

olea

B O S P H O R U S

ANTIPASTI

Asparagi Verdi

Fırınlanmış kuşkonmaz, göz yumurta, parmesan peyniri krema

Tartar di Manzo

İnce el kıyımı çiğ bonfile, kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal, Worcestershire sos, patates kızartması

Carpaccio di Polipo

Ahtapot "carpaccio", maydanoz salsa, çeri domates, roka zeytinyağı, parmesan peyniri, kruton

Carpaccio di Manzo

İnce dilimlenmiş marine dana fileto, roka, parmesan peyniri, balsamik ve "tonnato" sos

Tonno Scottato

Mühürlenmiş ton balığı, çarkifelek meyveli 'chimichurri', taze baharatlar

Fritto di Calamari e Gamberi

Kızartılmış kalamar ve karides, çıtır sebzeler, acılı mayonez

Polipo alla Siciliana

Sicilya usulü ızgara ahtapot, çeri domates, kapari, siyah zeytin, fesleğen, 'bisque' sos

Fiori di Zucchine Ripieni

Ricotta peyniri ve fesleğen ile doldurulmuş kabak çiçeği, domates kuli ve parmesan peyniri

Zucchine Fritte

Kabak kızartma, ricotta peynirli yoğurt sos

Bresaola

Bresaola, parmesan peyniri, roka, balsamik sos

Bruschetta

Fırınlanmış "focaccia" ekmeği, domates, pesto sos, stracciatella peyniri, mevsim yeşillikleri

Piatto di Formaggi

Kontinental ve yerli peynir tabağı

Piatto di Salumi

Bresaola, füme et, karabiberli sucuk, füme kuzu cotto

Asparagi Verdi

Roasted asparagus, fried egg, parmesan cheese cream

Tartar di Manzo

Steak tartare; finely hand chopped raw beef fillet, shallots, capers, parsley, mustard, Worcestershire sauce W/french fries

Carpaccio di Polipo

Octopus carpaccio W/parsley salsa, olive oil, cherry tomatoes, rockets, parmesan cheese, croutons

Carpaccio di Manzo

Thin slices of marinated beef fillet, rocket, parmesan cheese W/balsamic and tonnato sauce

Tonno Scottato

Seared tuna fish, passion fruit chimichurri, fresh herbs

Fritto di Calamari e Gamberi

Deep-fried calamari and prawns W/crispy vegetable strings, spicy mayo

Polipo alla Siciliana

Sicilian style grilled octopus, cherry tomatoes, capers, black olives, basil, bisque sauce

Fiori di Zucchine Ripieni

Ricotta and basil stuffed zucchini flowers W/tomato coulis and parmesan cheese

Zucchine Fritte

Deep-fried zucchini W/ricotta cheese and yoghurt sauce

Bresaola

Bresaola, parmesan cheese, rockets, balsamic sauce

Bruschetta

Roasted focaccia bread topped with tomatoes, pesto sauce, stracciatella cheese, green salad leaves

Piatto di Formaggi

Continental and local cheese platter

Piatto di Salumi

Bresaola, smoked beef, pepper salami, smoked lamb cotto

MINESTRE E ZUPPE + SALAD

Minestra di Verdure 🍷🍴🍴🍴🍴🍴
Mevsim sebzeleri çorbası,
ev yapımı sarımsaklı ekmek

Minestra di Verdure
Seasonal vegetable soup
W/home-made garlic bread

Burrata e Pomodorini 🍷🍴🍴🍴
Burrata peyniri,
pesto soslu renkli çeri domates, mevsim yeşillikleri
ve taze fesleğen

Burrata e Pomodorini
Burrata W/cherry
tomatoes, pesto sauce, green salad leaves
and fresh basil

Insalata di Rucola 🍷🍴🍴
Roka ve parmesan peyniri,
yarı kurutulmuş çeri domates ve
balsamik sos

Insalata di Rucola
Rucola and parmesan cheese
W/semi-dried cherry tomatoes
and balsamic dressing

Insalata Cesare 🍷🍴🍴🍴🍴
Yedikule marul, taze parmesan peyniri, sarımsak,
sarımsaklı kruton ve ançüez

Insalata Cesare
Petite romaine, fresh parmesan cheese,
garlic croutons and anchovies

Tavuklu 🍷🍴🍴🍴🍴
Karidesli 🍷🍴🍴🍴🍴

W/chicken
W/prawns

Insalata Verde 🍷🍴🍴🍴
Roka, yedikule marul, nane, dereotu, maydanoz ve
zeytinyağı - limon sos

