

SICAKLAR / WARM DISHES

KIRMIZI ŞARAPLI ETLİ GÜVEÇ BEEF CASSEROLE WITH RED WINE

dana eti, mantar, arpacık soğan, domates, diş sarımsak,
kırmızı şarap, kaşar
*beef, mushrooms, pearl onions, garlic cloves, tomatoes,
red wine, mozzarella*
₺740

BEYAZ ŞARAPLI KARİDES GÜVEÇ SHRIMP CASSEROLE WITH WHITE WINE

karides, biber, kapyra, mantar, sarımsak, dereotu,
domates, kaşar
*shrimps, green and red peppers, mushrooms, garlic, dill,
white wine, mozzarella*
₺740

FIRINDA BRIE BAKED BRIE CHEESE

Siirt Pervari yöresinin kara kovan balıyla
Served with traditional Siirt Pervari wild honey
₺820

TAPAS

VEGAN TAPAS

EKMEK DİLİM / BREAD SLICE

- ⦿ (101) **Kappara** ₺135 közlenmiş patlıcan, tahin, ceviz / *roasted eggplant, tahini, walnuts*
- ⦿ (102) **Vasar** ₺135 pazı, bakla, sarımsak / *chard, broad beans, garlic*
- ⦿ (103) **Marzin** ₺135 kapyra biberli humus / *hummus with capia pepper*
- ⦿ (104) **Artarti** ₺135 pazı, mantar / *chard, mushrooms*

SEBZE TABANLI / VEGETABLE BASE

- ⦿ (111) **Arlappia** ₺470 enginar taban, pazı, bakla, sarımsak / *artichoke, chard, broad beans, garlic*
- ⦿ (121) **Panasar** ₺190 pancar taban, pazı, bakla, sarımsak / *beet, chard, broad beans, garlic*
- ⦿ (131) **Kapkappara** 210 TL kapyra biber taban, közlenmiş patlıcan, tahin, ceviz / *capia pepper, roasted eggplant, tahini, walnuts*

VEJETARYEN / VEGETARIAN TAPAS

EKMEK DİLİM / BREAD SLICE

- ⦿ (203) **Kapreçe** ₺190 pesto, buffalo mozzarella, domates / *pesto, mozzarella, tomatoes*
- ⦿ (205) **Kırı** ₺145 yeşil zeytin ezmesi, lor peyniri, zahter, ceviz / *green olive paste, local fresh cheese, walnuts*
- ⦿ (208) **Lihsa** ₺190 acı sos, buffalo mozzarella, roka / *hot sauce, buffalo mozzarella, arugula*
- ⦿ (219) **Uzgasum** ₺190 keçi büş peyniri, balzamikli soğan / *goat cheese and onion with balsamic sauce*
- ⦿ (250) **Partowar** ₺195 keçi büş peyniri, asma yaprağı, üzüm, fındık / *goat cheese, vine leaves, raisins, hazelnuts*

SEBZE TABANLI / VEGETABLE BASE

- ⦿ (211) **Arkırı** ₺470 enginar, yeşil zeytin ezmesi, zahter, lor peyniri, ceviz / *artichoke, green olive paste, local fresh cheese, walnuts*

- ⦿ (232) **Kapkırı** 210 TL kapyra biber taban, yeşil zeytin ezmesi, lor peyniri, zahter, ceviz / *capia pepper, green olive paste, local fresh cheese, walnuts*

ET ve DENİZ ÜRÜNLÜ TAPAS

MEAT & SEA FOOD TAPAS

EKMEK DİLİM / BREAD SLICE

- ⦿ (301) **Maruzu** ₺195 kapyra biberli humus, pastırma / *hummus with capia pepper, local pastrami*
- ⦿ (302) **Gazzanu** ₺195 hardal sos, mantar, boşnak pastırması / *mustard, mushrooms, bosnian pastrami*
- ⦿ (303) **Hadduzu** ₺195 boşnak pastırması, acı sos / *bosnian pastrami, hot sauce*
- ⦿ (304) **Tuzu** ₺205 dana eti ezme / *beef paste*
- ⦿ (305) **Zuzu** ₺195 keçi büş peyniri, hurma, pastırma / *goat cheese, dates, local pastrami*
- ⦿ (306) **Karpaçyo** ₺195 marine dana eti, Parmigiano Reggiano, roka / *marinated beef slices, Parmigiano Reggiano, arugula*
- ⦿ (307) **Brazola** ₺245 kurutulmuş domates sosu, bresaola, Parmigiano Reggiano, roka / *dried tomato sauce, bresaola, Parmigiano Reggiano, arugula*
- ⦿ (318) **Sesgapa** ₺255 acı sos, kuzu gerdan / *hot sauce, neck of lamb*
- ⦿ (319) **Pendugapa** ₺255 köz patlıcan, kuzu gerdan / *roasted eggplant, neck of lamb*
- ⦿ (402) **Lalmussen** ₺195 ballı baharatlı tavuk ezmesi / *chicken paste with spices and honey*
- ⦿ (501) **Marusa Parhu** ₺245 kırmızı soğan turşusu, torik lakerda / *pickled red onions, pickled bonito*
- ⦿ (502) **Ambassi Parhu** ₺210 avokado sos, füme somon / *avocado sauce, smoked salmon*
- ⦿ (504) **Sabulu Parhu** ₺235 kırmızı soğan turşusu, uskumru çirozu / *pickled red onion, sun-dried macarel*
- ⦿ (505) **Gurra** ₺235 hardal sos, karides / *mustard sauce, shrimps*
- ⦿ (601) **Sahuzu** ₺245 (domuz) prosciutto, armut ve küflü peynirli sos, roka / *prosciutto, pear and local blue cheese sauce, arugula*

