

### ALKOLSÜZ İÇECEKLER / SOFT

Coca Cola / Zero / Light / Fanta / Sprite

Thomas Henry Tonic

S. Pellegrino 33 cl

S. Pellegrino 75 cl

Perrier 33 cl

Perrier 75 cl

Uludağ Su 33 cl

Uludağ Su 75 cl

Uludağ Premium Soda 33 cl

Uludağ Premium Soda 75 cl

Uludağ Zero Tonic

Taze Meyve Suyu

Ev Yapımı Buzlu Çay

Ev Yapımı Limonata

### SICAK İÇECEKLER / HOT BEVEREGES

Espresso

Double Espresso

Filter Coffee

Americano

Cappucino

Latte

Turkish Coffee

Turkish Tea

Herbal Tea

### KADEH SEÇENEKLERİ / BY THE GLASS

#### KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE 🍷

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

Bottega Gold, Italy, 20 cl

Maschio Spumante, Treviso Extra Dry, Italy, 15cl

#### BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE 🍷

7 Bilgeler Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Narince, Kapadokya

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

Zonin, Soave, Veneto

#### ROSE ŞARAP / ROSE WINE 🍷

Kavaklıdere, Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Ankara

Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Sauvignon Blanc, İzmir

Büyülübağ, Iris Rosé, Ada Karası, Avşa

#### KIRMIZI ŞARAP / RED WINE 🍷

Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ, Türkiye

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

Sevilen, Centum, Syrah, Denizli, Türkiye

Urla Vourla, Boğazkere, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon - İzmir

Porta Caeli, Ament Blend, Çanakkale, Türkiye

ŞAMPANYA / CHAMPAGNE 🍷

*Dom Pérignon, Brut, France*

*Louis Roederer, Cristal Vintage Brut, France*

*Louis Roederer, Brut Premier, France*

*Ruinart, Blanc de Blancs, France*

*Moët & Chandon, Brut Impérial, NV, France*

*Veuve Clicquot, La Grande Dame Brut, France*

*Moët & Chandon, Ice Imperial, NV, France*

ROZE ŞAMPANYA / CHAMPAGNE ROSE 🍷

*Louis Roederer, Brut Rose Premier, France*

*Moët & Chandon, Imperial Brut Rose, NV, France*

*Ruinart Rose Brut, Pinot Noir, NV, France*

KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE 🍷

*Ruffino Prosecco, Glera, Veneto, Italy*

*Ruffino Rose Prosecco, Glera, Veneto, Italy*

*Bottega Gold, Prosecco Brut, Glera, Veneto, Italy*

*Maschio, Spumante, Treviso Extra Dry, Italy*

*Ca Del Bosco Cuvee Prestige Edizione 46, Italy*

LİKÖRLER / DIGESTIVE 🍷

*Fernet Branca*

*Molinari Sambuca*

*Grappa Mazetti*

*Grappa Morbida*

*Grappa Poli Sarpa*

*Grappa Sassicaia*

*Villa Massa Limoncello*

*Baileys*

*Skinos*

*Drambuie*

*Disaronno Amaretto*

*Amarula*

*Kahlua*

*Chambord*

*Jagermeister*

*Safari*

*Cointreau*

*St Germain*

APERATİFLER / APERITIFS 🍷

*Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)*

BİRA / BEERS 🍷

*Becks*

*Heineken*

*Leffe Blonde*

*Corona*

*Efes Pilsen*

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

Lot No. 40

Jameson

Jameson Caskmates

Jameson Black Barrel

Jim Beam

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

RAKI ☞

Mercan

Beylerbeyi G bek

Tekirdağ No. 10

BEYAZ  ARAP / WHITE WINE ☞

TÜRKİYE / TURKEY

Chamlıja, Thracian, Chardonnay, Kırklareli, Türkiye

Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Sauvignon Blanc, Nev ehir, Türkiye

Doluca, Signum, Viognier, Manisa, Türkiye

7 Bilgeler, Khilon, Sauvignon Blanc, Denizli, Türkiye

7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye

Chamlıja, Riesling, Kırklareli, Türkiye

Porta Caeli, Pacem, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay,  anakkale, Türkiye

