

MIRROR

Restaurant & Bar

Kahvaltı | Breakfast

MIRROR KAHVALTI | MIRROR BREAKFAST

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* | ₺290

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* | ₺198

SADE OMLET | OMELETTE | ₺120

BEYAZ PEYNİRLİ MAYDANOZLU OMLET | WITH PARSLEY AND CHEESE | ₺158

KAŞARLI MANTARLI OMLET | WITH KASHAR CHEESE | ₺158

SOSİSLİ OMLET | SAUSAGE OMELETTE | ₺168

KARIŞIK OMLET | MIX OMELETTE | ₺168

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

SUCUKLU OMLET | WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺168

SPORCU OMLETİ | ATHLETE OMELETTE | ₺178

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

MENEMEN | MENEMEN | ₺148

KAŞARLI MENEMEN | MENEMEN WITH KASHAR CHEESE | ₺178

BEYAZ PEYNİRLİ | MENEMEN WITH CHEESE | ₺178

SUCUKLU MENEMEN | MENEMEN WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺178

SAHANDA YUMURTA | FRIED EGG | ₺169

BEYAZ PEYNİRLİ SAHANDA YUMURTA | FRIED EGG WITH CHEESE | ₺169

KAŞAR PEYNİRLİ | FRIED EGG WITH KASHAR CHEESE | ₺169

SUCUKLU SAHANDA YUMURTA | EGG WITH TURKISH SPICY SAUSAGE | ₺169

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* | ₺229

Gıda allerjiniz varsa servis elemanlarımıza lütfen bildiriniz.

If you have food allergies, please inform our staff members.

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* | ₺265

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, Avacado, Asparagus, Mascarpone Cheese, Chives and Capers with Guail Eggs and Olive Oil and Lemon Dressing* | ₺385

BURRATA | BURRATA

Maskolin, Çeri Domates, Burrata Peyniri, Avokado, Pesto Sos ile | *Maskolin, Cherry Tomato, Burrata Cheese, Avocado, Pesto Sauce* | ₺285

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* | ₺420

PEYNİR TABAĞI | INTERNATIONAL CHEESE PLATTER

Rokfor Peyniri, Parmesan Peyniri, Gouda Peyniri, İsli 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* | ₺290 (iki kişilik) ₺390 (dört kişilik)

MOZZARELLA CAPRESE | CAPRESE

Fesleğen Sosunda Mozzarella Peyniri ve Domates Pesto sos ile | *Mozzarella and Tomatoes with Pesto Sauce* | ₺250

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* | ₺320

SOMON LEVREK CAPRACCIO | SOLMON AND SEA BASS CAPRACCIO

Roka, Kapari, Çeri Domates, Kurutulmuş Domates, Kuşkonmaz, Zeytinyağı, Limon Sos ile | *Rocket, Caper, Cherry Tomato, Dried Tomato, Olive Oil, Lemon Sauce, Asparagus* | ₺345

FÜME TABAĞI | SMOKED PLATTER

Bresaola, Antrikot Füme, Dana Bacon, Hindi Füme, İsli Çerkez Peyniri
Bresaola, Smoked Ribeye, Calf Bacon, Smoked Turkey and
Smoked Circassian cheese ₺455

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* | ₺315

ÇITIR KARİDES | CRISPY SHRIMPS | ₺355

ÇITIR KALAMAR SOĞAN HALKASI | CRISPY SQUID CRISPY ONION RING | ₺295

ÇITIR FİNGERS | CRISPY FINGERS | ₺230

ÇITIR MOZZARELLA PATATES KIZARTMASI | CHIPS WITH MOZZARELLA | ₺250

ÇITIR BALIK PANE VE MOZZARELLA PANE | FISH NUGGET AND MOZZARELLA PANE | ₺295

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



GLUTEN

YUMURTA

DEĞİZ KABUKLULARI

BALIK

SOYA

SÜT

DEĞİZ YUMUŞAKLARI

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) | ₺330

KIZARMİŞ 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 | ₺395

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 | ₺360

MIRROR STİLİ PAZI DOLMASI | MIRROR STYLE STUFFED SWISS CHARD

Etli Pazi Dolma, Yoğurt ile | *Swiss Chard Stuffed Chopped Meat and Served with Plain Yogurt | ₺295*

