dilim dana antrikot (180gr), roka, kiraz domates ve balsamik sos
Grilled thinly sliced beef sirloin (180gr) with rucola, cherry tomato and balsamic reduction

Tagliata Di Manzo Con Patate Prezzemolate



Izgara dilimlenmiş dana bonfile (250gr), çıtır patates ve hardal sos
Grilled sliced beef fillet with crispy potatoes and mustard sauce

Costolette D'Agnello Arrosto Con Broccoli Saltati



Tavada kızartılmış kuzu pizola (250gr), sote edilmiş brokoli, kapari ve kavrulmuş çam fıstıklı ot sos ile
Pan fried lamb chops (250gr) with sauteed broccoli, herb sauce with capers and roasted pine nuts

Scaloppine Di Vitello Al Limone



Limon soslu ıspanak ve patates püresi ile sotelenmiş dana bonfile (170gr)
Sautéed veal scaloppine (170gr) with lemon sauce, spinach and potato purée

Cotoletta Alla Milanese Primavera



Roka, kiraz domates, limon ve çıtır dana kontrafile Milanese (180gr)
Crispy veal sirloin Milanese (180 gr) topped with rucola, cherry tomato and lemon

Pagello Limone, Capperi E Crostini

Con Fagiolini al Burro



Mercan balığı (400 gr.) limon, kapari, kruton ve tereyağlı yeşil fasulye (2 kişilik)
Red seabream (400 gr.) with lemon, capers, croutons and green beans with butter (for 2 people)

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

⚠️ ALCOHOL / ALKOL ⚠️ VEGETERIAN / VEJETARYEN ⚠️ DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ ⚠️ LACTOSE / LAKTOZ ⚠️ EGGS / YUMURTALAR
⚠️ GLUTEN / GLUTEN ⚠️ FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ ⚠️ PORK / DOMUZ ⚠️ CRUSTACEOUS / KABUKLU ⚠️ MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT ⚠️ NUTS/FINDIK ⚠️ SUSAME/ SUSAM ⚠️ SOYA ⚠️ CELERY/ KEREVİZ

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

⚠️ ALCOHOL / ALKOL ⚠️ VEGETERIAN / VEJETARYEN ⚠️ DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ ⚠️ LACTOSE / LAKTOZ ⚠️ EGGS / YUMURTALAR
⚠️ GLUTEN / GLUTEN ⚠️ FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ ⚠️ PORK / DOMUZ ⚠️ CRUSTACEOUS / KABUKLU ⚠️ MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT ⚠️ NUTS/FINDIK ⚠️ SUSAME/ SUSAM ⚠️ SOYA ⚠️ CELERY/ KEREVİZ

VAKKO le Specialită

Chateaubriand Con Patate Croccanti E Salsa All’Uovo e Drangoncello (Served for 2 People)

Chateaubriand (500 gr) çıtır patates ve tarhun yumurta sos
Chateaubriand (500 gr) with crunchy potato and tarragon egg sauce

Branzino Con Patate E Carciofi

Patates ve enginar ile sotelenmiş levrek filetosu (120gr)
Sautéed sea bass fillet (120gr) with potatoes and artichokes

Guazzetto Di Mare Con Crostini Al Pesto E Parmigiano

Fener balığı, mercan, kalamar, karides, deniz tarağı ve
midye yahnisi (180 gr), baharatlı domatesli bisque sos ve kruton
Monkfish, red-seabream, calamari, shrimp, scallops,
mussel stew (180gr) with spicy tomato bisque sauce and croutons

Funghi Di Stagione Trifolati

Sote edilmiş mevsim mantarları (150 gr.)
Sautéed seasonal mushrooms (150 gr.)

Fagiolini Al Burro

Tereyağlı yeşil fasulye (150 gr.)
Green beans with butter (150 gr.)

Broccoli Ripassati Aglio, Olio E Peperoncino

Sarımsak, zeytinyağı ve acı biber ile sotelenmiş brokoli (150 gr.)
Broccoli sautéed with garlic, olive oil, and chili pepper (150 gr.)

Asparagi Alla Parmigiana

Parmesan peyniri ile kuşkonmaz (150 gr.)
Asparagus with Parmesan cheese (150 gr.)

Verdure Miste Saltate

Sote karışık sebzeler (150 gr.)
Sautéed mixed vegetables (150 gr.)
(All garnishes are gluten free and can also be prepared lactose free)

LE SPECIALITA DI VAKKO

Vakko Spesiyalleri

Insalata Vakko

Beyaz ve kırmızı kinoalı, somon füme, guacamole ve domatesli salata
White and red quinoa salad with smoked salmon, guacamole and tomato

Rigatoni Alla Vodka

Rigatoni makarna, domates, krema, poşe edilmiş beyaz soğan,
votka, acı biber taneleri, stracciatella peyniri ve
fesleğen yaprakları ile tatlandırılmış
Rigatoni seasoned with tomato, cream, poached white onions,
vodka, chilli flakes, stracciatella cheese and basil leaves

Salmone Con Sesamo

Fırında pişirilmiş susam kaplı somon (150gr), kişnişli havuç salatası,
pancar ve bal susamlı sos ile
Baked salmon (150gr) with sesame seeds, carrots salad with coriander,
beetroot and honey -sesame sauce

Filetto Di Manzo Con Pave Di Patate E Salsa Al Pepe Rosa

Tavada kızartılmış dana fileto (200gr), patates millefeuille ve pembe biber sos ile
Pan fried beef fillet (200gr) with potato millefeuille and pink pepper sauce

Caprese Di Bufala

Buffalo mozzarella, kiraz domates, akdeniz yeşillikleri ve fesleğen sos
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, mixed greens and basil dressing

