



Autumn Sanbaha Menu

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Arancini (v) İstiridye Mantarı, Kestane Mantarı, Mozzarella, Napoliten Sos (A-G) Arancini (v) Oyster Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Mozzarella, Neapolitan Sauce (A-G)	950
Brie (v) Fırınlanmış Brie Peyniri, Ktır Baget Ekmeği, Bal, Trüf Yağı, Fresh Trüf (A-G) Brie (v) Baked Brie Cheese, Crispy Baguette, Honey, Truffle Oil, Fresh Truffles (A-G)	1250
Prosciutto Crudo Prosciutto, Kavun Dilimleri (H-O) Prosciutto Crudo Prosciutto, Melon Slices (H-O)	1400
Somon & Zeytinyağı Urla Sakız Enginar Füme Somon, Kuzukulağı, Portakal, Vişne, Hardal Vinegret (D-M-C) Salmon & Urla Artichoke with Olive Oil Smoked Salmon, Sorrel, Orange, Cherry, Mustard Vinaigrette (D-M-C)	1600
Burrata & Pancar Carpaccio (v) Portakal, File Badem, Narenciye Sos (G-H) Burrata & Urla Sakız Artichoke (v) Orange, Sliced Almonds, Citrus Sauce (G-H)	1500
Carpaccio Dana Carpaccio, Kırmızı Çıtır Soğan, Yaprak Parmesan, Trüf, Hardal Vinegret Sos (G-O) Carpaccio Beef Carpaccio, Crispy Red Onions, Parmesan Cheese, Truffles, Mustard Vinaigrette Sauce (G-O)	1500
Şarap Peynirleri (v) Emmantel, Gouda, Füme İslı Peynir, Gravyer, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (A-B-G-H) Wine Cheese Platter (v) Emmantel, Gouda, Fume Smoked Cheese, Gruyere, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (A-B-G-H)	2500 / 1750
Füme Et Tabağı Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Kuzu Cotto Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (H-E) Smoked Meat Platter Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Lamb Cotto, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (H-E)	3000

SALATA | SALAD

Çilekli Semizotu Salatası (v) Ricotta Kreması, Çilek, Şeftali, Hardal Vinegret, Fırınlanmış File Badem (B-G-H) Strawberry and Purslane Salad (v) Ricotta Cream, Strawberry, Peach, Mustard Vinegret, Baked Sliced Almonds (B-G-H)	880
Yedikule Salatası (v) Çıtır Yedikule Marul, Sezar Sos, Parmesan Zest, Portakal Yağı (A-C-D-G-M-O) Yedikule Lettuce Salad (v) Crispy Yedikule Lettuce, Caesar Sauce, Parmesan Zest, Orange Oil (A-C-D-G-M-O)	880
Panzanella Salata (v) Pembe Domates, Salatalık, Kırmızı Çıtır Soğan, Zeytin, Beyaz Peynir, Panzanella Sosu, Kruton (A-G) Panzanella Salad (v) Pink Tomatoes, Cucumber, Crispy Red Onion, Olives, White Cheese, Panzanella Dressing, Croutons. (A-G)	880

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.

