

Ancient Greeks fell in love with their land, the blue Sea and the warmth of the Sun that provided them with food all year round. To show their gratitude, they developed myths and told stories of a female deity called GAIA, the mother of all life.

Greeks believe that good company makes a meal taste even better. The magic of their cooking combines ingredients, memories, new ideas and the warm feeling of sitting around a table. Sharing food is considered a therapeutic time of day where families can maintain their values and rituals giving them an opportunity to talk and reflect.

---

Antik Yunanlar, bereketli topraklarına, masmavi denizlerine ve yıl boyunca kendilerine tüm cömertliğiyle hayat veren güneşin sıcaklığına derin bir sevgi beslemişlerdir. Bu minnettarlıklarını ifade etmek için, tüm yaşamın anası olarak kabul edilen tanrıça GAIA hakkında efsaneler yaratmış ve kuşaktan kuşağa aktarılan hikâyeler anlatmışlardır.

Yunan kültüründe iyi bir sofranın en önemli unsuru, paylaşılan güzel bir dostluktur. Geleneksel mutfaklarının büyüğü; seçkin malzemelerin, anıların, yeni fikirlerin ve aynı sofa etrafında bir araya gelmenin sıcaklığının eşsiz uyumunda hayat bulur. Yemek deneyimini paylaşmak ise yalnızca bir öğün değil; aile bağlarını güçlendiren, değerlerin ve ritüellerin yaşatıldığı, ruhu besleyen özel bir zaman dilimi olarak kabul edilir.

## SPREADS / MEZELER

**Taramosalata /  
Tarama 22**  
*Smoked cod roe, lemon zest,  
koulouri bread (D)(G)*

**Melitzanosalata /  
Patlıcan Salatası 18**  
*Smoked aubergine,  
tahina, sourdough (N)(V)(G)*

**Tzatziki /  
Kuru Cacık 18**  
*Greek yogurt, garlic, cucumber,  
olive oil, dill, pita (D)(V)(G)*

## CAVIAR SELECTION / HAVYAR ÇEŞİTLERİ

*Blinis, crème fraîche (G)*

**Oscietra Caviar / Oscietra Havyar 460**  
*50gr*

**Beluga Caviar / Beluge Havyar 680**  
*50gr*

## RAW / ÇIĞ

**Sea Bass Ceviche / Levrek Ceviche 42**  
*Yellow chili, coriander, lime, and pear (G)*

**Sea Bream Carpaccio /  
Çipura Carpaccio 68**  
*Whole sea bream served with lemon,  
mandarin and truffle dressing (G)*

**Tuna Tartare / Tuna Tartar 58**  
*Smoked bluefin tuna, toasted bread, taramasalata  
and spring onion (D)(G)*

**Oysters / İstiridyе**  
*Gillardeau n.2 6 pieces 150*  
*Gillardeau n.2 12 pieces 300*

**Caviar Toast / Havyarlı Tost 210**  
*25gr Oscietra caviar, Brioche, mascarpone,  
and smoked tuna (D)(G)*

**Selection of Raw /  
Çiğ Deniz Ürünleri Tabağı 170**  
*Whole sea bream carpaccio, light smoke tuna  
tartare and sea bass ceviche*

## SALADS / SALATALAR

**Greek Salad / Yunan Salatası 48**  
*Mountain tomatoes, barrel aged feta and  
homemade pickled olives (D)(V)*

**Zucchini Salad / Kabak Salatası 40**  
*Mint, pistachio, grapes, and tyrokafteri  
(D)(N)(V)*

**Lobster Salad / İstakoz Salatası 58**  
*Lobster, baby gem, asparagus, red onion and  
light mayo dressing (D)(S)*

**Tomato Salad / Domates Salatası 38**  
*Mountain tomatoes, lemon juice and olive oil (V)*

**Watermelon Salad / Karpuz Salatası 40**  
*Watermelon, feta, almonds,  
basil and mint (D)(N)(V)*

## STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

**Wood Oven Prawns /  
Odun Fırınında Karides 42**  
*Rosemary, harissa, lemon juice, chili and olive oil (S)*

**Fried Calamari / Kızarmış Kalamar 38**  
*Sweet peppers and spiced emulsion (G)*

**Prawns Saganaki / Karides Saganaki 42**  
*Tomato sauce, garlic confit and basil (S)(D)(N)*

**Moussaka / Musakka 39**  
*Aubergine, minced beef and potato bechamel (D)(G)*

**Baked Feta / Fırınlanmış Feta Peyniri 39**  
*Barrel aged feta, baked with honey and nuts  
(D)(G)(N)(V)*

**Pastourma Peinirli / Pastirmali Pide 38**  
*Served with graviera and mushroom (D)(G)(S)*

**Mediterranean Mussels /  
Akdeniz Midyeleri 42**  
*400gr mussels with ouzo, feta and cherry tomatoes  
(S)(D)(A)*

**Scallops in the Charcoal Oven /  
Taş Fırında Deniz Tarağı 48**  
*Taragon, chili, garlic, butter and asparagus (D)(S)*

