



İyi yemek, emeğin, sabrın ve sezginin tabağa yansımasıdır.

İyi şarap ise toprağın, zamanın ve ustalığın kadehteki ifadesi.

Bu ikisi bir araya geldiğinde ortaya sadece bir sofraya değil, bir deneyim çıkar.

İyi yemek karın doyurur; iyi şarap, ruhu besler.

Ama en çok da insanları bir araya getirir.

Çünkü paylaşılmadıkça hiçbir tat tam değildir...

Good food is the reflection of effort, patience, and intuition on the plate.

Good wine is the expression of the soil, time, and craftsmanship in the glass.

When the two come together, what emerges is not just a table, but an experience.

Good food fills the stomach; good wine nourishes the soul.

But above all, they bring people together—

because no flavor is truly complete unless it is shared...

GİRİŞ | INTRO

Izgara Yedikule ve Kuzukulağı Pestolu Salata (v) Izgara Yedikule ve Cibes Otu, İzmir Tulumu, Mango Kreması, Kuzukulağı Pesto, Salatalık Grilled Yedikule Lettuce and Sorrel Salad with Pesto (v) Grilled Yedikule Lettuce, Cibes Herb, İzmir Tulum Cheese, Mango Cream, Sorrel Pesto, Cucumber	800
Fırınlanmış Kök Sebzeler (v) Frambuazlı Pancar Kreması, Odun Fırınında İslı Pancar, Yer Elması, Bebek Turp, Keçi Büş Peyniri, Antep Fıstığı Roasted Root Vegetables (v) Raspberry Beetroot Cream, Wood-Oven Smoked Beetroot, Jerusalem Artichoke, Baby Radish, Goat's Büş Cheese, Pistachio	880
Çiğ Köfte Steak Tartar Nar Ekşili Çiğ Köfte, Bonfile Tartar, Izgara Asma Yaprağı, İsoğlu Ekşi Maya Ekmek Kırıtı Çiğ Köfte Steak Tartare Çiğ Köfte Meatballs with Pomegranate Syrup, Steak Tartar, Grilled Vine Leaves, Isot Sourdough Crumbs	850
İskorpit Tartar Cennet Hurması, Mandalina Sosunda Marine İskorpit, Kabak Çekirdeği, Izgara Ananas, Chili Biber Scorpion Fish Tartare Persimmons, Marinated Scorpion Fish in Tangerine Sauce, Pumpkin Seeds, Grilled Pineapple, Chili Pepper	900
Burrata & Zeytinyağlı Urla Sakız Enginar (v) Zeytinyağlı Şevketibostan, Enginar Emülsiyon, Antep Fıstığı Burrata Urla Sakız Artichoke with Olive Oil (v) Şevketibostan with Olive Oil, Artichoke Emulsion, Rock Grove Pistachio	1250

SICAK | SECOND COURSE

Körili Brezilya Krokot Körili Güngörmez Krokot, Köz Kapyra Kreması, Kış Sebzeleri Garnitürü Brazilian Croquet with Curry Curry Sunflower Croquettes, Roasted Capsicum Cream, Winter Vegetable Garnish	880
Tarhanalı Gnocchi (v) Fırınlanmış Patatesli Gnocchi, Ev Tarhana Kreması, Parmesan Kırıtı Tarhana Gnocchi (v) Baked Potato Gnocchi, Homemade Tarhana Cream, Parmesan Crumbs	880
Porçini Kremalı Peynirli Cappelletti (v) Ricotta ve Ezine Peynirli Cappelletti, Porçini Kreması, Kekik Yağı Köpüğü Cappelletti with Porcini Cream Cheese (v) Cappelletti with Ricotta and Ezine Cheese, Porcini Cream, Thyme Oil Foam	990
Tempura Karides Kızarmış Jumbo Karides, Hardallı Mango, Chili Aioli, Tobiko Tempura Shrimp Fried Jumbo Shrimp, Mustard Mango, Chili Aioli, Tobiko	900
Kokoreç Böreği Baklava Yufkasına Sarılı İstanbul Kokoreç, Kimyon Aioli Kokoreç Borek Pastry İstanbul Kokoreç Wrapped in Baklava Pastry, Cumin Aioli	880

