

---

## ŞEFİN YOLCULUĞU

### THE JOURNEY OF THE CHEF

---

Ege Balıkları Pate – Kimyonlu Zeytinyağı

Aegean Fish Paté – Cumin Olive Oil

Isırgan Otlı Şevketi Bostan Çorbası

Şevketi Bostan Soup with Nettle

Puf

Puff

Rezene – Enginar 

Fennel – Artichoke

Karides – Kuskus – Tarhana

Shrimp – Couscous – Tarhana

Çipura – Safran – Karnabahar – Beyaz Çikolata

Sea Bream – Saffron – Cauliflower – White Chocolate

Kereviz Kebap 


Celeriac Kebab

Dana Kaburga – Mevsim Mantarları – İrmik – Trüf Mantarı

Beef Ribs – Seasonal Mushrooms – Semolina – Truffle

Çeşme Limon – Çeşme Damla Sakızlı Beze 

Çeşme Lemon – Çeşme Mastic Meringue

%70 Bitter Çikolata – Giresun Fındık 

70% Bitter Chocolate – Giresun Hazelnut

Atölyemizden Çikolata 

Chocolate from our Atelier

Lokum 

Turkish Delight

---

TEK KİŞİLİK  
PER PERSON

4350 ₺

---

ŞARAP EŞLEŞMESİ KİŞİYE ÖZEL SERVİS EDİLECEKTİR (6 KADEH)  
WINE PAIRING WILL BE SERVED INDIVIDUALLY (6 GLASSES)

3650 ₺

---

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

Bu menü servis akışı açısından masadaki tüm misafirlerin tercihi durumunda servis edilebilir. This menu can only be served to the whole table for a smooth service. Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance. Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.