



*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, kızıdan 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
Yörüklerden batırık / Batırık from Nomads

Şefin kafasına göre şarküteri / Chef's choice of charcuterie

Bayram pışisi, "Konya" küflü peynir, lavanta balı, kuru et / Lokma, "Konya" blue cheese, lavender honey and cured meat

BAŞ LANG İÇ FIRST COURSE

Sardalya, ot mücveri, yuzu marine, turşu suyu / Sardine, fresh herb fritter, yuzu-marinated, pickle juice

"Şanlıurfa" kıyma / "Şanlıurfa" minced beef

ARA SICAK SECOND COURSE

Zırh kebabı / Lamb kebab

İsotlu ızgara kuzu kaburga / Lamb ribs with isot pepper

Pazardan taze asma yaprağı sorbet
Vine leaf sorbet

ANA YEMEK MAIN COURSE

Kuzu, kuzu gerdan, kuzu çektirmesi, confit patates / Lamb, lamb neck, lamb ju and confit potato
veya / or

Günün balığı, karamelize yanık yoğurt / Catch of the day with caramelized burnt yogurt
veya / or

Organik ördek, Fransa'da bir şefin yetiştirdiği ördek göğüs, ördek ciğeri sosu
Organic duck, duck breast raised by a chef in France, duck liver sauce

veya / or

Zargana, pil pil sos, elma turşusu, taze otlar / Garfish, pil-pil sauce, pickled apple, fresh herbs

TATLI DESSERT

"Denizli" Kale biberi / "Denizli" Kale pepper

Gıda alerjeniniz varsa lütfen bildiriniz.
If you have any food allergies or special dietary needs, please inform your server.
Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 10.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.
%10 service fee will be added to the check. Updated on 10.10.2025



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 / 2024 / Çanakkale

Kuzubağ / Çalkarası, Kalecik Karası / 2024 / Denizli

Kuzeybağ / Kösetevik / 2022 / Elazığ

Likya / Arkeo / Acıkara / 2023 / Antalya

veya / or

Kayra / Karkuş / 2022 / Şırnak

Diren / Mahlep / Horozkarası, Öküzgözü, Shiraz / Tokat



*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

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

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.

Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 10.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

%10 service fee will be added to the check. Updated on 10.10.2025



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

Başlangıç First Course

Soğuk Başlangıç - Cold Appetizer

"Şanlıurfa" Kıyma
"Şanlıurfa" Minced Beef

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

Taze Asma Yaprığına Ceviche
Ceviche in Vine Leaf

Sardalya, Ot Mücveri, Yuzu Marine Sardalya, Turşu Suyu
In-Season Sardine, Fresh Herb Fritter, Yuzu-Marinated Sardine, Pickle Juice

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

Yörük Ekmeğine İsli Tuzlanmış Et, Hamdi Baba'dan 2 Yaşında Tulum Peyniri
Cured and Smoked Meat on Yörük Bread, 2-Year Aged Tulum Cheese from the Chef's Father

Sıcak Başlangıç - Warm Appetizer

İsotlu Izgara Kuzu Kaburga - Elle yenmesi tavsiye edilir.

Lamb Ribs With Isot Pepper - Hand-held consumption recommended.

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

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

Sonbahar Sebzesi, Mantar Hollandez, Lakto Fermente Mantar Püresi, Fındık
Autumn Vegetable with Mushroom Hollandaise, Lacto-Fermented Mushroom Purée, Hazelnut

Çemenli Mavi Kuyruk Karides
Blue Tail Prawn

Garum ve Alaf Kokoreç, Bizanstan Bugüne "İzmirli" Sokak Tadı ile
Garum and Alaf Kokoreç, A Street Food From "İzmir", Carrying The Taste of Byzantium to the Present Day

Tuna Kebab, Kebapçı Usulü Tuna Şiş ve Soğan Salatası
Tuna Kebab, Kebab Style Grilled Tuna Skewer with Onion Salad

"Aydın" Deve Sucuğu, "Aydın" Geleneksel Yörük Şarküteri
"Aydın" Camel Sausage, Traditional Yörük Charcuterie from "Aydın"

Gıda alerjeniniz varsa lütfen bildiriniz.

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

Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 10.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

%10 service fee will be added to the check. Updated on 10.10.2025



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

Ana Yemek Main Course

Günün Balığı, Karamelize Yanık Yoğurt
Catch of the Day, Caramelized Burnt Yogurt

Organik Ördek, Fransa'da Yetiştirilmiş Bir Şefin Yetiştirdiği Ördek Göğüs, Ördek Ciğeri Sosu
Organic Duck, Duck Breast Raised by a Chef in France, Duck Liver Sauce

Gaziantep'li Dana Bonfile, Taze Ot Salatası, Çıtır Patates, Kebap Aromaları ve Çektirilmiş Et Suyu
Gaziantep Beef Tenderloin Marinated Kebab Spiced, Fresh Herb Salad, Crispy Potato and Reduced Meat Ju

Kuzu, Kuzu Gerdan, Kuzu Çektirmesi, Confit Patates
Lamb, Lamb Neck, Lamb Ju, Confit Potato

Zargana, Pil Pil Sos, Elma Turşusu, Taze Otlar
Garfish, Pil-Pil Sauce, Pickled Apple, Fresh Herbs

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

Obruk Peyniri, Karamel, Kumkuat Sorbet, Tokat Haşhaşı
Obruk Cheese, Caramel, Kumquat Sorbet, Tokat Poppy Seeds Crumble

Gıda alerjeniniz varsa lütfen bildiriniz.

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

Hesaba %10 servis ücreti eklenecektir. 10.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

%10 service fee will be added to the check. Updated on 10.10.2025