

*İstanbul'da yaşamış,
İstanbul'dan tat almış,
İstanbul'a tat vermiş herkes için...*



*For the ones who lived in,
tasted,
and experienced Istanbul...*



ÇORBA / SOUP

İskorpit Balığı Çorbası (E) (F) (G) <i>Patates, Havuç, Soğan, Sarımsaklı Ekmek, Maydanoz</i>	750₺
Scorpionfish Soup <i>Potato, Carrot, Onion, Garlic Crouton, Parsley</i>	
Taze Fasulye Çorbası (D) (E) (G) <i>Kurutulmuş Yoğurt Rendesi, Dereotu, Yanık Yağ</i>	650₺
Green Bean Soup <i>Grated Dried Yogurt, Dill, Burnt Oil</i>	

SERİN / COLD

Saray Mevsim Yeşillikleri (N) (V) <i>Yedikule, Roka, Tere, Armut, Darı Çıtı, Zeytinyağı & Bal Sos</i>	750₺
Imperial Salad of Garden Greens <i>Gem Lettuce, Rocket, Garden Cress, Pear, Millet Crisp, Olive Oil & Honey Sauce</i>	
Dövme Alabalık (F) (GF) <i>Alabalık Yumurtası, Kapari Çiçeği, Patates, Kırmızı Soğan</i>	950₺
Trout <i>Trout Caviar, Caper Berry, Potato, Red Onion</i>	
Zeytinyağlı Körpe Enginar (D) (V) <i>Taze İç Bezelye, Minik Havuç, Soğan, Limon Kabuğu Şekerlemesi, Dereotu Yağı</i>	550₺
Baby Artichoke with Olive Oil <i>Fresh Peas, Baby Carrots, Onions, Candied Lemon Peel, Dill Oil</i>	
Tarama (E) (F) (G) <i>Kefal Abudaraho, Ekşi Maya Kırıtı, Limon Şekerlemesi, Dereotu</i>	950₺
Tarama <i>Grey Mullet Bottarga, Sourdough Crisp, Candied Lemon, Dill</i>	
Lakerda (D) (F) (GF) <i>Kırmızı Soğan Turşusu, Kapari Çiçeği, Dereotu, Zeytinyağı</i>	1.100₺
Cured Bonito <i>Pickled Red Onion, Caper Berry, Dill, Olive Oil</i>	
Mumlu Balık Yumurtası (Abudaraho) (D) (F) (G) <i>Kefal Abudaraho, Beluga Havyar, Tarama, Limon Krem, Deniz Yapağı, Melba</i>	1.650₺
Bottarga (Abudaraho) <i>Grey Mullet Bottarga, Beluga Caviar, Tarama, Lemon Cream, Majii Leaf, Melba</i>	
Havyar Seremonisi (A) (D) (E) (G) <i>Beluga Havyar, Yumurta, Ekşi Krema, Soğan, Blini, Votka Limon Granita</i>	7.400₺
Caviar Platter <i>Beluga Caviar, Egg, Sour Cream, Onion, Blini, Lemon Vodka Granita</i>	

(A) Alkol / Alcohol, (CR) Kabuklular / Crustaceans, (D) Süt Ürünleri / Dairy,
(E) Yumurta / Egg, (F) Balık / Fish, (G) Gluten, (GF) Glutensiz / Gluten-Free,
(N) Kuruyemiş / Nuts, (PE) Yer Fıstığı / Peanut, (V) Vejetaryen / Vegetarian

Gıda alerjiniz 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.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 31.01.2026.
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.

*Sayfalara sığmayacak bir şehrin,
Binlerce lezzetin,
Ve keşif dolu bir yolculuğun hikayesi...*



*In a city too grand to be contained in stories,
With the harmony of thousands of flavors,
A journey unfolds, leading to countless discoveries...*

ILIK / WARM

Talaş Böreği (D) (E) (G) <i>Dana, Havuç, Bezelye, Yaprak Hamur</i>	950₺
Talaş Börek <i>Veal, Carrot, Green Peas, Puff Pastry</i>	
Vertika (Börek) (D) (G) (N) <i>Taze Lor Peyniri, Kuşkonmaz, Vişne Reçeli, Badem</i>	880₺
Vertika (Börek) <i>Fresh Curd Cheese, Asparagus, Cherry Jam, Almond</i>	
Asma Yapağı Dolması (D) (GF) <i>Üzüm Yapağı, Kıyma, Piring, Yaprak Yoğurdu, Tereyağı Köpüğü</i>	800₺
Stuffed Vine Leaves <i>Grape Leaves, Minced Meat, Leaf Yoghurt, Butter Foam</i>	
Kuzu Uykuluk (D) (GF) <i>Trakya Kaşarı, Patates Yahni, Havuç, Tereyağı, Kemik Sosu</i>	1.250₺
Lamb Sweetbread <i>Thracian Kasha, Potato Stew, Carrot, Butter, Marrow Sauce</i>	
Kemikte Kuzu Kokoreç (E) (GF) <i>Trüflü Patates Pave, Kekikli Mayonez</i>	1.200₺
Lamb Kokoreç on the Bone <i>Truffle Potato Pave, Thyme Mayonnaise</i>	
Kalamar (GF) (MO) <i>Deniz Börülcesi, Yeşil Zeytin, Limon, Kuru Domates</i>	1.350₺
Grilled Calamari Skewer <i>Shellfish, Green Olives, Lemon, Dried Tomatoes</i>	

