VAKKO
le Specialità

LE SPECIALITA DI VAKKO
Vakko Spesiyalleri

Chateaubriand Con Patate Croccanti E Salsa All'Uovo e Drangoncello (Served for 2 People) — *4900 ₺*
Chateaubriand (500 gr) çıtır patates ve tarhun yumurta sos
Chateaubriand (500 gr) with crunchy potato and tarragon egg sauce

Branzino Con Patate E Carciofi — *3000 ₺*
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 — *3600 ₺*
Kaya levrek, 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

CONTORNI
Eşlikçiler

Funghi Di Stagione Trifolati — *600 ₺*
Sote edilmiş mevsim mantarları (150 gr.)
Sautéed seasonal mushrooms (150 gr.)

Fagiolini Al Burro — *750 ₺*
Tereyağlı yeşil fasulye (150 gr.)
Green beans with butter (150 gr.)

Broccoli Ripassati Aglio, Olio E Peperoncino — *500 ₺*
Sarımsak, zeytinyağı ve acı biber ile sotelenmiş brokoli (150 gr.)
Broccoli sautéed with garlic, olive oil, and chili pepper (150 gr.)

Asparagi Alla Parmigiana — *1850 ₺*
Parmesan peyniri ile kuşkonmaz (150 gr.)
Asparagus with Parmesan cheese (150 gr.)

Verdure Miste Saltate — *600 ₺*
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)

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 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
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

INSALATE
Salatalar

Insalata Vakko — *1800 ₺*
Beyaz ve kırmızı kinoalı, somon füme, guacamole ve domatesli salata
White and red quinoa salad with smoked salmon, guacamole and tomato

Rigatoni Alla Vodka — *1900 ₺*
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 — *2400 ₺*
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 — *3100 ₺*
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 — *1650 ₺*
Buffalo mozzarella, salkım domates, fesleğen ve zeytinyağ ile
Buffalo mozzarella with vine- ripened tomatoes, basil and olive oil

Insalata Caprino Con Barbabietole — *1550 ₺*
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 — *1650 ₺*
Taze bebek enginarlı roka salatası, frenk soğanı, limon sos ve rendelenmis parmesan
Arugula salad tossed with fresh baby artichokes, chives, lemon dressing, and shaved parmesan cheese

Caesar — *1450 ₺*
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

FOCACCIE
Focaccie Ekmeği

Focaccia Aglio E Rosmarino — *400 ₺*
Taze biberiye ve sarımsak
With fresh rosemary and garlic

Focaccia Alla Marinara — *450 ₺*
Marinara sosu ve sarımsak
With marinara sauce and garlic

Focaccia Primavera — *1800 ₺*
Patlıcan, kiraz domates, roka, siyah zeytin, stracciatella peyniri ve bresaola
Eggplant, cherry tomatoes, black olives, stracciatella and bresaola

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 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
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 *1900 ₺*
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 *1800 ₺*
Bolonez soslu ev yapımı tagliatelle
Homemade tagliatelle with Bolognese sauce

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino *1700 ₺ / 2100 ₺*
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 *1800 ₺*
Ev yapımı patates gnocchi, aurora sos, pembe biber ve karides
Homemade Potato gnocchi with aurora sauce, pink pepper and prawns

PASTA SECCA
Makarnalar

Bucatini Cacio e Pepe *1800 ₺*
Bucatini makarna, pecorino peyniri ve karabiber
Bucatini pasta with pecorino cheese and black pepper

Linguine Ai Frutti Di Mare *3400 ₺*
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 *1700 ₺*
Linguine makarnası, Ceneviz usulu fesleğen sos, patates, fransız fasulseyi ile
Linguine with Genovese basil sauce, patato, French beans

Penne All' Arrabbiata *1800 ₺*
Penne makarna, sarımsak, acı biber ve domates sos ile
Penne pasta with garlic, chili and tomato sauce

Spaghetti Alla Nerano *1800 ₺*
Kabaklı spaghetti, fesleğen ve rendelenmiş provolone peyniri ile
Spaghetti with zucchini, basil and grated provolone cheese

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 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
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

RISOTTO
Risottolar

Risotto ai Funghi Di Stagione *1900 ₺*
Carnaroli pirinci ile hazırlanmış risotto, mevsim mantarları ile
Carnaroli rice risotto with seasonal mushrooms

