

ŞEFİN YOLCULUĞU

THE JOURNEY OF THE CHEF

Şakşuka Kroket 
Shakshuka Croquette

İçli Köfte
İçli Köfte

Vişneli Sarma 
Stuffed Leaves with Sour Cherry

İsli Çipura – Bostan'dan Yeşil Biber – Koruk
Smoked Sea Bream – Green Peppers from the Garden – Sour Grape

Bostan'dan Yaz Domatesleri – Emiralem Çileği – Antep Fıstığı 
Summer Tomatoes from the Garden – *Emiralem* Strawberries – Pistachio

Mantarlı Manti – Bergama Tulum Peyniri – Yerli Trüf 
Mushroom *Manti* – Bergama Tulum Cheese – Local Truffle

Günün Balığı – Kum Midyesi – Bostan'dan Taze Börülce
Catch of the Day – Vongole – Fresh Green Beans from the Garden

Kuzu Kulağı Sorbe 
Sorrel Sorbet

Dana Yanak – Vişne – Kuşkonmaz
Beef Cheek – Sour Cherry – Asparagus

%70 Bitter Çikolata – İncir – Tarçın 
70% Dark Chocolate – Fig – Cinnamon

Orman Meyvesi – Vanilya 
Berries – Vanilla

Fındık – Bitter Çikolata 
Hazelnut – Dark Chocolate

Antep Fıstığı – Kaymak 
Pistachio – Clotted Cream

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

4900 ₺

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

4200 ₺

 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.