

к

The story

Founded in 2001, Hakkasan celebrates Cantonese cuisine using traditional techniques and the finest ingredients with a contemporary flair.

Each kitchen is led by a talented chef whose passion lies in creating uniquely rooted yet modern dishes found only at Hakkasan.

With international outposts in some of the world's most vibrant cities, Hakkasan's menu is a culinary balance of signature dishes featured in the restaurants globally.

Enjoy the world of Hakkasan in every detail. From the scents and the sounds to the last artful bite, the team carefully and meticulously craft a truly immersive journey.

Hikaye

2001 yılında kurulan Hakkasan, geleneksel yemek pişirme tekniklerini ve en kaliteli ürünleri kullanarak Kanton mutfağını en iyi şekilde temsil eder.

Her Hakkasan mutfağı yalnızca Hakkasan'da bulunabilecek köklü fakat modern yemekleri yaratmak için tutkulu ve yetenekli şefler tarafından yönetilir.

Dünyanın en hareketli şehirlerinde restoranları bulunan Hakkasan'ın menüsü imza yemekleriyle mutfak dengesini mükemmel bir şekilde yansıtmaktadır.

Ekibimizin özenli yaklaşımları ile çıktığımız lezzet yolculuğunun her anında Hakkasan dünyasının tüm ayrıntılarını keşfedin.

The prices are exclusive of 8% service charge.

Prices on the menu are displayed in Euros for cash payments only.

For guests who prefer to pay by credit card, payments can only be taken in Turkish Liras. Hotel Exchange rates will be determined on the same day by Mandarin Oriental Bodrum

Belirtilen fiyatlar
KDV dahil, %8 servis bedeli hariçtir.

Yalnızca nakit ödemelerde EUR ile ödeme alınabiliyor olup, kredi kartı ödemelerinde Mandarin Oriental Bodrum tarafından belirlenen kur geçerlidir.

✳ Signature | İmza yemek

v Vegetarian | Vejetaryen

vg Vegan

g Made with ingredients not containing gluten |
Gluten içermeyen malzemelerle üretilmiştir

alc alcohol cannot be removed |
alkol kaldırılamaz

We ask our guests with allergies or intolerances to make a member of the team aware, before placing an order for food or beverages.

For any of our guests with severe allergies or intolerances, please be aware that although all due care is taken to prevent cross-contamination there is a risk that allergen ingredients may be present.

Please note, any bespoke orders requested cannot be guaranteed as entirely allergen free and will be consumed at your own risk.

Alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimizden yiyecek veya içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerimizden birini bilgilendirmelerini rica ederiz.

Ciddi alerjisi ve intoleransı olan misafirlerimize çapraz bulaşmayı önlemek adına mutfağımızda her ne kadar gerekli özen gösterilmiş olsa da alerjen bileşenlerinin mevcut olma riski bulunduğunu hatırlatmak isteriz.

Talep edilen özel siparişlerin tamamen alerjen içermediğinin garanti edilemeyeceğini ve riski size ait olmak üzere tüketileceğini lütfen unutmayınız.

Pearl | İnci

A natural stone associated with wisdom as well as hidden talent and beauty.

Bilgelik, saklı yetenekler ve güzellikle eşleşen doğal bir taş

EUR 218 per person | EUR 218 kişi başı

available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için dizayn edilmiştir.

Small eat

Peking duck with caviar ✨
duck, pancakes, caviar,
baby cucumber and spring onion

Supreme dim sum

lobster and asparagus har gau
scallop and chicken shui mai with tobico caviar
royal king crab and chive dumpling

Main

Stir-fry black pepper rib eye beef
with merlot ^{alc} ✨

Roasted silver cod ✨
Champagne and honey

Wok-fried tiger prawn ✨
cashew nut, chili, garlic

Second course of Peking duck
choice of ginger and spring onion or black bean sauce

