

CRUDI

Gillardeau Oyster 1 / 6 / 12 🍷, C, S, F

Imperial Caviar 10 gr / 30 gr 🍷, F, D, E, G

Klasik eşlikçiler & kızarmış ekmek ile servis edilir
Served with classic condiments & toast

🌿 **Carpaccio di Gamberi c, MUS, CE, E, A,** 🍷

İnce dilimlenmiş çiğ karides, çıtır kapari, kurutulmuş kestane mantarı, kereviz sapı, kurutulmuş domates, sarımsak, trüflü 'Aioli' sos
Thinly sliced raw shrimp, crispy capers, celery stalk, dried chestnut mushroom, sun-dried tomatoes, garlic, truffle Aioli

“Olea” Crudo di Mare F, C, MOL, E, M, S, D (2/4 Kişilik) (For 2/4 People)

İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde, misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, füme somon tartar
Kırmızı şaraplı şili biberi sos, taze baharat sos, zencefilli soğan turşusu

Oysters, fresh herb-marinated octopus, jumbo shrimp & salsa verde, scallops marinated in lime, smoked salmon tartare
Red wine chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions

+10 gr Imperial Caviar 🍷, F

INSALATA

Burrata e Pomodorini D, G, VG, N

Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka
Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, arugula

Asparagi Verdi D, MUS, VG, E, G

Fırınlanmış kuşkonmaz, göz yumurta, parmesan peyniri kreması
Roasted asparagus, fried egg, parmesan cheese cream

Insalata Cesare D, G, F, E, M, S

Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüz
Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies
Tavuklu – w/chicken S, D, G, E, M, F
Karidesli – w/prawns F, D, G, E, M, S, C

Insalata Verde M, S, H, V

Roka, marul, nane, dereotu, maydanoz ve zeytinyağı limon sos
Arugula, romaine lettuce, dill, parsley, lemon vinaigrette
Avokadolu – w/avocado M, S, H, V
Füme somonlu – w/smoked salmon F, M, S, H

Insalata di Rucola D, VG, S

Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domatesler, balzamik sos
Arugula, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette

Insalata di Finocchi e Arance CE, N, M, S, H, G

Çıtır rezene, yeşil elma, marul, portakal segment, salatalık, file badem, hardallı limon sos
Crispy fennel, green apple, romaine lettuce, orange segments, almond fillets, mustard lemon sauce

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo s, D, CE, F, M

İnce dilimlenmiş marine dana fileto (80 gr), roka, parmesan peyniri, balzamik sirkesi
Thinly sliced marinated beef fillet (80 gr), arugula, parmesan cheese, balsamic vinegar

Melanzane D, MUS, VG

Tütsülenmiş patlıcan, tatlı San Marzano domatesi, ricotta peyniri kreması, taze baharatlar
Smoked eggplant, sweet San Marzano tomatoes, ricotta cheese cream, fresh herbs



Vitello Tonnato s, E, CE, G, F

İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos
Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce

Tartar di Manzo s, M, G, E, F

İnce el kıyımı çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal,
Worcestershire sos, patates kızartması
Finely hand chopped raw beef fillet (100 gr), shallots, capers, parsley, mustard,
Worcestershire sauce, fried potato



Fritto di Calamari e Gamberi c, MOL, D, G, SE, F, E, M,

Kızartılmış karides (110 gr) ve kalamar (10 adet), çıtır sebzeler, acılı mayonez
Fried calamari (110 gr) and prawns (10 pcs), crispy vegetables, spicy mayonnaise

Polipo alla Siciliana MOL, G, D, C, CE, S, F

Sicilya usulü ahtapot (125 gr), kiraz domates, kapari, siyah zeytin, fesleğen, "Bisque" sos
Sicilian style grilled octopus (125 gr), cherry tomatoes, capers, black olives, Bisque sauce

Bruschetta G, D, VG, E, N, P

Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates, parmesan peyniri, fesleğen
Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce, parmesan cheese, basil

Zucchine Fritte G, D, VG

Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu
Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce

Minestrone D, G, CE, VG, N, MUS

Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekmek
Seasonal vegetable soup, homemade parmesan bread

Piatto di Formaggi D, VG, G, N, S, H, E, M

Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavisi peyniri, mozzarella
Parmesan cheese, Brie cheese, Emmental cheese, "Niğde" blue cheese, mozzarella

Piatto di Salumi s, N, G, E

Bresaola, kuzu cotto, füme et, karabiberli sucuk (165 gr)
Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami (165 gr)

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
350 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 25.02.2025

