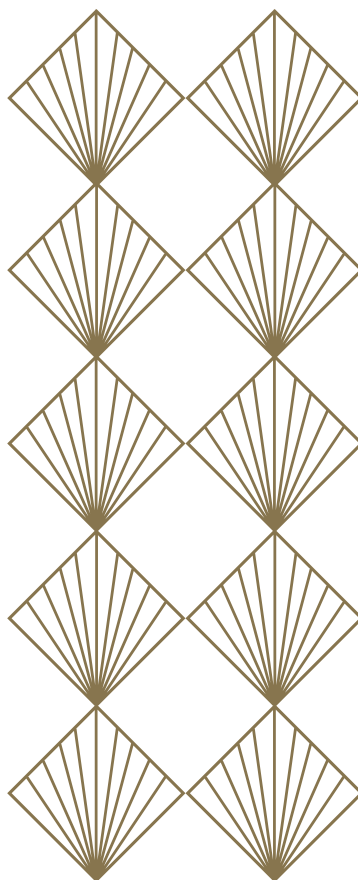


NEMO



## START

**GILLARDEAU OYSTER (S)** 750₺  
(PER PIECE)  
chili melon relish

**CAVIAR (PER GRAM) (D)** 360₺

**EDAMAME (V)** 375₺  
warm tossed served with sea salt

**SPICY EDAMAME (V)** 395₺  
warm tossed served with  
chili garlic and lime

## RAW

**BEEF TARTARE (G, D)** 850₺  
hand-chopped première beef fillet, truffle  
emulsion, brioche toast, fresh black truffle

**SALMON TARTARE (S, G, D)** 850₺  
avocado, salmon, nori cracker, yuzu mayo

**TUNA CEVICHE (S, G)** 950₺  
tuna, nikkei tiger milk, cilantro,  
lime, quinoa crackers

**BEEF CARPACCIO (G, S)** 950₺  
beef fillet carpaccio, oriental tapenade,  
freshly pickled pineapple and cucumber,  
tosazu sauce

**SEABASS CARPACCIO (G, S)** 875₺  
thin sliced seabass, tomato salsa,  
chilli, fresh citron, yuzu soy

## SALAD

**CRISPY DUCK SALAD (G)** 950₺  
crispy confit duck leg, hoisin sesame  
dressing, citrus herbal salad,  
spicy lemon sauce

**AVOCADO SALAD (V, G, D)** 850₺  
avocado, granny smith, pear, turnip,  
sesame roasted sauce

**HEALTHY QUINOA SALAD (V, D)** 850₺  
mixed quinoa, avocado, cherry tomato,  
cucumber, lettuce, spicy pecan nuts

**JAPANESE CAESAR SALAD (D)** 950₺  
baby gem, tofu dressing,  
grana padano, blue flower

## BAŞLANGIÇ

**GILLARDEAU İSTİRİDYESİ (S)**  
(ADET BAŞINA)  
chili - kavun sosu ile

**HAVYAR (GRAM BAŞINA) (D)**

**EDAMAME (V)**  
deniz tuzu ile harmanlanmış sıcak servis

**BAHARATLI EDAMAME (V)**  
sıcak olarak servis edilen, acı biber, sarımsak  
ve lime ile harmanlanmış

## PİŞMEMİŞ YEMEK

**DANA TARTAR (G, D)**  
elle doğranmış birinci sınıf dana bonfile,  
trüf emülsiyonu, briyoş tost, taze siyah trüf

**SOMON TARTAR (S, G, D)**  
avokado, somon, nori kraker, yuzu mayonez

**TON BALIĞI CEVICHE (S, G)**  
ton balığı, nikkei tiger sütü, kişniş, lime, kinoa  
krakeri

**DANA CARPACCIO (G, S)**  
dana bonfile carpaccio, doğu  
tapenade, taze turşu ananas  
ve salatalık, tosazu sos

**LEVREK CARPACCIO (G, S)**  
ince dilimlenmiş levrek, domates salsa,  
acı biber, taze citron, yuzu soya

## SALATA

**ÇITIR ÖRDEK SALATASI (G)**  
kızarmış konfit ördek butu, hoisin  
susam sosu, narenciye otlu salata,  
acı limon sosu

**AVOKADO SALATASI (V, G, D)**  
avokado, granny smith elması, armut,  
susam kavrulmuş sos

**SAĞLIKLI KINOA SALATASI (V, D)**  
karışık kinoa, avokado, çeri domates,  
salatalık, marulları, acılı pekan fındıkları

