

BAR ve LOUNGE

İstanbul'un geçmişinden ilham alarak geleceğini yansıtan barımızda, geleneksel sokak yemekleri ve klasik meyhane lezzetlerini yeniden yorumlayarak sizler için hazırladık.

Boğazın eşsiz manzarasını seyrederken açık mutfağın lezzetli hareketliliğinin bir parçası içinde içkinizi yudumlamak, ince kilerden veya İstanbul sokaklarından enfes lezzetleri tatmak için doğru noktadasınız.

Bıçak

Lakerda, Kırmızı Soğan Krem, Balık Tozu, Limon Özü, Dereotu (E) (F) (SUL) - **525₺**

Mayonezli Levrek, Salatalık, Kapari, Frenk Soğan, Kornişon Turşusu, Ekmek (G) (E) (F) (SUL) - **720₺**

Tava

Sebze Cips, Pancar, Havuç, Kapari Çiçeği, Dereotu Yoğurt Sos (D) (GF) (V) - **330₺**

Boğaz'dan Balık Köftesi, Acılı Balık Sosu, Gümüş Soğan (D) (E) (F) (G) (SUL) - **590₺**

Puf Böreği, Peynir, Taze Baharatlar (D) (E) (G) (V) - **370₺**

Çıtır Manti, Manda Yoğurdu, Domates Sos (D) (E) (G) - **400₺**

Panelenmiş İşkembe, Acılı Yoğurt Sos (D) (E) (G) (SUL) - **400₺**

Boğazdan İstavrit Tava, Roka, Turşu (G) - **590₺**

Taş

Dana Kaburga ve İstiridye Mantarlı Pide, Kaşkaval (D) (G) - **590₺**

Peynirli Pide, Konya Küflü, Kaşkaval (D) (G) (V) - **470₺**

Alev

Kemikte Kuzu Kokoreç, Kekikli Mayonez (E) (GF) - **890₺**

Stad Köfte, Tırnak Pide, Hafif Acılı Domates Sos (G) (E) (D) - **590₺**

(D) Süt Ürünleri, (E) Yumurta, (G) Gluten, (GF) Glutensiz, (CR) Kabuklu Deniz Ürünleri, (SUL) Kükürt Dioksit ve Sülfidler, (V) Vegetaryen, (F) Balık

Gıda elerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz.

31.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.