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 | ₺255

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 | ₺395

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 | ₺375

Çorbalar | Soups

LEVREK ÇORBASI | SEA BASS SOUP | ₺275

ISPANAKLI PAZI ÇORBASI | SPINACH AND CHARD SOUP | ₺120

DOMATES ÇORBASI | TOMATO SOUP | ₺120

SEBZE ÇORBASI | VEGETABLES SOUP | ₺120

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 | ₺220

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)* | ₺275

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* | ₺270

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* | ₺285

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* | ₺280

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* | ₺355

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* | ₺285

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* | ₺375

AVOKADO KARİDES SALATASI | AVOCADO SHRIMP SALAD

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Karides, Avokado, 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* | ₺375

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* | ₺ 425

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* | ₺ 285

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* | ₺ 285

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* | ₺ 355

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* | ₺ 389

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* | ₺ 280

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* | ₺ 290

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* | ₺ 320

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 | ₺255

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 | ₺255

SPAGHETTI NAPOLİTEN | SPAGHETTI NAPOLI

Özel Domates Sos ile | With Special Tomato Sauce | ₺255

ISPAK VE RİCOTTALI RAVYOLİ | RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA

Kremalı Soslu Fesleğen, Sarmısak, Ispanak ve Ricotta Peynir, Dolgulu Ravioli Parmesan Peyniri ile
Ravioli with Spinach, Ricotta Filling in Sweet Basil Cream, Garlic and Parmesan | ₺275

BEŞ PEYNİRLİ RAVIOLİ | 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 | ₺290

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 | ₺295

DÖRT PEYNİR TORTELLİNİ | FOUR CHEESE TORTELLINI

Parmesan Mozzarella, Emmentel Rokfor Peyniri, Fesleğen, Sarmısak, Krema Sosu ile
Parmesan Mozzarella, Emmentel Blue Cheese, Basil, Garlic, Creamy Sauce | ₺278

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 | ₺275

MANTARLI TAGLIATELLE | MUSHROOM TAGLIATELLE

Çeşitli Mantarlar, Kurutulmuş Domates, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile Tatlandırılmış Sarı ve Kırmızı Kıpıya Biber ile | Mixed Mushroom, Sun Dried Tomato, Basil, Garlic, Yellow and Red Pepper, Served with Creamy Sauce | ₺285

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 | ₺275

SPAGHETTI BOLOGNESE | SPAGHETTI BOLOGNESE

Kıymalı Bolognese Sos ile | Served with Bolognese Sauce | ₺285

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 | ₺395

KARİDESLİ SPAGHETTI | SPAGHETTI WITH SHRIMP

Dereotu, Kapari, Sarımsak, Maydanoz, Baharatlı Karides, Domates Sos ile
Dill, Cappers, Garlic, Parsley, Spicy, Shrimp, With Tomato Sauce | ₺430

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 | ₺435

DENİZ ÜRÜNLERİ LINGUİNE | 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 | ₺455

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* | ₺305

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* | ₺355

Risotto | Risotto

DÖRT PEYNİRLİ RİSOTTO | FOUR CHEESE RISOTTO

Fesleğen, Sarımsak, Dört Peynirli, Hafif Krema Sos ile | *Sweet Basil, Garlic, Four Cheese, Light Cream Sauce* | ₺265

DAĞ MANTARLI RİSOTTO | MUSHROOM RISOTTO

Hafif Kremalı, Mantar Çeşitleri, Parmesan Peyniri, Sarımsak, Fesleğen, Kekik | *Mushroom, Parmesan, Garlic, Sweet Cream, Basil, Thyme* | ₺295

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* | ₺315

RİSOTTO CARNOSO | RISOTTO CARNOSO

Dana Eti, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Risotto | *Steak, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺390

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO | SEAFOOD RISOTTO

Domates Soslu Kum Midyesi, Fesleğen, Kekik, Kalamar, Karides ile | *Mussels, Thyme, Basil, Calamar, Shrimp, With Tomato Sauce* | ₺455

Pizzalar | Pizzas

PİZZA MARGARİTA | PIZZA MARGARITA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos ve Taze Fesleğen ile | *Mozzarella, Tomato Sauce, Sweet Basil* | ₺255