**JAPON CAESAR SALATASI (D)**  
bebek marul, tofu sosu, grana padano  
parmesan peyniri, mavi çiçek

Minimum spend is applicable | Minimum harcama uygulanmaktadır | Де́йстви́тельная минимальная сумма заказа

(D) Dairy . Süt ürünü - (N) Nuts . Kuruyemiş - (G) Gluten . Gluten . (V) Vegetarian . Vejetaryan - (S) Seafood . Kabuklu Deniz Ürünleri - (A) Alcohol . Alkol  
All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir  
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

## NIGIRI • SASHIMI

### SASHIMI 3 PCS (S)

|         |      |
|---------|------|
| Seabass | 450₺ |
| Tuna    | 595₺ |
| Salmon  | 495₺ |
| Shrimps | 675₺ |
| Unagi   | 675₺ |

### NIGIRI 2 PCS (S)

|         |      |
|---------|------|
| Seabass | 415₺ |
| Tuna    | 535₺ |
| Salmon  | 495₺ |
| Shrimps | 565₺ |
| Unagi   | 565₺ |

### DUO SASHIMI 3 PCS & NIGIRI 2 PCS (S)

|         |       |
|---------|-------|
| Seabass | 795₺  |
| Tuna    | 975₺  |
| Salmon  | 975₺  |
| Shrimps | 1050₺ |
| Unagi   | 1050₺ |

## CLASSIC ROLL

### TUNA MAKI (S)

wasabi scented big eye tuna roll

750₺

### SALMON MAKI (S, D)

salmon roll, avocado, cucumber

750₺

### SPICY TUNA ROLL (S, G, D)

combination of creamy spicy mayonnaise, tuna in uramaki fashion

795₺

### CALIFORNIA ROLL (S, G, D)

crabstick, cucumber, avocado, kewpie mayonnaise, orange Tobiko, lemon zest

795₺

### VEGETARIAN MAKI (V)

cucumber, avocado, asparagus, daikon tsukemono

600₺

## NIGIRI • SASHIMI

### SASHIMI 3 ADET (S)

|              |
|--------------|
| Levrek       |
| Ton balığı   |
| Somon balığı |
| Karides      |
| Yılan balığı |

### NIGIRI 2 ADET (S)

|              |
|--------------|
| Levrek       |
| Ton balığı   |
| Somon balığı |
| Karides      |
| Yılan balığı |

### İKİLİ SASHIMI 3 ADET - NIGIRI 2 ADET (S)

|              |
|--------------|
| Levrek       |
| Ton balığı   |
| Somon balığı |
| Karides      |
| Yılan balığı |

## KLASİK ROLL

### TAZE TON BALIKLI MAKI (S)

ton balığı roll, wasabi

### SALMON MAKI (S, D)

Salmon roll, avocado, salatalık

### ACILI TON BALIĞI ROLL (S, G, D)

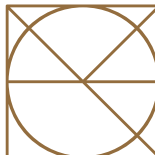
acı krem mayonez, japon soğanı, taze ton balığı uramaki

### CALIFORNIA ROLL (S, G, D)

yengeç çubuğu, salatalık, avokado, kewpie mayonez, portakal tobiko, limon kabuğu

### VEJETERYAN MAKI (V)

salatalık, avokado, kuşkonmaz, daikon tsukemono



Minimum spend is applicable | Minimum harcama uygulanmaktadır | Действующая минимальная сумма заказа

(D) Dairy . Süt ürünü - (N) Nuts . Kuruyemiş - (G) Gluten . Gluten . (V) Vegetarian . Vejetaryan - (S) Seafood . Kabuklu Deniz Ürünleri - (A) Alcohol . Alkol

