



BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Kabak Borani 460 ₺
Süzme Yoğurt, Acı Zeytinyağı, Tava Ekmeği,
Karamelize Soğan
Zucchini Borani
Yogurt, Spicy Olive Oil, Pan-Fried Bread,
Caramelized Onions

Karides Avokado Enginar 820 ₺
Hardal Sos, Erken Hasat Zeytinyağı, Dereotu
Shrimp, Avocado & Artichoke
Mustard Vinaigrette, Early Harvest Olive Oil, Fresh Dill

Çipura Carpaccio 890 ₺
Kırmızı Soğan, Kapari, Maydanoz, Fesleğen, Acı Zeytinyağı
Sea Bream Carpaccio
Red Onion, Capers, Parsley, Basil, Spicy Oil

Akya Ceviche 550 ₺
Leche De Tigre, Tatlı Patates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Kişniş
Amberjack Ceviche
Leche de Tigre, Sweet Potato, Cucumber, Red Onion, Coriander

Karides Söğüş 920 ₺
Erken Hasat Zeytinyağı, Turunç Suyu
Luke Warm “Blue Tail” Prawn
Early Harvest Olive Oil, Satsuma Juice

SALATALAR | SALADS

Roka Domates Salatası 550 ₺
Pembe Domates, Roka, Nar Ekşisi, İzmir Tulum Peyniri
Rocket Tomato Salad
Heirloom Tomato, Rocket, Pomegranate Sour, İzmir Tulum Cheese

Domates Salatası 550 ₺
Kırmızı Soğan, Salatalık, Frenk Soğan, Soya-Balzemik Sos
Heirloom Tomato Salad
Red Onion, Cucumber, Chives, Soy-Balsamic Dressing

Koyu Yeşillikler Salatası 580 ₺
Kuzu Kulağı, Roka, Avokado, Tatsoi, Limon Sos
Garden Green Salad
Sorrel, Rocket, Avocado, Tatsoi, Lemon Dressing

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | HOT STARTERS

Tropita 720 ₺
Kızarmış Ezine Peyniri, Sıcak Bal, Susam, Çörek Otu
Tropita
Fried Ezine Cheese, Warm Honey, Sesame and Nigella Seeds

Izgara Enginar Kalbi 890 ₺
Bezelye, Edamame, Taze Baharat Yağı
Grilled Artichoke Heart
Peas, Edamame, Fresh Herb Oil

Izgara Bebek Kalamar 1.350 ₺
Sarımsaklı ve Taze Baharatlı Zeytinyağı
Grilled Baby Squid
Garlic & Fresh Herb Olive Oil

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | HOT STARTERS

Acılı Karides Saganaki 1.450 ₺
Raklı Domates Sos, Ezine Peyniri, Sarımsaklı Ekmek
Spicy Shrimp Saganaki
Rakı Tomato Sauce, Ezine Cheese, Garlic Bread

Kalamar Tava 1.150 ₺
Tarator Sos
Fried Calamari
Lime, Tarator Sauce

Tereyağlı Karides 1.380 ₺
Renkli Biberler, Kurutulmuş Domates, Sarımsak, Hafif Acı Pul Biber
Garlic Chili Shrimp
Sun-dried Tomato, Green Peppers, Garlic, Spiced Butter Sauce

Ahtapot Kol 1.600 ₺
Semiz Otu Salatası, Tütsülenmiş Acı Biber Sos
Charred Octopus
Purslane Salad, Smoked Spicy Pepper Sauce

Kabak Çiçeği Kızartması 660 ₺
Süzme Ballı Sos, Taze Lor, Parmesan
Zucchini Blossom Fritters
Honey Sauce, Fresh Cottage Cheese

DENİZDEN | FROM THE SEA

Körili Izgara Levrek 2.100 ₺
Levrek (150 gr.) Cibes, Rezene Salatası, Hindistan Cevizi Sütü
Grilled Seabass With Curry
Sea Bass (150 gr.), Cibes “Local Aegean Wild Greens”, Fennel Salad, Coconut Milk

