CAVIAR/ HAVYARLAR

IMPÉRIAL BAERI

30 gr — 9.500₺

50 gr — 15.000₺

OSCIETRA RESERVE

30 gr — 10.500₺

50 gr — 16.000₺

OSCIETRA GOLD

30 gr — 11.800₺

50 gr — 17.000₺

BELUGA ROYAL

30 gr — 15.000₺

50 gr — 25.000₺

SALMON KETA

30gr — 1.500₺

50 gr — 2.200₺

FIRINLANMIŞ PATATES / THE BAKED POTATO

Fırınlanmış patates üzerine havyar ve ekşi krema
Baked potato topped with caviar and sour cream

	20 g	30 g	50 g
Impérial Baeri	6.000₺	9.500₺	15.000₺
Oscietra Gold	8.000₺	11.800₺	17.000₺
Oscietra Reserve	7.000₺	10.500₺	16.000₺
Beluga		15.000₺	25.000₺
Salmon Keta		1.500₺	2.200₺

PATATES RÖŞTİ / POTATO RÖSTI

Havyar ve ekşi kremalı çıtır patates röşti
Crispy rösti topped with caviar and sour cream

	20 g	30 g	50 g
Impérial Baeri	6.000₺	9.500₺	15.000₺
Oscietra Gold	8.000₺	11.800₺	17.000₺
Oscietra Reserve	7.000₺	10.500₺	16.000₺
Beluga		15.000₺	25.000₺

KASPIANIN TAZE SEÇENEKLERİ / KASPIA'S FRESH OFFERS

TRADITIONAL NORWEGIAN SMOKED SALMON — 2.250₺
Bliniler ve ekşi krema ile servis edilir
Served with blinis and sour cream

TARAMA TRUFFLE WITH BRIOCHE — 1.700₺
Trüflü tarama salata, brioche ekmeği ile
Truffle tarama salad with brioche bread

AMERICAN KETA SALMON ROE — 1.900₺
Kırmızı somon yumurtası
Red salmon roe

TUNA TARTARE — 1.900₺
Ton balığı, limon, yuzu limonu ve soya sos
Tuna, lemon, yuzu and soy sauce

HAVYAR ILE TAMAMLAYINIZ/ ADD CAVIAR OF YOUR CHOICE

IMPÉRIAL BAERI

10 gr — 3.500₺

OSCIETRA RESERVE

10 gr — 3.900₺

OSCIETRA GOLD

10 gr — 4.000₺

Bütün fiyatlarımız ₺ cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in ₺ 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 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir/ This menu was revised on 24.10.2026

ALCOHOL / ALKOL · GLÜTEN / GLUTEN · DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ · FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ · PORK / DOMUZ

KASPIA
BY VAKKO

BAŞLANGIÇLAR/ STARTERS

KING CRAB AND AVOCADO SALAD — 5.500₺
Misket limonu ve yaban turpu sosu
Lime, horseradish dressing

SEMI – COOKED TUNA & ROCKET SALAD — 1.700₺
Orta pişmiş tuna ve roka salatası
Medium-rare tuna and arugula salad

GRILLED CHEESE TOAST AND CAVIAR — 6.000₺
Tost ekmeği, eski kaşar peyniri ve İmpérial Baeri (20 gr)
Toast bread, aged Turkish cheese, Impérial Baeri (20 gr)

BEETROOT CARPACCIO — 1.500₺
Keçi peyniri kreması, yeşil elma jeli, turşulanmış kumkuat ve fındıklı vinegret sosu
Goat cheese cream, green apple gel, pickled kumquats, hazelnut vinaigrette

OCTOPUS CARPACCIO — 2.500₺
Ahtapot carpaccio, Beluga mercimeği, ahududu sosu ve portakal jeli
Octopus carpaccio, Beluga lentils, raspberry sauce and orange gel

CAVIAR TRILOGY — 25.000₺
Bliniler ve ekşi krema ile servis edilir
Served with blinis and sour cream.
Impérial Baeri (30 gr) *Oscietra Reserve* (30 gr) *Oscietra Gold* (30 gr)

MAKARNALAR / PASTAS

BOTTARGA — 3.500₺
Hafif krema soslu bottargalı capellini makarnası
Capellini pasta with bottarga in light cream sauce

