

Baslangıçlar

Yedikule Salatası Kiraz Domates Rokfor Peyniri Şampanya Sirke Sos	150
Buffa Çiftliği Burrata Poşe Edilmiş Taze Armut Şekerlenmiş Pekan Cevizi Arugula	190
Ördekli Spring Roll Taze Mango On Baharat Acı Tatlı Sos	190
Çıtır Marul Kızarmış Filet Mignon Kişniş Siyah Fasülye Sirke Sosu	190
Gyoza Dana & Kuzu Dolgulu Potsticker Susam Yağı Acılı Soya Sos	190
Karabiberli Karides Hindistan Cevizi Chutney Mango Salsa Zencefil & Sarımsak	260
Istakoz & Kral Yengeç Louis Kokteyl Sos Marine Edilmiş Domates Panna Cotta	450
Palamut Ceviche Jalapeno Zencefil Salsa Japon Usulü Ponzu Salatalık & Kırmızı Soğan Salatası	190
Golden Sturgeon "Osietra" Havyar 25gr Ev Yapımı Bilini Ekşi Krema	1.750

Makarna & Pirinç

Ev Yapımı Tagliolini Trüflü Krema Sosu Pecorino Romano	220
Ev Yapımı Agnolotti Ricotta & Mascarpone Dolgu Adaçaylı Tereyağ Sos	190
Safranlı Risotto Tavada Kızarmış Deniz Tarağı Crème Fraiche Frenk Soğanı	290
Istakoz Linguine Kral Yengeç Americaine Sos	1.900

Denizden

Tavada Kızarmış Kalkan Sotelenmiş Dana ilik & Kroton Marchand de Vin Taze Otlar	650
Bademli Somon Bebek Havuç Patates Püresi Tatlı Erik Şarabı Sos	350
Buharda "Hong Kong" Usulu Levrek Sarımsak Acı Yağ Pak Coy	340
Izgara Jumbo Prawn Chili Sos Susam Yağı Taze Soğan	390

Deniz Ürünleri Kulesi Maine Istakoz "Osetra" Havyar Taze Deniz Ürünleri (İki Kişilik)	5.500
Gillardeau İstiridye Alaska Kral Yengeç Tiger Karides Norveç Somon & Ton Sashimi	

Meradan

Izgara Dana Bonfile Patates Püresi Tane Hardal Turşu Sos Perigordin	320
Tavada Kızarmış Serbest Gezen Tavuk Tavuk Jus Sotelenmiş Karnabahar Patates Püresi	240
Balikesir Izgara Kuzu Sırt "Siyez" &" Firik" Bulgur Chipotle Babagannus Naneli Yoğurt	340
Kuzu İncik "Kore" Usulü Biberli Sos Taze Soğanlı Ekmek Kimchi Soslu Marul	390
Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga Kavrulmuş Pırasa Püresi Pak Choy Hoisin Glaze	390
Izgara Tomahawk (İki Kişi için) Seçilmiş İki Yan Lezzet ve Sos ile	1.250
Sos Seçenekleri...	
Bearnaise Argentinian Chimmichuri Peppercorn Sauce	

Yanında

'Hasselback' Patates Trüflü Mornay Sauce	95
Izgara Kuşkonmaz Kızarmış Arpacık Soğan	120
Fırın Makarna Yıllanmış Cheddar Peyniri Mozzarella Peyniri Gravyer Peyniri	120
Sotelenmiş Karnabahar Kuru Üzüm Badem	85
Kremalı Ispanak	85
Patates Kızartması	60

Bu Menü Tek Kullanımlık Ve Yaşamsal Geri Dönüştürülebilir Kağıt Kullanılarak Hazırlanmıştır, Kullanım Sonrası Hatıra Olarak Alabilirsiniz.
Bu Menü Dışında Mobil Cihazınızla masa üstünde bulunan QR Kod İle de Menüümüze Erişebilirsiniz.

Executive Chef
Bahadır Abul

Restaurant Direktörü
Deniz Zengin



*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a certain medical conditions

To Start

Heart Lettuce Cherry Tomato Blue Cheese Champagne-Herb Vinaigrette	150
Buffa Farms Burrata Poached Fresh Pear Candied Pecan Walnut Arugula	190
Duck Spring Roll Fresh Mango Ten Spice and Sweet Chili Sauce	190
Lettuce Cups Stir Fried Filet Mignon Cilantro Black Bean Vinaigrette	190
Gyoza Beef & Lamb Potsticker Filling Sesame Oil Ponzu Sauce	190
Black Pepper Prawn Coconut Chutney Mango Salsa Ginger & Garlic	260
Main Lobster & King Crab ‘Louis’ Cocktail Spicy Tomato Panna Cotta	450
Bonito Ceviche Jalapeno Ginger Salsa Japanese Ponzu Cucumber & Red Onion Salad	190
Golden Sturgeon‘Osietra’Caviar 25gr House Made Blinis Crème Fraiche	1.750

Pasta & Rice

House Made Tagliolini Truffle Cream Sauce Pecorino Romano	220
House Made Agnolotti Ricotta & Mascarpone Filling Sage Butter Sauce	190
Saffron Risotto Pan Seared Scallop Crème Fraiche Chives	290
Lobster Linguine Alaskan King Crab Americaine Sauce	1.900

From the Sea

Pan Roasted Turbot Sautéed Bone Marrow & Croutons Marchand de Vin Fresh Herbs	650
Almond Crusted Salmon Baby Carrot Potato Puree Plum Wine Sauce	350
Steamed Seabass ‘Hong Kong’ Style Garlic Chili Oil Bok Choy	340
Grilled Jumbo Prawns Toasted Chili Soy Sesame Oil Spring Onion	390

Seafood Tower Maine Lobster ‘Osetra Caviar’ & Fresh Seafood (For Two Person)	5.500
Gillardeau Oyster Alaska King Crab Tiger Prawn Norwegian Salmon & Tuna Sashimi	

From the Pasture

Grilled Beef Tenderloin Mashed Potato Mustard Seed Pickle Sauce Perigourdine	320
Free Range Pan Roasted Chicken Chicken Jus Sautéed Cauliflower Potato Puree	240
Balikesir Lamb Backstrap ‘Siyez’&‘Firik’ Rice Chipotle Babagannus Mint Yogurt	340
Lamb Shank ‘Korean’ Chili Glaze Scallion Pancake Kimchi Lettuce	390
Slowly Cooked Beef Short Ribs Roasted Leek Puree Pak Choy Hoisin Glaze	390
Simply Grilled Tomahawk (for Two) Choice of Two Side Dishes & Sauce	1.250
Choice of Sauce...	
Bearnaise Argentinian Chimmichuri Peppercorn Sauce	

Sides

‘Hasselback’ Potatoes Mornay Sauce with Truffle	95
Grilled Asparagus Roasted Shallot	120
Mac & Cheese Cavatappi Pasta Aged White Cheddar	120
Sautéed Cauliflower Fatty Raisins Almond	85
Cream Spinach	85
Crispy French Fries	60

This Menu Is Printed Individually For Your On A Disposable Environment Friendly Paper. Feel Free To Keep It As A Memory Of Your Exquisite Dining Experience With A Signature Of Our Executive Chef On it.

Please scan QR code to access the menu with your smart device.

Executive Chef
Bahadır Abul

Director of Restaurant
Deniz Zengin



*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a certain medical conditions