PASTA e RISOTTO

Tagliolini agli Asparagi G, E, D, VG

Kuşkonmazlı tagliolini, karamelize soğan ve kremalı sos, parmesan peyniri
Tagliolini with asparagus, caramelized onions cream sauce, parmesan cheese



Rigatoni al Ragu d'Oxtail M, SOY, G, D, S, CE, A, E

Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, şili biber
Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper

Spaghetini Calamari e Gamberi E, C, F, MOL, D, G, CE, M, SOY

Karides, kalamar, şili biber, fesleğen, sarımsak
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic

Tagliolini al Tartufo E, D, VG, G, MUS, S, M, SOY

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, parmesan peyniri
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, parmesan cheese



Ravioli di Melanzane G, D, E, VG, N

Ricotta peyniri ve füme patlıcan dolgulu ravioli, domates sos ve parmesan peyniri krema
Ricotta cheese and smoked eggplant stuffed ravioli, tomato sauce and parmesan cheese cream

Penne Arrabbiata D, G, E, VG, M, SOY

Acılı domates sos, parmesan peyniri, fesleğen
Spicy tomato sauce, parmesan cheese, basil

Linguine all'Aragosta D, G, E, C, F, M, SOY, CE

'Bisque' soslu istakoz, şili biber, sarımsak, fesleğen
Lobster ragout with bisque sauce, chili peppers, garlic, basil

Risotto al Nero di Seppia D, MOL, G, CE

Kalamar mürekkebi ile hazırlanmış risotto, çıtır kalamar, gorgonzola peynir sosu
Squid ink risotto, crispy calamari, gorgonzola cheese sauce

Risotto Zafferano e Porcini D, MUS

Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri
Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese

PIZZE

Margherita G, D VG

Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen
Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil

Burrata G, D VG

Burrata peyniri, konfit domates, sarımsak, roka, kekik
Burrata cheese, confit tomatoes, garlic, rockets, thyme

Funghi di Stagione G, D VG, MUS

Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri, domates sos
Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese, tomato sauce

Bistecca s, D, G

Sicilya usulü dana bonfile, mozzarella peyniri, parmesan peyniri, domates sos, arugula
Sicilian-style beef tenderloin, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce, arugula

Quattro Formaggi G, D VG

Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses

Salame Piccante s, D, G

Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers



Tartufata MUS, G, D, VG

Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka
Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, arugula

Frutti di Mare D, C, MOL, G, CE,

Vongole, kalamar, karides, mozzarella peyniri, "Bisque" sos, şili biber, fesleğen
Vongole, squid, shrimp, mozzarella cheese, Bisque sauce, chili pepper, basil

Tüm pizzalarımız, ev yapımı glutensiz hamur seçeneğiyle de sunulmaktadır.
All pizzas are available with our house-made gluten-free dough.

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.

All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
350 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 25.02.2025

CARNE e PESCE



Cotoletta Milanese s, D, G, E, MUS, H, M

Panelenmiş dana pirzola (250 gr), roka, çeri domates, parmesan peyniri, balzamikli mayonez
Veal cutlet (250 gr), arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese, balsamic mayo

Filetto di Manzo alla Griglia D, CE, MUS, S, G

Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos
Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables, roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce

Costolette d'Agnello s, D, MUS, M, CE

Hardal ve taze baharatlı izgara kuzu pirzola (240 gr), karnabahar püresi, körpe havuç, hardallı kuzu öz suyu
Grilled lamb chops with mustard and fresh herbs (240 gr), cauliflower purée, baby carrots, mustard lamb jus

Polletto al Limone e Rosmarino s, D, MUS, CE,

Serbest gezen piliç (350 gr), limon ve biberiye sos, tereyağlı mevsim sebzeleri
Free-range chicken (350 gr), lemon and rosemary sauce, buttered vegetables



Filetto di Branzino Croccante F, D, MUS,

Tavada sızanmış levrek fileto (180 gr), Beluga mercimeği, ıspanak kökü, bezelye, "Bisque" sos
Pan-seared sea bass fillet (180 gr), Beluga lentils, spinach roots, peas, "Bisque" sauce

Trancio di Salmone all'Arancia F, G, D, N, CE, MUS,

Tereyağlı somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi, körpe pancar, fırınlanmış patates, narenciye sos
Buttered salmon fillet (190 gr), almond celery purée, baby beets, roasted potatoes, citrus sauce

DA CONDIVIDERE / FOR SHARING

700 gr 1000 gr

Filetto Sanato di Manzo (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) s, D, MUS

Fırınlanmış bütün dana bonfile, karabiber sos, tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış patates
Oven roasted whole beef fillet, black pepper sauce, buttered seasonal vegetables, roasted potato

