



arts
&crafts

KITCHEN BAR

Felsefemiz, bizi ziyaret eden misafirlerimize duyusal bir gastronomi yolculuğu sunmak üzerine... Hayal ettiklerimizi katmanlı tatlara, dokulara ve kokulara dönüştürmeyi seviyoruz.

Burada, yeme-içme deneyiminin zevkini, dostlarınızla bir araya gelmenin keyfini yaşamanızı ekip olarak önemsiyoruz.

Hoş geldiniz.

*

Our philosophy is to create a sensory gastronomic journey for our guests. With an open mindset, we transform ideas into delicately crafted flavours, defined by the harmony of layered tastes, scents and textures.

Here, you can celebrate the daily joy of eating, drinking and gathering. As a passionate team, we are dedicated to creating a truly memorable experience.

Welcome.

Taha Emrah Özcelik

BAŞLANGIÇLAR STARTERS

- ⑤ *Buzlu kısır, Trakya kinoası, marul, kaşık sosu* 380
Chilled kısır, Trakya quinoa, lettuce, spoon sauce
- ⑤ *Çıtır soğanlı manca, közlenmiş patlıcan & biber, bal, badem, Trakya eski kaşar* 420
Crispy onion manca, roasted eggplant & pepper, honey, almond, Trakya aged kashar
- ⑤ *Semizotu & yeşil elma yoğurtlama, salatalık, Frenk soğanı, ceviz, sarımsak, nane* 420
Purslane & green apple yogurt, cucumber, chives, walnut, garlic, mint
- ⑤ *Zeytinyağlı yaz kızartması, patlıcan, köy biberi, kabak, yoğurt, patates, domates* 420
Fried summer vegetables, eggplant, pepper, zucchini, yogurt, potato, tomato
- Dry aged levrek marin, Trakya bağlarından koruk suyu, salatalık, limon parfümü* 550
Dry-aged sea bass, verjuice from Trakya vineyards, cucumber, lemon perfume
- Şefin füme yaprak eti, Konya küflüsü, ot espuma, bottarga, karadut konsantresi* 580
Chef's smoked meat, Konya blue cheese, herb espuma, bottarga, mulberry concentrate
- Atom, Haydari, Cacık* 320-300-300
Atom, Haydari, Cacık
- Beyaz peynir, Kavun* 180-250
White cheese, Melon
- Peynir Tabagı: Malkara eski kaşar, Trakya kara keçi peyniri, beyaz küflü peynir, Divle obruk, Niğde mavis* 1.350
Cheese Platter: Malkara aged kashar, Trakya black goat cheese, white blue cheese, Divle obruk cheese, Niğde blue cheese
- Şarküteri Tabagı: Şefin füme antrikot yaprak & bonfile kuru eti, Kızılıkdere sucuğu, Malkara eski kaşar, Trakya keçi peyniri, ev yapımı süt reçeli, turşu, hardal* 1.350
Charcuterie Platter: Chef's smoked ribeye & dried tenderloin, Kızılıkdere sujuk, Malkara aged kashar, Trakya goat cheese, homemade dulce de leche, pickles, mustard

Fiyatlarımıza KDV dahildir.

Herhangi bir gıda intoleransınız veya alerjiniz varsa lütfen servis ekibimize bildiriniz.
Please inform our service team of any food allergies or intolerances.

⑤ *Vejetaryen* ⑤ *Vegan*

ATIŞTIRMALIKLAR

BITES

	<i>Karides sushi roll, wasabi, zencefil turşusu</i> Shrimp sushi roll, wasabi, pickled ginger	650
⑤	<i>Salatalık sushi tempura, wasabi, zencefil turşusu</i> Cucumber sushi tempura, wasabi, pickled ginger	650
	<i>Dinamit karides, Frenk soğanı, acı sos</i> Dynamite shrimp, chives, chilli sauce	650
	<i>Çıtır tavuk, tarama sos, sriracha</i> Crispy chicken, tarama sauce, sriracha	550
⑤	<i>Patates kızartması, Parmesan, trüflü mayonez</i> French fries, Parmesan, truffle mayo	550

