

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 çıktığınız lezzet yolculuğunun her anında Hakkasan dünyasının tüm ayrıntılarını keşfedin.

All prices are in TL and include VAT.
A 10% discretionary service charge
will be added to your check

Yukarıda belirtilen fiyatlar TRY olup
KDV dahildir. %10 servis bedeli
ayrıca belirtilmeksizin hesabınıza
eklenecektir.

✱ Signature

v Vegetarian

vg Vegan

g Made with ingredients not
containing gluten

alc alcohol cannot be removed

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 misafirlerimizin yiyecek veya
içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerinden birine bilgi
vermelerini rica ederiz.

Şiddetli alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimiz için, çapraz
bulaşmayı önlemek için tüm gerekli özen gösterilmiş olsa da,
alerjen bileşenlerin mevcut olma riski bulunduğunu lütfen
unutmayın.

Lütfen, talep edilen herhangi bir ısmarlama siparişin
tamamen alerjen içermediği garanti edilemeyeceğini ve riski
size ait olmak üzere tüketileceğini unutmayın.

Pearl | İnci

A natural stone associated with wisdom as well as hidden talent and beauty.
Bilgelik, saklı yetenekler ve güzellikle eşleşen doğal bir taş.

5,288 per person | kişi başı

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

Small eats

Hakkasan signature Peking duck with caviar ✪

first course: duck, pancakes, baby cucumber
and spring onion

Supreme dim sum

lobster and asparagus har gau
scallop and chicken shui mai with tobiko caviar
royal king crab crystal jade

Golden fried soft shell crab

egg floss, chilli, spring onion

Main

Charcoal grilled beef sirloin

black truffle honey sauce

Traditional steamed sea bream

asparagus, oyster mushroom

Second course of Peking duck

choice of black bean sauce or ginger and spring onion

Side

Pak choi

garlic, ginger or oyster sauce

Fried trio organic wild rice ^{vg}

asparagus, sweetcorn, pumpkin,

Dessert

Signature dessert

Başlangıç

Hakkasan imzalı Pekin ördeği havyar ile ✪

ilk servis: ördek, pankek, havyar
salatalık ve taze soğan

Supreme dim sum

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

Çıtır yumuşak kabuklu yengeç

yumurta saman, kırmızı biber, taze soğan

Ana yemek

Kömürde ızgara dana antrikot

siyah trüflü ballı sos

Geleneksel buğulanmış çipura

kuşkonmaz, istridye mantarı

Pekin ördeği ana yemek servisi

siyah fasulye sosu veya zencefil, taze soğan seçeneği ile

Yan Yemek

Pak choi

sarımsak, zencefil veya istridye sosu

Üçlü organik pirinç pilavı ^{vg}

kuşkonmaz, tatlı mısır, balkabağı

Tatlı

Hakkasan imzalı tatlı

Plum Blossom | Erik Çiçeđi

A symbol of purity and resilience. The first flower to bloom each year.
Dayanıklılık ve saflığı temsil eder. Her yıl ilk açan çiçektir.

3,488 per person | 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

red chilli, spring onion

Supreme dim sum

lobster and asparagus har gau
scallop and chicken shui mai with tobiko caviar
royal king crab crystal jade

Main

Stir-fried black pepper tenderloin beef with Merlot ✪

onion, spring onion

Grilled Chilean sea bass in honey ✪

broccoli

Side

Asparagus

garlic, ginger or oyster sauce

Spring onion and egg fried rice v

edamame

Dessert

Signature dessert

Başlangıç

Tuzlu ve acı biberli kalamar

kırmızı biber, taze soğan

Supreme dim sum

istakoz 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 bonfile merlot ile ✪

soğan, taze soğan

Ballı ızgara Şili levreği ✪

brokoli

Yan Yemek

Kuşkonmaz

sarımsak, zencefil veya istridye sosu

Taze soğanlı ve yumurtalı pilav v

edamame

Tatlı

Hakkasan imzalı tatlı

A la Carte

Hakkasan signature Peking duck ✨

first course: whole duck, pancakes,
baby cucumber and spring onion
second course: choice of black bean sauce or
ginger and spring onion

