

MIROR

Restaurant & Bar

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* | ₺790

TERRINA DI SALMONE | SMOKED SALMON ROLLS

Somon Fümeye Sarılmış Avokado, Karides, Mozzarella Pesto Sos ile | *Salmon Terrine Wrapped in Avocado, Shrimp and Mozzarella, Served with Mediterranean Greens and Balsamic Sauce* | ₺1300

BURATTA | BURRATA

Maskolin, Çeri Domates, Buratta Peyniri, Avokado, Pesto Sos ile | *Maskolin, Cherry Tomato, Burrata Cheese, Avocado, Pesto Sauce* | ₺890

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* | ₺1460

PEYNİR TABAĞI | INTERNATIONAL CHEESE PLATTER

Rokfor Peyniri, Parmesan Peyniri, Gouda Peyniri, İslı Çerkez Peyniri, Emmental Peyniri, Edam Peyniri | *Blue Cheese, Parmesan Cheese, Gouda Cheese, Smoked Circassian Cheese and Emmental Cheese, Edam Cheese* | ₺890 (iki kişilik) ₺1290 (dört kişilik)

MOZZARELLA CAPRESE | CAPRESE

Fesleğen Sosunda Mozzarella Peyniri ve Domates Pesto sos ile | *Mozzarella and Tomatoes with Pesto Sauce* | ₺790

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* | ₺960

FÜME TABAĞI | SMOKED PLATTER

Bresaola, Antrikot Füme, Dana Bacon, Hindi Füme, İslı Çerkez Peyniri | *Bresaola, Smoked Ribeye, Calf Bacon, Smoked Turkey and Smoked Circassian Cheese* | ₺1470

AVOKADO KARİDES KOKTEYL | GAMBERI AVOCADO IN SALSA COCKTAIL

Avokado içinde Marine Edilmiş Karides Kokteyl Sos, Kuşkonmaz, Közbiber, Kapari, Akdeniz Yeşillikleri ile | *Shrimp Cocktail served Inside Avocado with Mediterranean Greens* | ₺890

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR GÖBEĞİNDE AVOKADO | INSALATA DI CARCIOFI E AVOCADO

Enginar, Avokado, Parmesan, Zeytinyağlı ve Limon Soslu, Karışık Salata | *Maskolin, Cherry Tomato, Avocado, Pesto Sauce* | ₺890

Bar Aperatifler | Hot Appetizers

COMBO BURUSCHETTA TABAĞI | COMBO DISHES

Kızarmış Çıtır Pizza Hamuru, Sarımsaklı Parmesan Peynirli, Domatesli, Zeytinli ve Fesleğenli, Domates Zeytinli ve Fesleğenli Somon Füme, Domatesli Zeytinli ve Fesleğenli Antrikot Füme, Domatesli Zeytinli ve Fesleğenli Avokado Püresi ile | *Crispy Spinach Bruschetta Bread, Confit Cherry Tomatoes, Stracciatella, Arugula and Pomegranate Molasses* | ₺960

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* | ₺890

KABAK LAZANYA | ZUCCHINI LASAGNA

Kabak Ispanak, Mantar, Rikotto Peynirli, Mozzarella Peyniri, Gretine ile | *Halloumi, Grilled Crispy Fingers, Served with Spinach, Mushroom, Ricotta, Mozzarella and Gratine* | ₺590

BUFFALO WINGS | BUFFALO WINGS

Acı Louisiana Soslu Tavuk Kanatları, Mayonezli Ballı Hardal ve Avokado Sos ile | *Chicken Wings with Spicy Louisiana Sauce, Mayonnaise, Honey Mustard, and Sweet Chili Sauce* | ₺790

FALEFEL | FALEFEL

Çıtır Falefel Topları, Ekşi Krema ve Susamlı Sweet Chili Sos ile | *Crispy Falafel Balls served with Sour Cream and Sesame Sweet Chili Sauce* | ₺590

