

## CRUDI

**Gillardeau Oyster 1 / 6 / 12** 🍷, C, S, F

**Imperial Caviar 10 gr / 30 gr** 🍷, F, D, E, G

Klasik eşlikçiler & kızarmış ekmek ile servis edilir  
Served with classic condiments & toast

🌿 **Carpaccio di Gamberi c, MUS, CE, E, A,** 🍷

İnce dilimlenmiş çiğ karides, çıtır kapari, kurutulmuş kestane mantarı, kereviz sapı, kurutulmuş domates, sarımsak, trüflü 'Aioli' sos  
Thinly sliced raw shrimp, crispy capers, celery stalk, dried chestnut mushroom, sun-dried tomatoes, garlic, truffle Aioli

**“Olea” Crudo di Mare F, C, MOL, E, M, S, D (2/4 Kişilik) (For 2/4 People)**

İstiridyeye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde, misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, füme somon tartar  
Kırmızı şaraplı şili biberi sos, taze baharat sos, zencefilli soğan turşusu

Oysters, fresh herb-marinated octopus, jumbo shrimp & salsa verde, scallops marinated in lime, smoked salmon tartare  
Red wine chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions

+10 gr Imperial Caviar 🍷, F

## INSALATA

**Burrata e Pomodorini D, G, VG, N**

Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka  
Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, arugula

**Asparagi Verdi D, MUS, VG, E, G**

Fırınlanmış kuşkonmaz, göz yumurta, parmesan peyniri kreması  
Roasted asparagus, fried egg, parmesan cheese cream

**Insalata Cesare D, G, F, E, M, S**

Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüz  
Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies  
Tavuklu – w/chicken S, D, G, E, M, F  
Karidesli – w/prawns F, D, G, E, M, S, C

**Insalata Verde M, S, H, V**

Roka, marul, nane, dereotu, maydanoz ve zeytinyağı limon sos  
Arugula, romaine lettuce, dill, parsley, lemon vinaigrette  
Avokadolu – w/avocado M, S, H, V  
Füme somonlu – w/smoked salmon F, M, S, H

**Insalata di Rucola D, VG, S**

Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domatesler, balzamik sos  
Arugula, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

**Insalata di Finocchi e Arance CE, N, M, S, H, G**

Çıtır rezene, yeşil elma, marul, portakal segment, salatalık, file badem, hardallı limon sos  
Crispy fennel, green apple, romaine lettuce, orange segments, almond fillets, mustard lemon sauce

## ANTIPASTI

### Carpaccio di Manzo s, D, CE, F, M

İnce dilimlenmiş marine dana fileto (80 gr), roka, parmesan peyniri, balzamik sirkesi  
Thinly sliced marinated beef fillet (80 gr), arugula, parmesan cheese, balsamic vinegar

### Melanzane D, MUS, VG

Tütsülenmiş patlıcan, tatlı San Marzano domatesi, ricotta peyniri kreması, taze baharatlar  
Smoked eggplant, sweet San Marzano tomatoes, ricotta cheese cream, fresh herbs

### Vitello Tonnato s, E, CE, G, F

İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos  
Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce

### Tartar di Manzo s, M, G, E, F

İnce el kıyımı çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal,  
Worcestershire sos, patates kızartması  
Finely hand chopped raw beef fillet (100 gr), shallots, capers, parsley, mustard,  
Worcestershire sauce, fried potato

### Fritto di Calamari e Gamberi c, MOL, D, G, SE, F, E, M,

Kızartılmış karides (110 gr) ve kalamar (10 adet), çıtır sebzeler, acılı mayonez  
Fried calamari (110 gr) and prawns (10 pcs), crispy vegetables, spicy mayonnaise

### Polipo alla Siciliana MOL, G, D, C, CE, S, F

Sicilya usulü ahtapot (125 gr), kiraz domates, kapari, siyah zeytin, fesleğen, "Bisque" sos  
Sicilian style grilled octopus (125 gr), cherry tomatoes, capers, black olives, Bisque sauce

### Bruschetta G, D, VG, E, N, P

Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates, parmesan peyniri, fesleğen  
Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce, parmesan cheese, basil

### Zucchine Fritte G, D, VG

Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu  
Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce

### Minestrone D, G, CE, VG, N, MUS

Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekmek  
Seasonal vegetable soup, homemade parmesan bread

### Piatto di Formaggi D, VG, G, N, S, H, E, M

Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavis peyniri, mozzarella  
Parmesan cheese, Brie cheese, Emmental cheese, "Niğde" blue cheese, mozzarella

### Piatto di Salumi s, N, G, E

Bresaola, kuzu cotto, füme et, karabiberli sucuk (165 gr)  
Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami (165 gr)

