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 Özçelik

BAŞLANGIÇLAR
STARTERS

Güngörmez köyü mantarlarından tarhana çorbası, hardaliye redüksiyon, füme yoğurt, ev yapımı alıç sirkesi 440
Tarhana soup with Güngörmez village mushroom, hardaliye reduction, smoked yogurt, homemade hawthorn vinegar

Ispanak borani, havuç, karamelize soğan, kavrulmuş ceviz, susam 480
Spinach borani, carrot, caramelized onion, roasted walnut, sesame

Kuzu kulaklı avokado, kestaneli ve kinoalı kısır, nane yağı kristali, sumak sosu 580
Avocado with sorrel, chestnut and quinoa kısır, mint oil crystal, sumac sauce

Tuz kabuğunda pancar, Trakya kara keçi peyniri espuma, fırınlanmış fındık, portakal gastrique 580
Salt-crusted beetroot, Trakya black goat cheese espuma, baked hazelnut, orange gastrique

Dry-aged deniz levreği, balık garum mayo, Trakya bağlarından koruk sulu ekşi krema, limon parfümü 640
Dry-aged sea bass, fish garum mayo, sour cream with verjuice from Trakya vineyards, lemon perfume

Şefin füme yaprak eti, biberiyeli hardal köpüğü, bademli ezme, Ganos Dağları aronyasıyla hazırlanan vinaigrette 780
Chef's thin-sliced smoked meat, rosemary mustard foam, almond paste, Ganos Mountains aronia vinaigrette

Meze tepsisi: Kuzu kulaklı avokado, dry-aged levrek, tuz kabuğunda pancar, ıspanak borani, humus, atom 1.280
Mezze platter: Avocado with sorrel, dry-aged sea bass, salt-crusted beetroot, spinach borani, hummus, atom

Atom, Haydari 380-330
Atom, Haydari

Beyaz peynir, Kavun, Yoğurt 190-250-240
White cheese, Melon, Yogurt

Peynir Tabağı: Malkara eski kaşar, Trakya kara keçi peyniri, isli Çerkez peyniri, Divle obruk, Niğde mavisi 1.450
Cheese Platter: Malkara aged kashar, Trakya black goat cheese, smoked Circassian cheese, Divle obruk cheese, Niğde blue cheese

Vejetaryen *Vegan*

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.

ATIŞTIRMALIKLAR
BITES

Avokado uramaki tempura, wasabi, zencefil turşusu 750
Avocado uramaki tempura, wasabi, pickled ginger

Karides sushi roll, wasabi, zencefil turşusu 780
Shrimp sushi roll, wasabi, pickled ginger

Çıtır tavuk, tarama sos, sriracha 680
Crispy chicken, tarama sauce, sriracha

Dinamit karides, frenk soğanı, acı sos 780
Dynamite shrimp, chives, spicy sauce

Patates kızartması, parmesan, trüflü mayonez 580
French fries, parmesan, truffle mayo

SALATALAR
SALADS

Roka salatası, armut, Malkara eski kaşar, nar, turp, havuç, nar ekşisi sos 540
Arugula salad, pear, Malkara aged kashar cheese, pomegranate, radish, carrot, pomegranate molasses dressing

Şefin salatası, göbek marul, endivyen, kırmızı lahana, havuç, yeşil elma, turp, beyaz peynir, yağ & limon sos 560
Chef's salad, iceberg, endive, red cabbage, carrot, green apple, radish, white cheese, oil & lemon dressing

Sezar salata, marul, parmesan, fırınlanmış domates, füme yağlı Sezar sos 650
Caesar salad, lettuce, Parmesan, baked tomato, smoked oil Caesar dressing
*Add-ons:
Tavuk göğsü, Karides, Dana bonfile 200-350-400
Chicken breast, Shrimp, Beef tenderloin

ARA SICAKLAR
WARM APPETIZERS

Sıcak humus, kuru domates, köz kapya biber, maydanoz, sumak, zeytinyağı 550
Warm hummus, dried tomato, roasted kapia pepper, parsley, sumac, olive oil
*Add-on:
Pastırma 300

Çıtır karnıbahar tava, Karaağaç biber ezmesi, küflü peynir sos 580
Crispy pan-fried cauliflower, Karaağaç pepper paste, blue cheese sauce

Trakya sütünden ev yapımı peynir kızartması, Vize ıhlamur balı, susam, kızarmış ekmek 580
Fried housemade cheese from Thracian milk, Vize linden honey, sesame, toasted bread

Şefin damat paçası böreği, zırh kıyma, pastırma, peynir, paça sosu 780
Chef's traditional damat paçası borek, knife-chopped beef, pastırma, cheese, trotter sauce