Çipura Külbastı 2.100 ₺
Çipura (175 gr.) Pathıcan Beğendi, Kale Yapağı, Acı Yağ
Chargrilled Seabream
Seabream (175 gr.) Smoky Eggplant Purée, Kale Leaves, Spicy Oil

Zahmetsiz Izgara Levrek (2 kişilik) 3.400 ₺
Bütün Levrek (800 gr. - 900 gr.) Roka Yaprakları, Fırınlanmış Patates
Aegean Sea Bass (Serves For 2)
Whole Sea Bass (800 gr. - 900 gr.), Wild Rocket, Roasted Potatoes with Olive Oil

Fener Kavurma 2.250 ₺
Fener Balığı (200gr), Köy Tereyağı, Renkli Domatesler, Renkli Biberler,
Kestane Mantarı, Taze Baharatlar
Sauteed Monkfish Medley
Monkfish (200 gr), Butter, Tomatoes, Bell Pepper, Mushrooms, Fresh Herbs

Portekiz Paellasi “Arroz De Marisco” (2 Kişilik) 3.400 ₺
Kalamar, Midye, Karides, Biber Ezmesi, Kişniş, Limon, Pul Biber, Taze Domatesli Pilav
Arroz De Marisco – “Portuguese Coastal Paella” (Serves For 2)
Squid, Mussels, Shrimps, Red Pepper Paste, Fresh Coriander,
Lemon, Chili Flakes, Tomato Rice

Deniz Mahsüllü Linguine(2 Kişilik) 3.100 ₺
Karides,Bebek Kalamar,Midye,Kum Midyesi,San Marzano Domates Sos,Fesleğen
Seafood Linguine (Serves For 2)
Prawns, Baby Calamari, Mussels, Clams, San Marzano Tomato Sauce, Basil

KARADAN | FROM THE LAND

Izgara Kuzu Pirzola 1.950 ₺
3 Kalem Kuzu Pirzola (250 gr.), Köz Biber, Domates, Arpa Şehriye
Grilled Lamb Chops
3 Lamp Chops (250gr) Charred Peppers, Tomato, Orzo Pilaf

Dana Bonfile 2.100 ₺
Dana Bonfile (200 gr.) Siyah Trüf, Patates Püresi,
Sote Mantar, Bordelaise Sos
Beef Tenderloin
Beef Tenderloin (200 gr.) Mashed Potatoes, Sautéed Mushrooms,

TATLILAR | DESSERTS

İrmik Helvası 400 ₺
Çam Fıstığı, Tarçın, Kaymaklı Dondurma
Semolina Dessert
Pine Nuts, Cinnamon, Clotted Ice Cream

Bitter Çikolatalı Mus 450 ₺
Frambuazlı Sorbe,Fındık,Badem Krokan
Dark Chocolate Mousse
Raspberry Sorbet, Hazelnut & Almond Brittle

Fırın Sütlaç 380 ₺
Özel Manda Sütü Fırınlanmış Sütlaç
Baked Rice Pudding
Special Buffa Milk Baked Rice Pudding

Lacivert Baklava 590 ₺
Kesme Keçi Sütü Dondurma
Lacivert Baklava
Sliced Goat’s Milk Ice Cream

Fırın Helva 400 ₺
Narenciye ile Harmanlanmış Tahin Helvası
Roasted Tahini Halvah
Citrus-Infused Sesame Halva

Flan Mexicano 420 ₺
Meksika Stili Portakallı Krem Karamel
Flan Mexicano
Mexican-Style Orange Crème Caramel

Dondurma (1 top) 220 ₺
Kaymak, Çikolata, Limon, Antep Fıstığı
Ice Cream (1 Scoop)
Clotted Cream, Chocolate, Lemon, Pistachio

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz.
Fiyatlarımıza KDV dahil olup %10 servis ücreti eklenecektir. Kuver ücreti kişi başı 125 ₺ ' dir.
22.07.2025 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

Please inform us of any food allergies at the time of order.
All prices are inclusive of VAT and are subject to 10% service charge.
Prices are valid from July 22, 2025. Foods are produced in Turkey.