(v): vejetaryen – vegetarian

MAKARNA & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

Linguine Di Mare Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Beyaz Şarap Sosu (B-D-R-O) Linguine Di Mare Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, White Wine Sauce (B-D-R-O)	1600
Pesto Tagliatelle (v) El Açma Tagliatelle, Pesto Sos, Stracciatella Peyniri (A-C-G-H-O) Pesto Tagliatelle (v) Handmade Tagliatelle, Pesto Sauce, Stracciatella Cheese (A-C-G-H-O)	1300
Ördek Etli Pappardelle Ağır Ateşte Pişmiş Tiftik Ördek, El Açma Ispanaklı Pappardelle, Limon Sos, Parmesan (A-B-C-G) Pappardelle with Slow Cooked Loin Duck Slow-Cooked Loin Duck, Hand-Tossed Spinach Pappardelle, Lemon Sauce, Parmesan (A-B-C-G)	1400
Risotto Di Mare Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Maydanoz, Napoliten Sos (A-B-D-R) Risotto Di Mare Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, Neapolitan Sauce, Parsley (A-B-D-R)	1600
Risotto Al Tartufo (v) Kestane Mantarı Püresi, Kuşkonmaz, Trüf Yağı, Trüf Zest (A-C-G) Risotto Al Tartufo (v) Mushroom Puree, Asparagus, Truffle Oil, Truffle Zest (A-C-G)	1500
Lazanya Ragu Sos, Napoliten Sos, Mornay Sos, Fesleğen (A-C-G-H-L-O) Lasagna Ragu Sauce, Neapolitan Sauce, Mornay Sauce, Basil (A-C-G-H-L-O)	1500

ET & BALIK | MEAT & FISH

Bistecca İnce Bonfile Dilimleri, Hardal Vinegret Soslu Roka Salatası, Kırık Parmesan (G) Bistecca Thinly Sliced Beef Tenderloin, Arugula Salad with Mustard Vinaigrette Sauce, Parmesan Slices (G)	1850
Bonfile Bonfile, Baby Havuç, Kabak, Kuşkonmaz, Patates Fondan, Demi Glace, Verde Karışımı (L-O) Beef Tenderloin Beef Tenderloin, Baby Carrots, Zucchini, Asparagus, Potato Fondant, Demi-Glace, Verde Mix (L-O)	2200
Salmone Alla Grilla Somon, Izgara Yedikule Marul, Vongole, Beyaz Şarap Sos, Patates Fondan (D-G) Salmone Alla Grilla Salmon, Grilled Yedikule Lettuce, Vongole, White Wine Sauce, Potato Fondant (D-G)	1700
Kuzu Sirt Siyah Piring, Köz Kapyra Kreması, Baby Patates Crust (G) Lamb Loin Black Rice, Roasted Capia Pepper Cream, Baby Potato Crust (G),	2500
Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga Patates, Kuşkonmaz, Kırmızı Şarap Sosu (G-O) Slow-Cooked Beef Ribs Potatoes, Asparagus, Red Wine Sauce (G-O)	2100

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.

(v): vejetaryen – vegetarian

ODUN ATEŞİNDEN PİZZA | WOOD FIRED PIZZA

Margarita (v) Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen (A-G) Margherita Pizza (v) Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil (A-G)	950
Fungi (v) Tartufo Sos, Mozarella, İstiridye Mantarı, Kültür Mantarı (A-G) Funghi (v) Tartufo Sauce, Mozzarella, Oyster Mushroom, White Mushroom (A-G)	1250
Pesto Stracciatelle Pizza (v) Stracciatelle Peyniri, Pesto Sos, Sarımsaklı Yağ, Roka, Parmesan (A-G) Pesto Stracciatelle Pizza (v) Stracciatelle Cheese, Pesto Sauce, Garlic Oil, Arugula, Parmesan (A-G)	1450
Burratta (v) Manda Burrata, Domates Sosu, Kapari Çiçeği, Trüf Yağı (A-G) Burratta (v) Burrata, Tomato Sauce, Caper Flowers, Cherry Tomatoes, Truffle Oil (A-G)	1600
Pepperoni İtalyan Sucuk, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen (A-G) Pepperoni Italian Pepperoni, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil (A-G)	1400
Füme Kaburgalı Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Füme Kaburga, Parmesan, Roka (A-G) Smoked Rib Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Smoked Ribs, Parmigiano, Rocket (A-G)	1600
Bistecca Bonfile, Mozarella, Balsamic Glaze Sos, Roka, Parmesan (A-G-O) Bistecca Beef Tenderloin, Mozzarella, Balsamic Glaze Sauce, Rocket, Parmesan (A-G-O)	1500