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 Pözza with Mozzarella, Cherry Tomato, Cubed Cheese, Olive, Thyme Sweet Basil and Tomato Sauce* | ₺275

BURRATA PEYNİRLİ PİZZA | BURRATA CHEESE PIZZA

Burrata Peyniri, Domates Sos, Roka, Taze Fesleğen, Zeytin, Çeri Domates, Pesto Sos ile *Burrata Cheese, Tomato Sauce, Rocket, Basil, Olive, Cherry Tomato with Pesto Sauce* | ₺295

PİZZA VEGGES | PIZZA VEGGES

Kabak, Brokoli, Renkli Biberler, Mantar, Siyah Zeytin, Peynir, Mısır ve Fesleğenli Domates Sos ile | *Zucchini, Brocoli, Red Pepper, Mushroom, Olive, Cheese, Corn, Tomato Sauce with Sweet Basil* | ₺275

PİZZA QUATTRO FORMAGGI | QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Peyniri, Rokfor, Roka, Krema Labne, Muskat, İsli Peynir, Toz Parmesan Peyniri | *Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Rocket, Mild Cream Cheese, Nutmeg, Smoked Cheese, Parmesan Cheese* | ₺295

PİZZA CAPRICCIOSA | PIZZA CAPRICCIOSA

Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Dana Jambon, Enginar Kalbi, Mantar ile | *Mozzarella, Calf Ham, Artichoke, Mushroom with Tomato Sauce* | ₺295

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* | ₺305

PİZZA SİPESİYAL | 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* | ₺310

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* | ₺310

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* | ₺365

ANTRİKOT FÜMELİ PİZZA | RIB STEAK PIZZA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Antrikot Füme, Roka, Kars Gravyeri | *Mozzarella, Tomato Sauce, Rib Steak Slices, Rocket, Kars Gruyere* | ₺390

PİZZA Dİ MARE | PIZZA DI MARE

Füme Somon, Karides, Kalamar, Mozzarella Peyniri ve Domates Sos | *Fume Salmon, Shrimp, Calamar, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺425

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* | ₺455

PİZZA FUNGHİ | CHEESE MUSHROOM

Domates Sos, Mozzarella, Kültür Mantarı, | *Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushroom*, | ₺275

Tavuklar | Chickens

MANTARLI TAVUK ŞİTTEL | 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* | ₺340

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* | ₺340

BBQ SOSLU TAVUK BUT | GRILLED CHICKEN LEGS WITH BARBECUE SAUCE

Patates Püresi ve Tereyağı Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Chicken Legs in Barbecue Sauce with Seasoned Mashed Patatoes* | ₺340

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* | ₺340

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* | ₺440

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* | ₺440

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* | ₺485

LEVREK KAĞITTA | SEA BASS IN CURLPAPER

Mantar, Domates, Yeşil Biber, Tereyağı, Defne Yapağı, Sarımsak, Sızma Zeytinyağı | *Mushrooms, Tomato, Green Pepper, Butter, Bay Leaf, Garlic and Extra Virgin Olive Oil* | ₺455

Ana Yemekler | Main Courses

IZGARA BONFILE | GRILLED TENDERLOIN OF BEEF

Izgara Bonfile, Mevsim Sebzeleri, Mantar ve Ispanak Püresi ile

Grilled Tenderloin of Beef with Seasonal Vegetables, Mushrooms and Spinach Puree | ₺ 440

KUZU KÜLBASTI | GRILLED LAMB CUTLES

Izgara Süt Kuzusu Dilimleri Patlıcan Beğendi ile | *Grilled Lamb Cutlets with Eggplant Puree* | ₺440

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 Browned Flour) | ₺440

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* | ₺465

ROKA PARMESANLI BONFILE | 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* | ₺465

MIRROR KÖFTE | MIRROR STYLE GRILLED TURKISH MEATBALLS

Mirror stili izgara köfte, Meksika fasulyesi piyazı fırın patates ile

Grilled Turkish style meatballs with Mexicanbean salad and oven roasted potatoes | ₺345

BEĞENDİLİ IZGARA BONFILE

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 | ₺465

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* | ₺465

FAJITA | FAJITA

Tavuklu ve Dana Etli Fajita | *Chicken and beef fajita*

Etli | Beef | ₺ 465 Tavuklu | Chicken | ₺ 360 Mix | ₺425

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* | ₺470

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* | ₺460

IZGARA ANTRİKOT | GRILLED RIB STEAK

Mevsim Sebzeleri, Baharatlı Patates ile
Served with Season Vegetables, Spicy Potato | ₺520