Insalata Verde
Arugula, lettuce, mint, dill W/parsley
olive oil and lemon dressing

Avokadolu 🍷🍴🍴🍴
Füme Somonlu 🍷🍴🍴🍴

W/avocado
W/smoked salmon

Insalata di Finocchi e Arance 🍷🍴🍴🍴🍴
Yedikule marul, çıtır rezene, yeşil elma, taze portakal,
taze otlar, salatalık, turp, file badem,
hardallı limon sos

Insalata di Finocchi e Arance
Lettuce, crispy fennel, green apple, fresh orange,
fresh herbs, cucumber, radish W/mustard
lemon sauce, fillet almonds

Insalata di Cuori di Carciofi 🍷🍴🍴🍴
Taze enginar kalbi, bezelye, yedikule marul,
salatalık, turp, portakal, limon vinegret sos

Insalata di Cuori di Carciofi
Fresh artichoke hearts, green peas, baby lettuce,
cucumber, radish, orange, lemon vinaigrette

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
250 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 27.06.2024*

PIZZE

Margherita

Mozzarella peyniri, domates sos,
taze fesleğen

Burrata

Burrata peyniri, konfi domates, sarımsak,
roka, kekik

Funghi di Stagione “Trifolati”

Mozzarella peyniri, domates sos,
mevsim mantarları, fırın sarımsak

Bistecca

Mozzarella peyniri, domates sos,
roka, ince dilimlenmiş dana fileto

Quattro Formaggi

Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve
scamorza peyniri

Salame Piccante

Mozzarella peyniri, domates sos,
baharatlı dana pepperoni, şili biber

Tartufata

Mozzarella peyniri, stracciatella peyniri,
roka ve siyah trüf mantarı

Cotto di Manzo

Mozzarella peyniri, domates sos, kuzu cotto, fesleğen

Scampi

Mozzarella peyniri, domates sos, istakoz,
fırınlanmış dolmalık biber, taze fesleğen

Pizza Senza Glutine

Glutensiz pizza; mozzarella peyniri, mantar,
kırmızı kapy biber, fesleğen

Izgara tavuklu

Füme somonlu

Margherita

Mozzarella cheese, tomato sauce,
fresh basil

Burrata

Burrata cheese, confit tomatoes, garlic,
rockets, thyme

Funghi di Stagione “Trifolati”

Mozzarella cheese, tomato sauce,
seasonal mushrooms, roasted garlic

Bistecca

Mozzarella cheese, tomato sauce, rocket,
thin slices of beef fillet

Quattro Formaggi

Gorgonzola, mozzarella, parmesan
and scamorza cheese

Salame Piccante

Mozzarella cheese, tomato sauce,
spicy veal pepperoni, chili peppers

Tartufata

Mozzarella cheese, stracciatella cheese,
rocket, black truffle

Cotto di Manzo

Mozzarella cheese, tomato sauce, veal cotto, basil

Scampi

Mozzarella cheese, tomato sauce,
lobster, roasted bell peppers, fresh basil

Pizza Senza Glutine

Gluten-free pizza with mozzarella cheese,
mushrooms, red bell peppers, basil

W/grilled chicken

W/smoked salmon

PASTA + RISOTTO

Tagliolini agli Asparagi

Kuşkonmazlı tagliolini, karamelize soğan ve kremalı sos, parmesan peyniri

Tagliolini agli Asparagi

Tagliolini with asparagus, caramelized onion cream, parmesan cheese

Spaghettoni Calamari e Gamberi

Spaghettoni, kırmızı karides ve kalamar yahni

Spaghettoni Calamari e Gamberi

Spaghettoni with red prawns and calamari ragout

Penne Arrabbiata

Penne, acılı domates sos, taze fesleğen ve parmesan peyniri

Penne Arrabbiata

Penne tossed with spicy tomato sauce, fresh basil and parmesan cheese

Ravioli di Melanzane

Ricotta peyniri ve füme patlıcan dolgulu ravioli, domates sos ve parmesan peyniri krema

Ravioli di Melanzane

Ricotta cheese and smoked eggplant stuffed ravioli, tomato sauce and parmesan cheese cream

Tagliolini al Tartufo

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, pecorino peyniri

Tagliolini al Tartufo

Homemade tagliolini with fresh black truffles, truffle cream and pecorino cheese

Spaghetti Bolognese

Spaghetti, satır dana eti bolonez sos

Spaghetti Bolognese

Spaghetti tossed with chopped beef ragout bolognese

Spaghetti all'Aragosta

Spaghetti, domates ve "bisque" soslu istakoz yahni (iki kişilik)