Side

Stir-fry wild mushroom and sugar snap ^{vg}

Fried trio organic wild rice ^{vg}
asparagus, sweetcorn, pumpkin, spring onion

Dessert

Chef's selection

Başlangıç

Pekin ördeği havyar ile ✨
ördek, pankek, havyar,
salatalık ve taze soğan

Supreme dim sum

ıstakoz ve kuşkonmaz har gau
tobiko havyarlı, deniz tarağı ve tavuk sui mai
kral yengeç ve frenk soğanlı mantı

Ana yemek

Wok'ta sotelenmiş karabiberli dana antrikot
merlot ile ^{alc} ✨

Fırınlanmış gümüş morina balığı ✨
Şampanya ve bal

Wokta kızarmış kaplan karides ✨
kaju, kırmızı biber, sarımsak

Pekin Ördeği ana yemek servisi
zencefil, taze soğan veya siyah fasulye sosu seçeneği ile

Yan yemek

Sotelenmiş yaban mantarı ve şeker fasulyesi ^{vg}

Üçlü organik pirinç pilavı ^{vg}
kuşkonmaz, tatlı mısır, balkabağı, taze soğan

Tatlı

Şefin seçimi

Shou

The mythical bird is a symbol of the sun, a bearer of good fortune and longevity.
Çin geleneklerine göre uzun yaşamı ve uyumu ifade eden beş "Mutluluk"tan biri

EUR 98 per person | EUR 98 kişi başı
available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için dizayn edilmiştir.

Small eat

Salt and pepper squid

Pan fried Shanghai dumpling
prawn, chicken, carrot, mushroom

Başlangıç

Tuzlu ve acı biberli kalamar

Tavada kızartılmış Şanghay mantısı
karides, tavuk, havuç, mantar

Main

Sweet and sour chicken
pineapple, pomegranate

Spicy prawn ^g ✪
curry, almond

Ana yemek

Tatlı ve ekşi soslu tavuk
ananas, nar taneleri

Baharatlı karides ^g ✪
köri, badem

Side

Stir-fry baby broccoli and preserved olive ^{vg}
crispy seaweed, pine nut

Steamed jasmine rice ^{vg g}

Yan yemek

Wok'ta sotelenmiş brokoli ^{vg}
çtır deniz yosunu ve çam fıstığı ile^g

Buharda pişmiş Yasemin pilavı ^{vg g}

Dessert

Chef's selection

Tatlı

Şefin seçimi

	EUR	
Hakkasan signature Peking duck ✨	188	Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✨
Peking duck with Beluga caviar whole duck, pancakes, 50g of caviar, baby cucumber and spring onion second course, choice of black bean sauce or ginger and spring onion	438	Pekin ördeği Beluga havyarı ile bütün ördek, pankek, 50gr Beluga havyarı, salatalık ve taze soğan ana yemek için sos seçimi; siyah fasulye sosu veya zencefil ve taze soğan

Soup
Çorba

Hot and sour soup chicken, shiitake mushroom, tofu	24	Acılı ve ekşili çorba tavuk, şitaki mantarı, tofu
Royal sweetcorn soup king crab, sweetcorn	26	Tatlı mısır çorbası kral yengeç, tatlı mısır

Dim sum

Supreme dim sum lobster and asparagus har gau scallop and chicken shui mai with tobiko caviar royal king crab and chive dumpling	52	Supreme dim sum ıstakoz ve kuşkonmaz har gau tobiko havyarlı, deniz tarağı ve tavuk sui mai kral yengeç ve frenk soğanlı mantı
Classic baked dim sum roasted duck and pumpkin wild mushroom puff black pepper beef and mushroom	44	Klasik kızarmış dim sum balkabaklı ördek yaban mantarlı puff karabiberli et ve mantar
Vegan dim sum ^{vg} golden squash crystal dumpling black pepper and sweet potato black truffle tofu cheung fun	36	Vegan dim sum ^{vg} altın kabaklı kristal mantı karabiber ve tatlı patates siyah trüf tofu cheung fun