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* | ₺455

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 | ₺465

BBQ STEAK 180 GR | BBQ STEAK

Izgara Bonfile Üzerine Barbekü Sos, Izgara Dana Bacon, Parmesan Peyniri, Cajun Baharatlı Patates, Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Steak Grilled, Calf Bacon, Parmesan, Crisp with Cajun* | ₺455

CAFE DE PARİS 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 | ₺590

CAFE DE PARİS 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 | ₺485

Tatlılar | Deserts

CHEESE CAKE | CHEESE CAKE
Frambuaz soslu | *With raspberry sauce*

₺ 165

VOLCANO | CHOCOLATE SOUFFLE

Vanilyalı sos ve vanilya dondurma ile | *With vanilla ice cream and vanilla sauce*

₺ 165

ELMALI TURTA | APPLE PIE

Vanilyalı dondurma ile | *With vanilla ice cream*

₺ 165

PROFİTEROL | PROFITOROLE

Çikolata soslu | *With chocolate sauce*

₺ 165

FINDIKLI TIRAMİSU | TIRAMISU WITH HAZELNUTS

₺ 165

DONDURMA | ICE CREAM

₺ 165

SAN SEBASTİAN | SAN SEBASTIAN

₺ 165

KARIŞIK MEYVE TABAĞI | MIX FRUIT DISH

₺ 255

Sıcak İçecekler | Hot Drinks

Americano

₺ 70

Espresso

₺ 65

Double Espresso

₺ 85

Macchiato

₺ 65

Cappuchino

₺ 85

Cafe Latte

₺ 85

Çay-Tea

₺ 60

Türk Kahvesi-Turkish Coffee

₺ 65

Irish Coffee

₺ 130

Cafe Bailey's

₺ 130

Cafe Italiano (Ameretto, Americano)

₺ 130

Cafe Hard Man (Brandy, Americano)

₺ 130

Meşrubatlar | Soft Drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite

₺ 70

Soda - Mineral Water

₺ 60

Küçük Su

₺ 45

Büyük Su

₺ 60

Schweppes (Tonik, Mandarin, Bitter Limon, Ginger Ale)

₺ 80

Ice Tea Şeftali & Limon - Peach & Lemon

₺ 80

Meyve Suları - Fruit Juices

₺ 80

Palegrino 250 ml

₺ 85

Taze Meyve Suları

₺ 110

Red Bull Energy Drink

₺ 110

Biralar | Beer

Efes Pilsen 33 cl	₺ 120
Efes Özel Seri 50 cc	₺ 150
Guinness 44 cl	₺ 190
Efes Glutensiz 50cl	₺ 150
Bomonti (Filtresiz) 50 cl	₺ 150
Carslberg 33 cl	₺ 140
Beck's 33 cl	₺ 140
Miller 33 cl	₺ 140
Heineken 33 cl	₺ 180
Corona 35 cl	₺ 180
Leffe (Blonde-Brune) 33 cl	₺ 190
Amsterdam 50 cl	₺ 225

Rakılar | Rakı

	Şişe 70 cl	Şişe 35 cl	Kadeh
Yeni Rakı - 6 cl -	₺ 1520	₺ 800	₺ 190
Tekirdağ - 6 cl -	₺ 1720	₺ 880	₺ 195
Beylerbeyi Göbek	₺ 2300	₺ 1200	

Kadeh Şaraplar | Wine By The Glass

Yerli Kırmızı Şaraplar-Local Red Wines

Kavaklıdere Ancyra (Kalecik Karası & Öküzgözü)	₺ 180
DLC Cabernet Sauvignon & Merlot	₺ 190