Yaprak dana ciğer, tahinli soğan tarator, lavaş 780
Thin-sliced beef liver, tahini onion tarator, lavash

Şefin özel sarımı kuzu kokoreç, karamelize soğan, tereyağlı pide 880
Chef's specially wrapped lamb kokoreç, caramelized onion, buttered pita

Karides güveç, köz soğan, konfi sarımsak, hindistan cevizi sütü 880
Shrimp casserole, charred onion, garlic confit, coconut milk

ANA YEMEKLER
MAIN COURSES

Penne, kuru domates, siyah zeytin, taze peynirli parmesan mousse, domates sos 850
Penne, dried tomato, black olive, parmesan mousse with fresh cheese, tomato sauce
*Add-ons:
Tavuk göğsü, Karides, Dana bonfile 200-350-400
Chicken breast, Shrimp, Beef tenderloin

Fettuccine, mantar ragu, fesleğen kremi, parmesan, cappuccino sos 950
Fettuccine, mushroom ragù, basil cream, parmesan, cappuccino sauce
*Add-ons:
Tavuk göğsü, Dana bonfile 200-400
Chicken breast, Beef tenderloin

63° sous vide chicken Parmigiana, mozzarella, limon & sarımsaklı capellini 1.150
63° sous vide chicken Parmigiana, mozzarella, lemon & garlic capellini

Fish & Chips, patates kızartması, tartar sos, ıspanak püresi, salatalık turşusu 1.250
Fish & Chips, french fries, tartare sauce, spinach purée, pickled cucumber

Tavada deniz levreği, Trakya kuskusu, taze ot salatası, kapari & limon sos 1.280
Pan-fried sea bass, Trakya couscous, fresh herb salad, caper & lemon sauce

24 saat sous vide kuzu lokum, firik pilavı, kırmızı lahana kavurması, kekik sosu 1.380
24-hour sous vide lamb shoulder, freekeh pilaf, sautéed red cabbage, thyme sause

Ağır ateşte pişmiş dana kaburga, patates krem, havuç pane, biberiye sos 1.380
Slow-cooked beef short ribs, potato cream, breaded carrot, rosemary sauce

Şefin Çökertme kebabı, dana bonfile, kibrit patates, yoğurt, domates sos 1.580
Chef's Çökertme kebab, beef tenderloin, potato straws, yogurt, tomato sauce

Süt kebabı, peynirli patates püresi, soğan pane, kuru erik jeli, süt sosu 1.580
Milk kebab, cheese mashed potatoes, breaded onion, dried plum jelly, milk sauce

Dana bonfile, patates katları, közde pişmiş kereviz, demi glace 1.680
Beef tenderloin, potato pavé, charred celeriac, demi-glace

Vegan & glütensiz spagetti, mantar ragu, fesleğen, domates sos 950
Vegan & gluten-free spaghetti, mushroom ragù, basil, tomato sauce

MANGALDAN
FROM THE GRILL

Tavuk but şiş Chicken thigh skewer	780
Kuzu pirzola şiş Lamb chop skewer	1.480
Şefin şaşlık kebabı Chef's shashlik kebab	1.580
Dana bonfile lokum Beef tenderloin	1.580

EŞLİKÇİ LEZZETLER
SIDE DISHES

Patates kızartması French fries	120
Trakya kuskus pilavı Trakya couscous pilaf	120
Patates püresi Mashed potatoes	120
Firik pilavı Freekeh pilaf	120

SOSLAR
SAUCES

Demi glace	90
Domates sos Tomato sauce	90
Kapari limon sos Caper lemon sauce	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

Vanilyalı sütlaç, karamelize balkabağı peltesi, yanık süt dondurması, portakallı bisküvi 550
Vanilla rice pudding, caramelized pumpkin jelly, burnt milk ice cream, orange biscuit

Şefin peynir kremalı baklavası, mürver şerbeti, çikolata dondurması 600
Chef's cream cheese baklava, elderflower sherbet, chocolate ice cream

Çikolatalı nameleka, çikolata keki, karamel kremi, kakao crumble, zeytinyağı dondurması 650
Chocolate nameleka, chocolate cake, caramel cream, cacao crumble, olive oil ice cream

Mevsim meyveleri 550
Seasonal fruits

EV YAPIMI DONDURMA
HOMEMADE ICE CREAM

Yanık süt dondurması 400
Burnt milk ice cream

Çikolata dondurması 400
Chocolate ice cream

Zeytinyağı dondurması 400
Olive oil ice cream

Dondurmalarımız 3 top servis edilir.
Ice cream is served in portions of three scoops.