PİLAV / PILAV

Midyeli Pilav (CR) (D) (N) <i>Midye, Taze Baharat, Karabiber, Tarçın</i>	1.050₺
Pilav with Mussels <i>Mussels, Fresh Herbs, Black Pepper, Cinnamon</i>	
İstanbul Pilavı (D) (GF) <i>Piring, Tereyağ</i>	620₺
İstanbul Pilav <i>Rice, Butter</i>	

*Tarihi Yarımada'dan Boğaz'a,
Haliç'ten Pera'ya;
Göz alabildiğince İstanbul...*



*From the Historical Peninsula to the Bosphorus,
From the Golden Horn to Pera's embrace;
Istanbul unfolds as far as the eye can see...*

ANA YEMEK / MAIN

Tas Kebabı (D) (GF) Kuzu, Dört Baharat, Pirinç Tas Kebap Lamb, Anise, Cardamom, Cinnamon, Black Pepper, Rice	1.750₺
Dana Külbastı (D) (GF) Yaz Domates Kurusu, Çıtır Patates, Biber, Dana Sosu Veal Outlet Dried Summer Tomato, Potato Crisp, Pepper, Meat Jus	2.050₺
Kuzu İncik (D) (GF) (N) Patlıcan Püresi, Erik Kurusu, Mercanköşk, Ceviz Lamb Shank Eggplant Puree, Dried Plum, Marjoram, Walnut	1.950₺
Piliç Masusa (D) (E) (GF) Piliç Göğüs, Sakız, Tarhun, Safranlı Yumurta Köpüğü Chicken Masusa Chicken Breast, Mastic, Tarragon, Saffron Egg Foam	1.450₺
Izgara Levrek (D) (GF) Enginar, Kiraz Domates, Bamyas, Roka, Yeşil Baharatlı Tereyağı Sos Grilled Sea Bass Artichoke, Cherry Tomato, Okra, Arugula, Green Spicy Butter Sauce	1.900₺
Buharda Pişirilmiş Mercan (D) Hindiba, Patates, Kapari Çiçeği, Taze Soğan, Limon, Fesleğen Steamed Red Sea Bream Chicory, Potato, Caper Berry, Spring Onion, Lemon, Basil	2.200₺
Karagöz Balığı (A) (CR) (D) (GF) Şaraplı Kum Midyesi Sosu, Bakla, Domates, Tereyağı, Tarhun Otu Seabream Wine Clam Sauce, Broad Beans, Tomatoes, Butter, Tarragon	1.800₺

PAYLAŞIMLIK (4-6 Kişilik) / SHARING (4-6 People)

Tuzda Levrek (D) (E) (GF) Yedikule, Patates Salt Crusted Baked Sea Bass Gem Lettuce, Potato	9.000₺
Istakoz & Kabuklu Yahnı (CR) (GF) (MO) Istakoz, Karides, Deniz Tarağı, Kalamar, Ahtapot, Taze Patates, Kereviz Yaprağı Lobster & Shellfish Stew Lobster, Shrimp, Scallop, Calamari, Octopus, Baby Potato, Celery Leaves	11.500₺
Kafes Kuzu Pirzola (D) (GF) Arpa Şehriye, Domates, Havuç, Közlenmiş Soğan, Bal, Kimyon Braised Lamb Rack Orzo, Tomato, Carrot, Roasted Onion, Honey, Cumin	9.900₺
Dana Kaburga (D) (GF) Tereyağı Kuşkonmaz, Patates Beef Ribs Buttered Asparagus, Potato	10.500₺

(A) Alkol / Alcohol, (CR) Kabuklular / Crustaceans, (D) Süt Ürünleri / Dairy,
(E) Yumurta / Egg, (GF) Glutensiz / Gluten-Free, (MO) Yumuşakçalar / Mollusca,
(N) Kuruyemiş / Nuts, (PE) Yer Fıstığı / Peanut

Gıda alerjiniz 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.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 31.01.2026.
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.

*İstanbul'a yakışan lezzetlerin,
İstanbul'a has yorumuyla...*



*Tastes that celebrate Istanbul,
Crafted with a special touch all its own...*

TATLI / DESSERT

Orman Meyveli Tart (D) (E) (G) (S) <i>Pastacı Kreması, Türk Kahvesi, Orman Meyve Sosu</i>	560₺
Fresh Berry Tart <i>Pastry Cream, Turkish Coffee, Forest Fruit Sauce</i>	
Tavukpazarı'ndan Kazandibi (D) <i>Tarçın</i>	560₺
Kazandibi <i>Cinnamon</i>	
Beyoğlu Çikolatası (D) (N) (S) <i>Çikolata Mousse, Fındık, Lotus Bisküvi</i>	560₺
Beyoğlu Chocolate Maison <i>Chocolate Mousse, Hazelnut, Lotus Biscuit</i>	
Yoğurt Tatlısı (D) (E) (G) (N) <i>Şerbetli Yoğurt Keki, Yoğurt Mus, Yoğurt Sorbe ve Nane</i>	560₺
Yoghurt Dessert <i>Yoghurt Cake with Syrup, Yoghurt Mousse, Yoghurt Sorbet and Mint</i>	
Ilık İrmik Helvası (D) (E) (G) (N) <i>Çam Fıstığı, Süt, Tereyağı</i>	560₺
Warm Semolina Helva <i>Pine Nuts, Milk, Butter</i>	
Ekmek Kadayıfı (D) <i>Vişneli Muhallebi</i>	560₺
Bread Kadayif <i>Cherry Pudding</i>	

(D) Süt Ürünleri / Dairy, (E) Yumurta / Egg, (G) Gluten,
(N) Kuruyemiş / Nuts, (S) Soya / Soy

Gıda alerjiniz 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.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 31.01.2026.
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.