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

Sevilen, 900, Fume Blanc, İzmir, Türkiye

Doluca, Sarafin, Fume Blanc,  anakkale, Türkiye

B y l bağ, Sauvignon Blanc, Av a

İTALYA / ITALY ☞

La Scolca Black, Gavi di Gavi, DOCG, Piedmont

Vietti, Roero Arneis, Piemont

Valle Reale "Vigneto di Popoli" Trebbiano d'Abruzzo

Vie di Romans Ciampagnis Vieris, Friuli Isonzo

Kurtatsch, Arneis, Gewürztraminer, DOC, Alto Adige

Jermann, Vintage Tunina, IGT, Friuli-Venezia Giulia

Gaja, Ca'Marcanda Vistamare, IGT, Tuscany

Massolino, Langhe, DOC, Piedmont

Donnafugata, Zibibbo Lighea, Sicilia

Zonin Soave, Veneto

**FRANSA / FRANCE** 🍷

*De Ladoucette, Pouilly-Fumé, Loire*

*Pascal Jolivet, Sancerre, Loire*

*Faiveley Montagny, Bourgogne*

*M. Laroche Chablis 1er Cru, Bourgogne*

*Hugel, Riesling, Alsace*

*Jean-Marc Brocard, Montée de Tonnerre, Chablis 1er Cru*

*Domaine Chablis, Premier Cru Vaillons, Bourgogne*

*Joseph Drouhin, Pouilly Fuissé, Maconnais*

*Pascal Jolivet, Pouilly Fumé Indigène, Sauvignon Blanc, Loir*

*St. Joseph, Blanc Lyseras, Marsanne, Roussanne, Rhone*

*Pascal Jolivet, Sancerre Les Caillottes, Sauvignon Blanc, Loire*

*Chateau Cantelys Blanc, Sauvignon Blanc, Semillion, Pessac – Léognan,*

**ROZE / ROSE** 🍷

*Kavaklıdere, Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Ankara, Türkiye*

*Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Kalecik Karası, Merlot, Aydın, Türkiye*

*Château Minuty 281, Provence, France*

*Château d'Esclans, Whispering Angel, Provence, France*

*Domaines Ott, Syrah, Mourvedre, Cinsalut, Provence, France*

*Büyüdübağ, Iris, Ada Karası, Avşar, Türkiye*

**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.*

ITALYA/ITALY 🍷

Donnafugata, Sherazade, Nero d'Avola, Sicilia  
Michele Chiarlo, Barolo Cannubi, Piedmont  
Marchesi Antinori, Tignanello, Tuscany  
Frescobaldi, Castello Nipozzano Riserva, DOCG, Chianti Rufina  
Gaja, Ca' Marcanda Promis, IGT, Tuscany  
Gaja, Ca' Marcanda Magari, IGT, Tuscany  
Fontanafredda, Serralunga d'Alba, Barolo, DOCG, Piedmont  
Fontanafredda, Coste Rubin, Barbaresco, DOCG, Piedmont  
Tenuta, San Guido Sassicaia, Bolgheri  
Frescobaldi, Castelgiocondo, Brunello di Montalcino, DOCG, Tuscany  
Frescobaldi, Tenuta di Castiglioni Chianti, Sangiovese, DOCG, Tuscany, Italy  
Corte Sant'Alba, Amarone Valpolicella, Veneto  
Corte Sant'Alba, Ca' Fui Valpolicella, Veneto  
Antinori Tenuta Guado al Tasso Cont'Ugo, Bolgheri, DOC, Tuscany  
Antinori Badia a Passignano, Chianti Classico Gran Selezione, DOCG  
Donnafugata, La Bella Sedera, Sicily  
Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia, IGT, Tuscany  
Donnafugata, Etna Rosso, Sul Vulcano, Sicily  
Zonin, Amarone della Valpolicella, DOCG, Veneto

FRANSA/FRANCE 🍷

De Ladouette, Sancerre Rouge Comte Lafond, Pinot Noir, Loire  
Thunavin, À Nos Amours de Lafont Fourcat, Bordeaux  
Château Monbrison, Bordeaux  
Château La Tour Carnet Grand Cru, Bordeaux  
Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, Rhône  
Faiveley, Vosne-Romanée, Bourgogne  
Thunevin, Bad Boy, Bordeaux  
Guigal, Châteauneuf-du-Pape, Rhône  
Château Haut Troquart, Saint-Émilion Grand Cru  
Château La Tour de Bessan, Margaux  
Joseph Drouhin, Bourgogne  
Joseph Drouhin, Maranges Premier Cru, Côte de Beaune  
Château Cantin, Saint-Émilion Grand Cru