Insalata Caprino Con Barbabietole

Avocado, karamelize arpacık soğan, rendelenmiş keçi peyniri ve
akdeniz yeşillikleri, balzamik soslu kırmızı pancar dilimleri üzerine
Mesclun salad with avocado, caramelized pearl onions and
grated goat cheese over red beet carpaccio with balsamic dressing

Insalata Rucola Carciofi E Parmigiano

Taze enginar, limon sos ve rendelenmiş parmesan
Arugula salad tossed with fresh baby artichokes,
lemon dressing, and shaved parmesan cheese

Caesar

Salamura hamsi soslu, parmesanlı krotonlu bebek marullar
Izgara karidesli 100gr • Izgara tavuklu 180gr • Izgara dana etli 120gr
Tossed romaine lettuce with anchovy dressing,
parmesan and croutons
With grilled shrimp 100gr • With grilled chicken 180gr • With grilled beef 120gr

Focaccia Aglio E Rosmarino

Taze biberiye ve sarımsak
With fresh rosemary and garlic

Focaccia Alla Marinara

Marinara sosu ve sarımsak
With marinara sauce and garlic

FOCACCIE Focaccie Ekmeği

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

🚫 ALCOHOL / ALKOL 🍴 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🥛 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ 🌾 LACTOSE / LAKTOZ 🥚 EGGS / YUMURTALAR
🐟 FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ 🐷 PORK / DOMUZ 🦞 CRUSTACEOUS / KABUKLU 🥄 MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT 🌰 NUTS/FINDIK 🌿 SUSAME/ SUSAM 🫘 SOYA 🌱 CELERY/ KEREVİZ

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.08.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.08.2025.

🚫 ALCOHOL / ALKOL 🍴 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🥛 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ 🌾 LACTOSE / LAKTOZ 🥚 EGGS / YUMURTALAR
🐟 FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ 🐷 PORK / DOMUZ 🦞 CRUSTACEOUS / KABUKLU 🥄 MUSTARD/ HARDAL
⚠️ SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT 🌰 NUTS/FINDIK 🌿 SUSAME/ SUSAM 🫘 SOYA 🌱 CELERY/ KEREVİZ

DOLCI

Tiramisu



Mascarpone kreması, kakao, espresso ve Marsala likörüyle hazırlanan klasik İtalyan tatlısı

Traditional sponge dessert with mascarpone cream, cocoa, espresso, and Marsala liquer

Crema Gratinata



Krem brule, yaban mersini, frambuaz ve çilek
Crème brûlée with berries

Panna Cotta ai Frutti di Bosco



Panna Cotta, vanilya ve orman meyveleri sosu ile
Panna Cotta, with vanilla and red fruit sauce

Profiterole



Vanilyalı dondurma, çikolata sos, karamelize badem
Vanilla ice cream, chocolate sauce, caramelize almond

Focaccia Ligure Alla Nutella



Nutellalı Focaccia üstüne orman meyveleri

Focaccia with melting Nutella, topped with seasonal berries

I Gelati



(1 scoop-3 scoops)

Vanilya, bitter çikolata parçalı & sütlü,
bitter çikolata parçalı & çikolatalı, tuzlu karamelli, zencefilli,
vanilyalı & macaronlu, türk kahveli

*Vanilla, milk chocolate with dark chocolate chips,
chocolate ice cream with dark chocolate chips, salted caramel
ginger, vanilla with macaron, Turkish coffee*

Mousse Al Cioccolato



Çikolatalı mus ve çikolata parçalarının buluşması
Chocolate mousse and chocolate chips

Tartufo al Cioccolato



Kakao tozuyla kaplanmış, içi vişne konfit dolgulu,
el yapımı çikolata ve vanilya dondurma trüfü
*Handmade chocolate and vanilla ice cream truffle with
a cherry confit heart, coated in cocoa powder*

Assortiment L'Atelier Petit Fours

Et Vakko Chocolat (4 pcs-8 pcs)

Grappa Mazetti

Villa Massa Limoncello

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımız tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.

Hesabınıza %15 servis ücreti eklenecektir. / A 15% discretionary service charge will be added to your cheque.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.

Bu menü 15.03.2025 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 15.03.2025.

🚫 ALCOHOL / ALKOL 🌱 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🥛 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ

🚫 GLÜTEN / GLUTEN 🐟 FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ 🐷 PORK / DOMUZ 🥚 EGGS / YUMURTALAR

COCKTAIL

Garden Groove

Gin, Orange Liqueur, Sage, Ginger, Cucumber
Cin, Portakal Lik r , Ada ayı, Zencefil, Salatalık

The Twisted Pear

Vodka, Pear Liqueur, Pear, Thyme
Votka, Armut Lik r , Armut, Kekik

Turkish Delight

Gin, Peach Liqueur, White Peach, Yogurt, Hibiscus, Vanilla
Cin,  eftali Lik r , Beyaz  eftali, Yo urt, Hibisk s, Vanilya

The Italian Sultan

Rakı, Campari, Sumac, Grapefruit Tonic, Red Basil
Rakı, Campari, Sumak, Greyfurtlu Tonik, Kırmızı Fesle en

Smoky Ryan

Rye Whiskey, Aromatic Bitter, Fig, Smoky Camomile
 avdar Viskisi, Bitter Aroma,  ncir,  sli Papatya

Midnight Espresso

Dark Rum, Tiramisu Liqueur, Espresso, Chocolate Bitter
Siyah Rom, Tiramis  Lik r , Espresso, Bitter  ikolata

I See Red

Vodka, Orange Liqueur, Passion Fruit, Chili Pepper, Vanilla
Votka, Portakal Lik r ,  arkıfelek Meyvesi, Acı Biber, Vanilya