**Steamed Clams /  
Buharda Pişirilmiş Kum Midyeleri 42**  
*400gr tomato juice, garlic, parsley,  
and white wine (A)(D)*

**Fried Florinis Peppers /  
Kızarmış Florina Biberleri 30**  
*Grated tomato and tyrokafteri*

*Honouring the Mediterranean way of gathering, our dishes are thoughtfully prepared in generous portions,  
inviting guests to share, explore, and enjoy together.*

D - Dairy, G - Gluten, N - Nuts, S - Shellfish, V - Vegetarian, A - Alcohol  
All our prices are in Euro, inclusive of VAT. All prices will be converted to Turkish Lira based  
on the Central Bank daily exchange rate plus a 2% margin.

## FROM THE SEA / DENİZ ÜRÜNLERİ

*Our Chefs will recommend the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish. Our selection of whole fish are sold by the kilo at market price.*

*Şeflerimiz, her balığın kendine has dokusunu ve lezzetini en iyi şekilde yansıtacak pişirme tekniğini özenle tavsiye etmektedir. Bütün balıklarımız kilogram üzerinden, günlük piyasa fiyatı esas alınarak sunulmaktadır.*

### Raw

*Fish of your choice thinly sliced*

### Grilled

*Simply grilled in the charcoal oven with lemon oil*

### Salt Crust

*Steamed in salt crust with sage and orange zest (G)*

### Harissa Style

*Rosemary, garlic, chili, olive oil and lemon juice*

## MAINS / ANA YEMEKLER

### Lobster Pasta / Istakozlu Makarna 125

*Half a lobster, linguini with cherry tomato sauce (D)(G)(S)*

### Orzo King Crab /

### Kral Yengeçli Orzo 320

*400gr King crab, Kritharaki pasta with tomato sauce (D)(G)(S)*

### Black Truffle Pasta /

### Siyah Trüflü Makarna 80

*Rigatoni pasta with cream sauce and summer truffle (D)(G)(V)*

### Grilled Chicken, Oregano, Mama Pickled

### Zeytinyağı ve Kekikli Tavuk Izgara 70

*Simple grilled, olive oil, lemon juice and oregano*

### Slow Cooked Lamb Neck /

### Kuzu Gerdan 180

*1.5kg with potato, artichoke and basmati rice*

### Grilled Australian Striploin /

### Izgara Avustralya Striploin 160

*350gr, grilled in charcoal oven, served with condiments (D)(N)*

### Australian Rib Eye on the Bone-Antrikot /

### Kemikli Avustralya Antrikotu 340

*650gr grilled on charcoal oven served with garlic potato and toursi (D)(N)*

### Lamb Cutlets / Kuzu Pırzola 115

*350g grilled in charcoal oven, served with pita and tzatziki (D)(G)(N)*

## SIDES / GARNİTÜRLER

### French Fries / Patates Kızartması 18

*Homemade fries with oregano (V)*

### Grilled Potatoes /

### Izgara Patates 16

*Olive oil, salt and black pepper (D)(V)*

### Basmati Rice / Basmati Pilavı 15

*Sumac and garlic butter (D)*

### Mix Green Salad /

### Karışık Yeşil Salata 32

*Seasonal greens, tomato, cucumber and pickled chilli*

*Akdeniz'in sofrası kültürüne saygı duyarak, yemeklerimizi özenle ve cömert porsiyonlarda hazırlıyoruz; böylece misafirlerimizi paylaşmaya, keşfetmeye ve birlikte keyif almaya davet ediyoruz.*

D - Süt Ürünleri İçerir , G - Glüten, N - Kabuklu Yemiş İçerir, S - Kabuklu Deniz Ürünleri, V - Vejetaryen, A - Alkol İçerir  
Tüm fiyatlarımız Euro cinsinden olup KDV dâhildir. Hesaplamalarda, Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın günlük döviz alış kuru esas alınacak ve bu kura %2 hizmet marjı eklenerek Türk Lirası karşılığı tahsil edilecektir.

G A I A  
~