ÇITIR KARİDES | CRISPY SHRIMPS | ₺960

ÇITIR MOZZARELLA PATATES KIZARTMASI | CHIPS WITH MOZZARELLA | ₺760

ÇITIR FİNGERS | CRISPY FINGERS | ₺790

Çorbalar | Soups

LEVREK ÇORBASI | SEA BASS SOUP | ₺890

ISPANAKLI PAZI ÇORBASI | SPINACH AND CHARD SOUP | ₺360

DOMATES ÇORBASI | TOMATO SOUP | ₺360

SEBZE ÇORBASI | VEGETABLES SOUP | ₺360

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) | ₺ 860

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 | ₺ 1150

MIRROR STİLİ PAZI DOLMASI | MIRROR STYLE STUFFED SWISS CHARD

Etlî Pazi Dolma, Yoğurt ile | *Swiss Chard Stuffed Chopped Meat and Served with Plain Yogurt | ₺ 820*

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 | ₺ 720

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 | ₺ 1080

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 | ₺ 620

TAVUKLU SEZAR SALATASI | CHICKEN CAESAR SALAD

Göbek Salatası Üzerinde Izgara Tavuk Göğsü Dilimleri, Çeri Domates, Kruton Ekmegi, 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) | ₺ 730

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 | ₺ 730

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 | ₺ 730

HUMUSLU KİNOALI AVOKADOLU SALATA

QUINOA SALAD WITH HUMMUS (MASHED CHICKPEAS WITH TAHINI)

Humuslu Kinoa Salatası, Akdeniz Yeşillikleri, Avokado, Közbiber, Salatalık, Rende Ezine Peyniri,

Baharatlı Yağ, Limon Sos

ile | *Green Leaves Served with Roasted Red Pepper, Cucumber, Grated Ezine Cheese, Spiced Oil, and Lemon Sauce*

| ₺ 730

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

Salatalar | Salads

BONFILE SALATASI | THAI STEAK SALAD

Dana Bonfile, İstiridye Mantarı, Yeşillikler, İzmir Tulum Peyniri, Beybi Mısır, Köz Biber, Tane Hardallı Mayonez Sos ile | *Beef Fillet Salad with Oyster Mushrooms, Greens, Izmir Tulum Cheese, Grilled Peppers, Olive Oil, and Lemon Sauce* | ₺990

AVAKADO TULUM PEYNİRLİ SALATA | AVOCADO SALAD WITH TULUM CHEESE

Akdeniz Yeşillikleri, Tulum Peyniri, Kırmızı Turp, Ceviz, Kurutulmuş Domates, Nar Ekşili Sos ile Servis Edilir | *Green Leaves, Tulum Cheese, Radish, Walnut, Dried Tomato, Served with Pomegranate Syrup* | ₺860

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* | ₺990

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* | ₺990

BALSAMIKLI IZGARA TAVUK | AVOCADO SHRIMP SALAD

Karışık Salata Yatağında Balsamik Soslu Izgara Tavuk, Parmesan Peyniri Parçaları Balsamik Sos ile | *Grilled Chicken on a Salad Bed with Balsamic Sauce and Parmesan Cheese* | ₺730

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* | ₺990

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* | ₺760

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* | ₺760

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* | ₺920

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 | ₺740

PENNE ARABİATA | PENNE ARABIATA

Özel Domates Sos, Sarımsak, Acı Yağ, Kekik, Fesleğen, Parmesan Peyniri ile
With Special Tomato Sauce, Garlic, Bitter Oil, Thyme, Sweet Basil, Parmesan | ₺740

SPAGHETTI NAPOLİTEN | SPAGHETTI NAPOLI

Özel Domates Sos ile | *With Special Tomato Sauce* | ₺740

İSPANAK VE RİCOTTALI RAVİOLİ | 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 | ₺860

BEŞ PEYNİRLİ RAVİOLİ | 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, Spinach, Garlic, Nutmeg, Basil. To your Delight: Tomato Sauce or Cream Sauce* | ₺890