SALMON — 2.500₺
Hafif krema soslu somonlu capellini makarnası
Capellini pasta with salmon in a light cream sauce

KING CRAB — 4.500₺
Hafif krema soslu Alaska yengeci ve capellini makarnası
Capellini pasta with Alaskan king crab in a light cream sauce

TAGLIOLINI
Hafif krema soslu tagliolini, İmpérial Baeri
Tagliolini pasta with Impérial Baeri in a light cream sauce

20g	30g	50g
6.000₺	9.500₺	15.000₺

KASPIA İSTANBUL'S FAVOURITES

LAKERDA/CURED BONITO — 1.600₺
Kırmızı soğan turşusu, yeşil elma jeli, kapari ve taze otlar
Pickled red onion, green apple gel, capers, fresh herbs

SALMON LOIN — 1.500₺
Füme somon fileto, geleneksel Türk usulü fava, Fransız sosu ve taze dereotu
Smoked salmon loin, traditional Turkish fava, French dressing, fresh dill

SMOKED SALMON & KETA CAVIAR PIDE — 2.500₺
Izgara kabak, mozzarella, mascarpone, lime kabuğu rendesi ve dereotu
Grilled zucchini, mozzarella, mascarpone, lime zest, dill

SEA BASS — 3.000₺
Poşe levrek, mevsim sebzeleri, ıspanak kreması ve lemongrass sosu
Poached branzino with seasonal vegetables, spinach cream and lemongrass sauce

BEEF FILLET — 3.100₺
Füme dana bonfile, sote mantar, parmesan kreması, füme yeşil çay sosu
Smoked beef tenderloin, sautéed mushrooms, smoked green tea sauce

LEMON & MUSSELS RISOTTO — 1.900₺
Taze Boğaz midyesi, beyaz şarap, limon kabuğu rendesi ve taze otlar
Creamy lemon risotto with fresh Bosphorus mussels, white wine, lemon zest and fresh herbs

TATLILAR / DESSERTS

KASPIA'S COUPE COLONEL — 1.400₺
Limon sorbe, votka
Lemon sorbet, vodka

ASSORTIMENT PETITS FOURS — *4 pcs - 8 pcs* 900₺ / 1.500₺

ET CHOCOLAT — 1.300₺

CRÈME BRÛLÉE — 1.600₺
Creme brulee ve orman meyveleri
Creme brulee with berries

CHOCOLATE MOUSSE — 1.500₺
Çikolata mus passion fruit jölesi ve çıtır çikolatalı pirinç ile
Chocolate mousse with passion fruit jelly and chocolate puffed rice

HAVYAR ILE TAMAMLAYINIZ/ ADD CAVIAR OF YOUR CHOICE

IMPÉRIAL BAERI	OSCIETRA RESERVE	OSCIETRA GOLD
10 gr — 3.500₺	10 gr — 3.900₺	10 gr — 4.000₺

Bütün fiyatlarımız ₺ cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in ₺ 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 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir/ This menu was revised on 24.10.2026

ALCOHOL / ALKOL · GLÜTEN / GLUTEN · DAIRY / SÜT ÜRÜNÜ · FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ · PORK / DOMUZ

KASPIA
BY VAKKO

KASPIA BY VAKKO
COCKTAILS

HOUSE OF KEY — **1.400₺**
Gin, orange liquer, sorrel leaves, citrus blend
Cin, portakal likörü, kuzu kulağı otu, narinciye karışımı

KASPIA MARTINI — **2.500 ₺**
Sek vermut, cin veya votka, yeşil zeytin, İmpérial Baeri havyarı
Dry vermouth, gin or vodka, green olive, Impérial Baeri caviar

I SEE RED — **1.400 ₺**
Vodka, orange liqueur, passion fruit, chili pepper, vanilla
Votka, portakal likörü, çarkıfelek meyvesi, acı biber, vanilya

GARDEN GROOVE — **1.400 ₺**
Gin, orange liqueur, sage, ginger, cucumber
Cin,portakal likörü, adaçayı, zencefil, salatalık

BOSPHORUS NEGRONI — **1.400 TL**
Cin, campari ve vermut, defne yaprağı
Gin, campari, vermouth, bay leaf

BITTER SOUR — **1.400 TL**
Aperol, St. Germain, lemon juice, mandarin,strawberry cream
Aperol, St. Germain, limon suyu, mandalina, çilek kreması

