



*Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.*

Yörük köklerinden beslenen bir şef lokantasındasınız.

Alaf, Yörük şivesinde közlü alev anlamına geliyor. Kürtçe, Lazca gibi Anadolu halklarının birçok dilinde kullanılan bu sözcük, aynı zamanda pişirme tekniklerimizin temelini oluşturan, mutfağımızın merkezindeki odun ateşini de temsil ediyor.

Ve bu lezzetleri tıpkı Anadolu sofralarındaki gibi bakır tabaklarda servis ediyoruz.
Anadolu'da anneden kızına, kızından geline hediye edilen bakır;
sofralarımızın ve yemek kültürümüzün yüzyıllardır vazgeçilmez bir parçası...
Tıpkı Alaf'ta olduğu gibi.

Anadolu'dan ilham alarak tasarladığımız tabaklarımızın bazıları geleneksel yemeklerin yorumu.
Bazıları ise Anadolu çiftçisinin, teruara uygun olarak ürettiği nitelikli ürünlerinin teknik ile
birleştirildiği yemekler olarak masanızda yer buluyor.

Anadolu'nun köklerinin masaya taşındığı lokantamıza,

Alaf'a hoş geldiniz.

You are at a restaurant inspired from the roots of Anatolian nomads...
In the dialect of nomadic tribes, Alaf means "ember fire"

In use in many languages across Anatolia such as Kurdish and Laz;
this word also represents the wood fire at the centre of our kitchen,
serving as the foundation of our cooking techniques.
And we serve these delicacies on copper plates just like in Anatolian tables.
Copper gifted from mother to daughter and from daughter to bride in Anatolia;
an indispensable part of our tables and food culture for centuries...
Just like with Alaf.

Some of our plates, inspired by Anatolia, are interpretations of "traditional" dishes...
Some of them are dishes in which high quality ingredients
produced by Anatolian farmers in accordance with terroir are combined with technique.

Welcome to our restaurant, Alaf, where the roots of Anatolia are brought to the table.



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.

Anadolu Tadım Menüsü Anatolian Tasting Menu

ŞEF ATIŞTIRMALIKLARI AMUSE BOUCHE

Hermus zeytinyağı, keçi/koyun tereyağı ve ekşi maya ekmek / Hermus olive oil, goat/sheep butter, sourdough bread
Yörüklerden batırık / Batırık from Nomads
Koji fermente turşu suyu / Koji fermented pickle juice
Şefin seçimi / Chef's choice

BAŞLANGIÇ FIRST COURSE

Lokma, "Karaman" küflüsü ve kurutulmuş antrikot / Lokma, "Karaman" blue cheese and dried entrecote
"Şanlıurfa" yumurtalı çiğ köfte / "Şanlıurfa" spicy bulgur with eggs
"Fethiye" sultani bezelye, pazardan taze asma yaprağı sorbet / "Fethiye" snow pea with vine leaf sorbet

ARA SICAK SECOND COURSE

Zırh kebabı / Lamb kebab
Garumlu deve confit / Camel confit with garum

YEREL TERUARDAN SORBET / SORBET FROM THE LOCAL TERROIR

ANA YEMEK MAIN COURSE

Kuzu, confit patates, mısır ve kuzu çektirmesi / Lamb, confit potato, corn and lamb juice
veya / or
Günün balığı, pil pil sos ve enginar / Catch of the day with pil pil sauce and artichoke
veya / or
Ördek, ev yapımı çemen ve "Tire" karadut / Duck, homemade cemen and "Tire" mulberry

TATLI DESSERT

"Denizli" Kale biberi / "Denizli" Kale pepper
"Gaziantep" kuşboku fıstık ezmesi / "Gaziantep" pistachio

TADIM MENÜSÜ 4950 TL
TASTING MENU 4950 TL

Gıda alerjeniniz varsa lütfen bildiriniz.
If you have any food allergies or special dietary needs, please inform your server.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Verilen fiyatlar tek kişi içindir. Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 17.07.2025 tarihinde güncellenmiştir.
VAT is included in our prices. The prices given is for 1 person. %10 service fee will be added to the check. Updated on 17.07.2025



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.

Anadolu Tadım Menüsü & Şarap Eşleşmesi

Anatolian Tasting Menu & Wine Pairing

Tadım menümüz, Anadolu'nun endemik üzümlerinden üretilen şaraplarla eşleştirilmiştir.

Matched with wines grown only in Anatolian lands.

ŞARAP EŞLEŞMESİ

WINE PAIRING

Paşaeli / Pét Nat / Sidalan / 2022 / Çanakkale

Kayra / Vintage / Öküzgözü / 2022 / Denizli

Büyülübağ / Ada Karası / 2022 / Avşa Adası

Likya / Arkeo / Acıkara / 2022 / Antalya
veya / or
Tasheli / Orange Wine-Göküzüm Kehribar / 2022 / Mersin

Yaban Kolektif / Sungurlu Beyazı / 2020-21-22 / Çorum

5 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ 3250 TL

5 GLASS WINE PAIRING 3250 TL



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.