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.  
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.  
350 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 25.02.2025

## PASTA e RISOTTO

### Tagliolini agli Asparagi G, E, D, VG

Kuşkonmazlı tagliolini, karamelize soğan ve kremalı sos, parmesan peyniri  
Tagliolini with asparagus, caramelized onions cream sauce, parmesan cheese

### Rigatoni al Ragù d'Oxtail M, SOY, G, D, S, CE, A, E

Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, şili biber  
Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper

### Spaghetini Calamari e Gamberi E, C, F, MOL, D, G, CE, M, SOY

Karides, kalamar, şili biber, fesleğen, sarımsak  
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic

### Tagliolini al Tartufo E, D, VG, G, MUS, S, M, SOY

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, parmesan peyniri  
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, parmesan cheese

### Ravioli di Melanzane G, D, E, VG, N

Ricotta peyniri ve füme patlıcan dolgulı ravioli, domates sos ve parmesan peyniri krema  
Ricotta cheese and smoked eggplant stuffed ravioli, tomato sauce and parmesan cheese cream

### Penne Arrabbiata D, G, E, VG, M, SOY

Acılı domates sos, parmesan peyniri, fesleğen  
Spicy tomato sauce, parmesan cheese, basil

### Linguine all'Aragosta D, G, E, C, F, M, SOY, CE

'Bisque' soslu istakoz, şili biber, sarımsak, fesleğen  
Lobster ragout with bisque sauce, chili peppers, garlic, basil

### Risotto al Nero di Seppia D, MOL, G, CE

Kalamar mürekkebi ile hazırlanmış risotto, çıtır kalamar, gorgonzola peynir sosu  
Squid ink risotto, crispy calamari, gorgonzola cheese sauce

### Risotto Zafferano e Porcini D, MUS

Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri  
Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese

## PIZZE

### Margherita G, D VG

Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen  
Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil

### Burrata G, D VG

Burrata peyniri, konfit domates, sarımsak, roka, kekik  
Burrata cheese, confit tomatoes, garlic, rockets, thyme

### Funghi di Stagione G, D VG, MUS

Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri, domates sos  
Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese, tomato sauce

### Bistecca s, D, G

Sicilya usulü dana bonfile, mozzarella peyniri, parmesan peyniri, domates sos, arugula  
Sicilian-style beef tenderloin, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce, arugula

### Quattro Formaggi G, D VG

Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri  
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses

### Salame Piccante s, D, G

Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber  
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers

### Tartufata MUS, G, D, VG

Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka  
Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, arugula

### Frutti di Mare D, C, MOL, G, CE,

Vongole, kalamar, karides, mozzarella peyniri, "Bisque" sos, şili biber, fesleğen  
Vongole, squid, shrimp, mozzarella cheese, Bisque sauce, chili pepper, basil

Tüm pizzalarımız, ev yapımı glutensiz hamur seçeneğiyle de sunulmaktadır.  
All pizzas are available with our house-made gluten-free dough.

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.  
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.  
350 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 25.02.2025*

## CARNE e PESCE



### Cotoletta Milanese s, D, G, E, MUS, H, M

Panelenmiş dana pizola (250 gr), roka, çeri domates, parmesan peyniri, balzamikli mayonez  
Veal cutlet (250 gr), arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese, balsamic mayo

### Filetto di Manzo alla Griglia D, CE, MUS, S, G

Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos  
Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables, roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce

### Costolette d'Agnello s, D, MUS, M, CE

Hardal ve taze baharatlı izgara kuzu pizola (240 gr), karnabahar püresi, körpe havuç, hardallı kuzu öz suyu  
Grilled lamb chops with mustard and fresh herbs (240 gr), cauliflower purée, baby carrots, mustard lamb jus

### Polletto al Limone e Rosmarino s, D, MUS, CE, (S)

Serbest gezen piliç (350 gr), limon ve biberiye sos, tereyağlı mevsim sebzeleri  
Free-range chicken (350 gr), lemon and rosemary sauce, buttered vegetables



### Filetto di Branzino Croccante F, D, MUS, (S)

Tavada sızanmış levrek fileto (180 gr), Beluga mercimeği, ıspanak kökü, bezelye, "Bisque" sos  
Pan-seared sea bass fillet (180 gr), Beluga lentils, spinach roots, peas, "Bisque" sauce

### Trancio di Salmone all'Arancia F, G, D, N, CE, MUS, (S)

Tereyağlı somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi, körpe pancar, fırınlanmış patates, narenciye sos  
Buttered salmon fillet (190 gr), almond celery purée, baby beets, roasted potatoes, citrus sauce