APPLE SAMURAI — **1.600 TL**
Sake, votka, absinthe, yuzu, yeşil elma, agave
Sake, vodka, absinthe, yuzu, green apple, agave

LAVENDER DREAMSCAPE — **1.600 TL**
Cin, parfait d'amour, yuzu, lavanta bitteri
Gin, parfait d'amour, yuzu, lavander bitter

Bütün fiyatlarımız ₺ cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in ₺ and include all taxes. Herhangi bir ürüne alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin / If you are allergic to any product, please inform the service team. Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir/ This menu was revised on 24.10.2026

KASPIA
BY VAKKO



CAVIAR

KASPIA

PARIS 1927

ISTANBUL

KASPIA BY VAKKO
COCKTAILS

HOUSE OF KEY — **1.400₺**
Gin, orange liquer, sorrel leaves, citrus blend
Cin, portakal likörü, kuzu kulağı otu, narinciye karışımı

KASPIA MARTINI — **2.500 ₺**
Sek vermut, cin veya votka, yeşil zeytin, İmpérial Baeri havyarı
Dry vermouth, gin or vodka, green olive, Impérial Baeri caviar

I SEE RED — **1.400 ₺**
Vodka, orange liqueur, passion fruit, chili pepper, vanilla
Votka, portakal likörü, çarkıfelek meyvesi, acı biber, vanilya

GARDEN GROOVE — **1.400 ₺**
Gin, orange liqueur, sage, ginger, cucumber
Cin,portakal likörü, adaçayı, zencefil, salatalık

BOSPHORUS NEGRONI — **1.400 TL**
Cin, campari ve vermut, defne yaprağı
Gin, campari, vermouth, bay leaf

BITTER SOUR — **1.400 TL**
Aperol, St. Germain, lemon juice, mandarin,strawberry cream
Aperol, St. Germain, limon suyu, mandalina, çilek kreması

APPLE SAMURAI — **1.600 TL**
Sake, votka, absinthe, yuzu, yeşil elma, agave
Sake, vodka, absinthe, yuzu, green apple, agave

LAVENDER DREAMSCAPE — **1.600 TL**
Cin, parfait d'amour, yuzu, lavanta bitteri
Gin, parfait d'amour, yuzu, lavander bitter

Bütün fiyatlarımız ₺ cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. / All prices are in ₺ and include all taxes. Herhangi bir ürüne alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin / If you are allergic to any product, please inform the service team. Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir/ This menu was revised on 24.10.2026

KASPIA
BY VAKKO

WINE AND BEVERAGE MENU

KADEH SEÇENEKLERİ / BY THE GLASS

KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE

Möet & Chandon, Imperial Rose Brut, NV, France, 20cl	*4.600 ₺*
Möet & Chandon, Imperial Brut, NV, France, 20cl	*4.600 ₺*
Bottega Gold, Italy, 20cl	*1.750 ₺*
Bottega Rose, Italy, 20cl	*1.750 ₺*
Maschio Spumante, Treviso Extra Dry, Italy, 15cl	*1.600 ₺*

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE

7 Bilgeler Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye	*1.190 ₺*
Kavaklıdere, Côtes d'Avanos, Narince, Kapadokya	*1.300 ₺*
Porta Caeli, Pacem, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Çanakkale	*1.150 ₺*
Zonin, Soave, Veneto	*1.190 ₺*

ROSE ŞARAP / ROSE WINE

Kavaklıdere, Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Ankara	*1.250 ₺*
Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Sauvignon Blanc, İzmir	*1.200 ₺*
Büyülübağ, Iris Rosé, Ada Karası, Avşa	*1.200 ₺*

KIRMIZI ŞARAP / RED WINE

Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ, Türkiye	*1.200 ₺*
Frescobaldi, Tenuta di Castigloni Chianti, Sangiovese, DOCG, Tuscany, Italy	*1.600 ₺*
Sevilen, Centum, Syrah, Denizli, Türkiye	*1.200 ₺*
Urla Vourla, Boğazkere, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon - İzmir	*1.200 ₺*
Porta Caeli, Ament Blend, Çanakkale, Türkiye	*1.500 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