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

## CHEF'S SIGNATURE

### CHEF'S SIGNATURE (S, D, G)

a premium selection of sashimi and nigiri, specialty rolls selected by our sushi chef and designed to impress you (17 pieces)

1750₺

### ROCK N ROLL (S, D, G)

salmon roll, tuna truffle roll, california roll (24 pieces)

2250₺

## SPECIALTY ROLLS

### PHILADELPHIA ROLL (S, D)

salmon, cheese, cucumber, avocado layered with slice of smoked salmon

795₺

### RED DRAGON ROLL (S, G, D)

beetroot infused sushi rice stuffed with eel, cucumber convoyed with avocado layers

850₺

### EBI TEMPURA (S, G, D)

chefs special tempura rolls, shrimps, avocado, acevichado mayonnaise

950₺

### TUNA TRUFFLE ROLL (S, G)

spicy fatty tuna on prawns tempura roll, black tobiko, creamy mayonnaise

950₺

### ROCKY PUNCH (S, G, D)

chef's special tempura rolls, creamy prawns, yuzu mayonnaise

950₺

### TORNADO SALMON (S, G, D)

warm salmon, avocado maki roll rolled up with crunchy potato, peppery mayonnaise, yakitori sauce

950₺

### LOBSTER ROLL (S, G, D)

fried lobster tempura, cuka wakame topped with piquant salmon, yuzu sauce

1150₺

### BEEF TATAKI (S, G, D)

torched premium beef fillet, avocado, cucumber, glaze sauce, truffle paste, gold leaf

950₺

## ŞEFİN ÖZEL

### ŞEFİN İMZASI (S, D, G)

sashimi ve nigiri, özel rulolar ve suşi kombinasyonu şefimiz tarafından sizi etkilemek için tasarlandı (17 adet)

### ROCK N ROLL (S, D, G)

somon roll, kalifornya roll, trüflü ton balığı roll (24 adet)

## ÖZEL ROLL

### PHILADELPHIA ROLL (S, D)

somon, peynir, salatalık, avokado, dilimlenmiş somon

### YILANBALIĞI ROLL (S, G, D)

pancarlı pilav, yılanbalığı, avocado ve salatalık roll

### EBI TEMPURA (S, G, D)

şefin özel tempura rolü, karides, avokado, acevichado mayonezi

### TON BALIKLI TRÜFLU ROLL (S, G)

karides tempura roll üzerinde baharatlı yağlı ton balığı, kremli mayonez ve siyah tobiko

### TEMPURA KAYA KARİDESİ ROLL (S, G, D)

şefin özeli karides tempura roll, kremalı kaya karidesi topları ve yuzu mayonez

### SOMON TORNADO (S, G, D)

çıtır ince patatese sarılmış somon avokadolu roll, biberli mayonez, yakitori sosu

### İSTAKOZ ROLL (S, G, D)

istakoz tempura, baharatlı somonlu, chuka wakame, yuzu sos

### DANA ETLİ TATAKI ROLL (S, G, D)

alevde pişmiş premium dana bonfile, avokado, salatalık, glaze sos, trüf ezmesi, altın yaprak

Minimum spend is applicable | Minimum harcama uygulanmaktadır | Действующая минимальная сумма заказа

(D) Dairy . Süt ürünü - (N) Nuts . Kuruyemiş - (G) Gluten . Gluten - (V) Vegetarian . Vegetaryan - (S) Seafood . Kabuklu Deniz Ürünleri - (A) Alcohol . Alkol

