

Baslangiçlar

Yedikule Salatası Kiraz Domates Rokfor Peyniri Şampanya Sirke Sos	120
Buffa Çiftliği Burrata Karamelize Edilmiş Taze İncir Şekerlenmiş Pekan Cevizi Arugula	160
Ördekli Spring Roll Taze Mango On Baharat Acı Tatlı Sos	120
Çıtır Marul Kızarmış Filet Mignon Kişniş Siyah Fasulye Sirke Sosu	130
Gyoza Dana & Kuzu Dolgulu Potsticker Susam Yağı Acılı Soya Sos	120
Karabiberli Karides Hindistan Cevizi Chutney Mango Salsa Zencefil & Sarımsak	150
Istakoz & Kral Yengeç Louis Kokteyl Sos Marine Edilmiş Domates Panna Cotta	390
Palamut Ceviche Jalapeno Zencefil Salsa Japon Usulü Ponzu Salatalık & Kırmızı Soğan Salatası	160
Golden Sturgeon "Osietra" Havyar 25gr Ev Yapımı Bilini Ekşi Krema	1500

Makarna & Piring

Ev Yapımı Tagliolini Trüflü Krema Sosu Pecorino Romano	180
Ev Yapımı Agnolotti Ricotta & Mascarpone Dolgu Adaçaylı Tereyağ Sos	160
Safranlı Risotto Tavada Kızarmış Deniz Tarağı Crème Fraiche Frenk Soğanı	260
Istakoz Linguine Kral Yengeç Americaine Sos	1500

Denizden

Tavada Kızarmış Kalkan Sotelenmiş Dana ilik & Kroton Marchand de Vin Taze Otlar	590
Bademli Somon Bebek Havuç Patates Püresi Tatlı Erik Şarabı Sos	240
Buharda "Hong Kong" Usulu Levrek Sarımsak Acı Yağ Pak Coy	240
Izgara Jumbo Prawn Chili Sos Susam Yağı Taze Soğan	320
Çıtır Milföyde Balık (iki Kişi için) Deniz Levrek Karides Mousse Domatesli Bernaise	480
Deniz Ürünleri Kulesi Maine Istakoz "Osetra" Havyar Taze Deniz Ürünleri (iki Kişilik)	4.950
Gillardeau İstiridye Alaska Kral Yengeç Tiger Karides Norveç Somon & Ton Sashimi	

Meradan

Izgara Dana Bonfile Patates Püresi Tane Hardal Turşu Sos Perigordin	260
Tavada Kızarmış Serbest Gezen Tavuk Tavuk Jus Sotelenmiş Karnabahar Patates Püresi	190
Balikesir Izgara Kuzu Sirt "Siyez" & "Firik" Bulgur Chipotle Babagannus Naneli Yoğurt	280
Kuzu İncik "Kore" Usulü Biberli Sos Taze Soğanlı Ekmek Kimchi Soslu Marul	350
Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga (Dört Kişi için) Hoisin Sos Seçilmiş Üç Yan Lezzet ile	1650
Izgara Tomahawk (iki Kişi için) Seçilmiş İki Yan Lezzet ve Sos ile	900
Sos Seçenekleri...	
Bernaise Argentinian Chimmichuri Peppercorn Sauce	

Yanında

"Hasselback" Patates Trüflü Morney Sauce	95
Izgara Kuşkonmaz Kızarmış Arpacık Soğan	85
Fırın Makarna Yıllanmış Cheddar Peyniri Mozzarella Peyniri Gravyer Peyniri	85
Sotelenmiş Karnabahar Kuru Üzüm Badem	65
Kremalı Ispanak	85
Patates Kızartması	45

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 ile 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	120
Buffa Farms Burrata Caramelized Fresh Figs Candied Pecan Walnut Arugula	160
Duck Spring Roll Fresh Mango Ten Spice and Sweet Chili Sauce	120
Lettuce Cups Stir Fried Filet Mignon Cilantro Black Bean Vinaigrette	130
Gyoza Beef & Lamb Potsticker Filling Sesame Oil Ponzu Sauce	120
Black Pepper Prawn Coconut Chutney Mango Salsa Ginger & Garlic	160
Main Lobster & King Crab "Louis" Cocktail Spicy Tomato Panna Cotta	390
Bonito Ceviche Jalapeno Ginger Salsa Japanese Ponzu Cucumber & Red Onion Salad	160
Golden Sturgeon "Osietra" Caviar 25gr House Made Blinis Crème Fraiche	1500

Pasta & Rice

House Made Tagliolini Truffle Cream Sauce Pecorino Romano	180
House Made Agnolotti Ricotta & Mascarpone Filling Sage Butter Sauce	160
Saffron Risotto Pan Seared Scallop Crème Fraiche Chives	260
Lobster Linguine Alaskan King Crab Americaine Sauce	1500

From the Sea

Pan Roasted Turbot Sauteed Bone Marrow & Croutons Marchand de Vin Fresh Herbs	590
Almond Crusted Salmon Baby Carrot Potato Puree Plum Wine Sauce	240
Steamed Seabass "Hong Kong" Style Garlic Chili Oil Bok Choy	240
Grilled Jumbo Prawns Toasted Chili Soy Sesame Oil Spring Onion	320
Fish En Croute (for Two) Wild Seabass Prawn Mousse Tomato Bernaise	480
Seafood Tower Maine Lobster "Osetra Caviar" & Fresh Seafood (For Two Person)	4.950
Gillardeau Oyster Alaska King Crab Tiger Prawn Norwegian Salmon & Tuna Sashimi	

From the Pasture

Grilled Beef Tenderloin Mashed Potato Mustard Seed Pickle Sauce Perigourdine	260
Free Range Pan Roasted Chicken Chicken Jus Sauted Cauliflower Potato Puree	190
Balikesir Lamb Backstrap "Siyez" & "Firik" Rice Chipotle Babagannus Mint Yogurt	280
Lamb Shank "Korean" Chili Glaze Scallion Pancake Kimchi Lettuce	350
Slowly Cooked Beef Short Ribs (for Four) Hoisin Glaze Choice of Three Side Dishes	1650
Simply Grilled Tomahawk (for Two) Choice of Two Side Dishes & Sauce	900
Choice of Sauce...	
Bearnaise Argentinian Chimmichuri Peppercorn Sauce	

Sides

"Hasselback" Potatoes Mornay Sauce with Truffle	95
Grilled Asparagus Roasted Shallot	85
Mac & Cheese Cavatappi Pasta Aged White Cheddar	85
Sauteed Cauliflower Fatty Raisins Almond	65
Cream Spinach	85
Crispy French Fries	45

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