Risotto Allo Zafferano *1900 ₺*
Carnaroli pirinci ile hazırlanmış safranlı risotto
Carnaroli rice risotto with saffron

Risotto Ai Frutti Di Mare *3200 ₺*
Bisque soslu kalamar, karides ve langoustine ile
Risotto with calamari, shrimps and langoustine with bisque sauce

SECONDI PIATTI
Ana Yemekler

Fettina Di Manzo Alla Griglia Con Rucola E Pomodorini *3000 ₺*
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 *3100 ₺*
Izgara dilimlenmiş dana bonfile (250gr), maydanozlu sote patates ve hardal sos
Grilled sliced beef (250gr) *fillet, Souteed patato with parsley with mustard sauce*

Costolette D'Agnello Arrosto Con Broccoli Saltati *3200 ₺*
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 *2600 ₺*
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 *3100 ₺*
Roka, kiraz domates, limon ve çıtır dana kontrafile Milanese (180gr)
Crispy veal sirloin Milanese (180 gr) topped with rucula, cherry tomato and lemon

Orata Limone Capperi Crostini con Fagiolini Al Burro *3200 ₺*
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)

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 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
GLÜTEN / GLUTEN · FISH / DENİZ ÜRÜNLERİ · PORK / DOMUZ · CRUSTACEOUS / KABUKLU · MUSTARD/ HARDAL
SULFUR DIOXIDE/ KÜKÜRT DİOKSİT · NUTS/FINDIK · SUSAME/ SUSAM · SOYA · CELERY/ KEREVİZ

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

ONUNLA hayata 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.

VAKKO
le Specialità

ANTIPASTI
Başlangıçlar

Burrata Con Pomodorini *1800 ₺*
Burrata peyniri, kiraz domates ve fesleğen
Burrata cheese with cherry tomatoes and basil

Carpaccio Di Manzo Rucola E Parmigiano *1900 ₺*
İnce dilimlenmiş dana bonfile, roka ve parmesan limon sos
Thinly sliced beef tenderloin with arugula, parmesan and lemon dressing

Parmigiana Di Melanzane *1600 ₺*
Fırınlanmış mozzarellalı patlican dilimleri; domates, parmesan, pesto sos ve tütsülenmiş scarmozza
Oven-baked sliced eggplant with mozzarella, smoked scamorza,tomato sauce and pesto

Vitello Tonnato *1500 ₺*
Pose genc dana eti dilimleri, kaparili ton balıklı mayonez sos ile
Poached young beef, thinly sliced, tuna mayonnaise sauce with capers

Battuta Di Manzo *2100 ₺*
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 *1200 ₺*
Kızarmış ekşi mayalı ekmek, kiraz domates ve burrata peyniri
Toasted sourdough bread with cherry tomato and burrata

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 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
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

Polipo Arrostito Con Crema Di Patate, Battuto Di Capperi E Pomodoro Fresco Alla Menta — *2750 ₺*

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 — *2900 ₺*

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 — *1900 ₺*

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 — *3000 ₺*

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.)

ZUPPE
Çorba

Minestrone di Verdure — *750 ₺*

Mevsim sebzeleri çorbası

Traditional italian seasonal soup

Zuppa Di Stagione — *750 ₺*

Sezonun Çorbası

Seasonal Soup

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 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
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

PIZZE
Pizzalar

Margherita — *1550 ₺*

Mozzarella peyniri ve fesleğenli domates sos

Buffalo mozzarella, basil, tomato sauce

Edoardo — *2600 ₺*

Mozzarella peyniri, roka, bresaola, domates ve parmesan gevreği

Buffalo mozzarella, arugula, bresaola, tomato and parmesan flakes

Emrata — *2500 ₺*

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 — *2000 ₺*

Spianata, közlenmiş biber, siyah zeytin, peperoncino

Spianata, roasted peppers, black olives, peperoncino

Verdure — *1650 ₺*

Izgara sebzeler, mozzarella peyniri, domates sos

Grilled vegetables, buffalo mozzarella, tomato sauce

Ai Funghi — *1950 ₺*

Domates sosu, buffalo mozzarella peyniri, porcini, mevsim mantarları

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, porcini, seasonal mushrooms

