

MIRROR

Restaurant & Bar

Kahvata | Breakfast

MIRROR KAHVALTI | MIRROR BREFAKFAST

Beyaz Peynir, Taze Kaşar, Dil Peyniri, Çecil Peynir, İslı Peynir, Hellim, Zeytin, Bal, Tereyağı, Reçel, Çikolata, Domates, Salatalık, Sivri Biber, Haşlanmış Yumurta, Kaymak, Jambon, Salam, Portakal, Kuru Kayısı, Ceviz, Sigara Böreği ve 2 Bardak Çay | *Cheese, Kashar Cheese, Dil cheese (Mozzarella Type Unsalted), Halloumi Cheese, Basket Cheese, Olives, Honey, Butter, Jam, Nutella, Tomato, Cucumber, Green Pepper, Boiled Egg, Turkish Cream, Calf Ham, Salami, Orange, Sun Dried Apricot, Walnut, Sigara Böreği (Deep Fried Rolls with Cheese Filling) and 2 Cups of Tea* | ₺ 120

FİT TABAK | FIT DISH

1 Adet Haşlanmış Yumurta, Taze Süt Loru, Çiya Tohumu, Maydanoz, Roka, Kırmızı Turp, Yer Fıstık Ezmesi, Muz, Çilek, Yeşil Zeytin, Kinoalı Gevrek | *Boiled Egg, Curd Cheese, Chia Seed, Parsley, Rocket, Radish, Peanut Butter, Bananas, Strawberry, Green Olive, Quinoa* | ₺ 55

SADE OMLET | OMELETTE | ₺ 46

BEYAZ PEYNİRLİ MAYDANOZLU OMLET | WITH PARSLEY AND CHEESE | ₺ 48

KAŞARLI MANTARLI OMLET | WITH KASHAR CHEESE | ₺ 48

SOSİSLİ OMLET | SAUSAGE OMELETTE | ₺ 51

KARIŞIK OMLET | MIX OMELETTE | ₺ 52

Sucuk, Jambon, Kaşar, Mantar, Renkli Biberler | *Turkish Spicy Sausate, Calf Ham, Kashar Cheese, Mushroom, Red Pepper*

SUCUKLU OMLET | WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺ 52

SPORCU OMLETİ | ATHLETE OMELETTE | ₺ 57

Çiya Tohumu, Maydanoz, Taze Süt Loru, 1 Tam Yumurta, 2 Yumurta Beyazı, Avakado | *Chia, Parsley, Curd Cheese, Egg, 2 Egg White, Avocado*

MENEMEN | MENEMEN | ₺ 45

KAŞARLI MENEMEN | MENEMEN WITH KASHAR CHEESE | ₺ 47

BEYAZ PEYNİRLİ | MENEMEN WITH CHEESE | ₺ 47

SUCUKLU MENEMEN | MENEMEN WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺ 52

SAHANDA YUMURTA | FRIED EGG | ₺ 41

BEYAZ PEYNİRLİ SAHANDA YUMURTA | FRIED EGG WITH CHEESE | ₺ 45

KAŞAR PEYNİRLİ | FRIED EGG WITH KASHAR CHEESE | ₺ 47

SUCUKLU SAHANDA YUMURTA | EGG WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺ 48

SICAK KAHVALTI | BREAKFAST PAN

Kızarmış Hellim Peyniri, Kızarmış Ekşi Mayalı Ekmek Üzerinde Göz Yumurta, Kızarmış Dana Sucuk, Sote Mantar, Çeri Domates, Avakado | *Fried Halloumi Cheese, Sunny Side up on Sourdough Bread, Fried Turkish Spicy Sausage, Mushroom, Cheery Tomato Kızarmış, Avocado* | ₺ 75

Soğuk Başlangıçlar | Cold Appetizers

DANA CARPACCIO | BEEF CARPACCIO

Roka, Kurutulmuş Domates, Balsamik Sos Parmesan ile | *Thinly Sliced Beef Tenderloin with Arugula, Sun Dried Tomatoes and Parmesan Cheese with Balsamic Dressing* | ₺ 85

SOMON FÜME RULOLARI | SMOKED SALMON ROLLS

Mevsim Yeşillikleri, Avakado, Kuşkonmaz, Mascarpone Peyniri, Pesto Sos ve Kaprili Somon Ruloları, Bildircin Yumurtası ve Zeytinyağı-limon Sos ile | *Smoked Salmons Rolls Stuffed with Seasonal Mixed Greens, Avocado, Asparagus, Mascarpone Cheese, Chives and Capers with Guail Eggs and Olive Oil and Lemon Dressing* | ₺ 125

BURATTA | BURRATA

Maskolin, Çeri Domates, Buratta Peyniri, Avokado, Pesto Sos ile | *Maskolin, Cherry Tomato, Burrata Cheese, Avocado, Pesto Sauce* | ₺ 110

BRESAOLA | BRESAOLA

Mevsim Yeşillikleri Üzerinde Bresaola, Güneşte Kurutulmuş Domates ve Parmesan Peyniri ile | *Bresaola Served on a Bed of Seasonal Mixed Greens with Sun Dried Tomatoes and Parmesan Cheese* | ₺ 155

PEYNİR TABAĞI | INTERNATIONAL CHEESE PLATTER

Rokfor Peyniri, Parmesan Peyniri, Gouda Peyniri, İslî Çerkez Peyniri, Emmental Peyniri, Edam Peyniri, Siyah Üzüm ile | *Blue Cheese, Parmesan Cheese, Gouda Cheese, Smoked Circassian Cheese and Emmental Cheese, Edam Cheese with Black Grapes* | ₺ 125 (iki kişilik) ₺ 165 (dört kişilik)

MOZZARELLA CAPRESE | CAPRESE

Fesleğen Sosunda Mozzarella Peyniri ve Domates Pesto sos ile | *Mozzarella and Tomatoes with Pesto Sauce* | ₺ 95

MOZZARELLA CARPACCIO | MOZZARELLA CARPACCIO

Mozzarella Peyniri, İnce Dana Yongaları, Akdeniz Yeşillikleri, Domates ve Fesleğen Sos ile | *Mozzarella Cheese, Thin Beef Chunks, Mediterranean Greens, Tomato and Basil Sauce* | ₺ 105

SOMON LEVREK CAPRACCIO | SOLMON AND SEA BASS CAPRACCIO

Roka, Kapari, Çeri Domates, Kurutulmuş Domates, Kuşkonmaz, Zeytinyağı, Limon Sos ile | *Rocket, Capers, Cherry Tomato, Dried Tomato, Olive Oil, Lemon Sauce, Asparagus* | ₺ 109