Spaghetti all'Aragosta

Spaghetti W/lobster ragout with tomato and bisque sauce (for two persons)

Spaghetti al Caviale Beluga

Beyaz soslu spaghetti, frenk soğanı ve 10gr Beluga Havyar +10 gr Beluga Havyar

Spaghetti al Caviale Beluga

Spaghetti with white sauce, chives and 10gr Beluga Caviar +10 gr Beluga Caviar

Risotto ai Carciofi e Gamberi

Karides ve enginarlı risotto, "bisque" sos

Risotto ai Carciofi e Gamberi

Prawns and artichoke risotto, bisque sauce

Risotto Zafferano e Porcini

Safranlı risotto, porcini mantarı ve parmesan peyniri

Risotto Zafferano e Porcini

Saffron risotto W/porcini mushrooms and parmesan cheese

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
250 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 27.06.2024

CARNE + PESCE

Filetto di Manzo alla Griglia

Izgara dana bonfile, mantar, krema sos, mevsim sebzeleri ve ev yapımı fırınlanmış patates

Filetto di Manzo al Parmigiano

Izgara dana bonfile, domates sos, parmesan peyniri ve domatesli spaghetti

Lombo d'Agnello

Mühürleşmiş kuzu sırtı fileto, bezelye püresi, taze otlu 'demi-glace' sos

Polletto al Limone e Rosmarino

Serbest gezen piliç, limon ve biberiye sos, tereyağlı sebzeler

Branzino alla Griglia

Izgara levrek, Ege otları, kapari limon sos

Trancio di Salmone e Verdure

Tava ve glaze tereyağlı somon fileto, balzamik glaze sos, sotelenmiş mevsim sebzeleri ve sarımsak

Gamberoni alla Griglia

Jumbo karides, mevsim sebzeleri, 'bisque'

Surf and Turf

Mantar sos yatağında izgara dana fileto, fırınlanmış istakoz kuyruğu, fırınlanmış patates ve mevsim sebzeleri

Filetto di Manzo alla Griglia

Grilled beef fillet W/mushrooms, cream sauce, seasonal vegetables, homemade roasted potatoes

Filetto di Manzo al Parmigiano

Grilled beef fillet, tomato sauce, parmesan cheese W/spaghetti al pomodoro

Lombo d'Agnello

Pan seared lamb loin, green pea puree, fresh herbs, demi-glace

Polletto al Limone e Rosmarino

Free ranch baby chicken in lemon and rosemary sauce W/buttered vegetables

Branzino alla Griglia

Grilled seabass, Aegean herbs, lemon caper sos

Trancio di Salmone e Verdure

Broiled and glazed salmon fillet in balsamic glaze W/sautéed seasonal vegetables and garlic

Gamberoni alla Griglia

Grilled jumbo shrimps W/ seasonal vegetables, bisque

Surf and Turf

Grilled beef fillet on mushroom sauce W/oven roasted lobster tail, roasted potatoes and seasonal vegetables

PIATTI FORTI

Filetto Sanato di Manzo (4/6 kişilik)

Fırınlanmış bütün dana bonfile, karabiber sos, tereyağlı mevsim sebzeleri ve fırınlanmış patates

6400/9500 ₺

Filetto Sanato di Manzo (4/6 persons)

Oven-roasted whole beef fillet W/ground black pepper sauce, buttered seasonal vegetables and roasted potatoes

Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 kişilik)

Ev yapımı tagliolini makarna, taze siyah trüf mantarı, trüf kreması, pecorino peyniri

5800/8700 ₺

Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 persons)

Homemade tagliolini W/fresh black truffles, truffle cream and pecorino cheese

 Alkol Alcohol  Balık Fish  Kabuklular Crustaceans  Fındık Nuts  Gluten Gluten  Hardal Mustard  Kereviz Celery  Soya Soy  Susam Sesame  Süt Ürünleri Dairy  Yumurta Egg  Sülfat Sulphite  Yumuşakçalar Molluscs  Bal Honey  Mantar Mushroom  Vejetaryen Vegetarian  Vegan  Sürdürülebilir Kaynaklı Sustainably Sourced

FROM MANDARIN ORIENTAL BODRUM

Spezzatino di Mare

Bebek kalamar, karides, ahtapot, çeri domates, şili biber 'bisque', kızarmış ekmeK