Hakkasan supreme seafood platter
tiger prawn cocktail, lobster, wild king crab
leg, Chinese style octopus salad, lobster claw
mango salad, salmon tartare, hand-dived
scallop crudo, three dipping sauce

Add caviar

Golden sturgeon 50gr

Royal Beluga 50gr

Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✨

başlangıç servisi: bütün ördek, pankek,
salatalık ve taze soğan
ana yemek için sos seçimi; siyah fasulye sosu
veya zencefil ve taze soğan

Hakkasan enfes deniz ürünleri tabağı
kaplan karides kokteyli, istakoz kral yengeç
bacağı, Çin usulü ahtapot salatası, istakoz
mango salatası, somon tartar, deniz tarağı
crudo, kral yengeç, üç dip sos

Havyar ekleyin

Golden sturgeon 50gr

Royal Beluga 50gr

Soup Çorba

Royal sweetcorn soup ^g
king crab

Chicken hot and sour soup
shiitake mushroom, tofu,
bamboo shoot, black fungus

Vegeterian hot and sour soup ^{vg}
shiitake mushroom, tofu,
bamboo shoot, black fungus

Tatlı mısır çorbası ^g
kral yengeç

Tavuklu acılı ekşili çorba
şitaki mantarı, tofu,
bambu, siyah fungus

Vejetaryen acılı ekşili çorba ^{vg}
şitaki mantarı, tofu,
bambu, siyah fungus

Salad Salata

Crispy duck salad ✨
grapefruit, pine nut, shallot, pomegranate

Secret garden salad
pear, heritage carrot, sakura cress,
sesame, hazelnut

Crispy bean curd salad ^{vg}
cherry tomato, olive, mango, onion,
yuzu dressing

Çıtır ördek salatası ✨
greyluft, çam fıstığı, arpacık soğanı

Saklı bahçe salatası
armut, renkli havuç, sakura yeşillikleri,
susam, fındık

Çıtır tofulu, karışık yeşil salata ^{vg}
çeri domates, zeytin, mango, soğan,
yuzu sosu

Dim sum

Supreme dim sum

lobster and asparagus har gau
scallop and chicken shui mai with tobiko caviar
royal king crab crystal jade

Classic baked dim sum

roasted duck and pumpkin
wild mushroom and asparagus
black pepper tenderloin beef and mushroom

Vegan dim sum ^{vg}

golden squash crystal dumpling
black pepper and sweet potato
black truffle tofu cheung fun

Supreme dim sum

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

Klasik kızarmış dim sum

balkabaklı ördek
yaban mantar ve kuşkonmaz
karabiberli bonfile ve mantar

Vegan dim sum ^{vg}

altın kabaklı kristal mantı
karabiber ve tatlı patates
siyah trüf tofu cheung fun

Small eat Başlangıç

Jasmine tea smoked ✨ beef ribs

Golden fried soft shell crab
egg floss, red chilli, spring onion

Salt and pepper squid
red chilli, spring onion

Pan fried Shanghai dumpling
prawn, chicken, carrot, shiitake mushroom

Morel mushroom and
vegetable spring roll ^v
celery, black fungus, sesame

Sesame prawn toast
crispy seaweed

Stir-fry vegetable and
pine nut lettuce wrap ^{vg}
asparagus, fried tofu, mushroom

Lychee Lobster
yuzu pearl

Wasabi prawn
mango, tobiko caviar

Yasemin çayı ile tütsülenmiş ✨ dana kaburga

Çıtır yumuşak kabuklu yengeç
yumurta saman, kırmızı biber, taze soğan

Tuzlu ve acı biberli kalamar
kırmızı biber, taze soğan

Tavada kızartılmış Şanghay mantısı
karides, tavuk, havuç, şitaki mantarı

Morel mantarlı ve sebzeli
Çin böreği ^v
kereviz, siyah fungus, susam

Susam kaplı karides
çıtır yosun

Sotelenmiş sebzeler ve çam fıstığı ile
marul sarma ^{vg}
kuşkonmaz, kızarmış tofu, mantar

