



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

TADIM MENÜSÜ

ŞEF'İN İKRAMLIKLARI

Gelenekten ve Teruardan Şef'in İkramlıkları

İstanbul Sokaklarından Tavuk Pilav Çıtır Tavuk Derisi ve Garumlu Pilav ile

Anamur ve Akdeniz'in Bulgur Köftesi Batırık

Keçi Tereyağı ve Manisa Zeytinyağı

ARDINDAN

Taze Asma Yapağı ve "Yedikule" Marul

Alaf Yapımı Kuru Et ve Esmer Tereyağ Sos ile

Çanakkale Kalamar ve Kolajen Sos

Aydın Deve Sucuğu ve Tatlı Şarap Sosu

Kokoreç ve Ballı Garum Sosu

Biraz Ferahlatıcı "Sorbet"

KUZUNUN 3 HALİ

Kuzu Sırt, 12 Saat Pişmiş Kuzu Gerdan, Kuzu Kuyruk Yağı Sosu ve Çıtır Firik Pilavı

Kuzu sırt ızgara, kuyruk yağından kuzu sosu ve Urfa-Antep bölgesinden geleneksel firik pilavı.

Zırh Kebabı

İsotlu Kuzu Kaburga

TATLI

Denizli Kale Biberi ve Çikolata

BİTİRİRKEN...

Kahve Yanı Oyuncaklar "Petit Fours"

TADIM MENÜSÜ

6400 ₺

Gıda alerjiniz varsa lütfen bildiriniz.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Verilen fiyatlar tek kişi içindir. 11.06.2026 tarihinde güncellenmiştir.



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

ŞARAP EŞLEŞMESİ

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



ARDINDAN

Taze Asma Yapağı ve "Yedikule" Marul
Paşaeli / Pét Nat / Sidalan / 2024 / Çanakkale

Alaf Yapımı Kuru Et - Çanakkale Kalamar
Prius / Martenicka / Kalecik Karası, Papaskarası / 2024 / Kırklareli

Aydın Deve Sucuğu - Kokoreç ve Ballı Garum
Kuzeybağ / Kösetevrek / 2023 / Elazığ

KUZUNUN 3 HALİ

Diren / Mahla / Karaoğlan / 2023 / Malatya

TATLI

Diren / Mahlep / Horozkarası, Öküzgözü, Shiraz / Tokat

5 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ
4200 ₺

KOKTEYL EŞLEŞMESİ

Tadım menümüz, mutfak teknikleriyle hazırlanmış damıtılmış kokteyllerle eşleştirilmiştir.



ARDINDAN

Taze Asma Yapağı ve "Yedikule" Marul
Toprak

Alaf Yapımı Kuru Et - Çanakkale Kalamar
Kök

Aydın Deve Sucuğu - Kokoreç ve Ballı Garum
Göz-Acı

KUZUNUN 3 HALİ

Karamel

TATLI

Mayhoş

5 KADEH KOKTEYL EŞLEŞMESİ
4200 ₺