Sorbetto al Mandarino

Mandalinalı sorbet

Spezzatino di Mare

Baby squid, shrimps, octopus, cherry tomatoes, chilli peppers bisque W/toasted bread

Sorbetto al Mandarino

Mandarin sorbet

HEALTHY OPTIONS

Minestra di Verdure

Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı sarımsaklı ekmeK

Ciambotta

Fırınlanmış kabak, patlıcan, domates, domates sos ve taze baharatlar

Salmone Affumicato

Füme somon, avokado, maydanoz salsa, karpuz, kapari, salatalık, turp, tahıllı ekmeK kırı, yağ-limon sos

Penne Arrabbiata Senza Glutine

Glütensiz penne, acılı domates sos, taze fesleğen

Penne alle Verdure

Tam buğday penne, mevsim sebzeleri, domates sos

Pizza Senza Glutine

Glütensiz pizza; mozzarella peyniri, mantar, kırmızı kapy biber, fesleğen

Izgara tavuklu

Füme somonlu

Pollo al Limone

'Sous vide' tavuk, tane hardal, taze baharatlar, maş fasulye salatası, çeri domates, renkli biberler, taze yeşillikler

Salmone al Vapore di Agrumi

Narenciye buharında pişirilmiş somon, mevsim sebzeleri, fırınlanmış patates püresi, narenciye sos

Minestra di Verdure

Seasonal vegetable soup W/home-made garlic bread

Ciambotta

Oven baked zucchini, eggplant, tomatoes, tomato sauce and fresh herbs

Salmone Affumicato

Smoked salmon, avocado, parsley salsa, watermelon, capers, cucumber, beetroot, whole wheat crostini, oil-lemon sauce

Penne Arrabbiata Senza Glutine

Gluten-free penne, spicy tomato sauce, fresh basil

Penne alle Verdure

Whole-grain penne, seasonal vegetables, tomato sauce

Pizza Senza Glutine

Gluten-free pizza with mozzarella cheese, mushrooms, red bell peppers, basil

W/grilled chicken

W/smoked salmon

Pollo al Limone

Sous vide chicken, mustard, fresh herbs, mung beans, cherry tomatoes, bell peppers, mixed greens

Salmone al Vapore di Agrumi

Citrus steamed salmon, seasonal vegetables, baked potato puree, citrus sauce

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.

Kişi başı 250 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.

Bu menü 27.06.2024 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.


A 10% discretionary service charge will be added to your bill.







250 TL per person cover charge will be added to your bill.





If you are allergic to any food product, please inform the service team.


This menu was revised on 27.06.2024







DOLCI

Tiramisu con Amaretto      
Çikolata küresi içinde mascarpone peyniri, kahve,
Amaretto, kurabiye parçaları, kahve havyarı

Bigiole al Cioccolato      
Vanilya ve badem dolgulu profiterol,
sıcak çikolata sos

Torta di Mascarpone e Frutti di Bosco    
Mascarpone peynirli cheesecake,
vanilyalı dondurma ve taze orman meyveleri


Crema Bruciata e Fragole     
"Crème Brûlée", taze çilekler ve
mandalina sorbe

Vulcano di Castagne      
Sıcak çikolata ve kestane suffle,
vanilyalı dondurma, böğürtlen

Torta Vegana ai Lamponi  
Vegan 'cheesecake', frambuaz sos, taze orman meyveleri

Selezione di Gelati   
Dondurma çeşitleri-üç top

Selezione di Sorbetti 
Sorbe çeşitleri

Piatto di Frutta 
Meyve tabağı

Tiramisu con Amaretto
Mascarpone cheese, coffee, Amaretto,
cookie crumbles in chocolate sphere W/coffee caviar

Bigiole al Cioccolato
Profiteroles stuffed with almond and vanilla
W/hot chocolate sauce

Torta di Mascarpone e Frutti di Bosco
Mascarpone cheesecake,
vanilla ice cream and fresh berries

Crema Bruciata e Fragole
"Crème Brûlée"
W/fresh strawberries and mandarin sorbet

Vulcano di Castagne
Warm chocolate and chestnut soufflé
W/vanilla ice cream, blackberries

Torta Vegana ai Lamponi
Vegan cheesecake, raspberry sauce, fresh berries

Selezione di Gelati
Ice cream selection-three scoops

Selezione di Sorbetti
Sorbet selection

Piatto di Frutta
Seasonal fruit platter