ŞAMPANYA / CHAMPAGNE

Dom Pérignon, Brut, France	*45.000 ₺*
Louis Roederer, Cristal Vintage Brut, France	*61.000 ₺*
Louis Roederer, Collection Brut, France	*18.000 ₺*
Ruinart, Blanc de Blancs, France	*21.000 ₺*
Moët & Chandon, Brut Impérial, NV, France	*18.000 ₺*
Veuve Clicquot, Yellow Label Brut,NV, France	*14.000 ₺*
Veuve Clicquot, La Grande Dame Brut, France	*42.000 ₺*
Moët & Chandon, Ice Imperial, NV, France	*17.000 ₺*

ROZE ŞAMPANYA / CHAMPAGNE ROSE

Louis Roederer, Brut Rose Premier, France	*24.000 ₺*
Moët & Chandon, Imperial Brut Rose, NV, France	*17.500 ₺*
Ruinart Rose Brut, Pinot Noir, NV, France	*22.000 ₺*

KÖPÜKLÜ ŞARAP / SPARKLING WINE

Ruffino Prosecco, Glera, Veneto, Italy	*8.750 ₺*
Ruffino Rose Prosecco, Glera, Veneto, Italy	*8.750 ₺*
Bottega Gold, Prosecco Brut, Glera, Veneto, Italy	*8.750 ₺*
Maschio, Spumante, Treviso Extra Dry, Italy	*7.500 ₺*
Ca Del Bosco Cuvee Prestige Edizione 46, Italy	*12.000 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE

TÜRKİYE / TURKEY

Chamlıja, Thracian, Chardonnay, Kırklareli, Türkiye	*10.000 ₺*
Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Sauvignon Blanc, Nevşehir, Türkiye	*7.500 ₺*
7 Bilgeler, Khilon, Sauvignon Blanc, Denizli, Türkiye	*6.700 ₺*
7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye	*6.500 ₺*
Porta Caeli, Pacem, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Çanakkale, Türkiye	*6.000 ₺*
Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Narince, Kapadokya, Türkiye	*7.000 ₺*
Sevilen, 900, Fume Blanc, İzmir, Türkiye	*6.250 ₺*

ITALYA / ITALY

La Scolca Black , Gavi di Gavi, DOCG, Piedmont	*10.000 ₺*
Vietti, Roero Arneis, Piemont	*12.000 ₺*
Valle Reale "Vigneto di Popoli" Trebbiano d'Abruzzo	*12.750 ₺*
Vie di Romans Ciampagnis Vieris, Friuli Isonzo	*11.500 ₺*
Kurtatsch, Arneis, Gewürztraminer, DOC, Alto Adige	*10.000 ₺*
Jermann, Vintage Tunina, IGT, Friuli-Venezia Giulia	*16.500 ₺*
Gaja, Ca'Marcanda Vistamare, IGT,Tuscany	*11.500 ₺*
Massolino, Langhe, DOC, Piedmont	*7.700 ₺*
Donnafugata, Zibibbo Lighea, Sicilia	*7.700 ₺*
Zonin Soave, Veneto	*6.250 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

FRANSA/ FRANCE

De Ladoucette, Pouilly-Fumé, Loire	*12.000 ₺*
Pascal Jolivet, Sancerre, Loire	*8.250 ₺*
Faiveley Montagny, Bourgogne	*9.000 ₺*
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche	*12.750 ₺*
Hugel, Riesling, Alsace	*7.250 ₺*
Jean-Marc Brocard, Montée de Tonnerre, Chablis 1er Cru	*14.000 ₺*
Chablis Premier Cru , Les Vaillons Vieilles Vignes	*16.000 ₺*
Joseph Drouhin, Pouilly Fuissé, Maconnais	*10.500 ₺*
Pascal Jolivet, Pouilly Fumé Indigène, Sauvignon Blanc, Loir	*11.500 ₺*
Pascal Jolivet, Sancerre Les Caillottes, Sauvignon Blanc, Loire	*8.750 ₺*
Chateau Cantelys Blanc, Sauvignon Blanc, Semillion, Pessac – Léognan	*7.500 ₺*
Joseph Drouhin, Bourgogne Aligote, France	*14.000 ₺*
Baron De L, Pouilly - Fume, France	*32.000 ₺*