SALATALAR

SALADS

⑤	<i>Roka salatası, domates, salatalık, kırmızı soğan, nar ekşili sos</i> Arugula salad, tomato, cucumber, red onion, pomegranate molasses dressing *Add-ons: <i>Malkara eski kaşar, Beyaz peynir</i> Malkara aged cheese, White cheese	450 90-90
⑤	<i>Çoban salata, domates, salatalık, kırmızı soğan, biber, limon & zeytinyağı sos</i> Choban salad, tomato, cucumber, red onion, pepper, lemon & olive oil dressing *Add-ons: <i>Beyaz peynir</i> White cheese	450 90
⑤	<i>Şefin kaşık salatası, kızarmış peynir, humus, bal, kırmızı soğan, köz biber</i> Chef's spoon salad, fried cheese, hummus, honey, red onion, roasted pepper	550
	<i>Caesar salata, marul, Parmesan, fırınlanmış domates, füme yağlı Caesar sos</i> Caesar salad, lettuce, Parmesan, baked tomato, smoked oil Caesar dressing *Add-ons: <i>Tavuk göğsü, Karides, Dana lokum</i> Chicken breast, Shrimp, Beef tenderloin	550 150-250-350

ARA SICAKLAR

WARM APPETIZERS

①	Sıcak humus, domates, köz kapya biber, sumak, zeytinyağı Warm hummus, tomato, roasted kapia pepper, sumac, olive oil *Add-ons: İstiridye mantarı, Pastırma Oyster mushroom, Cured beef	450 150-200
①	Izgara istiridye mantarı, Trakya göbek kaşarı, konfi sarımsaklı tereyağı Grilled oyster mushroom, Trakya göbek kashar, confit garlic butter	580
①	Çıtır deniz börülcesi, limon turşulu yoğurt, domates sos Crispy glasswort, lemon pickle yogurt, tomato sauce	580
①	Biber kavurmalı sütlü graten, labne, Trakya kaşarı, chimichurri sos Pepper sauté milky gratin, labneh, Trakya kashar, chimichurri sauce	580
	Yaprak dana ciğer, tahinli soğan tarator, lavaş Thin sliced beef liver, tahini & onion tarator, lavash	680
	Şefin özel sarımsaklı kuzu kokoreç, karamelize soğan, tereyağlı pide Chef's specially wrapped lamb kokoreç, caramelized onion, buttered pita	780
	Karides güveç, közlenmiş soğan, konfi sarımsak, hindistan cevizi sütü Shrimp casserole, charred onion, garlic confit, coconut milk	780