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 | ₺890

MANTARLI TAGLIATELLE | MUSHROOM TAGLIATELLE

Çeşitli Mantarlar, Kurutulmuş Domates, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile Tatlandırılmış Sarı ve Kırmızı Kapya Biber ile | *Mixed Mushroom, Sun Dried Tomato, Basil, Garlic, Yellow and Red Pepper, Served with Creamy Sauce* | ₺890

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 | ₺890

FETTUCUNİ ETLİ PESTO SOS | FETTUCCINE IN MEAT AND PESTO SAUCE

Sotelenmiş Et, Sarımsak, Fesleğen, Mantar, Sarı ve Kırmızı Biber, Pesto Sos, Parmesan Peyniri ile
Sautéed Meat, Garlic, Basil, Mushroom, Red and Yellow Pepper, Pesto Sauce and Parmesan | ₺1200

KARİDESLİ SPAGHETTI | SPAGHETTI WITH SHRIMP

Dereotu, Kapari, Sarımsak, Maydanoz, Baharatlı Karides, Domates Sos ile
Dill, Capers, Garlic, Parsley, Spicy, Shrimp, With Tomato Sauce | ₺1200

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* | ₺1200

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 | ₺1390

Makarnalar | Pasta

BURATTALI LİNGUİNİ | LINGUINE CON POMODORINI, PESTO AL BASILICO E BURRATA
Burrata Peyniri, Çeri Domates, Fesleğen Pestolu Linguine | *Burrata, Cherry Tomato, and Basil Pesto Linguine* | ₺890

KÖZ PATLICAN VE ET DOLGULU RAVİOLİ | RAVIOLI WITH ROASTED EGGPLANT AND MEAT FILLING
İnce Kiyılmış Et ve Köz Patlıcan Dolgulu Ravioli, Taze Kekik ve Taze Fesleğen Permasanlı Krema ve Domates Sos ile | *Roasted Eggplant and Meat-Filled Ravioli with Fresh Thyme, Fresh Basil, and Parmesan Cream Sauce* | ₺990

TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE | TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE
El Yapımı Tagliatella Bolognese Sos ile | *Tagliatelle Pasta with Bolognese Sauce* | ₺890

ÇITIR MANTI | CRISPY TURKISH DUMPLINGS
Hafif Acılı Çıtır Manti Tereyağında Kavrulmuş Nane Pulbiber ve Çırpılmış Yoğurt Sos ile | *Served with Spicy Sauce and Avocado Puree* | ₺720

Risotto | Risotto

DÖRT PEYNİRLİ RİSOTTO | FOUR CHEESE RISOTTO
Fesleğen, Sarımsak, Dört Peynirli, Hafif Krema Sos ile | *Sweet Basil, Garlic, Four Cheese, Light Cream Sauce* | ₺890

DAĞ MANTARLI RİSOTTO | MUSHROOM RISOTTO
Hafif Kremalı, Mantar Çeşitleri, Parmesan Peyniri, Sarımsak, Fesleğen, Kekik | *Mushroom, Parmesan, Garlic, Sweet Cream, Basil, Thyme* | ₺890

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* | ₺890

RİSOTTO CARNOSO | RISOTTO CARNOSO
Dana Eti, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Risotto | *Steak, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺1360

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO | SEAFOOD RISOTTO
Domates Soslu Kum Midyesi, Fesleğen, Kekik, Kalamar, Karides ile | *Mussels, Thyme, Basil, Calamar, Shrimp, With Tomato Sauce* | ₺1490

KARİDESLİ TRÜFLÜ RİSOTTO | RISOTTO GAMBERI E TARTUFO
Karidesli Risotto, Trüf Mantar Yağlı, Parmesan Peynirli | *Shrimp and Truffle Mushroom Risotto with Parmesan Cheese* | ₺1490