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Izgara Dil Balığı Dil Şiş, Caesar Soslu İslı Yedikule, Kavrulmuş Fındık, Izgara Kale Grilled Sole Fish Sole Shish, Smoked Yedikule with Caesar Sauce, Roasted Hazelnuts, Grilled Kale	1450
Izgara Ahtapot Açık Ateşte İslı Ahtapot, Maş Fasulye ve Kuru Börölce Salatası, Köz Soğan, Kurutulmuş Domates, Tahin Grilled Octopus Open-Fired Smoked Octopus, Mung Bean and Dried Black-Eyed Pea Salad, Roasted Onions, Sun-Dried Tomatoes, Tahini	1475
Tereyağında Pekin Ördeği Sous Vide Pişmiş Ördek Göğüs, Portakallı Havuç Kreması, Sonbahar Yeşillikleri, Ördek Veloute Sos Peking Duck in Butter Sous Vide Cooked Duck Breast, Orange Carrot Cream, Autumn Greens, Duck Velouté Sauce	1400
Boeuf Au Poivre Karabiberli Demiglas Soslu Bonfile, Kumpir Patates Boeuf Au Poivre Sirloin with Black Pepper Demiglace Sauce, Baked Potatoes	1675
Dana Yanak Ağır Pişmiş Dana Yanak, İslı Karnabahar Püresi, Tempura Taze Soğan, Glaze Yanak Sos Beef Cheek Slow-Cooked Beef Cheek, Smoked Cauliflower Puree, Tempura Spring Onions, Glazed Cheek Sauce	1500

ODUN ATEŞİ | WOOD FIRE

Ahtapot ve Kalamarlı Lahmacun Chimichurri Rojo, Kızarmış Maydanoz Yaprakları Lahmacun with Octopus and Calamari Chimichurri Rojo, Fried Parsley Leaves	1250
Mantarlı ve Balkabaklı Pizza (v) Tereyağında Sotelenmiş Çıntar, Porçini, Borazan Mantarı, Fırınlanmış Balkabağı ve Balkabağı Püresi Mushroom and Pumpkin Pizza (v) Butter-Sautéed Mushrooms, Porcini, and Butternut Squash, Roasted Pumpkin, and Pumpkin Puree	900
Kekikli Kırma Zeytinli Pizza (v) Keçi Peyniri Kreması, Marine Kurutulmuş Domates, Sarımsak Confit, Soka Thyme, Crushed Olive Pizza (v) Artichoke, Goat Cheese Cream, Marinated Dry Tomatoe, Garlic Confit, Soka	900
Rozbif ve Füme Kaburgalı Pizza Rozbif, Füme Kaburga, Acuka, Eski Kaşar, Parmesan, Frenk Maydonozu Roast Beef and Smoked Rib Pizza Roast Beef, Smoked Rib, Acuka, Aged Cheese, Parmesan, and Chervil	990
Denver Steak Mevsim Mantarlı Pizza Mornay Sos, Parmesan, Confit Kırmızı Soğan Denver Steak Season's Mushroom Pizza Mornay Sauce, Parmesan, Confit Red Onion	990

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.

PEYNİR – ET | CHEESE - MEAT

Şarap Peynirleri (v)

Miralem Aydılgı, Parmesan, Fume İslı Peynir, Eski Kaşar, Acı Biber Reçeli, Grisini

2250 / 1500

Wine Cheese Platter (v)

Miralem Aydılgı, Parmesan, Fume Smoked Cheese, Old Kars Cheese, Chili Pepper Jam, Grissini

Füme Et Tabağı

2500

Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Füme Antrikot, Füme Kol, Acı Biber Reçeli, Grisini

Smoked Meat Platter

Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Smoked Steak, Smoked Beef Arm, Chili Pepper Jam, Grissini

Ekstra El Yapımı Grisini - Extra Homemade Grissini

220

TATLI | DESSERTS

Poşe Ayva (v)

Kırmızı Şarapta Poşelenmiş Ve Tereyağında İzlenmiş Ayva, Mousseline Kreması, Ayva Jeli, Kaymak

650

Poached Quince (v)

Quince Poached in Red Wine and Glazed in Butter, Mousseline Cream, Quince Jelly, Clotted Cream

Çikolatalı Tiramisu (v)

650

Kedi Dili Kırıtı, Çikolata Cremeux, Mascarpone Kreması

Chocolate Tiramisu (v)

Ladyfingers, Chocolate Cremeux, Mascarpone Cream

ViSkİ | WHISKEY

Johnnie Walker Black Label

725

Tamnavulin French Cabernet Sauvignon Cask

750

SOĞUK İÇECEKLER – KAHVE | SOFT DRINKS - COFFEE

Türk Kahvesi | Turkish Coffee

125

Uludağ Premium Su 75 cl | Water 75 cl

130

Espresso

130

Uludağ Soda 33 cl / 75 cl | Sparkling

130 / 200

Double Espresso

150

San Pellegrino 33 cl / 75 cl

190 / 340

Americano

150

Coca Cola / Ice Tea

150

Portakal Suyu | Orange Juice

200

(v): vejetaryen – vegetarian

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.