SEBZE TABANLI / VEGETABLE BASE

- ⦿ (321) **Panzuzu** ₺240 pancar taban, keçi büş peyniri, hurma, pastırma / *beet, goat cheese, dates, local pastrami*
- ⦿ (331) **Kaptuzu** 250 TL kapyra biber taban, dana eti ezme / *capia pepper, beef paste*
- ⦿ (432) **Kapmussen** 240 TL kapyra biber taban, ballı baharatlı tavuk ezmesi / *capia pepper, chicken paste with spices and honey*
- ⦿ (511) **Panrusa** ₺260 pancar taban, kırmızı soğan turşusu, lakerda / *beetroot, pickled red onion, bonito*
- ⦿ (611) **Pansahuzu** ₺260 pancar taban, (domuz) prosciutto, armut ve peynirli sos, roka / *beetroot, prosciutto, pear and blue cheese sauce, arugula*

⦿ VEGAN

⦿ ET / MEAT

⦿ DOMUZ / PORK

⦿ VEJETARYEN / VEGETARIAN

⦿ TAVUK / POULTRY

⦿ DENİZ ÜRÜNÜ / SEA FOOD

BAŞLANGIÇLAR / APPETIZERS

Caprese 840 TL

buffalo mozzarella peyniri ve domates dilimleri, fesleğen yaprakları, pesto sos; kızarmış ekmek veya krakerle servis edilir
fresh buffalo mozzarella and tomatoe slices, fresh basil leaves, pesto dressing; with bread slices or crackers

Salad WAYANA 480 TL

kıvırcık, roka, dereotu, domates, nane, maydanoz, kurutulmuş kayısı, taze soğan, peynir;
tercih ettiğiniz sosla servis edilir
*greens, arugula, tomatoes dill, mint, parsley, dried apricot, scallions, local cheese;
served with your preferred dressing*

Peynir Tabağı / Cheese Assortment 920 TL

Kars gravyeri, Ayvalık sepet peyniri, İslî Çerkez peyniri, Trakya olgun kaşarı, keçi büş topları, buffalo mozzarella,
kuru kayısı ve ceviz, ayva jölesi; kızarmış ekmekle veya krakerle servis edilir
local cheese assortments with dried apricots and walnuts, quince jelly; served with bread slices or crackers

Carpaccio 880 TL

kırmızı şarap ve sızma zeytinyağında marine edilmiş dana bonfile dilimleri, roka yaprakları, Parmigiano Reggiano;
kızarmış ekmekle veya krakerle servis edilir
*red wine and virgin olive oil marinated sirloin beef slices, Parmigiano Reggiano, arugula;
served with bread slices or crackers*

Prosciutto 980 TL

(Domuz) Prosciutto crudo dilimleri, meyve dilimleri, roka yaprakları, Parmigiano Reggiano peynir dilimleri;
kızarmış ekmekle veya krakerle servis edilir
*Prosciutto crudo, fruit slices, arugula, Parmigiano Reggiano;
served with bread slices or crackers*

Şarküteri Tabağı / Charcuterie Assortment 940 TL

kırmızı şarap ve sızma zeytinyağında marine edilmiş carpaccio dilimleri, havayla kurutulmuş bresaola, meşe odununda
tütsülenmiş Boşnak pastırması, kasap sucuğu, çemensiz pastırma, Parmigiano Reggiano, ceviz;
kızarmış ekmekle veya krakerle servis edilir
*beef carpaccio marinated in red wine and virgin olive oil, air-dried bresaola slices, oak-dried Bosnian pastrami,
homemade sucuk, local pastrami (fenugreek-free), Parmigiano Reggiano, walnuts; served with bread slices or crackers*

Kabak Carpaccio / Zucchini Carpaccio 620 TL

ince kabak dilimleri, naneli sızma zeytinyağı sosu, roka yaprakları, Parmigiano Reggiano peynir dilimleri,
Maldon tuzu, kuş üzümü taneleri, kavrulmuş fındık; kızarmış ekmekle servis edilir
*zucchini slices with virgin olive oil, mint and Maldon salt, arugula, Parmigiano Reggiano,
currants, roasted hazelnuts; served with bread slices or crackers*

Enginar Çanağında Levrek / Sea Bass on Artichoke 980 TL

bütün enginar, terbiyeli levrek filetosu, pazı kavurma
blanched artichoke, sea bass seasoned with lemon, roasted chard

TATLI / DESSERT

Tiramisu 490 TL

mascarpone ve kahve likörü ile / with mascarpone and espresso liquor

VEJETARYEN / VEGETARIAN

ET / MEAT

DENİZ ÜRÜNÜ / SEA FOOD

DOMUZ / PORK

Fiyatlara KDV dahildir. / All prices include VAT.

Menü Tarihi: 10 Eylül 2026