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* | ₺990

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* | ₺1260

Pizzalar | Pizzas

PİZZA MARGARİTA | PIZZA MARGARITA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos ve Taze Fesleğen ile | *Mozzarella, Tomato Sauce, Sweet Basil* | ₺720

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* | ₺890

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* | ₺890

PİZZA QUATTRO FORMAGGI | QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Peyniri, Rokfor, Roka, Krema Labne, Muskat, İslı Peynir, Toz Parmesan Peyniri | *Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Rocket, Mild Cream Cheese, Nutmeg, Smoked Cheese, Parmesan Cheese* | ₺890

MEKSİKA PİZZA | MEXICAN PIZZA

Mozzarella ve Çedar Peyniri, Izgara Tavuk Parçaları, Cherry Domates, Mısır, Çok Acı Jalapeno Biberi, Domates Sos | *Mozzarella and Cheddar Cheese, Grilled Chicken Bits, Cherry Tomato, Corn, Very Hot Jalapeno Peppers, Tomato Sauce* | ₺890

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* | ₺890

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* | ₺990

PİZZA SİCİLYA | PIZZA SICILIA

Dana Sucuk ve Sosis, Karemelize Soğan, Kuru Domates, Sivri Biber, Pul Biber, Domates Sos ve Mozzarella Peyniri | *Pepperoni (Sucuk), Sausage, Caramelized Onion, Dried Tomato, Green Pepper, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺990

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* | ₺1160

Pizzalar | Pizzas

ANTRİKOT FÜMELİ PİZZA | RIB STEAK PIZZA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Antrikot Füme, Roka, Kars Gravyeri | *Mozzarella, Tomato Sauce, Rib Steak Slices, Rocket, Kars Gruyere* | ₺1360

PİZZA Dİ MARE | PIZZA DI MARE

Füme Somon, Karides, Kalamar, Mozzarella Peyniri ve Domates Sos | *Fume Salmon, Shrimp, Calamar, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺1360

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* | ₺1660

PİZZA FUNGHİ | PIZZA FUNGHI

Domates Sos, Mozzarella, Kültür Mantarı, Porçini Mantarı | *Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushroom, Porcini Mushroom* | ₺890

CACCIATORE PİZZA | CACCIATORE PIZZA

Domates Sos, Mozzarella, Mısır, Sucuk, Sosis, Füme Antrikot ile | *Hunter-Style Pizza with Tomato Sauce, Mozzarella, Corn, Sausage, Chorizo and Smoked Beef* | ₺1260

PİZZA VEGGİES | PIZZA VEGGIES

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* | ₺890

Tavuklar | Chickens

MANTARLI TAVUK ŞİNİTZEL | CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS

Tavuk Göğüs Eti Milanese, Mantar, Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Roka Salatası ve Baharatlı Beybi Patates ile | *Milanese-Style Chicken Breast with Mushroom Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Rocket Salad, and Spiced Baked New Potatoes* | ₺970

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* | ₺970

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* | ₺990

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* | ₺990

ÜÇ MANTAR SOSLU IZGARA BUT TAVUK | GALLETTA AL FORNO

Izgara Piliç But, Üç Mantarlı Sos, Sebze Sote, Kızarmış Patates ile | *Baked Boneless Chicken with Potatoes and Sauteed Vegetables. Served with Demiglace Sauce* | ₺990

KÖRİ SOSLU TAVUK | CURRY CHICKEN

Köri Soslu Tavuk Parçaları, Mantarlı Risotto, Haşlanmış Mevsim Sebzeleri | *Chicken Pieces with Kadzu Gravy Sauce Served with Saffron Risotto and Seasonal Vegetables* | ₺990

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 Aragula and Oven Roasted Potatoes* | ₺1360