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

## HOT STARTERS

**CREAMY ROCK PRAWNS (S, D, G)**  
tossed in gochujang chili mayonnaise

975₺

**PRAWN TEMPURA (S, G, D)**  
crispy prawns, grilled pineapple, capsicum  
mix salad, tangy ponzu

975₺

**CRISPY CALAMARI (S, G, D)**  
calamari, fresh jalapeños, fresh wasabi dip

895₺

**POTATO DASHI (G, D)**  
crunchy dashi-floured potato, homemade  
umami ketchup, truffle cream,  
nori sesame salt

575₺

**LEMONGRASS CHICKEN GYOZA (G)**  
japanese-style pan-seared dumpling,  
ponzu

875₺

**SHANGHAI DUCK SPRING ROLL (G, S)**  
with plum coriander sauce

895₺

**PRAWN SHUMAI (G, S)**  
prawns mixture, chupe sauce,  
mix cress

950₺

## SOUP

**ROCKY FISH SOUP (S)**  
shrimp, seabass, salmon, mussels  
served with tomato dashi broth

950₺

## NOODLE & RICE

**GINGER GARLIC CHICKEN (S, G)**  
wok stir-fried vegetables  
with a delectation of udon noodles

1500₺

**MISO SEAFOOD RISOTTO (S, G, D)**  
creamy miso risotto, prawns, sea scallops,  
seabass, bottarga, truffle oil

1800₺

**VEGAN AUBERGINE (V)**  
confit aubergine, yuzu-miso glaze, sesame,  
fresh mixed berries, crispy kataifi

1100₺

**THAI CHICKEN (S, G)**  
marinated and grilled chicken thighs,  
thai fried rice, green coconut curry sauce

1650₺

## ARA SICAK

**KREMALI KAYA KARIDESLERİ (S, D, G)**  
gochujanglı acı mayonez içinde karıştırılmış

**KARIDES TEMPURA (S, G, D)**  
kızarmış karides, ızgara ananas, biberli karışık  
salata, ekşi ponzu sosu

**KIZARMIŞ KALAMAR (S, G, D)**  
kalamar, taze jalapeños, taze wasabi sosu

**PATATES DAŞI (G, D)**  
daşı unlu çıtır patates, ev yapımı umami  
ketçap, trüf kreması,  
nori susam tuzu

**LIMON OTU TAVUK GYOZA (G)**  
japon tarzı tavada kızarmış mantar,  
ponzu sosu

**SHANGHAI USULU ÖRDEK (G, S)**  
erik ve taze kişniş otu sosu

**KARIDES SIUMAI (G, S)**  
karides karışımı, chupe sosu,  
karışık tere otları

## ÇORBA

**BALIK ÇORBASI (S)**  
karides, levrek, somon, midye, domates daşı  
çorbası içinde servis edilir

## ERİŞTE VE PİRİNÇ

**ZENCEFILLI SARIMSAKLI TAVUK (S, G)**  
tavada kızartılmış wok sebzeler  
ve udon eriştesi

**MISO DENİZ MAHSÜLLERİ  
RISOTTO (S, G, D)**  
kremalı miso risotto, karides, deniz tarağı,  
levrek, bottarga, trüf yağı

**VEGAN PATLICAN (V)**  
confit patlıcan, yuzu-miso sosu, susam,  
taze karışık meyveler, çıtır kataifi

**TAYLAND TAVUK (S, G)**  
marine edilmiş ızgara tavuk butları, tayland  
kızartması, yeşil hindistan cevizi köri sosu

Minimum spend is applicable | Minimum harcama uygulanmaktadır | Де́йстви́е минимальная сумма заказа

(D) Dairy . Süt ürünü - (N) Nuts . Kuruyemiş - (G) Gluten . Gluten - (V) Vegetarian . Vegetaryan - (S) Seafood . Kabuklu Deniz Ürünleri - (A) Alcohol . Alkol  
All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir  
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