TATLI ŞARAP / SWEET WINE 🍷

Doluca Safir, Yarı Tatl, Misket, İzmir  
Kavaklıdere, Tatlı Sert, Öküzgözü, Elazığ

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.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

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/GİN 🍷

Malfy  
Malfy Limone  
Malfy Rosa  
Monkey 47 50 cl  
Monkey 47 Barrel Cut  
Beefeater  
Beefeater Pink  
Bombay Sapphire  
Tanqueray Dry Gin  
Tanqueray No 10  
Hendrick's  
Hendrick's Lunar  
Gun Powder  
Roku  
Seventy One  
Gardener Gin  
Gin Mare

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.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

**TEKİLA/TEQUILA** 

Avion Silver  
Avion Reposado  
Avion Reserva  
Olmeca Gold  
Olmeca Silver  
Olmeca Altos Plata  
Olmeca Altos Reposado  
Oje Tigre Joven  
Del Maquey Vida Mezcal  
Don Julio Blanco  
Don Julio 1942  
Patron Anejo  
Patron Silver  
Patron Reposado  
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 Extra Anejo  
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 Label  
J&B

Bardak Şaraplar ve Şampanyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.  
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl olarak 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.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

**KIRMIZI ŞARAP / RED WINE** 

**TÜRKİYE / TURKEY**

Château Kalpak, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tekirdağ  
Chamlıja, Nev'i Şahsına Münhasır, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Kırklareli  
Kavaklıdere, Pendore, Öküzgözü, Manisa  
Urla, Tempus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, İzmir  
Kavaklıdere, Prestige, Kalecik Karası, Ankara  
Urla, Vourla, Boğazkere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shraz, İzmir  
Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ  
Porta Caeli, Ament, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Çanakkale  
Paşaeli, Kaynaklar, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, İzmir  
Sevilen, Centum, Syrah, Denizli  
Doluca, Alçitepe Kirte, Cabernet Sauvignon, Çanakkale  
Chamlıja, Django, Cabernet Sauvignon, Kırklareli  
Chamlıja, Thracian, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Kırklareli  
Kavaklıdere, 1929, Cabernet Franc, Denizli  
Doluca, Kızılcaterzi, Merlot, Tekirdağ  
Sevilen, Robust, Öküzgözü, Denizli  
Kayra, Imperial, Boğazkere, Elazığ  
7Bilgeler, Pythagoras, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, İzmir  
Porta Caeli, Icon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Çanakkale  
Sevilen, Vedage 79, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, İzmir  
LA, Meandros, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marselan, İzmir

Bardak Şaraplar ve Şampnyalarımız 15 cl olarak servis edilmektedir.  
Tüm Şişe Şaraplarımız 75 cl olarak 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.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

## VAKKO le Specialità

### 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 (150gr)  
Sautéed sea bass fillet (150gr) with potatoes and artichokes

### Ombrina in Guazzetto, Crostini Al Pesto E Parmigiano

Kaya kevrek, kalamar, karides ve midye yahnisi (180 gr.),  
baharatlı domatesli bisque sos ve kruton  
Stone bass, calamari, shrimp, mussel stew (180gr.)  
with 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.)

(Tüm garnitürler glutensizdir ve laktozsuz olarak da hazırlanabilir.)  
(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, frenk soğanı ve bal susamlı sos ile

Baked salmon (150gr) with sesame seeds, carrots salad with coriander,  
beetroot, chives and honey -sesame sauce

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

Tavada kızartılmış dana fileto (250gr), patates millefeuille ve pembe biber sos ile  
Pan fried beef fillet (250gr) with potato millefeuille and pink pepper sauce

### Caprese Di Bufala

Buffalo mozzarella, salkım domates, fesleğen ve zeytinyağı ile  
Buffalo mozzarella with vine-ripened tomatoes, basil and olive oil