ROZE / ROSE

Kavaklıdere, Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Ankara, Türkiye	*7.500 ₺*
Sevilen, Innocent Angel, Syrah, Kalecik Karası, Merlot, Aydın, Türkiye	*6.000 ₺*
Château Minuty 281, Provence, France	*16.000 ₺*
Château d'Esclans, Whispering Angel, Provence, France	*7.750 ₺*
Domaines Ott, Syrah, Mourvedre, Cinsalut, Provence, France	*12.000 ₺*
Büyülübağ, Iris, Ada Karası, Avşa, Türkiye	*6.250 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

KIRMIZI ŞARAP / RED WINE

TÜRKİYE / TURKEY

Château Kalpak, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tekirdağ	*7.500 ₺*
Chamlija, Nev'i Şahsına Münhasır, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Kırklareli	*7.750 ₺*
Urla, Tempus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, İzmir	*7.750 ₺*
Urla, Vourla, Boğazkere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shraz, İzmir	*6.250 ₺*
Kayra, Vintage, Merlot, Tekirdağ	*6.500 ₺*
Porta Caeli, Ament , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Çanakkale	*7.000 ₺*
Sevilen, Centum, Syrah, Denizli	*6.500 ₺*
Doluca, Alçıtepe Kirte, Cabernet Sauvignon, Çanakkale	*9.000 ₺*
Chamlija, Django, Cabernet Sauvignon, Kırklareli	*19.500 ₺*
Chamlija, Thracian, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Kırklareli	*10.750 ₺*
Kavaklıdere, 1929, Cabernet Franc, Denizli	*11.000 ₺*
7Bilgeler, Pythagoras, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, İzmir	*7.750 ₺*
Porta Caeli, Icon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Çanakkale	*14.000 ₺*

TATLI ŞARAP / SWEET WINE

Doluca Safir, Yarı Tatlı, Misket, İzmir	*6.300 ₺*
Kavaklıdere, Tatlı Sert, Öküzgözü, Elazığ	*10.000 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

İTALYA / ITALY

Donnafugata, Sherazade, Nero d'Avola, Sicilia	*8.500 ₺*
Michele Chiarlo, Barolo Cannubi, Piedmont	*30.000 ₺*
Marchesi Antinori, Tignanello, Tuscany	*46.000 ₺*
Frescobaldi, Castello Nipozzano Riserva, DOCG, Chianti Rufina	*9.000 ₺*
Gaja, Ca' Marcanda Promis, IGT, Tuscany	*20.000 ₺*
Gaja, Ca' Marcanda Magari, IGT, Tuscany	*28.000 ₺*
Fontanafredda, Serralunga d'Alba, Barolo, DOCG, Piedmont	*15.000 ₺*
Fontanafredda, Coste Rubin, Barbaresco, DOCG, Piedmont	*14.000 ₺*
Tenuta, San Guido Sassicaia, Bolgheri	*60.000 ₺*
Frescobaldi, Castelgiocondo, Brunello di Montalcino, DOCG, Tuscany	*18.000 ₺*
Frescobaldi, Tenuta di Castigloni Chianti, Sangiovese, DOCG, Tuscany, Italy	*6.000 ₺*
Corte Sant'Alda, Amarone Valpolicella, Veneto	*23.000 ₺*
Corte Sant'Alba, Ca' Fui Valpolicella, Veneto	*10.000 ₺*
Antinori Tenuta Guado al Tasso Cont'Ugo, Bolgheri, DOC, Tuscany	*16.000 ₺*
Antinori Badia a Passignano, Chianti Classico Gran Selezion, DOCG	*14.500 ₺*
Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia, IGT , Tuscany	*10.000 ₺*
Donnafugata, Etna Rosso, Sul Vulcano, Sicily	*12.000 ₺*

FRANSA / FRANCE

De Ladoucette, Sancerre Rouge Comte Lafond, Pinot Noir, Loire	*12.000 ₺*
Thunavin, À Nos Amours de Lafont Fourcat, Bordeaux	*8.000 ₺*
Château Monbrison, Bordeaux	*15.000 ₺*
Château La Tour Carnet Grand Cru, Bordeaux	*18.000 ₺*
Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, Rhône	*16.750 ₺*
Faiveley, Vosne-Romanée, Bourgogne	*24.000 ₺*
Thunevin, Bad Boy, Bordeaux	*7.500 ₺*
Guigal, Châteauneuf-du-Pape, Rhône	*12.000 ₺*
Château Haut Troquart, Saint-Émilion Grand Cru	*11.000 ₺*
Château La Tour de Bessan, Margaux	*18.000 ₺*
Joseph Drouhin, Maranges Premier Cru, Côte de Beaune	*14.000 ₺*
Château Cantin, Saint-Émilion Grand Cru	*12.000 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