Liçi istakoz
yuzu inci

Wasabi karides
mango, tobiko havyar

Fish
Balık

Grilled Chilean sea bass in honey ✨
broccoli

Grilled black cod with truffle sauce
pak choi

Traditional steamed sea bream
asparagus, oyster mushroom

Ballı ızgara Şili levreği ✨
brokoli

Trüf soslu ızgara siyah morina balığı
pak choi

Geleneksel buğulanmış çipura
kuşkonmaz, istiridye mantarı

Market Fish

Fish selected from the market by our chef.
We offer them grilled, steamed
or fried with five spiced vegetables
and your choice of sauce.
Sauce: garlic chili, Szechuan chilli oil,
sanpei sauce, yuzu dressing

Ask your server for more information

Balık pazarı

Balık pazarından şefimiz tarafından özenle
seçilmiş balıklar.
Izgara, buharda pişirme veya kızartma
seçenekleri; beş baharatlı sebzeler ve
seçtiğiniz soslar ile.
Soslar: sarımsaklı kırmızı biber, Szechuan
kırmızı biberli yağ, sanpei sos, yuzu sosu

Bilgi için garsonunuza danışınız

Seafood
Deniz
ürünleri

Crispy whole lobster
oatmeal

Spicy prawn 8 ✨
curry, almond

Wok-fried tiger prawn
cashew nut, dried chili

Alaskan king crab leg
chilli black bean

Charcoal grilled Szechuan
octopus
aubergine, lime

Çıtır ıstakoz
yulaf gevreği

Baharatlı karides 8 ✨
köri, badem

Wokta kızarmış kaplan karides
kaju, kurutulmuş kırmızı biber

Alaska kral yengeç bacağı
kırmızı acı biberli siyah fasulye

Kömürde Szechuan ahtapot
patlıcan, misket limonu

Poultry
Kümes
Hayvanları

Sweet and sour chicken
pineapple, pomegranate

Roasted chicken in satay sauce
peanut

Crispy bee pollen chicken
honey black pepper sauce

✨

Tatlı ve ekşi tavuk
ananas, nar taneleri

Satay soslu kızarmış tavuk
yerfistiği

Ballı çıtır polen tavuk
bal, karabiber sosu

✨

Meat Et

Stir-fried black pepper
tenderloin beef with Merlot ✳
onion, spring onion

Wok'ta sotelenmiş karabiberli dana
bonfile, merlot ile ✳
soğan, taze soğan

Lamb two ways
charcoal grilled and Szechuan stir-fried
lamb, garlic herb sauce, wild mushroom

Çift stil kuzu
kömür ızgara ve Szechuan usulü wok sote kuzu,
otlu sarımsak sos, yabani mantar

Charcoal grilled beef sirloin
black truffle honey sauce

Kömürde ızgara dana antrikot
siyah trüflü ballı sos

Tofu & Vegetable Tofu & Sebze

Four style vegetable ^{vg}
oyster mushroom, tofu, asparagus,
black fungus

Dört stil karışık sebze ^{vg}
istridye mantarı, tofu, kuşkonmaz,
siyah fungus

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

Wok'ta sotelenmiş brokoli ve salamura
zeytin ^{vg}
çıtır deniz yosunu ve çam fıstığı ile

Pak choy
garlic, ginger or oyster sauce

Pak choy
sarımsak, zencefil, veya istridye sosu

Asparagus
garlic, ginger or oyster sauce

Kuşkonmaz
sarımsak ,zencefil veya istridye sosu

Noodle and Rice Noodle ve Pilav

Hakka noodle ^v ✳
shiitake mushroom, oyster mushroom,
beansprout

Hakka noodle ^v ✳
şitaki mantarı, istridye mantarı,
fasulye filizi

Singapore vermicelli
prawn, squid, curry, beansprout,
red chilli, egg

Singapur vermicelli
karides, kalamar, köri, fasulye filizi,
kırmızı biber, yumurta

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

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

Spring onion and egg fried rice ^v
edamame

Taze soğanlı ve yumurtalı pilav ^v
edamame

Steamed jasmine rice ^{vg/ g}

Buharda pişmiş yasemin pilavı ^v

Hakkasan Istanbul

Dessert

All prices are in TL and include VAT.
A 10% discretionary service charge will be added to your check

Yukarıda belirtilen fiyatlar TRY olup KDV dahildir 10 servis bedeli eklenecektir.

✳ 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 misafirlerimizin yiyecek veya içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerinden birine bilgi vermelerini rica ederiz. Şiddetli alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimiz için, çapraz bulaşmayı önlemek için tüm gerekli özen gösterilmiş olsa da, alerjen bileşenlerin mevcut olma riski bulunduğunu lütfen unutmayın. Lütfen, talep edilen herhangi bir ısmarlama siparişin tamamen alerjen içermediği garanti edilemeyeceğini ve riski size ait olmak üzere tüketileceğini unutmayın.

London Hanway Place . London Mayfair . Miami . Abu Dhabi . Mumbai .
Doha . Las Vegas . Shanghai . Dubai . Bodrum . Istanbul . Riyadh .

Desserts

Spikey lemon ^g ✱
yuzu curd, calamansi gel,
almond cake

Sweet caviar
lychee sorbet, strawberry
mousse, berry marmalade

Vegan exotic pavlova ^{vg}
mango, pineapple compote,
coconut foam crunchy
meringue

**Chocolate peanut
dumpling**
vanilla infusion, caramelized
peanut

**Hazelnut milk chocolate
parfait**
sea salt caramel, semifreddo,
chocolate crumb

Hakka Platter
Selection of mini desserts:
spikey lemon
chocolate peanut dumpling
hazelnut milk chocolate parfait
sweet caviar
vegan exotic pavlova

Fruit Platter ^{vg/g}
seasonal handcut fruit platter

Selection of ice cream ^{vg}
3 scoops

Selection of sorbet ^{vg/g}
3 scoops

Spikey limon ^g ✱
yuzu lor, kalamansi jel, badem
keki

Tatlı havyar
liçi sorbe, çilek mus,
orman meyvesi marmeladı

Vegan egzotik pavlova ^{vg}
mango, ananas komposto,
hindistan cevizi
köpüğü ktır mereng

**Çikolata ve yerfıstığı
dolgulu mantı**
vanilya infüzyon, karamelize
yerfıstığı

Fındıklı çikolatalı parfe
deniz tuzu karamel, semifreddo,
çikolata kırıntıları

Hakka tatlı tabağı
Mini tatlı çeşitleri:
spikey limon
çikolata ve yerfıstığı dolgulu
mantı fındıklı çikolatalı parfe
tatlı havyar
vegan egzotik pavlova

Meyve tabağı ^{vg/g}
mevsimlik meyveler

Dondurma çeşitleri ^{vg}
3 kaşık

Sorbe çeşitleri ^{vg/g}
3 kaşık

Coffee

Espresso

Double espresso

Cappuccino

Caffè latte

Macchiato

Americano

Turkish coffee

Hot chocolate

Decaffeinated coffee available upon request

Tea

Oolong tea

Blue tea

Jin Xuan Oolong

Green tea

Jasmine green tea

Japanese green tea

Dark tea

Pu'er Organic fermented tea

Black tea

Assam

Citrus black tea

White tea

White peony tea

Flower tea

Chamomile blossoms

Pure mint tea

Turkish tea

Sweet Wine

Silvaner Icewine, Kitzler Black Knight
Rheinhessen, Germany 9%
375ml

Digestif

Fernet Branca
50ml 39 %

Limoncello
50ml 30 %

Antica Formula Carpano Vermouth
50ml 16,5 %

Amaro Averna
50ML 23 %

Jägermeister
50ml 40 %

Liqueurs

Amaretto Disaronno
50ml 28 %

Baileys
50ml 17 %

Cointreau
50ml 40 %

Frangelico
50ml 20 %

Cognac

Hennessy VS
50ml 40 ‰

Hennessy VSOP
50ml 40 ‰

Hennessy XO
50ml 40 ‰

Hennessy Paradis Imperial
50ml 40 ‰

Martell VSOP
50ml 40 ‰

R my Martin VSOP
50ml 40 ‰

Rakı

Beylerbeyi G bek
50ml 40 ‰

Yeni Rakı Pus
50ml 40 ‰

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.

.....
All prices are in TRY and include VAT.
A 10% discretionary service charge will be added to your check

Yukarıda belirtilen fiyatlar TRY olup KDV dahildir 10 servis bedeli eklenecektir.

.....
Alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimizin yiyecek veya içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerinden birine bilgi vermelerini rica ederiz.

Şiddetli alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimiz için, çapraz bulaşmayı önlemek için tüm gerekli özen gösterilmiş olsa da, alerjen bileşenlerin mevcut olma riski bulunduğunu lütfen unutmayın.

Lütfen, talep edilen herhangi bir ısmarlama siparişin tamamen alerjen içermediği garanti edilemeyeceğini ve riski size ait olmak üzere tüketileceğini unutmayın.

Cocktails

Experience passion, captivation, romance and trust.
Lose yourself in the journey.

Passion

Fiery, intense, intimate. Give into ardent love.

Bosphorus Breeze

Chamomile infused Ketel One vodka, sorrel sour, fresh yuzu,
acidic white wine

Tangerine Shiso Collins

Tanqueray No. Ten, shiso bitter, homemade tangerine soda

Heritage Manhattan

Johnnie Walker Blue Label whisky, Macallan 12 yrs Sherry Oak whisky,
coconut, Antica formula, Angostura bitter

Captivation

Innovative mixology, bold flavours, spice. Succumb to magnetism, charm and beauty.

Smoky Negroni

Akashi blended Japanese whisky, umeshu plum, Campari and
Otto's vermouth, applewood smoke

Kejia

Patron silver, Illegal mezcal, passion fruit, togarashi & chilli liquor,
lemongrass

Crystal Colada

Havana 7yrs rum, coconut rum, pineapple, acidic solution,
coconut milk clarified

Cocktails

Experience passion, captivation, romance and trust.
Lose yourself in the journey.

Romance

Sensual, floral and aromatic. Let the love story unfold.

Bergamot Sour

Bulleit Bourbon, bergamot & black tea cordial, fresh citrus blend,
sandalwood tincture

Wildflower

Hendricks gin, lychee, cucumber, basil, elderflower, ginger

Sea of Clouds

Ketel One, Miso Champagne cordial, passionfruit, popcorn, lemon

Trust

Elegant, classical, signature. Discover faith and emotion.

Silk Road Margarita

Pistachio tequila, pineapple juice, cardamom tincture, lime, agave

2.0

Olmeqa Altos reposado, lychee, coconut, acidic solution, clarified

Strawberry Goji Martini

Tanqueray gin, strawberry, goji berry & hibiscus, yuzu sake,
pineapple, lemon

Fruit blends
Soft cocktails

Kowloon Cooler
Strawberry, raspberry, blackberry, lychee, apple, cranberry

Coco Passion
coconut, passion fruit, almond, coconut

Grapefruit Refresh
Grapefruit, lychee, lime, agave, pink grapefruit soda.

Fresh juices

Green Apple Juice

Grapefruit

Orange

Water

Uludağ Still Large

Uludağ Sparkling Large

Coca Cola

Soft drinks

Coca Cola zero

Sprite

Thomas Henry Tonic Water

Beer

Corona

330ml 4.6 %

Efes

330ml 5.0 %

Kirin Ichiban

330ml 5.2

Tsingtao %

330ml 4.8

%

Aperitif

Antica Formula

50ml 16.5%₀

Aperol

50ml 11%₀

Campari

50ml 25 %₀

Lillet Blanc

50ml 17 %₀

Lillet Rosé

50ml 17 %₀

Manchino Secco

50ml 15 %₀

Manchino Bianco

50ml 15 %₀

Vodka

Ketel One

Netherlands, 50ml 40 %₀

Beluga Gold

Russia, 50ml 40 %₀

Beluga Noble

Russia, 50ml 40 %₀

Beluga Allure

Russia, 50ml 40%₀

Belvedere

Poland, 50ml 40 %₀

Grey Goose

France, 50ml 40 %₀

Haku

Japan, 50ml 40 %₀

Tito's

USA, 50ml 40 %₀

Gin

Bombay Sapphire

England, 50ml 47 %

Hendrick's

England, 50ml 47 %

Tanqueray London Dry Gin

England, 50ml 43.1 %

Tanqueray No.Ten

England, 50ml 47.3 %

Malfy Gin Originale

Italy, 50ml 41 %

Malfy Gin Rosa

Italy, 50ml 41 %

Monkey 47

Germany, 50ml 47 %

Roku

Japan, 50ml 43 %

Sipsmith

England, 50ml 41.6 %

Seventy One

England, 50ml 40 %

Gunpowder

Ireland, 50ml 43 %

Gardener

France, 50ml 42 %

Tequila

Don Julio 1942

50ml 38 ‰

Don Julio Blanco

50ml 40 ‰

Clase Azul Reposado

50ml 40 ‰

Clase Azul Plata

500ml 40 ‰

Patrón Silver

50ml 40 ‰

Patrón Reposado 70cl

50ml 40 ‰

Patron Anejo

500ml 41 ‰

Olmeca Altos Plata

50ml 40 ‰

Jose Cuervo Reserva De La Familia

50ml 38 ‰

Avion 44

50ml 40 ‰

Ojo de Tigre

50ml 37 ‰

Amaras Mezcal

500ml 41 ‰

Rum

Bacardi Carta Blanca

Cuba, 50ml 37.5 %

Eminente Reserva

Cuba, 50ml 40 %

Havana Club Añejo 7 yrs Rum

Cuba, 50ml 40 %

Havana Club Selección de Maestros

Cuba, 50ml 45 %

Zacapa 23 yrs

Guatemala, 50ml 40 %

Cachaça

Brasil, 50ml 40 %

Captain Morgan White

Virgin Island, 50ml 40 %

Whisky
Single Malt

Highland Dalmore 12 yrs Sherry Cask
50ml 40 %

Dalmore 15 yrs
50ml 40 %

Dalmore Cigar Malt
50ml 44 %

Glenmorangie 10 yrs
50ml 40 %

Glenmorangie 18 yrs
50ml 43 %

Lowland Auchentoshan Three Wood
50ml 43 %

Islay Ardbeg 10 yrs
50ml 46 %

Ardbeg Uigeadail
50ml 54.1 %

Bowmore 12 yrs
50ml 40 %

Laphroaig
50ml 43 %

Lagavulin
50ml 43 %

Island Highland Park 18 yrs
50ml 43 %

Talisker Storm
50ml 45.8 %

Speyside

Balvenie Single Barrel 15 yrs

50ml 47.8 ‰

Cardhu 11 yrs

50ml 56 ‰

Glenfiddich 12 yrs

50ml 43 ‰

Glenfiddich 15 yrs

50ml 43 ‰

Glenfiddich 23 yrs Grand Cru

50ml 43 ‰

Glenlivet 12 yrs

50ml 40 ‰

Glenlivet 15 yrs

50ml 43 ‰

Glenlivet 18 yrs

50ml 43 ‰

The Macallan Double Cask 12 yrs

50ml 40 ‰

The Macallan Fine Oak 15 yrs

50ml 43 ‰

The Macallan Fine Oak 18yrs

50ml 43 ‰

Whisky
Blended-
Scotch

Chivas Regal 12 Yrs
50ml 40 %

Chivas Regal 18 Yrs
50ml 40 %

Chivas Regal 21 Yrs Royal Salute
50ml 40 %

Chivas Regal 25 Yrs
50ml 40 %

Johnnie Walker Black Label
50ml 40 %

Johnnie Walker Gold Label
50ml 40 %

Johnnie Walker Blue Label
50ml 40 %

Johnnie Walker King George V
50ml 40 %

Whiskey
American

Jim Beam White
50ml 43 %

Maker's Mark
50ml 45 %

Woodford Reserve
50ml 43.2 %

Bulleit Bourbon
50ml 45 %

Knob Creek
50ml 50 %

Gentleman Jack
50ml 40 %

Jack Daniels Single Barrel
50ml 47 %

Whiskey
Irish

Jameson
50ml 40 ‰

Whiskey
Asian

Hibiki 12 yrs
50ml 43 ‰

Akashi Blended
50ml 40 ‰

Kamiki Sakura Wood Malt Whiskey
50ml 48 ‰

Kamiki Intense Wood Whisky
50ml 48 ‰

Yamazaki 12 yrs
50ml 43 ‰

Chita
50ml 43 ‰

Kavalan Distillery Single Malt Distillery
50ml 40 ‰

Rakı

Beylerbeyi Göbek
50ml 40 ‰

Yeni Rakı Pus
50ml 40 ‰