## DA CONDIVIDERE / FOR SHARING

700 gr 1000 gr

### Filetto Sanato di Manzo (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) s, D, MUS

Fırınlanmış bütün dana bonfile, karabiber sos, tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış patates  
Oven roasted whole beef fillet, black pepper sauce, buttered seasonal vegetables, roasted potato

### Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) MUS, D, E, G, S

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantar kreması, pecorino peyniri  
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, pecorino cheese

## PICCOLINI / SIDES

### Trüflü Patates Kızartması / Truffle Fries D, G, MUS, VG

### Izgara Kuşkonmaz / Grilled Asparagus D, VG

### Patates Püresi / Mashed Potatoes D, VG

### Izgara Sebze / Grilled Vegetables v, MUS

### Karışık Salata / Mixed Salad M, H, VG

## WHITE WINES / BEYAZ ŞARAPLAR

### ITALY / İTALYA

#### Piedmont

75 cl

La Scolca, "Villa Scolca", Gavi, 2021  
La Scolca, "Etichetta Nera", Gavi dei Gavi, 2020  
La Spinetta Colli Tortonesi, Timorasso DOC, 2021  
Bruno Broglia, Gavi, 2018

#### Veneto

Jermann, Pinot Grigio, Veneto, 2020  
Tenuta di Corte Soave DOC, Soave, 2021  
Piccini, Pinot Grigio, Venezie, 2021  
Jermann Sauvignon, Veneto, 2022

#### Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition, Müller-Thurgau, Alto Adige, 2022

#### Umbria

Cecchi Orvieto Classico, Umbria, 2020

## ROSE WINES / ROZE ŞARAPLAR

### ITALY / İTALYA

Vinogallia Rosato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2020  
Levorato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2022  
Frescobaldi Alie , Syrah, Vermentino, Tuscany, 2022

### FRANCE / FRANSA

Château Minuty 281, Provence, 2022  
Miraval, Provence, 2022  
Château d'Esclans Whispering Angel, Provence, 2022  
Château d'Esclans Rock Angel, Provence, 2021  
Château de Selle Domaines Ott, Provence, 2022  
Miraval Magnum 150 cl, Provence, 2021

### TURKEY / TÜRKİYE

Selendi Gülpembe, Manisa, 2022  
Prodom Rose, Aydın, 2021  
Sevilen Innocent Angel, İzmir, 2021  
Porta Caeli Felici, Çanakkale, 2022  
Kavaklıdere Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Kapadokya, 2022  
Kavaklıdere, Egeo Rosé, Denizli, 2022

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.  
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.  
350 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 25.02.2025*

## RED WINES / KIRMIZI ŞARAPLAR

### Tuscany

75 cl

Frescobaldi Tenuta di Castiglioni Chianti DOCG, Tuscany, 2021  
Castellani Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2019  
Castellare di Castellina Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2021  
Frescobaldi Castello Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG, Tuscany, 2019  
Tenuta San Guido Le Difese Toscana IGT, Tuscany, 2019  
Cecchi Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017  
Castel Giocondo Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017  
Gaja Ca'Marcanda Promis IGT, Tuscany, 2021  
Gaja Ca'Marcanda Magari IGT, Tuscany, 2013  
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2019  
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2014  
Tua Rita Giusto di Notri, Tuscany, 2018  
Ornellaia Superiore, Bolgheri, 2019

### Piedmont

Fontanafredda Coste Rubin Barbaresco DOCG, Piedmonte, 2019  
Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG, Piedmonte, 2018  
Fontanafredda La Lepre Diano d'Alba DOCG, Alba, 2012  
Braidamontebruna Barbera d'Asti DOCG, Asti, 2011

### Veneto

Bolla Amarone Della Valpolicella Classico DOCG, Valpolicella, 2017  
Musella Valpolicella Superiore Ripasso DOC, Valpolicella, 2009

### Sicilia

Planeta Burdese Sicilia IGT, Sicilia, 2009

### Umbria

Arnaldo Caprai 25 Anniversario Sagrantino di Montefalco Riserva DOCG, Montefalco, 2006

### Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition , Lagrein, Alto Adige, 2022

### Abruzzo

Ciavolich Divus Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo, 2017

### Campagna

Tenuta Cavalier Pepe Opera Mia, Campania, 2014

### Friuli - Venezia Giulia

Fantinel Vigneti Sant'Helena Venko Collio DOC, Collio, 2007

### Puglia

Leone de Castris Donna Lisa Riserva DOC, Puglia, 2010  
Danese , Primitivo, Puglia, 2021

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.  
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.  
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.  
350 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 25.02.2025*