### 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 bebek enginarlı roka salatası, frenk soğanı, limon sos  
ve rendelenmiş parmesan  
Arugula salad tossed with fresh baby artichokes, chives,  
lemon dressing, and shaved parmesan cheese

### Caesar

Salamura hamsi soslu, parmesanlı krotonlu bebek marullar  
Izgara karidesli 100gr ·Izgara tavuklu 150gr ·Izgara dana etli 120gr  
Tossed romaine lettuce with anchovy dressing,  
parmesan and croutons  
With grilled shrimp 100gr ·With grilled chicken 150gr ·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

### Focaccia Primavera

Pathcan, kiraz domates, roka, siyah zeytin, stracciatella peyniri ve bresaola  
Eggplant, cherry tomatoes, black olives, stracciatella and bresaola

## CONTORNI Eşlikçiler



## INSALATE Salatalar



## FOCACCIE Focaccie Ekmeği

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

⚠️ 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 / FNDIK ⚠️ SUSAME / SUSAM ⚠️ SOYA ⚠️ CELERY / KEREVİZ

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

⚠️ 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 / FNDIK ⚠️ 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 cured pork cheek, black pepper and egg yolk*

#### Tagliatelle Alla Bolognese

Bolonez soslu ev yapımı tagliatelle  
*Homemade tagliatelle with Bolognese sauce*

#### Spaghetti Aglio Olio Peperoncino

Spaghetti makarnası, peperoncino biber, zeytinyağ ve sarımsak (isteğe göre karides ile servis edilir.)  
*Spaghetti pasta with peperoncino, olive oil and garlic (can be serve with prawns upon request.)*

#### 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*

#### Bucatini Cacio e Pepe

Bucatini makarna, pecorino peyniri ve karabiber  
*Bucatini pasta with pecorino cheese and black pepper*

#### Linguine Ai Frutti Di Mare

Linguine makarnası, karides, kalamar, langoustine, kuru domates ve bisque sos  
*Linguine pasta with shrimp, calamari, langoustine, sun-dried tomatoes, and bisque sauce*

#### Linguine Al Pesto Genovese

Linguine makarnası, Ceneviz usulu fesleğen sos, patates, Fransız fasulseyi ile  
*Linguine with Genovese basil sauce, potato, French beans*

#### 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*

### PASTA SECCA Makarnalar

### 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*

#### Risotto Ai Frutti Di Mare

Bisque soslu kalamar, karides ve langoustine ile  
*Risotto with calamari, shrimps and langoustine with bisque sauce*

#### Fettina Di Manzo Alla Griglia Con Rucola E Pomodorini

Izgara ince dilim dana antrikot (200gr), roka, kiraz domates ve balsamik sos  
*Grilled thinly sliced beef sirloin (200gr) with rucola, cherry tomato and balsamic reduction*

#### Tagliata Di Manzo Con Patate Prezzemolate

Izgara dilimlenmiş dana bonfile (250gr), maydanozlu sote patates ve hardal sos  
*Grilled sliced beef (250gr) fillet, Souteed potato with parsley with mustard sauce*

#### Costolette D'Agnello Arrosto Con Broccoli Saltati

Tavada kızartılmış kuzu pirzola (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*

#### Orata Limone Capperi Crostini con Fagiolini Al Burro

Çupra balığı (800 gr.) limon, kapari, kruton ve tereyağlı yeşil fasulye (2 kişilik)  
*Seabream (800 gr.) with lemon, capers, croutons and french beans with butter (for 2 people)*

### SECONDI PIATTI Ana Yemekler

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

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

Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

⚠️ 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 / FİNDİK ⚠️ SUSAME / SUSAM ⚠️ SOYA ⚠️ CELERY / KEREVİZ

## VAKKO le Specialità



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

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

Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

⚠️ 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 / FİNDİK ⚠️ SUSAME / SUSAM ⚠️ SOYA ⚠️ CELERY / KEREVİZ

ANTIPASTI  
Başlangıçlar

**Burrata Con Pomodorini**

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

**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, pesto sos ve tütsülenmiş scarmoza

*Oven-baked sliced eggplant with mozzarella, smoked scamorza, tomato sauce and pesto*

**Vitello Tonnato**

Pose genç dana eti dilimleri, kaparili ton balıklı mayonez sos ile  
*Poached young beef, thinly sliced, tuna mayonnaise sauce with capers*