VOTKA / VODKA

Russian Standart	*1.050 ₺*
Ketel One	*1.050 ₺*
Tito's Gluten Free	*1.300 ₺*
Stolichnaya Elite	*1.300 ₺*
Grey Goose	*1.300 ₺*
Belvedere	*1.300 ₺*
Beluga	*1.300 ₺*
Beluga Gold	*4.100 ₺*
Kaufmann	*1.550 ₺*
Belvedere Ten	*4.000 ₺*
Grey Goose Altius	*3.900 ₺*

ROM / RUM

Havana Club 3 Years	*1.050 ₺*
Havana Club 7 Years	*1.150 ₺*
Havana Club Union	*4.500 ₺*
Ron Zacapa	*1.500 ₺*
Bacardi Blanca	*1.050 ₺*
Plantatıon Orıgınal Dark Rum	*1.300 ₺*

CİN / GIN

Monkey 47	*1.400 ₺*
Monkey 47 Barrel Cut	*1.400 ₺*
Bombay Sapphire	*1.100 ₺*
Tanqueray Dry Gin	*1.100 ₺*
Tanqueray No 10	*1.300 ₺*
Hendrick's	*1.400 ₺*
Hendrick's Lunar	*1.400 ₺*
Roku	*1.300 ₺*
Seventy One	*3.900 ₺*
Gardener Gin	*1.400 ₺*
Gin Mare	*1.100 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

TEKİLA / TEQUILA

Del Maquey Vida Mezcal	*1.350 ₺*
Don Julio Blanco	*1.300 ₺*
Don Julio 1942	*4.500 ₺*
Patron Anejo	*1.800 ₺*
Patron Silver	*1.500 ₺*
Patron Reposado	*1.600 ₺*
Illegal Mezcal Anejo	*1.600 ₺*
Illegal Mezcal Reposado	*1.500 ₺*
Illegal Mezcal Joven	*1.400 ₺*
Casamigos Reposado	*1.400 ₺*
Casamigos Anejo	*1.500 ₺*
Patron Cielo	*4.000 ₺*
Clase Azul Plata	*3.600 ₺*
Clase Azul Reposado	*4.700 ₺*
Jose Cuervo de la Familia Exra Anejo	*4.600 ₺*
Volcan XA	*3.900 ₺*

VİSKİ / WHISKEY

Chivas Regal 12 Y.O.	*1.200 ₺*
Chivas Regal 18 Y.O.	*1.800 ₺*
Chivas Regal 25 Y.O.	*5.000 ₺*
Chivas Ultis	*3.200 ₺*
Royal Salute 21	*3.700 ₺*
J.W. Black Label	*1.200 ₺*
J.W. Double Black Label	*1.200 ₺*
J.W. Green Label	*1.600 ₺*
J.W. 18 Y.O.	*1.700 ₺*
J.W. Blue Label	*4.100 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

MALT VİSKİ / MALT WHISKEY

The Glenlivet 12 Y.O.	*1.500 ₺*
The Glenlivet 15 Y.O.	*2.000 ₺*
The Glenlivet 21	*5.200 ₺*
Aberlour 12	*1.400 ₺*
Aberlour 18	*3.300 ₺*
Lagavulin 8 Y.O.	*1.400 ₺*
Lagavulin 16 Y.O.	*2.600 ₺*
Glenmorangie Signet	*3.200 ₺*
Glenmorangie Original 10 Y.O.	*1.400 ₺*
Glenmorangie Quinta Ruban 14 Y.O.	*1.500 ₺*
Glenmorangie 18 Y.O.	*2.000 ₺*
The Macallan Classic Cut	*2.200 ₺*
The Macallan 12 Y.O.	*1.800 ₺*
The Macallan 15 Y.O.	*2.800 ₺*
The Macallan 18 Y.O.	*5.700 ₺*
Glenfiddich 12 Y.O.	*1.400 ₺*
Glenfiddich 15 Y.O.	*1.600 ₺*
Glenfiddich 18 Y.O.	*2.500 ₺*
Glenfiddich 21 Y.O.	*4.200 ₺*
Glenfiddich 23 Y.O.	*5.700 ₺*
Glenfiddich 26 Y.O.	*9.500 ₺*
Glenfiddich 30 Y.O.	*16.000 ₺*
Laphroaig	*1.300 ₺*
Talisker 10 Y.O.	*1.400 ₺*
Ardberg AN OA	*1.400 ₺*
Monkey Shoulder	*1.200 ₺*