MELENZANEALLA BRESAOLA INVOTTINI | MELENZANEALLA BRESAOLA INVOTTINI

Bresaola Maskarpone Peyniri, Avokado, Labne Peyniri, Izgara Patlıcan Rulosu, Akdeniz Yeşillikleri, Pesto Sos ile | *Bresaola Maskarpone Cheese, Avocado, Milk Cream Cheese, Grilled Eggplant, Green Leaves, Pesto Sauce* | ₺ 155

Bar Aperatifler | Hot Appetizers

COMBO TABAĞI | COMBO DISHES

Hellim, Izgara Çıtır Fingers, Mozzarella, Sigara Böreği, Patates Kızartması, Mitite Köfte, Sosis, Sweet Chili Sos ve Soya Sos ile | *Halloumi, Grilled Crispy Fingers, Mozzarella, Spring Rolls, Fried Potatoes, Mitite Meatball, Sausage, Sweet Chili Sauce with Soy Sauce* | ₺ 105

ÇITIR KARİDES | CRISPY SHRIMPS | ₺ 105

ÇITIR KALAMAR SOĞAN HALKASI | CRISPY SQUID CRISPY ONION RING | ₺ 96

ÇITIR FİNGERS | CRISPY FINGERS | ₺ 82

ÇITIR MOZZARELLA PATATES KIZARTMASI | CHIPS WITH MOZZARELLA | ₺ 83

ÇITIR BALIK PANE VE MOZZARELLA PANE | FISH NUGGET AND MOZZARELLA PANE | ₺ 89

ALERJEN MADDE VEYA ÜRÜNÜN ADI
Name of the allergen substance or product



GLUTEN GLUTEN

YUMURTA EGG

DENİZ KABUKLULARI CRUSTACEAN

BALIK FISH

SOYA FASÜLYESİ SOY

SÜT MILK

DENİZ YUMUŞAKLARI MOLLUSCS

Sıcak Başlangıçlar | Warm Appetizers

KALAMAR TAVA | FRIED CALAMARI

Hafif Acılı Domates Sos ve Tarator Sos ile

Fried Calamari with Mild Spicy Tomato Sauce and Tarator (Garlic Walnut and Bread Crumbs Sauce) | ₺ 96

KIZARMIŞ DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI | FRIED SEAFOOD PLATES

Kızartılmış Karides, Kalamar, Yengeç Lokumu, Levrek Pane, Soya Sos ve Tatlı Chili Sos Eşliğinde

Fried Seafood Platter with Shrimp, Calamari, Crab Legs, Breaded Sea Bass | ₺ 116

KARIŞIK MEKSİKA TABAĞI | MIXED MEXICAN PLATTER

Kırmızı ve Yeşil Jalapeno Biber İçinde Krem Peynirleri, Mozzarella, Soğan Halkaları, Tatlı Chili Sos

Eşliğinde | *Red and Green Jalapeno Peppers Stuffed with Cream Cheese with Mozzarella Cheese and*

Onion Rings and Sweet Chili Sauce | ₺ 112

MIRROR STİLİ PAZI DOLMASI | MIRROR STYLE STUFFED SWISS CHARD

Etli Pazi Dolma, Yoğurt ile | *Swiss Chard Stuffed Chopped Meat and Served with Plain Yogurt | ₺ 79*

IZGARA SEBZE TABAĞI HELLİM PEYNİRİ

GRILLED VEGETABLE PLATES WITH HALLOUMI CHEESE

Izgara Sebze Çeşitleri, Hellim Peyniri, Fesleğen Sos ile

Grilled Vegetables, Fresh Mozzarella with Basil Sauce | ₺ 79

DENİZ MAHSÜLLÜ GÜVEÇ | SEAFOOD CASSEROLE

Karides, Kalamar, Taze Balık, İç Midye, Mantar, Domates ve Renkli Biberler

Shrimp, Calamari, Fresh Fish, Mussel, Mushrooms, Tomatoes and Pepper | ₺ 105

UZAK DOĞU MUTFAĞINDAN APERATİF ESİNTİLER

STARTERS FROM THE FAR EASTERN CUISINE

Sebzeli Çin Böreği, Mozzarella Stiks, Sebzeli Köri, Kırmızı Jalapeno Biber, Çin Mantısı, Sweet Chili Sos

veya Soya Sos ile | *Vegetable Spring Rolls, Mozzarella Sticks, Green Jalapeno Peppers, Vegetable*

Curry Samosa - Grilled Shrimps, Dim Sum, Served with Sweet Chili Sauce or Soy Sauce | ₺ 117

Çorbalar | Soups

LEVREK ÇORBASI | SEA BASS SOUP | ₺ 99

ISPANAKLI PAZI ÇORBASI | SPINACH AND CHARD SOUP | ₺ 49

DOMATES ÇORBASI | TOMATO SOUP | ₺ 49

SEBZE ÇORBASI | VEGETABLES SOUP | ₺ 49

Salatalar | Salads

ROKA SALATASI | ROCKET SALAD

Roka, Izgara Kabak, Domates ve Parmesan Peyniri, Kurutulmuş Domates, Balzamik Sos ile
Rocket Grilled Zucchini Dried Tomato and Parmesan Served with Balsamic Vinegar | ₺ 66

TAVUKLU SEZAR SALATASI | CHICKEN CAESAR SALAD

Göbek Salatası Üzerinde Izgara Tavuk Göğsü Dilimleri, Çeri Domates, Kruton Ekmeği, Kurutulmuş Domates, Sezar Sos ile (Sezar Sos Balık Aromalıdır) | *Grilled Chicken Breast on Iceberg Lettuce, Cherry Tomato, Crouton, Dried Tomato Served with Caesar Sauce (Fish Flavored)* | ₺ 76

GREEK SALATA | GREEK SALAD

Küp Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Siyah Zeytin, Küp Beyaz Peynir, Roka Yaprakları, Zeytinyağı, Kekikli Kurutulmuş Domates Sos ile Servis Edilir | *Tomato, Cucumber, Red Onion, Olive, Cheese, Rocket, Served with Olive Oil Thyme and Dried Tomato Sauce* | ₺ 69

MEKSİKA USULÜ PİLİÇ SALATASI | MEXICAN CHICKEN SALAD

Meksika Baharatlarıyla Tatlandırılmış Izgara Tavuk Parçaları, Köz Biber, Tane Mısır, Mevsim Yeşillikleri, Jalapone Biberi, Mozzarella Peyniri, Soya Filizi, Pesto Sos ile | *Grilled Chicken with Mexican Spices, Roasted Red Pepper, Corn, Green Leaves, Jalapeno, Mozzarella Soybean Sprouts, Pesto Sauce* | ₺ 82

HUMUSLU KİNOALI SALATA

QUINOA SALAD WITH HUMMUS (MASHED CHICKPEAS WITH TAHINI)

Akdeniz Yeşillikleri, Humus, Kinoa, Çeri Domates, Soya Filizi, Kızarmış Nohut, Kuru Üzüm, Kırmızı Turp, Çörek Otu, Ceviz, Nar Ekşili Sos | *Green Leaves, Hummus, Quinoa, Cherry Tomato, Soybean Sprouts, Crispy Chickpeas, Raisin, Horse Radish, Black cumin, Walnut, Pomegranate Syrup* | ₺ 82

TAYLAND USULÜ STEAK SALATA | THAI STEAK SALAD

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Bonfile Parçaları, Ananas, Çeri Domates, Közlenmiş Kırmızı Biber, Mısır Soya Filizi, Baharatlı Soya Sosu ve Sriracha Acı Sos ile | *Steak on Green Leaves, Pineapple, Cherry Tomato, Roasted Red Pepper, Corn, Soybean Sprouts, Spicy Soy Sauce, With Sriracha Sauce* | ₺ 105

LOR PEYNİRLİ KİNOA SALATASI | QUINOA SALAD WITH WHEY CHEESE

Avakado, Roka, Nane, Fesleğen, Kinoa, Yağ, Lor Peynir, Çeri Domates, Limon Sos ile Servis Edilir | *Avocado, Rocket, Mint, Sweet Basil, Whey Cheese, Cherry Tomato, Served with Lemon Sauce* | ₺ 82

AVAKADO TULUM PEYNİRLİ SALATA | AVOCADO SALAD WITH TULUM CHEESE

Akdeniz Yeşillikleri, Tulum Peyniri, Kırmızı Turp, Ceviz, Kurutulmuş Domates, Çörek Otu, Nar Ekşili Sos ile Servis Edilir | *Green Leaves, Tulum Cheese, Radish, Walnut, Dried Tomato, Black Cumin, Served with Pomegranate Syrup* | ₺ 96

SOMON SALATASI | SALMON SALAD

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Baharatlarla Sotelenmiş Taze Somon, Çeri Domates, Kapari ve Közlenmiş Kırmızı Biber, Kuşkonmaz, Balsamik Sos ile | *Sauted Spicy Salmon on Green Leaves, Cherry Tomato, Cappers, Roasted Red Pepper Asparagus Served with Balsamic Sauce* | ₺ 109

AVOKADO KARİDES SALATASI | AVOCADO SHRIMP SALAD

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Karides, Avakado, Köz Biber, Kapari, Kuşkonmaz, Soya Filizi, Mısır, Kokteyl Sos ile | *Green Leaves, Shrimp, Avocado, Roasted Red Pepper, Asparagus, Soybean Sprouts, Corn, Served with Coctail Sauce* | ₺ 109

Salatalar | Salads

DENİZ MAHSÜLLERİ SALATASI | MIXED SEAFOOD SALAD

Akdeniz Yeşillikleri, Somon, Karides, Kalamar ve Yengeç Eti, Kapari, Kuşkonmaz Soya Filizi, Limon Marineli Fesleğen Sos ile | *Green Leaves, Salmon, Shrimp, Squid, Crabmeat, Cappers, Asparagus, Soybean Sprouts, Served with Sweet Basil Lemon Sauce* | ₺ 116

PESTO SOSLU IZGARA TAVUK SALATASI

GRILLED CHICKEN SALAD WITH PESTO SAUCE

Izgara Tavuk, Suda Mozzarella, Soya Filizi, Mısır, Közlenmiş Biber, Mevsim Yeşillikleri ile | *Grilled Chicken, Water Mozzarella, Soybean Sprouts, Corn, Grilled Pepper and Seasonal Mixed Greens* | ₺ 82

KEÇİ PEYNİRLİ SALATA | GOAT CHEESE SALAD

Taze Keçi Peyniri, Kuru Üzüm, Yeşil Ekşi Elma, Mevsim Yeşillikleri, Çeri Domates, Koz Biber, Tane Mısır, Salatalık, Ceviz, Kuru Kayısı, Nar Ekşisi Sos ile | *Goat Cheese, Raisin, Sour Green Apple, Green Leaves, Cherry Tomato, Roasted Red Pepper, Corn, Cucumber, Walnut, Dried Apricot, Pomegranate Syrup* | ₺ 82

IZGARA LEVREK SALATASI | GRILLED SEA BASS SALAD

Izgara Levrek Filetosu, Portakal Dilimleri, Turp, Pancar, Akdeniz Yeşillikleri, Köz Biber, Kurutulmuş Domates, Zeytinyağı, Limon Sos ile | *Grilled Sea Bass Fillet, Orange Slices, Radish, Red Beet, Green Leaves, Roasted Red Pepper, Dried Tomato, Olive Oil, Lemon Sauce* | ₺ 109

SOMON FÜME AVOKADOLU KARA BUĞDAY SALATASI | BUCKWHEAT AND AVOCADO SALAD WITH SMOKED SOLMON

Akdeniz Yeşillikleri, Köz Biber, Kurutulmuş Domates, Kara Buğday, Kuşkonmaz, Kapari Çiçeği, Nar Ekşisi Sos ile | *Green Leaves, Roasted Red Pepper, Dried Tomato, Buckwheat, Asparagus, Caper with Pomegranate Syrup* | ₺ 109

TAHİL SALATASI | CEREAL SALAD

Akdeniz Yeşillikleri, Kara Buğday, Yeşil Mercimek, Siyah Kinno, Nohut, İzmir Tulumu, Kurutulmuş Domates, Soya Filizi, Nar Ekşisi Sos ile | *Green Leaves, Buckwheat, Lentil, Black Kinno, Chickpea, Tulum Cheese, Dried Tomato, Soybean Sprouts with Pomegranate Syrup* | ₺ 82

Noodle | Noodle

SEBZELİ NOODLE | VEGETABLE NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana Mantar, Havuç, Kabak, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom, Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce and Soy Sauce* | ₺ 82

TAVUKLU NOODLE | CHICKEN NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana, Mantar, Havuç, Kabak, Jülyen Tavuk, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Julienne Chicken, Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce, and Soy Sauce* | ₺ 89

ETLİ NOODLE | STEAK NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana Mantar, Havuç, Kabak, Jülyen Et, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Julienne Steak, Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce, and Soy Sauce* | ₺ 98

Makarnalar | Pasta

PENNE SİCİLYANA | PENNE SICILIANO

Mozzarella Peyniri, Patlıcan, Siyah Zeytin, Kekik, Fesleğen ve Domates Soslu Penne
Penne with Mozzarella, Eggplant, Olive, Sweet Basil and Tomato Sauce | ₺ 82

PENNE ARABIATA | PENNE ARABIATA

Özel Domates Sos, Sarımsak, Acı Yağ, Kekik, Fesleğen, Parmesan Peyniri ile
With Special Tomato Sauce, Garlic, Bitter Oil, Thyme, Sweet Basil, Parmesan | ₺ 82

PESTO SOSLU TAVUKLU PENNE | CHICKEN PENNE WITH PESTO SAUCE

Pesto Soslu Krema, Jülyen Piliç Parçaları, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile
Julienne Chicken with Pesto Cream, Parmesan, Yellow and Red Pepper | ₺ 86

SPAGHETTI NAPOLİTEN | SPAGHETTI NAPOLI

Özel Domates Sos ile | With Special Tomato Sauce | ₺ 82

ISPANAK VE RİCOTTALI RAVYOLİ | RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA

Kremalı Soslu Fesleğen, Sarımsak, Ispanak ve Ricotta Peynir, Dolgulu Ravioli Parmesan Peyniri ile
Ravioli with Spinach, Ricotta Filling in Sweet Basil Cream, Garlic and Parmesan | ₺ 99

BEŞ PEYNİRLİ RAVIOLI | FIVE CHEESE RAVIOLI

Mozzarella, Parmesan, Rikotto, Labne Peyniri, Cheddar Peyniri, Ispanak, Sarımsak, Muskat, Fesleğen. Seçiminize göre: Domates veya Krema Sos ile | Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Ricotta, Mild Cream Cheese, Cheddar Cheese, Spanich, Garlic, Nutmeg, Basil. To your Delight: Tomato Sauce or Cream Sauce | ₺ 117

FETTUCUNİ TAVUKLU | CHICKEN FETTUCCINE

Sotelenmiş Tavuk, Sarımsak, Mantar, Sarı ve Kırmızı Biber, Pesto Sos, Parmesan Peyniri ile
Chicken, Garlic, Mushroom, Red and Yellow Pepper, Pesto Sauce and Parmesan | ₺ 99

DÖRT PEYNİR TORTELLİNİ | FOUR CHEESE TORTELLINI

Parmesan Mozzarella, Emmentel Rokfor Peyniri, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile
Parmesan Mozzarella, Emmentel Blue Cheese, Basil, Garlic, Creamy Sauce | ₺ 96

ÜÇ RENKLİ VE ÜÇ PEYNİRLİ TORTELLİNİ | THREE CHEESE TORTELLINI

Hafif Kremalı Fesleğen, Sarımsak, Parmesan Peyniri ile
Cheese Tortellini in Garlic Butter Sauce with Basil and Parmesan | ₺ 96

MANTARLI TAGLIATELLE | MUSHROOM TAGLIATELLE

Çeşitli Mantarlar, Kurutulmuş Domates, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile Tatlandırılmış Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile | Mixed Mushroom, Sun Dried Tomato, Basil, Garlic, Yellow and Red Pepper, Served with Creamy Sauce | ₺ 96

ANOLİNİ | ANOLINI

Patlıcan ve Rikotto Peynir, Dolgulu Anolini, Taze Kekik, Sarımsak, Hafif Acı ve Domates Soslu
Anolini Filling Eggplant and Ricotta, Fresh Thyme, Garlic, Bitter Tomato Sauce | ₺ 96

SPAGHETTI BOLOGNESE | SPAGHETTI BOLOGNESE

Kıymalı Bolognese Sos ile | Served with Bolognese Sauce | ₺ 96

FETTUCUNİ ETLİ PESTO SOS | FETTUCCINE IN MEAT AND PESTO SAUCE

Sotelenmiş Et, Sarımsak, Fesleğen, Mantar, Sarı ve Kırmızı Biber, Pesto Sos, Parmesan Peyniri ile
Sauted Meat, Garlic, Basil, Mushroom, Red and Yellow Pepper, Pesto Sauce and Parmesan | ₺ 117

PESTO SOSLU ETLİ PENNE | PENNE IN MEAT AND PESTO SAUCE

Pesto Soslu Krema, Jülyen Et Parçaları, Sarımsak, Fesleğen, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile
Jullien Steak with Creamy Pesto Sauce, Garlic, Basil, Parmesan, Red and Yellow Pepper | ₺ 117

KARİDESLİ SPAGHETTI | SPAGHETTI WITH SHRIMP

Dereotu, Kapari, Sarımsak, Maydanoz, Baharatlı Karides, Domates Sos ile
Dill, Cappers, Garlic, Parsley, Spicy, Shrimp, With Tomato Sauce | ₺ 127

SOMONLU TAGLIATELLE | SALMON TAGLIATELLE

Alfredo Sosuyla Tatlandırılmış, Fesleğen, Sarımsak, Taze Somon ve Mantar, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Biber ile | Salmon in Alfredo Sauce, Basil, Garlic, Mushroom, Parmesan, Red and Yellow Pepper | ₺ 127

DENİZ ÜRÜNLERİ LİNGUİNE | SEAFOOD LINGUINE

Kalamar ve Karides Kum Midyesi, Domates Sos, Kekik, Fesleğen, Sarımsak ile Ev Yapımı Linguine
Homemade Linguine with Shrimp, Mussels and Squid Served with Tomato Sauce Thyme, Basil, Garlic | ₺ 137

Quesadilla | Quesadilla

QUESADILLA TAVUKLU | CHICKEN QUESADILLA

İnce Açılmış Hamur Arasında Tavuk Parçaları, Karemelize Soğan, Renkli Biberler, Mısır, Meksika Fasulyesi, Rende Parmesan Peyniri, Çedar Peyniri, Rende Kaşar, Acılı veya Acısız Toz Biber, Guokamala Salsa, Ekşi Krema, Patates, Kornişon Turşu | *Chicken Thigh Fillet, Grated Cheddar Cheese, Grated Kashar Cheese, Grated Parmesan Cheese, Caramelized Onion, Red Bell Pepper, Corn, Mexican Bean, Red Pepper, Guacamole Salsa, Sour Cream, Potato, Pickle* | ₺ 99

QUESADILLA ETLİ | STEAK QUESADILLA

İnce Açılmış Hamur Arasında Et Parçaları, Karemelize Soğan, Renkli Biberler, Mısır, Meksika Fasulyesi, Rende Parmesan Peyniri, Çedar Peyniri, Rende Kaşar, Acılı veya Acısız Toz Biber, Guokamala Salsa, Ekşi Krema, Patates, Kornişon Turşu | *Steak Fillet, Grated Cheddar Cheese, Grated Kashar Cheese, Grated Parmesan Cheese, Caramelized Onion, Red Bell Pepper, Corn, Mexican Bean, Red Pepper, Guacamole Salsa, Sour Cream, Potato, Pickle* | ₺ 112

Risotto | Risotto

DÖRT PEYNİRLİ RİSOTTO | FOUR CHEESE RISOTTO

Fesleğen, Sarımsak, Dört Peynirli, Hafif Krema Sos ile | *Sweet Basil, Garlic, Four Cheese, Light Cream Sauce* | ₺ 112

DAĞ MANTARLI RİSOTTO | MUSHROOM RISOTTO

Hafif Kremalı, Mantar Çeşitleri, Parmesan Peyniri, Sarımsak, Fesleğen, Kekik | *Mushroom, Parmesan, Garlic, Sweet Cream, Basil, Thyme* | ₺ 112

RİSOTTO TAVUKLU MİLENESE AL PORCİNİ | CHICKEN RISOTTO

Risotto, Tavuk, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Sos ile | *Risotto, Chicken, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺ 117

RİSOTTO CARNOSO | RISOTTO CARNOSO

Dana Eti, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Risotto | *Steak, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺ 127

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO | SEAFOOD RISOTTO

Domates Soslu Kum Midyesi, Fesleğen, Kekik, Kalamar, Karides ile | *Mussels, Thyme, Basil, Calamar, Shrimp, With Tomato Sauce* | ₺ 147

RİSOTTO AGLI SPINACCI FORNACCIO | RISOTTO AGLI SPINACCI FORNACCIO

Keçi Peynirli, Sarımsak, Ceviz ve Beybi Ispanaklı Risotto | *Goat Cheese, Garlic, Walnut and Baby Spinach Risotto* | ₺ 112

PANCAR VE KEÇİ PEYNİRLİ RİSOTTO | RED BEET AND GOAT CHEESE RISOTTO

Pancar, Sarımsak, Fesleğen, Parmesan Peyniri ve Keçi Peyniri ile | *Risotto with Red Beet, Garlic, Basil, Parmesan Cheese and Goat Cheese* | ₺ 112

Pizzalar | Pizzas

PİZZA MARGARİTA | PIZZA MARGARITA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos ve Taze Fesleğen ile | *Mozzarella, Tomato Sauce, Sweet Basil* | ₺ 82

AKDENİZ PİZZA | MEDITERRIAN PIZZA

İnce Açılmış Pizza Hamuru, Mozzarella Peyniri, Çeri Domates, Küp Beyaz Peynir, Siyah Dilim Zeytin, Taze Kekik ve Fesleğenli, Domates Sos ile Servis Edilir | *Thin Crust Pizza with Mozzarella, Cherry Tomato, Cubed Cheese, Olive, Thyme Sweet Basil and Tomato Sauce* | ₺ 89

BURATTA PEYNİRLİ PİZZA | BURRATA CHEESE PIZZA

Burata Peyniri, Domates Sos, Roka, Taze Fesleğen, Zeytin, Çeri Domates, Pesto Sos ile *Burrata Cheese, Tomato Sauce, Rocket, Basil, Olive, Cherry Tomato with Pesto Sauce* | ₺ 112

PİZZA VEGGES | PIZZA VEGGES

Kabak, Brokoli, Renkli Biberler, Mantar, Siyah Zeytin, Peynir, Mısır ve Fesleğenli Domates Sos ile | *Zucchini, Broccoli, Red Pepper, Mushroom, Olive, Cheese, Corn, Tomato Sauce with Sweet Basil* | ₺ 89

PİZZA QUATTRO FORMAGGI | QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Peyniri, Rokfor, Roka, Krema Labne, Muskat, İslî Peynir, Toz Parmesan Peyniri | *Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Rocket, Mild Cream Cheese, Nutmeg, Smoked Cheese, Parmesan Cheese* | ₺ 99

PİZZA CAPRICCIOSA | PIZZA CAPRICCIOSA

Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Dana Jambon, Enginar Kalbi, Mantar ile | *Mozzarella, Calf Ham, Artichoke, Mushroom with Tomato Sauce* | ₺ 101

TULUM PEYNİRLİ PİZZA | TULUM CHEESE PIZZA

Mozzarella Peyniri, Tulum Peyniri, Roka, Ceviz, Çeri Domates, Pesto Sos ile | *Mozzarella, Brynza (Sharp and Salty Cheese), Rocket, Walnut, Cherry Tomato, With Pesto Sauce* | ₺ 102

PİZZA SİPESYAL | PIZZA SPECIAL

Mozzarella Peyniri, Sucuk, Sosis, Mantar, Siyah Zeytin, Mısır, Renkli Biberler, Fesleğen ve Domates Sos ile *Mozzarella, Pepperoni (Sucuk), Sausage, Mushroom, Olive, Corn, Pepper, Basil, Tomato Sauce* | ₺ 118

SİCİLYALI PİZZA | PIZZA SICILIA

Dana Sucuk ve Sosis, Karamelize Soğan, Kuru Domates, Sivri Biber, Pul Biber, Domates Sos ve Mozzarella Peyniri | *Pepperoni (Sucuk), Sausage, Caramelized Onion, Dried Tomato, Green Pepper, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺ 118

PİZZA ROBESPIERRE | PIZZA ROBESPIERRE

İnce Bonfile Dilimleri, Mozzarella Peyniri, Parmesan Peyniri, Roka, Kekik, Sarımsak ve Domates Sos ile *Steak Slices, Mozzarella, Parmesan, Rocket, Thyme, Garlic, Tomato Sauce* | ₺ 118

ANTRİKOT FÜMELİ PİZZA | RIB STEAK PIZZA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Antrikot Füme, Roka, Kars Gravyeri | *Mozzarella, Tomato Sauce, Rib Steak Slices, Rocket, Kars Gruyere* | ₺ 120

PİZZA Dİ MARE | PIZZA DI MARE

Füme Somon, Karides, Kalamar, Mozzarella Peyniri ve Domates Sos | *Fume Salmon, Shrimp, Calamar, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺ 125

PİZZA BRESAOLA | PIZZA BRESAOLA

İnce Açılmış Pizza Hamuru, Mozzarella Peyniri, Çeri Domates, Domates Sos, Bresaola, Roka, Parmesan Peyniri ile Servis Edilir | *Thin Crust Pizza, Mozzarella, Cherry Tomato, Bresaola, Rocket, Parmesan, Tomato Sauce* | ₺ 152

ÜÇ MANTARLI PİZZA | THREE CHEESE PIZZA

Domates Sos, Mozzarella, Kültür Mantarı, Kestane Mantarı, İstiridye Mantarı | *Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushroom, Portobello Mushroom, Oyster Mushroom* | ₺ 120

İSPANAKLI KEÇİ PEYNİRLİ PİZZA | SPINACH AND GOAT CHEESE PIZZA

Domates Sos, Mozzarella, Ispanak, Keçi Peyniri, Soğan, Mantar | *Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Goat Cheese, Onion, Mushroom* | ₺ 120

Tavuklar | Chickens

MANTARLI TAVUK ŞİNİTZEL | CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS

Pane Edilmiş Piliç Göğsü, Sote Mantar, Eritilmiş Kaşar Peyniri ve Sote Mevsim Sebzeleri ile | *Breaded Chicken Breast with Melted Kashar Cheese and Sauteed Mushrooms and Sauteed Seasonal Vegetables* | ₺ 118

CAJUN BAHARATLI TAVUK PESTO SOSLU | CAJUN CHICKEN WITH PESTO SAUCE

Cajun Baharatlı Tavuk Dilimleri, Patates Püresi, Mevsim Sebzeleri ve Pesto Sos ile | *Boneless Chicken Breast Slices Flavored with Cajun Spices and Pesto Sauce with Mashed Patatoes and Sauteed Seasonal Vegetables* | ₺ 118

BBQ SOSLU TAVUK BUT | GRILLED CHICKEN LEGS WITH BARBECUE SAUCE

Patates Püresi ve Tereyağlı Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Chicken Legs in Barbecue Sauce with Seasoned Mashed Patatoes* | ₺ 118

MEXICAN CHICKEN SALTADO | MEXICAN CHICKEN SALTADO

Piliç But Parçaları, Kabak, Renkli Biberler, Soğan, Mantar, Meksika Fasulyesi, Demi Glace Sos, Acılı ve Sarımsaklı | *Chicken Drumstick, Zucchini, Pepper, Onion, Mushroom, Kidney Bean, Demi Glace Sauce, Hot and Garlicky* | ₺ 140

PİLİÇ KÜLBASTI | CHICKEN CUTLET

Özel Soslarla Hazırlanmış Tavuk Beybiler, Patlıcan Beğendi, Köz Domates ve Biber ile | *Special Marinated Chicken Cutlets, Eggplant Puree, Grilled Tomato and Pepper* | ₺ 118

Balıklar | Fishes

LEVREK FİLETO | GRILLED SEA BASS FILET

Roka ve Fırın Patates Eşliğinde Kapari ve Limon Soslu Levrek Balık Filetosu | *Grilled Sea Bass Fillet with Capers and Lemon Sauce with Arugula and Oven Roasted Potatoes* | ₺ 166

ASYA STİLİ IZGARA SOMON | ASIAN STYLE GRILLED SALMON

Domates Soslu Erişte Yatağında Izgara Ssomon Balığı | *Grilled Salmon Served on a Bed of Noddles with Tomato Sauce* | ₺ 170

KARİDESLİ DİL BALIK ŞİŞ | SKEWERED FILET OF SOLE AND SHRIMP

Roka, Sote Patates Hafif Acılı Sarımsaklı Sos ile | *Grilled Skewered Filet of Sole and Shrimp with Arugula Sauteed Potatoes and Mild Spicy Garlic Sauce* | ₺ 170

LEVREK KAĞITTA | SEA BASS IN CURLPAPER

Mantar, Domates, Yeşil Biber, Tereyağı, Defne Yaprağı, Sarımsak, Sızma Zeytinyağı | *Mushrooms, Tomato, Green Pepper, Butter, Bay Leaf, Garlic and Extra Virgin Olive Oil* | ₺ 176

Ana Yemekler | Main Courses

IZGARA BONFİLE | GRILLED TENDERLOIN OF BEEF

Izgara Bonfile, Mevsim Sebzeleri, Mantar ve Ispanak Püresi ile

Grilled Tenderloin of Beef with Seasonal Vegetables, Mushrooms and Spinach Puree | ₺ 172

KUZU KÜLBASTI | GRILLED LAMB CUTLES

Izgara Süt Kuzusu Dilimleri Patlıcan Beğendi ile | *Grilled Lamb Cutlets with Eggplant Puree* | ₺ 172

AĞIR ATEŞTE PIŞİRİLMİŞ KUZU İNCİK | LAMB'S SHANK THICK

Zeytinyağı, Limon Kabuğu, Arpacık Soğan, Biberiye ile Pişirilmiş Kuzu İncik, Patlıcan Beğendi ile

Olive Oil, Lemon, Shallot, Rosemary, Lamb's Shank Thick with Eggplant Puree (with Milk and Brownd Flour) | ₺ 166

MIRROR KEBAP | MIRROR STYLE KEBAB

Soya Sosu ile Tatlandırılmış Tırnak Pidesi Üzerinde Sote Edilmiş Bonfile Parçaları, Köfte Dilimleri, Yoğurt ve Domates Sos ile | *Sauteed Tenderloin of Beef Chunks, Turkish Style Meatball Slices on a Bed of Pita Bread Flavored with Soy Sauce and Topped with Plain Yogurt and Tomato Sauce* | ₺ 172

ROKA PARMESANLI BONFİLE | GRILLED TENDERLOIN OF BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE

Izgara Bonfile, Parmesan Peyniri, Roka, Mevsim Sebzeleri ve Cafe de Paris Sos ile | *Grilled Tenderloin of Beef Stuffed with Roasted Red Bell Peppers, Parmesan Cheese, Rocket, Seasonal Vegetables with Cafe de Paris Sauce* | ₺ 172

SÜT DANASI MADALYONLARI | VEAL MEDALLIONS

Domates, Mozzarella ve Kekikli Dana Madalyonları, Kremalı Fesleğen Sos ve Mantarlı Risotto ile |

Medallions of Veal with Tomatoes, Mozzarella Cheese and Thyme with Creamy Sauce and Mushrooms Risotto | ₺ 176

MIRROR KÖFTE | MIRROR STYLE GRILLED TURKISH MEATBALLS

Mirror stili ızgara köfte, Meksika fasulyesi piyazı fırın patates ile

Grilled Turkish style meatballs with Mexicanbean salad and oven roasted potatoes | ₺ 115

GORGONZOLA SOSLU BONFİLE

STEAK FILLED WITH GORGONZOLA SAUCE

Bonfile Porçini Mantarı ve Kremalı Gorgonzola Peyniri Sebze Sote Baharatlı Patates ile

Steak Filled with Porcini Mushrooms and Creme Gorgonzola Cheese | ₺ 172

BEĞENDİLİ IZGARA BONFİLE

GRILLED STEAK FILLED WITH AUBERGINE PUREE WITH MILK

Izgara Bonfile Patlıcan Beğendili, Izgara Hellim Peyniri, Mantarlı Demi-glace Sos, Patates Pesto Sos ile

Grilled Steak Filled with Aubergine Puree with Milk, Grilled Halloumi Cheese, Mushroom and Demi-glace Sauce Shoestring Potatoes | ₺ 172

MEXICAN STEAK SALTADO | MEXICAN STEAK SALTADO

Dana Bonfile Parçaları, Kabak, Renkli Biberler, Soğan, Mantar, Meksika Fasulyesi, Demi Glace Sos,

Acılı ve Sarımsaklı | *Steak, Zucchini, Pepper, Onion, Mushroom, Kidney Bean, Demi Glace Sauce, Hot and Garlicky* | ₺ 172

Ana Yemekler | Main Courses

CHEDDAR SOSLU ANTRİKOT FÜMELİ IZGARA BONFİLE GRILLED STEAK AND RIB STEAK WITH CHEDDAR SAUCE

Izgara Bonfile, Cheddar Peyniri, Krema, Antrikot Füme, Mevsim Sebzeleri, Baharatlı Patates ile | *Grilled Steak, Cheddar Cheese, Cream, Rib Steak, Vegetables in Season, Spicy Potato* | ₺ 174

İSTİRİDYE MANTAR SOSLU IZGARA BONFİLE GRILLED STEAK WITH OYSTER MUSHROOM

Izgara Bonfile, İstiridye Mantarı, Demi Glace Sos, Haşlanmış Sebze, Baharatlı Patates ile | *Grilled Steak, Oyster Mushroom, Demi Glace Sauce, Boiled Vegetables, Spicy Potato* | ₺ 177

ÜÇ MANTARLI IZGARA BONFİLE | GRILLED STEAK WITH THREE MUSHROOM

Izgara Bonfile, İstiridye Mantarı, Kültür Mantarı, Orman Mantarı, Özel Soslu, Haşlanmış Sebze Baharatlı, Patates ile | *Grilled Steak, Oyster Mushroom, Mushroom, Boiled Vegetables with Potato* | ₺ 177

IZGARA ANTRİKOT | GRILLED RIB STEAK

Mevsim Sebzeleri, Baharatlı Patates ile
Served with Season Vegetables, Spicy Potato | ₺ 199

ŞAŞLIK | SLICE BEEF

Pide Üzerinde İnce Bonfile Dilimleri, Soğan Halkaları, Haşlanmış Mevsim Sebzeleri, Patates, Tereyağı Soya Sos ile | *Slices of Beef Sirloin on Pita, Onion Rings, Vegetables in Season, Potato Wedges, with Butter and Soy Sauce* | ₺ 172

DEMİGLAS SOSLU LOKUM BONFİLE 180 GR | STEAK WITH DEMI GLACE SAUCE

Taze Baharatlarla Marine Edilmiş Bonfile Dilimleri, Mevsim Sebzeleri, Patates Püresi ile Servis Edilir
Demi Glace Sauce, Spicy Steak Slices, Vegetables, Served with Mashed Potato | ₺ 172

STEAK MEXICAN 180 GR | MEXICAN STEAK

Acılı Izgara Dana Bonfile, Mevsim Sebzeleri, Patates, Salsa Sos ile | *Bitter Grilled Steak, Seasonal Vegetables, Potato, Salsa Sauce* | ₺ 172

BBQ STEAK 180 GR | BBQ STEAK

Izgara Bonfile Üzerine Barbekü Sos, Izgara Dana Bacon, Parmesan Peyniri, Kajun Baharatlı Patates, Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Steak Grilled, Calf Bacon, Parmesan, Crisp with Cajun* | ₺ 176

FAJITA | FAJITA

Tavuklu ve Dana Etli Fajita | *Chicken and beef fajita*
Etli | Beef | ₺ 166 Tavuklu | Chicken | ₺ 142 Mix | ₺ 166

CAFE DE PARIS ETLİ | CAFE DE PARIS MEAT

Hardal Soslu Akdeniz Salata, Cafe de Paris Soslu, Izgara Bonfile Dilimleri, Sınırsız Patates ile
Muschlun Salad with Mustard Dressing, Cafe de Paris Sauce, Grilled Steak, Limitless Crisp | ₺ 237

CAFE DE PARIS TAVUKLU | CAFE DE PARIS CHICKEN

Hardal Soslu Akdeniz Salata, Cafe de Paris Soslu, Izgara Bonfile Dilimleri, Sınırsız Patates ile
Muschlun Salad with Mustard Dressing, Cafe de Paris Sauce, Grilled Chicken, Limitless Crisp | ₺ 189

Tatlılar | Deserts

CHEESE CAKE CHEESE CAKE Frambuaz soslu <i>With raspberry sauce</i>	₺ 47
VOLCANO CHOCOLATE SOUFFLE Vanilyalı sos ve vanilya dondurma ile <i>With vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	₺ 47
ELMALI TURTA APPLE PIE Vanilyalı dondurma ile <i>With vanilla ice cream</i>	₺ 47
PROFİTEROL PROFITOROLE Çikolata soslu <i>With chocolate sauce</i>	₺ 47
FINDIKLI TİRAMİSU TIRAMISU WITH HAZELNUTS	₺ 47
DONDURMA ICE CREAM	₺ 47
SAN SEBASTİAN SAN SEBASTIAN	₺ 47
KARIŞIK MEYVE TABAĞI MIX FRUIT DISH	₺ 69

Sıcak İçecekler | Hot Drinks

Americano	₺ 24
Espresso	₺ 19
Double Espresso	₺ 25
Macchiato	₺ 20
Cappuchino	₺ 26
Cafe Latte	₺ 26
Nescafe	₺ 20
Çay-Tea	₺ 18
Türk Kahvesi-Turkish Coffee	₺ 20
Irish Coffee	₺ 45
Cafe Bailey's	₺ 45
Cafe Italiano (Ameretto, Americano)	₺ 45
Cafe Hard Man (Brandy, Americano)	₺ 45

Meşrubatlar | Soft Drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	₺ 25
Soda - Mineral Water	₺ 19
Küçük Su	₺ 15
Büyük Su	₺ 24
Schweppes (Tonik, Mandarin, Bitter Limon)	₺ 28
Ice Tea Şeftali & Limon - Peach & Lemon	₺ 25
Meyve Suları - Fruit Jucies	₺ 25
Palegrino 250 ml	₺ 28
Taze Meyve Suları	₺ 32
Red Bull Energy Drink / Sugarfree / Peach / White / Yellow / Blue	₺ 35
Organics Simply Cola / Tonic Water / Bitter Lemon /	₺ 35
Ginger Ale / Viva Mate by Red Bull	

Biralar | Beer

Efes Pilsen 33 cl	₺ 52
Efes Özel Seri 50 cc	₺ 67
Guinness 44 cl	₺ 78
Bomonti 33 cl	₺ 52
Bomonti (Filtresiz) 50 cl	₺ 67
Carlsberg 33 cl	₺ 61
Beck's 33 cl	₺ 61
Miller 33 cl	₺ 55
Heineken 33 cl	₺ 69
Corona 35 cl	₺ 69
Leffe (Blonde-Brune) 33 cl	₺ 74
Amsterdam 50 cl	₺ 79

Rakılar | Rakı

	Şişe 70 cl	Şişe 35 cl	Kadeh
Yeni Rakı - 6 cl -	₺ 610	₺ 325	₺ 70
Tekirdağ - 6 cl -	₺ 635	₺ 340	₺ 74
Efe Yağ Üzüm - 6 cl -	₺ 635	₺ 340	₺ 74
Saki Siyah Üzüm	₺ 840	₺ 450	₺ 90
Saki Premium 50 ay	₺ 1260		

Kadeh Şaraplar | Wine By The Glass

Yerli Kırmızı Şaraplar-Local Red Wines

Kavaklıdere Ancyra (Kalecik Karası & Öküzgözü)	₺ 65
DLC Cabernet Sauvignon & Merlot	₺ 68

İthal Kırmızı Şaraplar-Imported Wines

₺ 69

Yerli Beyaz Şaraplar-Local White Wines

Ancyra Narince	₺ 67
DLC Sauvignon Blanc	₺ 68

İthal Beyaz Şarap - Imported White Wines

₺ 69

Roze Şaraplar

Blush Pinot Grigo	₺ 69
Verona Blush	₺ 67

İthal İçkiler | Import Drinks

WHISKY

J&B, Jameson, Famous Grouse, J.W. Red Label, Ballantines, Dewar's	₺ 88
Jack Daniel's, Jim Beam, J.W. Black Label, Chivas Regal, Bulleit, Dimple, Jack Honey	₺ 93
Gentleman Jack, J.W. Double Black, Jim Beam Black	₺ 101
Woodford Reserve, Chivas Regal 18 years, Jack Single Barrel	₺ 103

MALT WHISKY

Glenlivet, Glenfiddich, Glenmorangie, Macallan, Talisker, Laphroaig, Aberlour	₺ 107
Lagavulin	₺ 132

ROM | RUM

Bacardi, Havana Club, Captain Morgan Black, Cachaça, Malibu	₺ 82
---	------

CİN | GIN

Gordon Dry, Bombay, Beefeater	₺ 82
Tangeray, Roku	₺ 93
Hendrick's, Tangeray Ten	₺ 108

VOKTA | VODKA

Absolut (Citron, Vanilla, Mandrin, Raspberry, Pears, Kurant, Green Apple)	₺ 82
Smirnoff, Russian Standart, Stolichnaya	₺ 96
Belvedere, Ketel one, Beluga	₺ 116
Grey Goose Vodka	

VERMUT | VERMOUT

Martini (Dry, Bianco, Rosso, Rossato), Campari	₺ 79
--	------

TEKİLA | TEQUILA

Olmecca	₺ 64
Olmecca Gold - shot - 4 cl	₺ 89
Patron - shot - 4 cl	

LİKÖRLER | LIQUERS

Bailey's, Cointreau, Safari, Tia Maria, Jagermeister,	₺ 74
Kahlua, Amaretto, Southern Comfort, Archer's, Fernet Branca,	₺ 74
Sambuca, Grappa, Drambuie, Cardinal Melon, Limoncello	₺ 74

COGNAC | BRANDIES

Metaxa, Hennessy V.S., Martell V.S.	₺ 104
Remy Martin V.S.O.P., Hennessy V.S.O.P., Martell V.S.O.P.	₺ 109

Alkollü Kokteyller | Coctails-Alcholic

Mirror Coctail Rum, Malibu, Pine Apple Juice, Blue Çuraçao	₺ 89
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Crenberry Juice, Lime Mix.	₺ 89
Classic Margarita Tequila, Triple Sec, Limon Suyu	₺ 91
Sex On The Beach Vodka, Tequila, Archer's, Grenadine, Orange Juice	₺ 87
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Triple Sec, Sweet's sour, Sprite	₺ 101
Mojito Rum, Taze Nane, Esmer Şeker, Lime, Soda	₺ 88
Caipirinha Çaçaça, Lime, Esmer Şeker	₺ 88
Long Island Ice Tea Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Cola	₺ 115
Pina Colada Malibu, Rom, Bati da Coco, Pine Apple Juice	₺ 92
Mai Tai Rum, Dark Rum, Triple Sec, Ameretto, Pine Apple Juice, Orange Juice, Lime Mix	₺ 96
Tokyo Ice Tea Vodka, Gin, Triple Sec, Cardinal Melon, Blue Çuraçao, Sprite, Margarita Mix	₺ 96
Bloody Mary Vodka, Domates Suyu, Worchestershire Sos, Tabasco, Limon Suyu	₺ 87
Green Ocean Vodka, Rum, Triple Sec, Safari, Archer's, Tequila, Blue Çuraçao, Orange Juice	₺ 96
Applen Coctail Absolute Apple Vodka, Cardinal Melon, Apple Juice, Lime Mix	₺ 96
Manhattan Bourbon Whisky, Vermut Rosso, Angostura Bitter	₺ 102
Black Sails Jack Daniel's Honey, Black Rum, Tia Maria, Lime mix, Orange juice	₺ 99
For Love Tequila, Vodka, Lime Mix., Strawberry Syrup	₺ 97
Bellini Şampanya, Peach Puree	₺ 96
Aperol Spritz Şampanya, Aperol, Soda	₺ 96
Gin Bull Red Bull Yellow Edition, Lemon Juice, Lime Mint, Gin	₺ 105

ALERJEN MADDE YA DA ÜRÜNLER



GLUTEN

GLUTEN

Buğday, arpa, çavdar, tahıllar, yulaf vb. gluten içerir. Bu tahılların bulunduğu ürünleri, tahıllara alerjisi olan kişiler veya çölyak hastaları tüketmemelidir.



NUTS

SERT KABUKLU MEYVELER (KURUYEMİŞLER)

Badem, ceviz, fıstık, antep fıstığı, fındık ve kaju sert kabuklu ve alerjen meyvelerdir. Bu meyvelere alerjisi olan kişiler, bu meyveleri içeren ürünleri tüketmemelidir.



CRUSTACEAN

DENİZ KABUKLULARI VE BUNLARIN ÜRÜNLERİ

Deniz kabukluları alerjen ürünlerdir. Deniz kabuklularını içeren ürünler, deniz kabuklularına alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



CELERY

KEREVİZ VE KEREVİZ ÜRÜNLERİ

Kerevize alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



EGG

YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ

Yumurtaya alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MUSTARD

HARDAL VE HARDAL ÜRÜNLERİ

Hardala alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



FISH

BALIK VE BALIK ÜRÜNLERİ

Balık ve balık ürünlerini alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



SESAME

SUSAM TOHUMU VE SUSAM TOHUMU ÜRÜNLERİ

Susama ve susam tohumuna alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



PEANUTS

YERFISTIĞI VE YERFISTIĞI ÜRÜNLERİ

Yerfıstığı alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



LUPINS

ACI BAKLA VE ACI BAKLA ÜRÜNLERİ

Acı bakla türlerine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



SOY

SOYA FASULYESİ VE SOYA FASULYESİ ÜRÜNLERİ

Soya fasulyesine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MOLLUSCS

DENİZ YUMUŞAKÇALARI VE ÜRÜNLERİ

Deniz yumuşakçaları ve ürünlerine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MILK

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (LAKTOZ DAHİL)

Süt ve süt ürünleri laktoz içermektedir. Bu sebeple laktoza alerjisi olan kişilerce ve laktoz intoleransı hastalarınca tüketilmemelidir.



POLLEN (BEE'S POLLEN)

POLEN (ARI POLENİ)

Polen alerjisi olan kişiler arı poleni içeren ürünleri tüketmemelidir.