ŞARAPLAR | WINES

* ödüllü şarapları ifade eder | * shows wines with awards

ŞARAP TADIMI | WINE TASTING

Tadım Salonu | Tasting Room

Anlatımlı 6'lı Şarap Tadımı | Guided 6 Glass Wine Tasting (kişi başı / per person)

800

BEYAZ | WHITE

YARIMADALI Bornova Misketi 2024* 495 / 2000

SOMNIUM Chardonnay 2023 2000

VRIULA Sauvignon Blanc 2024 * 520 / 2200

SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2023 * 2400

ROZE | ROSE

SEVİNÇ Kalecik Karası 2024 * 495 / 1950

KIRMIZI | RED

RED BLEND I Merlot & Syrah 2022 * 495 / 1950

RED BLEND II Syrah & Boğazkere & Cabernet Sauvignon & Kalecik Karası 2022 * 495 / 1950

RED BLEND III Cabernet Sauvignon & Boğazkere 2022 * 495 / 1950

ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 * 550 / 2400

ADVENTUM Syrah 2021 * 550 / 2400

İZ Boğazkere 2022 * 550 / 2400

PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 * 2500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021 * 3750

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019 * 4250

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2018 * 4950

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2018 * 4950

MAHZENDEN | FROM THE CELLAR (mahzende yıllandırılan sınırlı ürünler – limited wines aged in the cellar)

SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2019 3250

SOMNIUM Cabernet Sauvignon 2019 3250

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2020 3500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2020 4250

SOMNIUM Merlot 2018 4500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2018 7500

ŞAMPANYA | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial 9000

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.

ŞARAP & YEMEK EŞLEŞTİRME REHBERİ

WINE & FOOD PAIRING GUIDE

Umarız bu öneriler yemek deneyiminizi zenginleştirir. Ek öneriler için ekibimiz her zaman size yardımcı olmaktan memnuniyet duyar.
We hope these suggestions enhance your dining experience. Our staff is always happy to assist you with further recommendations.

GİRİŞ | INTRO

- Izgara Yedikule ve Kuzukulağı Pestolu Salata**
Grilled Yedikule Lettuce and Sorrel Salad with Pesto
🍷 Yarımadaı Bornova Misketi
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Somnium Chardonnay
Fırınlanmış Kök Sebzeler
Roasted Root Vegetables
🍷 Somnium Premium Chardonnay
🍷 Red Blend Serisi
🍷 Adventum Cabernet Sauvignon & Merlot
Çiğ Köfte Steak Tartar
Çiğ Köfte Steak Tartare
🍷 Red Blend III
🍷 İZ Boğazkere
İskorpit Tartar
Scorpion Fish Tartare
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Somnium Chardonnay
🍷 Yarımadaı Bornova Misketi
Burrata & Zeytinyağı Urla Sakız Enginar
Burrata Urla Sakız Artichoke with Olive Oil
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Yarımadaı Bornova Misketi

SICAK | SECOND COURSE

- Körili Brezilya Krokot**
Brazilian Croquet with Curry
🍷 Red Blend I, Red Blend III
🍷 Adventum Syrah
Tarhanalı Gnocchi
Tarhana Gnocchi
🍷 Adventum Cabernet Sauvignon & Merlot
🍷 Somnium Çakır
Porçini Kremalı Peynirli Cappelletti
Cappelletti with Porcini Cream Cheese
🍷 Somnium Premium Chardonnay
🍷 Adventum Syrah
Tempura Karides
Tempura Shrimp
🍷 Sevinç Kalecik Karası
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Somnium Chardonnay
Kokoreç Böreği
Kokoreç Borek Pastry
🍷 Adventum Syrah
🍷 İZ Boğazkere
🍷 Red Blend III

ANA YEMEK | MAIN COURSE

- Izgara Dil Balığı**
Grilled Sole Fish
🍷 Yarımadaı Bornova Misketi
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Sevinç Kalecik Karası
Izgara Ahtapot
Grilled Octopus
🍷 Somnium Premium Chardonnay
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Red Blend II
Tereyağında Pekin Ördeği
Peking Duck in Butter
🍷 Somnium Premium Chardonnay
🍷 Somnium Çakır
Boeuf Au Poivre
Boeuf Au Poivre
🍷 Somnium Premium Merlot
🍷 Somnium Premium Cabernet Sauvignon
🍷 Adventum Cabernet Sauvignon & Merlot
Dana Yanak
Beef Cheek
🍷 Somnium Premium Merlot
🍷 Adventum Syrah

ODUN ATEŞİ | WOOD FIRE

- Ahtapot ve Kalamarlı Lahmacun**
Lahmacun with Octopus and Calamari
🍷 İZ Boğazkere
🍷 Red Blend III
Mantarlı ve Balkabaklı Pizza
Mushroom and Pumpkin Pizza
🍷 Somnium Chardonnay
🍷 Red Blend II
Kekikli Kıрма Zeytinli Pizza
Thyme, Crushed Olive Pizza
🍷 Vriula Sauvignon Blanc
🍷 Somnium Chardonnay
Rozbif ve Fume Kaburgalı Pizza
Roast Beef and Smoked Rib Pizza
🍷 Somnium Çakır
🍷 Adventum Cabernet Sauvignon & Merlot
🍷 Somnium Premium Merlot
Denver Steak Mevsim Mantarlı Pizza
Denver Steak Season's Mushroom Pizza
🍷 Somnium Çakır
🍷 Adventum Cabernet Sauvignon & Merlot
🍷 Adventum Syrah