İthal Kırmızı Şaraplar-Imported Wines

₺ 225

Yerli Beyaz Şaraplar-Local White Wines

Ancyra Narince	₺ 180
DLC Sauvignon Blanc	₺ 190

İthal Beyaz Şarap - Imported White Wines

₺ 225

Prosecco Kadeh

₺ 340

Roze Şaraplar

Blush Pinot Grigo	₺ 225
Verona Blush	₺ 190

İthal İçkiler | Import Drinks

WHISKY

J&B,Jameson,Famous Grouse,J.W.Red Label, Ballantines, Dewar's	₺ 235
Jack Daniel's, Jim Beam, J.W.Black Label,Chivas Regal, Bulleit, Dimple, Jack Honey	₺ 255
Gentleman Jack, J.W.Double Black, Jim Beam Black	₺ 325
Woodford Reserve, Jack Single Barrel	₺ 350
Chivas Regal 18 years	₺ 440
Hibiki	₺ 780

MALT WHISKY

Glenlivet, Glenfiddich, Glenmorangie, Talisker, Laphroaig, Aberlour	₺ 365
Lagavulin	₺ 630
Macallan	₺ 585

ROM | RUM

Captain Morgan Gold,Malibu	₺ 220
Bacardi, Havana Club,Cachaça	₺ 230

CİN | GIN

Gordon Dry, Beefeater	₺ 220
Tangeray, Roku, Bombay	₺ 235
Maflı İtalyan cin	₺ 315
Hendrick's, Tangeray Ten	₺ 325
Monkey 47	₺ 350

VOTKA | VODKA

Absolut (Citron, Vanilla, Mandrin, Raspberry, Pears, Kurant, Green Apple)	₺ 220
Smirnoff, Russian Standart,	₺ 225
Belvedere, Ketel one,Beluga	₺ 360
Grey Goose Vodka	₺ 420

VERMUT | VERMOUT

Martini (Dry, Bianco, Rosso,), Campari	₺ 220
---	-------

TEKİLA | TEQUILA

Olmecca - shot - 4 cl	₺ 130
Olmecca Gold - shot - 4 cl	₺ 150
Patron - shot - 4 cl	₺ 250

LİKÖRLER | LIQUERS

Bailey's, Cointreau, Safari, Tia Maria, Jagermeister,	₺ 220
Kahlua, Amaretto, Southern Comfort, Archer's, Fernet Branca,	₺ 220
Sambuca, Grappa, Drambuie, Cardinal Melon, Limoncello	₺ 220

COGNAC | BRANDIES

Metaxa, Hennessy V.S., Martell V.S.	₺ 320
Remy Martin V.S.O.P., Hennessy V.S.O.P., Martell V.S.O.P.	₺ 380

Alkollü Kokteyller | Coctails-Alcholic

Mirror Coctail

Rum, Malibu, Pine Apple Juice, Blue Çuraçao

₺250

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Crenberry Juice, Lime Mix.

₺250

Classic Margarita

Tequila, Triple Sec, Limon Suyu

₺270

Sex On The Beach

Vodka, Tequila, Archer's, Grenadine, Orange Juice

₺250

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Triple Sec, Sweet's sour, Sprite

₺275

Mojito

Rum, Taze Nane, Esmer Şeker, Lime, Soda

₺260

Caipirinha

Caçahaça, Lime, Esmer Şeker

₺260

Long Island Ice Tea

Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Cola

₺290

Pina Colada

Malibu, Rom, Bati da Coco, Pine Apple Juice

₺250

Mai Tai

Rum, Dark Rum, Triple Sec, Ameretto, Pine Apple Juice, Orange Juice, Lime Mix

₺270

Tokyo Ice Tea

Vodka, Gin, Triple Sec, Cardinal Melon, Blue Çuraçao, Sprite, Margarita Mix

₺270

Bloody Mary

Vodka, Domates Suyu, Worcestershire Sos, Tabasco, Limon Suyu

₺260

Green Ocean

Vodka, Rum, Triple Sec, Safari, Archer's, Tequila, Blue Çuraçao, Orange Juice

₺290

Applen Coctail

Absolute Apple Vodka, Cardinal Melon, Apple Juice, Lime Mix

₺270

Manhattan

Bourbon Whisky, Vermut Rosso, Angostura Bitter

₺275

Black Sails

Jack Daniel's Honey, Black Rum, Tia Maria, Lime mix, Orange juice

₺275

For Love

Tequila, Vodka, Lime Mix., Strawberry Syrup

₺270

Bellini

Şampanya, Peach Puree

₺300

Aperol Spritz

Şampanya, Aperol, Soda

₺300

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.