## MAIN COURSE

|                                                                                                                                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>LOBSTER LINGUINI (S, G, D)</b><br>lobster linguini, cherry tomatoes,<br>tarragon, tomato bisque sauce                                     | <b>6000₺</b>  |
| <b>GRILLED LOBSTER THERMIDOR (S,D)</b><br>mix salad, creamy spinach                                                                          | <b>11000₺</b> |
| <b>WILD SEABASS ANTICUCHOS (S, G)</b><br>grilled seabass skewer, zucchini,<br>daikon, lime, yuzu-miso glaze                                  | <b>1650₺</b>  |
| <b>SALMON (S, D)</b><br>220g pan-seared salmon, citrus beurre<br>blanc, sauce vierge, microgreens                                            | <b>1650₺</b>  |
| <b>GRILLED FILLET MIGNON (D, G)</b><br>220g premium beef fillet,<br>roasted cauliflower purée, sweet potato<br>crisps, chimichurri, beef jus | <b>1750₺</b>  |
| <b>CHARCOAL-GRILLED LAMB RACK (S, G)</b><br>baby eggplant confit nibitashi,<br>grilled granny smith apple, rosemary miso                     | <b>1950₺</b>  |
| <b>BUTTERFLIED GRILLED SEA BASS (S)</b><br>whole fish deboned and charcoal grilled,<br>house salad, anticuchos-miso glaze                    | <b>2950₺</b>  |
| <b>BEEF ANTICUCHOS (D, G)</b><br>220g anticuchera marinated beef, corn salsa,<br>aji amarillo mayo, quinoa pop                               | <b>1750₺</b>  |

## SIDE

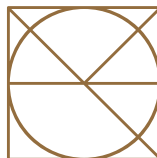
|                                                        |             |
|--------------------------------------------------------|-------------|
| <b>STEAMED GREEN VEGETABLES<br/>WITH SOYA SALT (V)</b> | <b>425₺</b> |
| <b>MASHED POTATO<br/>WITH TRUFFLE OIL (V, D)</b>       | <b>475₺</b> |
| <b>STEAMED BASMATI RICE (V)</b>                        | <b>425₺</b> |
| <b>THAI FRIED RICE (S, D, G)</b>                       | <b>475₺</b> |
| <b>CLASSIC FRENCH FRIES (V)</b>                        | <b>425₺</b> |

## ANA YEMEK

|                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISTAKOZLU LINGUINI (S, G, D)</b><br>istakoz linguini, çeri domates,<br>taze kekik, domates bisque sosu                                      |
| <b>IZGARA ISTAKOZ THERMIDOR (S,D)</b><br>karışık salata, kremalı ıspanak                                                                       |
| <b>YABAN LEVREK ANTICUCHOS (S, G)</b><br>izgara levrek şiş, kabak, daikon, lime,<br>yuzu-miso sosu                                             |
| <b>SOMON (S, D)</b><br>220g tavada kızarmış somon, narenciye<br>beurre blanc, sos vierge, mikro yeşillikler                                    |
| <b>IZGARA FILET MIGNON (D, G)</b><br>220g premium dana bonfile, kavrulmuş<br>karnabahar püresi, tatlı patates cipsi,<br>chimichurri, dana suyu |
| <b>KÖMÜR IZGARASINDA<br/>KUZU PIRIŞTA (S, G)</b><br>baby patlıcan confit nibitashi, izgara granny<br>smith elması, biberiye miso sosu          |
| <b>IZGARA LEVREK (S)</b><br>tam balina fileto, kömür ızgarasında<br>pişirilmiş, ev salatası, anticuchos-miso sosu                              |
| <b>BEEF ANTICUCHOS (D, G)</b><br>220g anticuchera soslu marine dana eti,<br>mısır salsa, aji amarillo mayonez, çtır kinoa                      |

## YAN YEMEKLER

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| <b>BUHARDA YEŞİL SEBZELER<br/>VE SOYA TUZU (V)</b> |
| <b>TRÜF YAĞLI PÜRE<br/>PATATES (V, D)</b>          |
| <b>BUHARDA PIŞIRILMIŞ BASMATI PILAVI (V)</b>       |
| <b>TAYLAND USULÜ KIZARMIŞ<br/>PILAV (S, D, G)</b>  |
| <b>KLASİK PATATES KIZARTMASI (V)</b>               |



Minimum spend is applicable | Minimum harcama uygulanmaktadır | Действующая минимальная сумма заказа

(D) Dairy . Süt ürünü - (N) Nuts . Kuruyemiş - (G) Gluten . Gluten . (V) Vegetarian . Vejetaryan - (S) Seafood . Kabuklu Deniz Ürünleri - (A) Alcohol . Alkol  
All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir  
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir