

✱

#### 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  
This menu was revised on 07.07.2025

Tüm fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Bu menü 07.07.2025 tarihinde güncellenmiştir.

✂ Signature

v Vegetarian

vg Vegan

g Made with ingredients not containing gluten

alc Alcohol

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.  
Bilgeliliğin yanı sıra yetenek ve zerafetle de ilişkilendirilen doğal bir taş.

TRY 6,200 per person | TRY 6,200 kişi başı  
available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için servis edilebilir.

---

### Small eat

Hakkasan signature Peking duck ✨  
pancakes, baby cucumber, leek

Supreme dim sum 8 pcs  
lobster and celery har gau  
XO lamb shu mai  
king crab crystal jade  
beef with black garlic

Golden fried soft shell crab  
egg floss, red chilli

### Başlangıç

Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✨  
pankek, salatalık, pırasa

Supreme dim sum 8 adet  
ıstakoz ve kereviz har gau  
XO soslu kuzu shu mai  
kral yengeç crystal jade  
siyah sarımsaklı dana eti

Çıtır yumuşak kabuklu yengeç  
yumurta samanı, kırmızı acı biber

---

### Main

Grilled black cod 200g  
eight-treasure rice, fresh truffle

Grilled lamb chops 4 pcs  
chilli powder

Stir-fried vegetables  
garlic

Vegetable fried rice <sup>vg</sup>  
sweetcorn, pumpkin, French bean

### Ana yemek

Izgara siyah morina balığı 200g  
sekiz hazineli pirinç püresi, taze trüf

Izgara kuzu pirzola 4 adet  
acı toz biber

Sotelenmiş sebzeler  
sarımsak

Sebzeli kızarmış pilav <sup>vg</sup>  
tatlı mısır, balkabağı, firansız fasulyesi

---

### Dessert

Chef's selection of seasonal desserts

### Tatlı

Şefin mevsimsel tatlı seçimi

## Dragon | Ejderha

The dragon represents good luck, strength, health, and power.  
Ejderha iyi şansı, sağlığı ve gücü temsil eder.

TRY 5,200 per person | TRY 5,200 kişi başı  
available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kişi için servis edilebilir.

### Small eat

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

**Supreme dim sum** 8 pcs  
lobster and celery har gau  
XO lamb shu mai  
king crab crystal jade  
beef with black garlic

**Pumpkin puff** 4 pcs  
braised BBQ beef

### Başlangıç

**Çıtır ördek salatası** ✨  
greyfurt, çam fıstığı, arpacık soğan, nar

**Supreme dim sum** 8 adet  
ıstakoz ve kereviz har gau  
XO soslu kuzu shu mai  
kral yengeç crystal jade  
siyah sarımsaklı dana eti

**Balkabağı puff** 4 adet  
tiftiklenmiş dana eti

### Main

**Stir-fried black pepper rib-eye beef** ✨  
with Merlot alc

**Roasted chicken in satay sauce** 180g  
peanut

**Wok-fried prawn** 7pcs  
cashew nut, dried chilli

**Stir-fry shredded Romano bean**  
Chinese olive leaf, red chilli

**Edamame egg fried rice**

### Ana yemek

**Merlot ile sotelenmiş karabiberli** ✨  
antrikot alc

**Satay soslu kızarmış tavuk** 180g  
fıstık

**Wok'ta kızartılmış karides** 7 adet  
kaju fıstığı, kurutulmuş acı biber

**Tavada kızartılmış Romano fasulyesi**  
Çin zeytin yaprağı, kırmızı acı biber

**Edamame ve yumurtalı kızarmış pilav**

### Dessert

**Chef's selection of seasonal desserts**

### Tatlı

**Şefin mevsimsel tatlı seçimi**

Hakkasan signature Peking duck ✳ pancakes, baby cucumber, leek 2600g	4,900₺	Hakkasan imzalı Peking ördeği ✳ pankek, salatalık, pırasa 2600g
Half Hakkasan signature Peking duck pancakes, baby cucumber, leek 1300g	2,500₺	Hakkasan imzalı yarım Peking ördeği pankek, salatalık, pırasa 1300g
Add caviar Imperial Oscietra caviar 30gr Imperial Fine Beluga caviar 30gr	5,900₺ 8,900₺	Havyar ekleyin Imperial Oscietra 30gr Imperial Fine Beluga 30gr

Soup Çorba	Royal sweetcorn soup <sup>g</sup> king crab	620₺	Tatlı mısır çorbası <sup>g</sup> kral yengeç
	Chicken hot and sour soup shiitake mushroom, tofu, bamboo shoot, black fungus	520₺	Acılı ekşili tavuk çorbası tavuk, şitaki mantarı, tofu, bambu, siyah mantar
	Vegetarian hot and sour soup <sup>vg</sup> shiitake mushroom, tofu, bamboo shoot, black fungus	420₺	Vejetaryen acılı ekşili <sup>vg</sup> şitaki mantarı, tofu, bambu, siyah mantar

Salad Salata	Crispy duck salad ✳ grapefruit, pine nuts, shallot, pomegranate	1.650₺	Çıtır ördek salatası ✳ greyfurt, çam fıstığı, arpacık soğan, nar
	Alaskan king crab salad yuzu pearl, mango, salmon roe	2.450₺	Alaska kral yengeç salatası yuzu incisi, mango, somon havyarı
	Secret garden salad <sup>vg</sup> pickled capsicum, carrots, cucumber, roasted beetroot, tomato, macadamia, sesame dressing	780₺	Gizli bahçe salatası <sup>vg</sup> turşulanmış renkli biber, havuç, salatalık, fırınlanmış pancar, domates, macadamia fındığı, susam sosu

---

Dim Sum	Supreme dim sum 8 pcs ✨ lobster and celery har gau XO lamb shu mai king crab crystal jade beef with black garlic	1.900₺	Supreme dim sum 8 adet ✨ istakoz ve kereviz har gau, XO soslu kuzu shu mai, kral yengeç crystal jade, siyah sarımsaklı dana eti
	Vegan dim sum 8 pcs vğ morel mushroom Szechuan courgette pumpkin and olive leaf edamame and shiitake mushroom	1.450₺	Vegan dim sum 8 adet vğ kuzu göbeği mantarı Szechuan kabağı karabiber ve tatlı patatesli mantı tatlı mısırlı mantı
	Pan-fried Shanghai beef dumpling 5 pcs black vinegar ginger dipping sauce	720₺	Tavada kızartılmış etli Şangay mantısı 5 adet siyah sirke ve zencefil sosu
	Pumpkin puff 4 pcs braised BBQ beef	900₺	Balkabağı puff 4 adet tiftiklenmiş dana eti

---

Small Eat Başlangıç	Jasmine tea smoked beef ribs tea leaf	1.650₺	Yasemin çayı ile tütsülenmiş dana kaburga çay yaprağı
	Golden fried soft shell crab egg floss, red chilli	1.250₺	Kızarmış yumuşak-kabuklu yengeç yumurta samanı, kırmızı acı biber
	Morel mushroom and vegetable spring roll 6 pcs vğ carrot, onion, black fungus, shiitake mushroom	620₺	Kuzu göbeği mantarlı ve sebzeli Çin böreği 6 adet vğ havuç, soğan, siyah mantar, şitaki mantarı
	Salt and pepper squid chilli, garlic	900₺	Tuz ve biberli kalamar acı biber, sarımsak
	Sesame prawn toast 4 pcs crispy seaweed	900₺	Susamlı karides 4 adet çıtır yosun
	Wasabi prawn mango, tobiko caviar, red chilli	1.050₺	Wasabi karides mango, tobiko havyarı, kırmızı acı biber
	Edamame choice of chilli garlic or sea salt	390₺	Edamame acılı sarımsaklı veya deniz tuzlu

Fish/ Seafood	Grilled black cod 200g eight-treasure rice, fresh truffle	3.700₺	Izgara siyah morina balığı 200g sekiz hazineli pirinç, taze trüf mantarı
Balık/ Deniz Ürünleri	Grilled Chilean seabass 200g ✱ honey	3.500₺	Izgara Şili levreği 200g ✱ bal
	Steamed seabass with seasonal vegetables soy sauce	1.900₺	Buharda levrek ve mevsim sebzeleri soya sosu
	Wok-fried lobster Shanghai bean sauce	3.900₺	Wok'ta kızarmış Istakoz Şangay fasulye sosu
	Spicy prawn ✱ curry lemongrass sauce, almond	1.550₺	Acılı karides ✱ köri limon otu sosu, badem
	Wok-fried prawn cashew nut, dried chilli	1.550₺	Wok'ta kızarmış karides kaju, kurutulmuş kırmızı biber
Poultry/ Meat	Sweet and sour chicken pineapple, pomegranate	1.100₺	Tatlı ve ekşi tavuk ananas, nar
Kümes Hayvanları/ Et	Crispy spicy corn-fed chicken almond	1.100₺	Acılı çıtır tavuk badem
	Roasted chicken in satay sauce peanut	1.150₺	Satay soslu kızarmış tavuk yer fıstığı
	Stir-fried black pepper rib-eye beef with Merlot alc	1.800₺	Merlot ile sotelenmiş karabiberli antrikot alc
	Braised beef short-ribs 8 pcs button mushroom, truffle sauce	2.700₺	Ağır ateşte pişmiş dana kaburga 8 adet mantar, trüf sosu
	Grilled lamb chops 4 pcs chilli powder	2.450₺	Izgara kuzu pırzola 4 adet acılı toz biber

---

Tofu/ Vegetable	Tofu with aubergine <sup>vg</sup> ✱ black bean sauce, shiitake mushroom	880₺	Tofu patlıcan <sup>vg</sup> ✱ siyah fasulye sosu, şitaki mantarı
Tofu/ Sebze	Stir-fry shredded Romano bean <sup>vg</sup> Chinese olive leaf, red chilli	650₺	Tavada kızartılmış Romano fasulyesi <sup>vg</sup> Çin zeytin yaprağı, kırmızı acı biber
	Stir-fried seasonal vegetable <sup>vg</sup> garlic, ginger or oyster sauce	650₺	Sotelenmiş mevsim sebzeleri <sup>vg</sup> sarımsak, zencefil veya istiridye sosu

---

Noodle & Rice	Hakka noodle ✱ shiitake mushroom, beansprout, egg	680₺	Hakka noodle ✱ şitaki mantarı, soya filizi, yumurta
Noodle & Pilav	Black pepper udon noodle roasted duck	780₺	Karabiberli udon noodle kızarmış ördek
	Vegetable fried rice <sup>vg</sup> sweetcorn, pumpkin, French bean	580₺	Sebzeli kızarmış pilav <sup>vg</sup> tatlı mısır, balkabağı, fıransız fasulyesi
	Edamame egg fried rice <sup>vg</sup>	580₺	Edamame ve yumurtalı kızarmış pilav <sup>vg</sup>
	Steamed jasmine rice <sup>vg</sup>	240₺	Buharda pişmiş yasemin pirinci <sup>vg</sup>