Tagliolini al Tartufo e Pecorino (4/6 Kişilik) / (For 4/6 People) MUS, D, E, G, S

Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantar kreması, pecorino peyniri
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, pecorino cheese

PICCOLINI / SIDES

Trüflü Patates Kızartması / Truffle Fries D, G, MUS, VG

Izgara Kuşkonmaz / Grilled Asparagus D, VG

Patates Püresi / Mashed Potatoes D, VG

Izgara Sebze / Grilled Vegetables V, MUS

Karışık Salata / Mixed Salad M, H, VG

WHITE WINES / BEYAZ ŞARAPLAR

ITALY / İTALYA

Piedmont

75 cl

La Scolca, "Villa Scolca", Gavi, 2021
La Scolca, "Etichetta Nera", Gavi dei Gavi, 2020
La Spinetta Colli Tortonesi, Timorasso DOC, 2021
Bruno Broglia, Gavi, 2018

Veneto

Jermann, Pinot Grigio, Veneto, 2020
Tenuta di Corte Soave DOC, Soave, 2021
Piccini, Pinot Grigio, Venezie, 2021
Jermann Sauvignon, Veneto, 2022

Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition, Müller-Thurgau, Alto Adige, 2022

Umbria

Cecchi Orvieto Classico, Umbria, 2020

ROSE WINES / ROZE ŞARAPLAR

ITALY / İTALYA

Vinogallia Rosato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2020
Levorato Blush, Pinot Grigio, Veneto, 2022
Frescobaldi Alie , Syrah, Vermentino,Tuscany, 2022

FRANCE / FRANSA

Château Minuty 281, Provence, 2022
Miraval, Provence, 2022
Château d'Esclans Whispering Angel, Provence, 2022
Château d'Esclans Rock Angel, Provence, 2021
Château de Selle Domaines Ott, Provence, 2022
Miraval Magnum 150 cl, Provence, 2021

TURKEY / TÜRKİYE

Selendi Gülpembe, Manisa, 2022
Prodom Rose, Aydın, 2021
Sevilen Innocent Angel, İzmir, 2021
Porta Caeli Felici, Çanakkale, 2022
Kavaklıdere Côtes d'Avanos, Kalecik Karası, Kapadokya, 2022
Kavaklıdere, Egeo Rosé, Denizli, 2022

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
350 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 25.02.2025*

RED WINES / KIRMIZI ŞARAPLAR

Tuscany

75 cl

Frescobaldi Tenuta di Castiglioni Chianti DOCG, Tuscany, 2021
Castellani Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2019
Castellare di Castellina Chianti Classico DOCG, Tuscany, 2021
Frescobaldi Castello Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG, Tuscany, 2019
Tenuta San Guido Le Difese Toscana IGT, Tuscany, 2019
Cecchi Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017
Castel Giocondo Brunello di Montalcino DOCG, Montalcino, 2017
Gaja Ca'Marcanda Promis IGT, Tuscany, 2021
Gaja Ca'Marcanda Magari IGT, Tuscany, 2013
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2019
Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri, 2014
Tua Rita Giusto di Notri, Tuscany, 2018
Ornellaia Superiore, Bolgheri, 2019

Piedmont

Fontanafredda Coste Rubin Barbaresco DOCG, Piedmonte, 2019
Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG, Piedmonte, 2018
Fontanafredda La Lepre Diano d'Alba DOCG, Alba, 2012
Braidà Montebruna Barbera d'Asti DOCG, Asti, 2011

Veneto

Bolla Amarone Della Valpolicella Classico DOCG, Valpolicella, 2017
Musella Valpolicella Superiore Ripasso DOC, Valpolicella, 2009

Sicilia

Planeta Burdese Sicilia IGT, Sicilia, 2009

Umbria

Arnaldo Caprai 25 Anniversario Sagrantino di Montefalco Riserva DOCG, Montefalco, 2006

Trentino - Alto Adige

Terlan Tradition , Lagrein, Alto Adige, 2022

Abruzzo

Ciavolich Divus Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo, 2017

Campagna

Tenuta Cavalier Pepe Opera Mia, Campania, 2014

Friuli - Venezia Giulia

Fantinel Vigneti Sant'Helena Venko Collio DOC, Collio, 2007

Puglia

Leone de Castris Donna Lisa Riserva DOC, Puglia, 2010
Danese , Primitivo, Puglia, 2021

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Kişi başı 350 TL kuver ücreti hesaba ilave edilecektir.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 25.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

*All prices are in TL and include all taxes.
A 10% discretionary service charge will be added to your bill.
350 TL per person cover charge will be added to your bill.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 25.02.2025*