Salad
Salata

Crispy duck salad ✨ grapefruit, pine nut, shallot	58	Çıtır ördek salatası ✨ greycfurt, çam fıstığı, arpacık soğanı
Crispy bean curd salad ^{vg} tomato, olive, mango, onion, yuzu plum dressing	42	Çıtır tofulu, karışık yeşil salata ^{vg} domates, zeytin, mango, soğan, yuzu erik sos

		EUR	
Small eat Başlangıç	Salt and pepper squid	38	Tuzlu ve acı biberli kalamar
	Pan fried Shanghai dumpling prawn, chicken, carrot, mushroom	28	Tavada kızartılmış Şanghay mantısı karides, tavuk, havuç, mantar
	Morel mushroom and vegetable spring roll ^v celery, black fungus, sesame	24	Morel mantarlı ve sebzeli Çin böreği ^v kereviz, kara mantar, susam
	Wasabi prawn mango, tobico caviar	44	Wasabi karides mango, tobico havyanı
Fish Balık	Grilled Chilean seabass in honey ✨	96	Ballı ızgara Şili levreği ✨
	Roasted silver cod ✨ Champagne and honey	88	Fırınlanmış gümüş morina balığı ✨ Şampanya ve bal
	Traditional steamed sea bream asparagus, oyster mushroom	58	Geleneksel buğulanmış çipura kuşkonmaz, istiridye mantarı
Seafood Deniz ürünü	Crispy whole lobster oatmeal	198	Çıtır ıstakoz yulaf gevreği
	Stir-fry spicy octopus aubergine, lime	68	Sotelenmiş baharatlı ahtapot patlıcan, misket limonu
	Spicy prawn ^g ✨ curry, almond	58	Baharatlı karides ^g ✨ köri, badem
	Wok-fried tiger prawn ✨ cashew nut, chili, garlic	58	Wokta kızarmış kaplan karides ✨ kaju, kırmızı biber, sarımsak

		EUR	
Poultry Kümes hayvanları	Sweet and sour chicken pineapple, pomegranate	48	Tatlı ve ekşi soslu tavuk ananas, nar taneleri
	Roasted chicken in satay sauce	58	Satay soslu kızarmış tavuk
	Black truffle roasted duck tea tree mushroom	88	Siyah türüf mantarlı çıtır ördek çay ağacı mantarı
Meat Et	Stir-fry black pepper rib eye beef with merlot ^{alc} ✪	64	Wok'ta sotelenmiş karabiberli dana antrikot merlot ile ^{alc} ✪
	Grilled Mongolian lamb chop	68	Moğol usulü kuzu pırzola
Tofu & Vegetable Tofu ve Sebze	Tofu aubergine claypot blackbean sauce, shiitake mushroom	42	Tofu patlıcan güveç Siyah fasulye sosu, şitaki mantarı
	Stir-fry mushroom and sugar snap ^{vg}	24	Sotelenmiş yaban mantarı ve şeker fasulyesi ^{vg}
	Stir-fry baby broccoli and preserved olive ^{vg} crispy seaweed, pine nut	26	Wok'ta sotelenmiş brokoli ^{vg} çıtır deniz yosunu ve çam fıstığı ile
	Shanghai pak choi choice of oyster sauce, ginger or garlic	24	Şanghay pak choi sos seçimi; istiridye sosu, zencefil veya sarımsak
Noodle and Rice Noodle ve pilav	Hakka noodle ^{vg} ✪ shiitake mushroom, bean sprout	28	Hakka noodle ^{vg} ✪ şitaki mantarı, fasulye filizi
	Fried trio organic wild rice ^{vg} asparagus, sweetcorn, pumpkin, spring onion	22	Üçlü organik pirinç pilavı ^{vg} kuşkonmaz, tatlı mısır, balkabağı, taze soğan
	Singapore vermicelli prawn, squid, curry, egg	32	Singapur usulü vermicelli yumurta, karides, ahtapot
	Spring onion and egg fried rice ^v	18	Taze soğanlı ve yumurtalı pilav ^v
	Steamed jasmine rice ^{vg g}	11	Buharda pişmiş yasemin pilavı ^{vg g}