JAPON, TAYVAN, VİSKİLERİ / JAPANESE, TAIWANESE WHISKEY

Hibiki Japanese Harmony	*3.200 ₺*
The Chita	*2.400 ₺*
Kavalan	*1.500 ₺*
Kamiki	*1.700 ₺*
Akashi	*1.400 ₺*
Yamazaki 12 Y.O.	*5.500 ₺*

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

Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

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

Jameson	*1.100 ₺*
Jameson Black Barrel	*1.200 ₺*
Jim Beam	*1.100 ₺*
Jack Daniel's	*1.100 ₺*
Jack Daniel's Single Barrel	*1.400 ₺*
Jack Daniel's Gentlemen Jack	*1.400 ₺*
Maker's Mark	*1.300 ₺*
Woodford Reserve Kentucky Straight Rye	*1.300 ₺*
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	*1.300 ₺*
Bulleit Bourbon	*1.200 ₺*

KONYAK / COGNAC

Martel VS	*1.300 ₺*
Martel VSOP	*1.400 ₺*
Martel XO	*3.400 ₺*
Hennessy VS	*1.300 ₺*
Hennessy VSOP	*1.400 ₺*
Hennessy XO	*3.400 ₺*
Hennessy Paradis Imperial	*16.000 ₺*
Calvados	*1.250 ₺*

RAKI

Mercan	*700 ₺*
Beylerbeyi Göbek	*700 ₺*
Tekirdağ No. 10	*800 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

LİKÖRLER / DIGESTIVE

Fernet Branca	*1.100 ₺*
Molinari Sambuca	*900 ₺*
Grappa Mazetti	*1.100 ₺*
Grappa Morbida	*900 ₺*
Grappa Poli Sarpa	*900 ₺*
Grappa Sassicaia	*2.100 ₺*
Villa Massa Limoncello	*900 ₺*
Baileys	*900 ₺*
Skinos / Skinos Black	*900 ₺*
Drambuie	*1.200 ₺*
Disarono Amaretto	*900 ₺*
Amarula	*900 ₺*
Kahlua	*900 ₺*
Chambord	*900 ₺*
Jagermeister	*900 ₺*
Safari	*900 ₺*
Cointreau	*1.200 ₺*
St Germain	*900 ₺*

APERATİFLER / APERITIFS

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	*900 ₺*

BİRA / BEERS

Becks	*650 ₺*
Heineken	*650 ₺*
Corona	*650 ₺*
Efes Pilsen	*650 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026

ALKOLSÜZ İÇECEKLER / SOFT

Coca Cola / Zero / Light / Fanta / Sprite	*350 ₺*
Thomas Henry Tonic	*400 ₺*
S. Pellegrino 33 cl	*300 ₺*
S. Pellegrino 75 cl	*600 ₺*
Perrier 33 cl	*300 ₺*
Perrier 75 cl	*600 ₺*
Uludağ Su 33 cl	*250 ₺*
Uludağ Su 75 cl	*400 ₺*
Uludağ Premium Soda 33 cl	*300 ₺*
Uludağ Premium Soda 75 cl	*450 ₺*
Uludağ Zero Tonic	*350 ₺*
Taze Meyve Suyu	*400 ₺*
Ev Yapımı Buzlu Çay	*400 ₺*
Ev Yapımı Limonata	*400 ₺*

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVEREGES

Espresso	*350 ₺*
Double Espresso	*380 ₺*
Filter Coffee	*350 ₺*
Americano	*400 ₺*
Cappucino	*400 ₺*
Latte	*400 ₺*
Turkish Coffee	*350 ₺*
Turkish Tea	*250 ₺*
Herbal Tea	*450 ₺*

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.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin. / If you are allergic to any product, please inform the service team.
Bu menü 24.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 24.10.2026