TATLI | DESSERT

Kavrulmuş Bal Bademli Dondurma (v) Tereyağlı Çıtır Tel Kadayıf, Nane (A-G-H) Roasted Honey Almond Ice Cream (v) Crispy Shredded Phyllo Dough with Butter and Mint (A-G-H)	750
Tiramisu (v) Mascarpone (A-C-G-O) Tiramisu (v) Mascarpone (A-C-G-O)	700

ŞARAPLAR | WINES

* ödüllü şarapları ifade eder | * shows wines with awards

ŞARAP TADIMI | WINE TASTING

Tadım Salonu | Tasting Room (13:00 – 18:00)

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

990

BEYAZ | WHITE

YARIMADALI Bornova Misketi 2025 *

600 / 2500

VRIULA Sauvignon Blanc 2025 *

600 / 2600

SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2024 *

3250

ROZE | ROSE

SEVİNÇ Kalecik Karası 2024 *

550 / 2400

SEVİNÇ Cabernet Sauvignon & Öküzgözü & Kalecik Karası 2025 *

2600

KIRMIZI | RED

RED BLEND I Merlot & Syrah 2022 *

600 / 2500

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

600 / 2500

RED BLEND III Cabernet Sauvignon & Boğazkere 2022 *

600 / 2500

İZ Kalecik Karası 2025 (YENİ – NEW)

600 / 2500

İZ Boğazkere 2022 *

2750

İZ Urla Karası & Kalecik Karası 2025 (YENİ – NEW)

3500

ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 *

700 / 2750

ADVENTUM Syrah 2021 *

700 / 2750

PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 *

715 / 2950

SOMNIUM PREMIUM Merlot & Syrah 2023 *

3500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021 *

4250

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019 *

4500

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2018 *

5500

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2018 *

5500

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

SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2019

3500

SOMNIUM Cabernet Sauvignon 2019

3500

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2020 *

3800

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2020

4500

SOMNIUM Merlot 2018

4500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2018

8800

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.

(v): vejetaryen – vegetarian

VİSKİ | WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	800
Black Ram	900

SOĞUK İÇECEKLER – KAHVE | SOFT DRINKS - COFFEE

Türk Kahvesi Turkish Coffee	160	Uludağ Premium Su 75 cl Water 75 cl	160
Espresso	170	Uludağ Soda 33 cl / 75 cl Sparkling	160 / 250
Double Espresso	220	San Pellegrino 33 cl / 75 cl	300 / 650
Americano	220	Coca Cola / Ice Tea	160
		Portakal Suyu Orange Juice	250

Menüde alerjenler A-R arası harf kodları ile belirtilmiş olup, kodların açıklamaları aşağıda belirtilmektedir:

Allergens are indicated on the menu using letter codes from A to R. The corresponding descriptions of these codes are provided below:

A - Glüten içeren tahıllar (buğday, arpa, çavdar, yulaf vb.)	A - Cereals containing gluten (e.g. wheat, barley, rye, oats)
B - Kabuklular ve ürünleri	B - Crustaceans and products thereof
C - Yumurta ve ürünleri	C - Eggs and products thereof
D - Balık ve ürünleri	D - Fish and products thereof
E - Yer fıstığı ve ürünleri	E - Peanuts and products thereof
F - Soya fasulyesi ve ürünleri	F - Soybeans and products thereof
G - Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	G - Milk and dairy products (including lactose)
H - Sert kabuklu meyveler (badem, fındık, ceviz vb.)	H - Tree nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts) and products thereof
L - Kereviz ve ürünleri	L - Celery and products thereof
M - Hardal ve ürünleri	M - Mustard and products thereof
N - Susam tohumu ve ürünleri	N - Sesame seeds and products thereof
O - Kükürt dioksit ve sülfidler	O - Sulphur dioxide and sulphites
P - Acı bakla (Lupin) ve ürünleri	P - Lupin and products thereof
R - Yumuşakçalar ve ürünleri	R - Molluscs and products thereof