4 Formaggi — *1700 ₺*

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 — *2100 ₺*

Yarı kapalı pizza; cotto jambon, mantar, roka, mozzarella peyniri, domates sos

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

Max — *2250 ₺*

Domates sosu, buffalo mozzarella peyniri, gorgonzola ve baharatlı Spianata Calabrese

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

Al Salmone Affumicato — *2200 ₺*

Bufalo mozzarella, krema, füme scamorza, füme somon, lime, ızgara kabak, mascarpone

Buffalo mozzarella, cream, smoked scamorza, smoked salmon, lime, grilled zucchini, mascorpone

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 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
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

DOLCI

Tiramisu — 1.400 ₺
Mascarpone kreması, kakao, espresso ve Marsala likörüyle hazırlanan klasik İtalyan tatlısı
Traditional sponge dessert with mascarpone cream, cocoa, espresso, and Marsala liquer

Crema Gratinata — 1.200 ₺
Krem brule, yaban mersini, frambuaz ve çilek
Crème brûlée with berries

Panna Cotta ai Frutti di Bosco — 1.200 ₺
Panna Cotta, vanilya ve orman meyveleri sosu ile
Panna Cotta, with vanilla and red fruit sauce

Profiterole — 1.200 ₺
Vanilyalı dondurma, çikolata sos, karamelize badem
Vanilla ice cream, chocolate sauce, caramelize almond

Focaccia Ligure Alla Nutella — 1.700 ₺
Nutellalı Focaccia, orman meyveleri ve mascarpone peyniri ile
Focaccia with Nutella and mascarpone, topped with seasonal berries

I Gelati *(1 scoop-3 scoops)* — 500/1.400 ₺
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 — 850 ₺
Çikolatalı mus ve çikolata parçalarının buluşması
Chocolate mousse and chocolate chips

Tartufo al Cioccolato — 1.300 ₺
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)* — 900/1.300 ₺

Grappa Mazetti — 1.100 ₺

Villa Massa Limoncello — 900 ₺

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 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

VAKKO
le Specialità

COCKTAIL

Garden Groove — 1.400 ₺
Gin, Orange Liqueur, Sage, Ginger, Cucumber
Cin, Portakal Likörü, Adaçayı, Zencefil, Salatalık

Turkish Delight — 1.400 ₺
Gin, Peach Liqueur, White Peach, Yogurt, Hibiscus, Vanilla
Cin, Şeftali Likörü, Beyaz Şeftali, Yoğurt, Hibisküs, Vanilya

Forest noir — 1.500 ₺
Vodka, Blackberry, Raspberry, Skinos, Kahlua, Milk
Votka, Böğürtlen, Ahududu, Skinos, Kahlúa, Süt

I See Red — 1.400 ₺
Tequila, Orange Liqueur, Passion Fruit, Chili Pepper, Vanilla
Tekila, Portakal Likörü, Çarkıfelek Meyvesi, Acı Biber, Vanilya

Bitter Sour — 1.400 ₺
Aperol, St. Germain, Lemon Juice, Mandarin, Strawberry Cream
Aperol, St. Germain, Limon Suyu, Mandalina, Çilek Kreması

Silk Alchemist — 1.400 ₺
Gin, Cognac, Yuzu, Verjus Blanc, Acacia Honey, Vermouth
Cin, Konyak, Yuzu, Beyaz Verjus, Akasya Balı, Vermut

Siren's Kiss — 1.400 ₺
Gin, passion, aperol
Cin, Çarkıfelek, Aperol

House Of Key — 1.400 ₺
Gin, Orange Liqueur, Sorrel Leaves, Citrus Blend
Cin, Portakal Likörü, Kuzu Kulağı Otu, Narinciye Karışımı

Bergamotta — 1.400 ₺
Whiskey, Orange Zest Jam, Lime Juice, Bergamot Cream,
Viski, Portakal Kabuğu Marmeladı, Lime Suyu, Bergamot Kreması

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 31.08.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 31.08.2026

VAKKO
le Specialità

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 Allkollü 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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 ₺
Umurbey, Sauvignon Blanc, Tekirdag	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 Allkollü 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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 ₺*
Leffe Blonde	*650 ₺*
Corona	*650 ₺*
Efes Pilsen	*650 ₺*