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* | ₺1460

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* | ₺1560

FİLETTTO Dİ BRANZİNO ALLA POSİLLİPO | FILETTO DI BRANZINO ALLA POSILLIPO

Levrek Fileto, Sarı Kırmızı Biber, Mantar, Kiraz, Domates, Kapari, Sarımsak ve Domates Soslu Levrek | *Sea Bass Fillet with Black Olives, Yellow and Red Peppers, Mushroom, Cherry Tomatoes, Capers, and Garlic Tomato Sauce* | ₺1560

SOGLİOLA ALLA MUGNAİA | SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Fırında Dil Balığı, Kalamar, Karides, Vangole, Beyaz Şarap, Sarı Kırmızı Biber, Mantar ve Özel Sızdırılmış Zeytinyağı, Sarımsak, Hafif Domates ile | *Sole with Butter, Capers, Lemon, Seasonal Vegetables, and White Wine Sauce* | ₺1600

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* | ₺1960

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* | ₺1560

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 | ₺1360

KUZU KÜLBASTI | GRILLED LAMB CUTLES

Izgara Süt Kuzusu Dilimleri Patlıcan Beğendi ile | *Grilled Lamb Cutlets with Eggplant Puree* | ₺1360

KUZU İNCİK | SLOW-COOKED BEEF RIB

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu İncik, Sebzeli Mantarlı Risotto ve Demiglass Sos ile

Olive Oil, Lemon, Shallot, Rosemary, Lamb's Shank Thick with Eggplant Puree (with Milk and Browned Flour) | ₺1360

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* | ₺1460

MIRROR KÖFTE | MIRROR STYLE GRILLED TURKISH MEATBALLS

Mirror stili izgara köfte, Pilav ve Kızarmış Patates Tava ile

Grilled Turkish style meatballs with oven roasted potatoes | ₺970

BEĞENDİLİ IZGARA BONFİLE

GRILLED STEAK FILLED WITH AUBERGINE PUREE WITH MILK

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

Grilled Steak Filled with Aubergine Puree with Milk, Grilled Halloumi Cheese, Mushroom and Demi-glaze Sauce Shoestring Potatoes | ₺1460

IZGARA ANTRİKOT | GRILLED RIBEYE STEAK

Karamelize Soğanlı ve Demiglass Sos eşliğinde Antrikot Izgara Sebzeli Noddle ile | *Served with Caramelized Onions and Demi-Glaze Sauce, Served with Vegetable Noodles* | ₺1790

AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ DANA KABURGA | SLOW-COOKED BEEF RIB

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga, Sebzeli Dağ Mantarlı Risotto, Kavrulmuş File Fındık, Karamelize Kırmızı Soğan, Fesleğen ve Demiglass sos ile | *Served with Mushroom Risotto, Grilled Fillet Hazelnut, Caramelized Red Onion, and Basil Sauce* | ₺1790

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* | ₺1460

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, Sebzeli Noodle ile | *Grilled Steak, Cheddar Cheese, Cream, Rib Steak, Vegetable Noodle* | ₺1460

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* | ₺1460

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* | ₺1460

DANA ŞİNİTZEL | COTOLETTA ALLA MILANESE

Dana Şinitzel, Baharatlı Fırın Patates, Roka, Çeri Domates ve Parmesan Peyniri | *Milanese-Style Veal Cutlet with Rocket, Cherry Tomatoes, and Parmesan Cheese* | ₺1320

FAJITA | FAJITA

Tavuklu ve Dana Etli Fajita | *Chicken and beef fajita*
Etli | Beef | ₺1460 Tavuklu | Chicken | ₺1100 Mix | ₺1260