Alaf'ta kendi menünüzü oluşturun Make your own menu at Alaf

Başlangıç
Ara Sıcak
Ana Yemek
Tatlı

Başlıklardan birer yemek seçerek kendi menünüzü oluşturabilirsiniz.
Anadolu'nun farklı bölgelerinden ilham alarak hazırlanan yemekleri, şeflerimizin belirlediği sırayla deneyimlemek isterseniz, Anadolu tadım menüsünü tercih edebilirsiniz.
Mutfak ekibi yemek öncesi size Anadolu'dan birkaç lokma ikram edecektir.

First course
Second course
Main course
Dessert

With choosing one dish from every section you can make your own menu.

If you would like to experience Anatolian inspired dishes with the order of our chefs' choice you can prefer our Anatolian Tasting Menu.

Our back of house team will send you small bites from Anatolia before dinner.

Gıda alerjiniz varsa lütfen bildiriniz.

If you have any food allergies or special dietary needs, please inform your server.

4 SEÇMELİ MENÜ 3650 TL
4 COURSE MENU 3650 TL

4 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ 2350 TL
4 GLASS WINE PAIRING 2350 TL

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Verilen fiyatlar tek kişi içindir.
Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 17.07.2025 tarihinde güncellenmiştir.

VAT is included in our prices. The prices given is for 1 person.
%10 service fee will be added to the check.

Updated on 17.07.2025



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.

Başlangıç First Course

"Şanlıurfa" Kıyma
"Şanlıurfa" Minced Beef

"Fethiye" Sultani Bezelye, Pazardan Taze Asma Yapağı Sorbet
"Fethiye" Snow Pea with Vine Leaf Sorbet

Alaf Yapımı Kuru Et, "Karaman" Küflü Peynir, Lavanta Balı
Alaf's Dried Meat, "Karaman" Blue Cheese Lavender Honey

Deniz Otları ile Çiğ Balık
Cured Fish with Sea Herbs

"Tire" Karadut ile Domates Salatası
Tomato Salad with "Tire" Mulberry

Ara Sıcak Second Course

İsotlu Izgara Kuzu Kaburga - Elle yenmesi tavsiye edilir.
Lamb Ribs With Isot Pepper - Hand-held consumption recommended.

Zırh Kebabı, Kebab Sosu ve Köz Sarımsak
Lamb Kebab, Roasted Garlic and Kebab Sauce

Garumlu Deve Confit
Camel Confit with Garum

"Alaşehir" Kapama, El Açması Hamur ile Dana Güngörmez Börek ve Et Suyu Dashi
Hand-Rolled Pastry With Beef and Beef Broth Dashi

"Trakya'dan" Mantarlar, Mantar Yağına Hollandez Sos, Fındık
Mushrooms From "Trakya", Mushroom Hollandaise, Hazelnut

Çemenli Mavi Kuyruk Karides
Blue Tail Prawn

Gıda alerjiniz varsa lütfen bildiriniz.
If you have any food allergies or special dietary needs, please inform your server.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir.
17.07.2025 tarihinde güncellenmiştir.
VAT is included in our prices. %10 service fee will be added to the check. Updated on 17.07.2025



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.
A restaurant fed from the roots of Anatolian nomads.

Ana Yemek Main Course

Günün Balığı, Pil Pil Sos ve Enginar
Catch of the Day, Pil Pil Sauce and Artichoke

Ördek, Ev Yapımı Çemen ve "Tire" Karadut
Duck, Homemade Cemen and "Tire" mulberry

Dana Pirzola, Muhammara, Taze Ot Salatası ve Çıtır Patates (2 kişilik paylaşımlıktır.)
Beef Rib Eye, Muhammara, Herb Salad and Crispy Potatoes (For 2 to share.)

Kuzu Pirzola, Confit Patates, Mısır ve Kuzu Çektirmesi
Lamb Rib Eye, Confit Potato, Corn and Lamb Ju

Tatlı Dessert

Kale, "Denizli" Kale Biberi içi çikolata, "Tire" Karadut
"Denizli" Kale Pepper with Chocolate Ganache and "Tire" Mulberry

Arpa Koji "Helva" ve Asma Yaprığı Dondurma
Barley Koji "Halva" and Vine Leaf Ice Cream

Gıda alerjiniz varsa lütfen bildiriniz.
If you have any food allergies or special dietary needs, please inform your server.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir.
17.07.2025 tarihinde güncellenmiştir.
VAT is included in our prices. %10 service fee will be added to the check. Updated on 17.07.2025