

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Brie Fırınlanmış Brie Peyniri, Kıtır Baget Ekmeği, Turna Yemişi, Çeri Domates, Bal, Trüf Yağı, Fresh Trüf Brie Baked Brie Cheese, Crispy Baguette, Cranberries, Cherry Tomatoes, Honey, Truffle Oil, Fresh Truffles	1100
Carpaccio Dana Carpaccio, Roka, Renkli Çeri Domates, Kırmızı Çıtır Soğan, Frenk Soğanı, Yaprak Parmesan, Trüf, Hardal Vinegret Sos Carpaccio Beef Carpaccio, Arugula, Colorful Cherry Tomatoes, Crispy Red Onions, Chives, Parmesan Cheese Leaves, Truffles, Mustard Vinaigrette Sauce	1400
Şarap Peynirleri (v) Miralem Aydilge, Gouda, Füme İslı Peynir, Gravyer, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini Wine Cheese Platter (v) Miralem Aydilge, Gouda, Fume Smoked Cheese, Gruyere, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini	2500 / 1750
Füme Et Tabağı Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Kuzu Cotto, Dana Bacon, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini Smoked Meat Platter Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Lamb Cotto, Bacon, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini	2750

SALATA | SALAD

Çilekli Semizotu Salatası (v) Ricotta Kreması, Çilek, Mango, Hardal Vinegret, Fırınlanmış File Badem Strawberry and Purslane Salad (v) Ricotta Cream, Strawberry, Mango, Mustard Vinegret, Baked Sliced Almonds	880
Enginar & Avokado Salatası (v) Lolorosso, Endivyen, Renkli Çeri Domates, Enginar, Avokado, Parmesan, Hardal Vinegret Sos Artichoke & Avacado Salad (v) Lolorosso, Endive, Colorful Cherry Tomatoes, Artichoke, Avocado, Parmesan, Mustard Vinaigrette	880
Yedikule Salatası (v) Çıtır Yedikule Marul, Sezar Sos, Parmesan Zest, Portakal Yağı Yedikule Lettuce Salad (v) Crispy Yedikule Lettuce, Caesar Sauce, Parmesan Zest, Orange Oil	880

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindedir. | The prices shown are in Turkish lira,
(v): vejetaryen – vegetarian

MAKARNA & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

Linguine Di Mare Beyaz Şarap Sosu, Maydanoz, Frenk Soğanı, Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar Linguine Di Mare White Wine Sauce, Parsley, Chives, Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari	1400
Pesto Tagliatelle (v) El Açma Tagliatelle Makarna, Pesto Sos, Sarımsaklı Yağ, Straciatella Peyniri Pesto Tagliatelle (v) Tagliatelle Pasta, Pesto Sauce, Garlic Oil, Straciatella Cheese	1100
Risotto Di Mare Carnerolli Risotto, Napoliten Sos, Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Frenk Soğanı, Maydanoz Risotto Di Mare Carnerolli Risotto, Neapolitan Sauce, Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, Chives, Parsley	1400
Risotto Al Tartufo (v) Carnarolli Risotto, Kestane Mantarı Püresi, Kuşkonmaz, Trüf Yağı, Trüf Zest Risotto Al Tartufo (v) Carnarolli Risotto, Mushroom Puree, Asparagus, Truffle Oil, Truffle Zest	1300
Lazanya Ragu Sos, Napoliten Sos, Mornay Sos, Fesleğen Lasagna Ragu Sauce, Neapolitan Sauce, Mornay Sauce, Basil	1300

ET & BALIK | MEAT & FISH

Bistecca İnce Bonfile Dilimleri, Roka, Renkli Çeri Domates, Hardal Vinegret Sos, Çıtır Soğan, Kırık Parmesan Bistecca Thinly Sliced Beef Tenderloin, Arugula, Colorful Cherry Tomatoes, Mustard Vinaigrette Sauce, Crispy Onions, Crumbled Parmesan Cheese Cream, Strawberry, Mustard Vinegret	1700
Bonfile Bonfile, Baby Havuç, Baby Kabak, Brokoli, Patates Fondan, Demi Glace, Verde Karışımı Beef Tenderloin Beef Tenderloin, Baby Carrots, Baby Zucchini, Broccoli, Potato Fondant, Demi-Glace, Verde Mix	2200
Salmone Alla Grilla Somon, Izgara Yedikule Marul, Vongole, Beyaz Şarap Sos, Portakal Yağı, Frenk Soğanı, Patates Fondan Salmone Alla Grilla Salmon, Grilled Yedikule Lettuce, Vongole, White Wine Sauce, Orange Oil, Chives, Potato Fondant	1700
Kuzu Kol Odun Fırınından Kuzu Kol, Arpa Şehriye Risotto, Mevsim Sebzeleri Lamb Shoulder Lamb Shoulder from a Wood-Fired Oven, Barley Noodle Risotto, Seasonal Vegetables	1900

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

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

(v): vejetaryen – vegetarian

ODUN ATEŞİNDEN PİZZA | WOOD FIRED PIZZA

Urla Bahçe Sebzeleri (v) Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Izgara Kabak, Patlıcan, Kapyra Biber Urla Garden Veggies (v) Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Grilled Zucchini, Aubergine, Capia Pepper	900
Margarita (v) Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen Margherita Pizza (v) Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil	880
Dört Peynirli (v) Parmesan, Gorgonzola, Mozzarella, Keçi Büş, Beyaz Sos Quattro Formaggi (v) Parmesan, Gorgonzola, Mozzarella, Goat Cheese, White Sauce	1100
Burratta (v) San Marzano Domates Sosu, Kapari Çiçeği, Çeri Domates, Trüf Yağı, Manda Burrata Burratta (v) San Marzano Tomato Sauce, Caper Flowers, Cherry Tomatoes, Truffle Oil, Burrata	1500
Pepperoni İtalyan Sucuk, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen Pepperoni Italian Pepperoni, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil	1200
Füme Kaburgalı Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Füme Kaburga, Parmesan, Roka Smoked Rib Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Smoked Ribs, Parmigiano, Rocket	1350
Bistecca Bonfile, Mozzarella, Balsamic Glaze Sos, Roka, Parmesan Bistecca Beef Tenderloin, Mozzarella, Balsamic Glaze Sauce, Rocket, Parmesan	1300

TATLI | DESSERT

Kavrulmuş Bal Bademli Dondurma Tereyağlı Çıtır Tel Kadayıf, Nane Roasted Honey Almond Ice Cream Crispy Shredded Phyllo Dough with Butter and Mint	750
Tiramisu Mascarpone Tiramisu Mascarpone	800

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

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

(v): vejetaryen – vegetarian

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)

900

BEYAZ | WHITE

YARIMADALI Bornova Misketi 2024*

600 / 2500

SOMNIUM Chardonnay 2023

2500

VRIULA Sauvignon Blanc 2024 *

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

ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 *

700 / 2750

ADVENTUM Syrah 2021 *

700 / 2750

İZ Boğazkere 2022 *

700 / 2750

PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 *

2950

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 cinsindedir. | The prices shown are in Turkish lira.

(v): vejetaryen – vegetarian

viski | 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	150 / 250
Double Espresso	220	San Pellegrino 33 cl / 75 cl	300 / 475
Americano	220	Coca Cola / Ice Tea	160
		Portakal Suyu Orange Juice	250

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindedir. | The prices shown are in Turkish lira,
(v): vejetaryen - vegetarian