**Battuta Di Manzo**

Dana bonfile tartar, kapari, salamura hamsi, yumurta sarısı, zeytinyağı, mayonez, tatlı ve ekşi kırmızı soğan, Worcestershire sos  
*Beef tenderloin tartare with capers, anchovies, egg yolk, olive oil, light mayonnaise, sweet and sour red onions, Worcestershire sauce*

**Bruschetta Con Burrata**

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

veya / or  
*Cantabria usul hamsi, burrata peyniri, limon kabuğu ve frenk soğanı ile*  
*Toasted sourdough bread with burrata, Cantabrian anchovies with lemon zest and chives*

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

**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.

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

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

Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026



**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 (340 gr.)  
*Steamed shrimps, langoustine, octopus, and calamari seasoned with a lemon vinaigrette (340 gr.)*

**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 Giardiniera di Verdure**   

İberico Bellota jambonu ve italyan usulü sebze turşusu (uygunluğu değişiklik gösterebilir) (100 gr.)  
*Iberiam Bellota ham and Italian style mixed pickled vegetable (availablitiy may vary) (100 gr.)*

**Minestrone di Verdure**  

Mevsim sebzeleri çorbası  
*Traditional italian seasonal soup*

**Zuppa Di Stagione** 

Sezonun Çorbası  
*Seasonal Soup*
















**ZUPPE**  
Çorba



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

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



Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

 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 / FİNDİK  SUSAME / SUSAM  SOYA  CELERY / KEREVİZ

**PIZZE**  
Pizzalar

**Margherita**   

Mozzarella peyniri ve fesleğenli domates sos  
*Buffalo mozzarella, basil, tomato sauce*

**Edoardo**   




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

**Emrata**   

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

**Diavola**   

Spianata, közlenmiş biber, siyah zeytin, peperoncino  
*Spianata, roasted peppers, black olives, peperoncino*

**Verdure**   

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

**Ai Funghi**   

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

**4 Formaggi**   

Manda mozzarella, Cacioleggio peyniri, füme scamorza peyniri, gorgonzola peyniri, parmesan peyniri (isteğe göre domates sos)  
*Buffalo mozzarella, Cacioleggio, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan (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, buffalo mozzarella, tomato sauce*

**Max**  

Domates sosu, buffalo mozzarella peyniri, gorgonzola ve baharatlı 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*



**Al Salmone Affumicato**     

Bufalo mozzarella, krema, füme scamorza, füme somon, lime, ızgara kabak, mascarpone  
*Buffalo mozzarella, cream, smoked scamorza, smoked salmon, lime, grilled zucchini, mascarpone*

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

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

Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

 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 / FİNDİK  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, orman meyveleri ve mascarpone peyniri ile  
*Focaccia with Nutella and mascarpone, 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 cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in TL and include all taxes.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
Bu menü 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 06.04.2026

🍷 ALCOHOL / ALKOL 🍷 VEGETERIAN / VEJETARYEN 🍷 DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ 🍷 NUTS/FINDIK  
🍷 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*

### *Turkish Delight*

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

### *Smoky Ryan*

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

### *I See Red*

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

### *Bitter Sour*

Aperol, St. Germain, lemon Juice, Mandarin, Strawberry Cream  
*Aperol, St. Germain, Limon Suyu, Mandalina,  ilek Kreması*

### *La Scala*

Calvados, Maraschino Liqueur, cherry jam, lime Juice  
*Calvados, Kiraz Lik r , Kiraz Marmelatı ve Lime Suyu*

### *Tortona*

Pineapple infused Rum, Lime Juice, Vanilla Cordial, hHome Brew Vermouth  
*Ananas ile Tatlandırılmış Rom, Lime Suyu, Vanilla Őerbeti, El Yapımı Vermut*

### *House Of Key*

Gin, Orange Liqueur, Sorrel Leaves, Citrus Blend  
*Cin, Portakal Lik r , Kuzu Kulağı Otu, Narinciye KarıŐımı*

### *Bergamotta*

Whiskey, Orange Zest Jam, Lime Juice, Bergamot Cream,  
*Viski, Portakal Kabuğu Marmelatı, Lime Suyu, Bergamot Kreması*