ANA YEMEKLER

MAIN COURSES

<i>Arts&Crafts burger, velouté sos, peynir, trüf & sriracha mayonez, patates kızartması</i>	650
Arts&Crafts burger, velouté sauce, cheese, truffle & sriracha mayo, french fries	
*Add-ons:	
<i>Füme antrikot</i>	200
Smoked ribeye	
<i>Şefin sandviçi, dana kaburga, kaşkaval peyniri, istiridye mantarı, patates kızartması</i>	650
Chef's sandwich, beef short rib, kashkaval cheese, oyster mushroom, french fries	
*Add-ons:	
<i>Füme antrikot</i>	200
Smoked ribeye	
 <i>Fettuccine, mantar ragu, kabak, şeker domates, Parmesan, cappuccino sos</i>	650
Fettuccine, mushroom ragù, zucchini, cherry tomato, Parmesan, cappuccino sauce	
*Add-ons:	
<i>Tavuk göğsü, Karides, Dana lokum</i>	150-250-350
Chicken breast, Shrimp, Beef tenderloin	
 <i>Rigatoni, fırınlanmış patlıcan, konfi domates, fesleğen, Parmesan, domates sos</i>	650
Rigatoni, roasted aubergine, confit tomato, basil, Parmesan, tomato sauce	
*Add-ons:	
<i>Tavuk göğsü, Karides, Dana lokum</i>	150-250-350
Chicken breast, Shrimp, Beef tenderloin	
<i>63° sous vide tavuk, Parmesan, mozzarella, limon & sarımsaklı capellini</i>	850
63° sous vide chicken, Parmesan, mozzarella, lemon & garlic capellini	
<i>Fish & chips, patates kızartması, tartar sos, salatalık turşusu</i>	950
Fish & chips, french fries, tartare sauce, pickled cucumber	
<i>Tavada deniz levreği, domatesli Trakya kuskusu, ot salatası, kapari & limon sos</i>	1.250
Pan-fried sea bass, Trakya couscous with tomato, herb salad, caper & lemon sauce	
<i>Süt kebabı, firik pilavı, patlıcan kabuğu püresi, süt sosu</i>	1.350
Milk kebab, freekeh pilaf, eggplant skin purée, milk sauce	
<i>Şefin Çökertme kebabı, dana lokum, patates, yoğurt, köz domates sosu</i>	1.450
Chef's Çökertme kebab, beef tenderloin, potatoes, yogurt, charred tomato sauce	
<i>Dana bonfile, patates katları, kabak ızgara, naneli kabak, demi glace</i>	1.550
Beef tenderloin, potato pavé, grilled zucchini, minted zucchini, demi-glace	
 <i>Vegan & glütensiz spagetti, yaz sebzeli ragu, fesleğen, domates sos</i>	700
Vegan & gluten-free spaghetti, summer vegetable ragù, basil, tomato sauce	

MANGALDAN FROM THE GRILL

<i>Şefin şaşlık kebabı</i> Chef's shashlik kebab	1.200
<i>Kuzu pirzola şiş</i> Lamb chop skewer	1.200
<i>Dana bonfile lokum</i> Beef tenderloin	1.250
<i>Tavuk but şiş</i> Chicken thigh skewer	750

EŞLİKÇİ LEZZETLER SIDE DISHES

<i>Patates kızartması</i> French fries	200
<i>Trakya kuskus pilavı</i> Trakya couscous pilaf	250
<i>Firik pilavı</i> Freekeh pilaf	250
<i>Söğürtme</i>	250

SOSLAR SAUCES

<i>Demi-glace</i>	90
<i>Köz domates sos</i> Charred tomato sauce	90
<i>Kapari limon sos</i> Caper lemon sauce	90
<i>Chimichurri sos</i>	90

Mangal seçkimiz; soğan piyazı, taze baharat salatası ve lavaş ile servis edilir.
All grilled dishes are served with onion piyaz, fresh herb salad and lavash.

TATLILAR

DESSERTS

<i>Bergamot & yeşil çaylı sütlaç, ev yapımı kayısı dondurması, Türk kahvesi bisküvisi</i> Bergamot & green tea rice pudding, homemade apricot ice cream, Turkish coffee biscuit	450
<i>San Sebastian cheesecake baklava, mürver şerbeti, çikolata dondurması</i> San Sebastian cheesecake baklava, elderflower sherbet, chocolate ice cream	550
<i>Çikolata mousse, fındık kremi, kakao crumble, zeytinyağı dondurması</i> Chocolate mousse, hazelnut cream, cacao crumble, olive oil ice cream	550
<i>Mevsim meyveleri</i> Seasonal fruits	550
<i>Ev yapımı dondurma: kayısı, çikolata, zeytinyağı (3 top servis edilir)</i> Homemade ice-cream: apricot, chocolate, olive oil (served 3 scopes)	400

Fiyatlarımıza KDV dahildir.

Herhangi bir gıda intoleransınız veya alerjiniz varsa lütfen servis ekibimize bildiriniz.
Please inform our service team of any food allergies or intolerances.



Vejetaryen



Vegan