Tatlılar | Deserts

CHEESE CAKE | CHEESE CAKE

Frambuaz soslu | *With raspberry sauce*

₺ 420

VOLCANO | CHOCOLATE SOUFFLE

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

₺ 420

ELMALI TURTA | APPLE PIE

Vanilyalı dondurma ile | *With vanilla ice cream*

₺ 420

PROFİTEROL | PROFITOROLE

Çikolata soslu | *With chocolate sauce*

₺ 420

FINDIKLI TİRAMİSU | TIRAMISU WITH HAZELNUTS

₺ 420

DONDURMA | ICE CREAM

₺ 420

SAN SEBASTİAN | SAN SEBASTIAN

₺ 420

ÇİLEKLİ MİLFÖY | STRAWBERRY MILLEFEUILLE

₺ 420

ORMAN MEYVELİ TART | FOREST FRUIT TART

₺ 420

KARIŞIK MEYVE TABAĞI | MIX FRUIT DISH

₺ 530

Sıcak İçecekler | Hot Drinks

Americano	₺ 240
Espresso	₺ 240
Double Espresso	₺ 260
Macchiato	₺ 240
Cappuchino	₺ 260
Cafe Latte	₺ 260
Çay-Tea	₺ 160
Türk Kahvesi-Turkish Coffee	₺ 200
Irish Coffee	₺ 420
Cafe Bailey's	₺ 420
Cafe Italiano (Ameretto, Americano)	₺ 420
Cafe Hard Man (Brandy, Americano)	₺ 420

Meşrubatlar | Soft Drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	₺ 200
Soda - Mineral Water	₺ 170
Küçük Su	₺ 120
Büyük Su	₺ 170
Schweppes (Tonik, Mandarin, Bitter Limon, Ginger Ale)	₺ 200
Ice Tea Şeftali & Limon - Peach & Lemon	₺ 200
Meyve Suları - Fruit Jucies	₺ 220
Palegrino 250 ml	₺ 250
Palegrino 750 ml	₺ 350
Taze Meyve Suları	₺ 330
Red Bull Energy Drink	₺ 330

Biralar | Beer

Efes Pilsen 33 cl	₺ 320
Efes Özel Seri 50 cc	₺ 415
Guinness 44 cl	₺ 485
Efes Glutensiz 50 cl	₺ 410
Bomonti (Filtresiz) 50 cl	₺ 410
Carslberg 33 cl	₺ 375
Beck's 33 cl	₺ 375
Miller 33 cl	₺ 375
Heineken 33 cl	₺ 455
Corona 35 cl	₺ 435
Leffe (Blonde-Brune) 33 cl	₺ 495
Amsterdam 50 cl	₺ 530

Rakılar | Rakı

	Şişe 70 cl	Şişe 35 cl	Kadeh
Yeni Rakı - 6 cl -	₺ 3875	₺ 2000	₺ 475
Tekirdağ - 6 cl -	₺ 3995	₺ 2150	₺ 485
Beylerbeyi Göbek	₺ 5500	₺ 2940	

Kadeh Şaraplar | Wine By The Glass

Yerli Kırmızı Şaraplar-Local Red Wines

Kavaklıdere Ancyra (Kalecik Karası & Öküzgözü)	₺ 470
DLC Cabernet Sauvignon & Merlot	₺ 490

İthal Kırmızı Şaraplar-Imported Wines

₺ 520

Yerli Beyaz Şaraplar-Local White Wines

Ancyra Narince	₺ 470
DLC Sauvignon Blanc	₺ 490

İthal Beyaz Şarap - Imported White Wines

₺ 520

Prosecco Kadeh	₺ 740
Roze Şaraplar	
Blush Pinot Grigo	₺ 520
Verano Blush	₺ 485

İthal İçkiler | Import Drinks

WHISKY

J&B, Jameson, Famous Grouse, J.W. Red Label, Ballantines, Dewar's	₺ 515
Jack Daniel's, Jim Beam, J.W. Black Label, Chivas Regal, Bulleit, Dimple, Jack Honey	₺ 525
Gentleman Jack, J.W. Double Black, Jim Beam Black	₺ 600
Woodford Reserve, Chivas Regal 18 years, Jack Single Barrel	₺ 775
Hibiki	₺ 2200