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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

Lot No. 40	1.100 ₺
Jameson	1.100 ₺
Jameson Caskmates	1.100 ₺
Jameson Black Barrel	1.200 ₺
Jim Beam	1.100 ₺
Jim Beam Black	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 ₺
Elijah Craig	1.400 ₺
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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

BEYAZ ŞARAP / WHITE WINE

TÜRKİYE / TURKEY

Chamlıja, Thracian, Chardonnay, Kırklareli, Türkiye	10.000 ₺
Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Sauvignon Blanc, Nevşehir, Türkiye	7.500 ₺
Doluca, Signum, Viognier, Manisa, Türkiye	7.000 ₺
7 Bilgeler, Khilon, Sauvignon Blanc, Denizli, Türkiye	6.700 ₺
7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay, Denizli, Türkiye	6.500 ₺
Chamlıja, Riesling, Kırklareli, Türkiye	7.000 ₺
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 ₺
Doluca, Sarafin, Fume Blanc, Çanakkale, Türkiye	6.400 ₺
Büyülübağ, Sauvignon Blanc, Avşa	6.600 ₺

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 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 ₺
Scapa Glansa	1.400 ₺
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 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 ₺
Donnafugata, La Bella Sedera, Sicily	6.500 ₺
Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia, IGT , Tuscany	10.000 ₺
Donnafugata, Etna Rosso, Sul Vulcano, Sicily	12.000 ₺
Zonin, Amarone della Valpolicella, DOCG, Veneto	9.000 ₺

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 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

VOTKA / VODKA

Absolut Elyx	1.050 ₺
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

Malfy	1.100 ₺
Malfy Limone	1.100 ₺
Malfy Rosa	1.100 ₺
Monkey 47	1.400 ₺
Monkey 47 Barrel Cut	1.400 ₺
Beefeater	1.100 ₺
Beefeater Pink	1.100 ₺
Bombay Sapphire	1.100 ₺
Tanqueray Dry Gin	1.100 ₺
Tanqueray No 10	1.300 ₺
Hendrick's	1.400 ₺
Hendrick's Lunar	1.400 ₺
Gun Powder	1.400 ₺
Roku	1.300 ₺
Seventy One	3.900 ₺
Gardener Gin	1.400 ₺
Gin Mare	1.100 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

TEKİLA / TEQUILA

Avion Silver	1.200 ₺
Avion Reposado	1.400 ₺
Avion Reserva	4.600 ₺
Olmeca Gold	1000 ₺
Olmeca Silver	1000 ₺
Olmeca Altos Plata	1.100 ₺
Olmeca Altos Reposado	1.150 ₺
Oje Tigre Joven	1200 ₺
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 13 Extra	1.400 ₺
Chivas Regal 18 Y.O.	1.800 ₺
Chivas Regal 25 Y.O.	5.000 ₺
Chivas Ultis	3.200 ₺
Chivas Mizunara	1.100 ₺
Royal Salute 21	3.700 ₺
Ballantine's 21	2.200 ₺
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 ₺
J&B	1.200 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026

VAKKO
le Specialità

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 ₺
Kavaklıdere, Pendore, Öküzgözü, Manisa	7.000 ₺
Urla, Tempus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, İzmir	7.750 ₺
Kavaklıdere, Prestige, Kalecik Karası, Ankara	7.000 ₺
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 ₺
Paşaeli, Kaynaklar, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, İzmir	8.500 ₺
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 ₺
Doluca, Kızılcaterzi, Merlot, Tekirdağ	6.500 ₺
Sevilen, Robust, Öküzgözü, Denizli	6.500 ₺
Kayra, Imperial, Boğazkere, Elazığ	17.000 ₺
7Bilgeler, Pythagoras, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, İzmir	7.750 ₺
Porta Caeli, Icon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Çanakkale	14.000 ₺
Sevilen, Vedage 79, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, İzmir	6.500 ₺
LA, Meandros, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marselan, İzmir	7.500 ₺

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 food product, please inform the service team.
Bu menü 19.10.2026 tarihinde güncellenmiştir. / This menu was revised on 19.10.2026