MALT WHISKY

Glenlivet, Glenfiddich, Glenmorangie, Talisker, Ardbeg, Aberlour, Monkey Shoulder	₺ 690
Lagavulin 8 years	₺ 890
Macallan 12 years	₺ 950
Macallan 15 years, Glenfiddich 15 years	₺ 1040

ROM | RUM

Captain Morgan Black, Malibu	₺ 490
Bacardi, Havana Club, Cachaça	₺ 490

CİN | GIN

Gordon Dry, Beefeater	₺ 510
Tangeray, Roku, Bombay	₺ 530
Mafly İtalyan Cin	₺ 615
Hendrick's, Tangeray Ten	₺ 700
Monkey 47	₺ 720

VOKTA | VODKA

Absolut (Citron, Vanilla, Mandrin, Raspberry,)	₺ 505
Smirnoff, Russian Standart	₺ 505
Belvedere, Ketel one, Beluga	₺ 720
Grey Goose Vodka	₺ 790

VERMUT | VERMOUT

Martini (Dry, Bianco, Rosso, Rossato), Campari	₺ 510
--	-------

TEKİLA | TEQUILA

Olmecca - Shot - 4 cl	₺ 295
Olmecca Gold - shot - 4 cl	₺ 320
Patron - shot - 4 cl	₺ 550

LİKÖRLER | LIQUERS

Bailey's, Cointreau, Safari, Tia Maria, Jagermeister,	₺ 510
Kahlua, Amaretto, Southern Comfort, Archer's, Fernet Branca,	₺ 510
Sambuca, Grappa, Drambuie, Cardinal Melon, Limoncello	₺ 510

COGNAC | BRANDIES

Metaxa, Hennessy V.S., Martell V.S.	₺ 680
Remy Martin V.S.O.P., Hennessy V.S.O.P., Martell V.S.O.P.	₺ 740

Alkollü Kokteyller | Coctails-Alcholic

Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Crenberry Juice, Lime Mix.	₺ 610
Classic Margarita Tequila, Triple Sec, Limon Suyu	₺ 610
Sex On The Beach Vodka, Tequila, Archer's, Grenadine, Orange Juice	₺ 610
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Triple Sec, Sweet's sour, Sprite	₺ 650
Mojito Rum, Taze Nane, Esmer Şeker, Lime, Soda	₺ 640
Caipirinha Çaçaça, Lime, Esmer Şeker	₺ 640
Long Island Ice Tea Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Cola	₺ 750
Pina Colada Malibu, Rom, Bati da Coco, Pine Apple Juice	₺ 610
Mai Tai Rum, Dark Rum, Triple Sec, Ameretto, Pine Apple Juice, Orange Juice, Lime Mix	₺ 650
Tokyo Ice Tea Vodka, Gin, Triple Sec, Cardinal Melon, Blue Çuraçao, Sprite, Margarita Mix	₺ 680
Bloody Mary Vodka, Domates Suyu, Worcestershire Sos, Tabasco, Limon Suyu	₺ 640
Green Ocean Vodka, Rum, Triple Sec, Safari, Archer's, Tequila, Blue Çuraçao, Orange Juice	₺ 700
Applen Coctail Absolute Apple Vodka, Cardinal Melon, Apple Juice, Lime Mix	₺ 650
Manhattan Bourbon Whisky, Vermut Rosso, Angostura Bitter	₺ 670
Black Sails Jack Daniel's Honey, Black Rum, Tia Maria, Lime mix, Orange juice	₺ 670
For Love Tequila, Vodka, Lime Mix., Strawberry Syrup	₺ 650
Bellini Şampanya, Peach Puree	₺ 670
Aperol Spritz Şampanya, Aperol, Soda	₺ 700
Spice Jam Organics Spicy Ginger, Cin	₺ 670

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.

*Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne (Resmi Gazete 26.01.2017, Sayı 29960 Mükerrer) göre alerjen maddelerin belirtilmesi zorunludur.

**Fiyatlarımıza %10 Servis Ücreti İlave Edilir.
Fiyatlarımıza KDV Dahildir.**