

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 iğkinizi 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) - 600₺

Karides Tarator, Kişniş, Mayonez, Kapari, Frenk Soğan, Limon (CE) (E) (N) (D) (PE) (L) - 950₺

Somonlu Rus Salatası, Somon, Kornişon Turşusu (G) (E) (F) (N) (SOY) (D) (L) - 800₺

Tava

Sebze Cips, Kabak, Havuç, Kapari Çiçeği, Dereotu yoğurt sos (D) (GF) (V) - 400₺

Midye Tava Sandviç, Cevizli Tarator, Çıtır Roka, Ekşi Mayalı Ekmek (G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S) - 650₺

Puf Böreği, Peynir, Taze Baharatlar (D) (E) (G) (V) - 450₺

Çıtır Manti, Manda Yoğurdu, Domates Sos (D) (E) (G) - 450₺

Kalamar Tava, Cevizli tarator Sos (G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S) - 800₺

Boğazdan İstavrit Tava, Roka, Turşu (G) - 850₺

Mücver, Rezeneli Yoğurt Sos, Dereotu, Nane (G) (E) (D) (S) - 500₺

Taş

Dana Kaburga ve İstiridye Mantarlı Pide, Kaşkaval (D) (G) - 670₺

Peynirli Pide, Konya Küftü, Kaşkaval (D) (G) (V) - 525₺

Alev

Kemikte Kuzu Kokoreç, Kekikli Mayonez (E) (GF) - 950₺

Stad Köfte, Tirnak Pide, Hafif Acılı Domates Sos (G) (E) (D) - 660₺

Ciğer, Dana Ciğer, Ekşi Soğan, Maydanoz (G) (E) (D) - 950₺

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

BAR and LOUNGE

Weaving the history of Istanbul with its future, our bar reinterprets the traditional street delights and tavern dishes.

Gaze upon the exhilarating view of the Bosphorus while getting lost in the delightful hustle and bustle of the open kitchen. Take a sip of your drink while savoring exquisite dishes from the Ottoman thin cellar or the streets of Istanbul.

Knife-Cut

Cured Bonito, Red Onion Cream, Fish Bone Powder, Lemon Juice, Dill (E) (F) (SUL) - 600₺

Shrimp Tarator, Coriander, Mayonnaise, Capers, Chives, Lemon (CE) (E) (N) (D) (PE) (L) - 950₺

Russian Salad with Salmon , Salmon, Gherkins (G) (E) (F) (N) (SOY) (D) (L) - 800₺

Pan-Fried

Vegetable Crisp, Zucchini, Carrot, Capers, Dill Yoghurt Sauce (D) (GF) (V) - 400₺

Fried Mussel Sandwich, Walnut Tarator, Crispy Arugula, Sourdough Bread
(G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S) - 650₺

Puff Börek, Cheese, Fresh Herbs (D) (E) (G) (V) - 450₺

Crispy Manti, Buffalo Yoghurt, Tomato Sauce (D) (E) (G) - 450₺

Fried Calamari with Walnut tarator Sauce (G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S) - 800₺

Horse Mackerel Pan, Arugula, Pickles (G) - 850₺

Zucchini Fritters, with Fennel Yogurt Sauce, Dill, and Mint (G) (E) (D) (S) - 500₺

Brick Oven

Beef Rib and Oyster Mushroom Pide (D) (G) - 670₺

Cheese Pide, Konya Mold-Ripened, Kashkaval Cheese (D) (G) (V) - 525₺

Fire Grill

Lamb Kokoreç on the Bone, Thyme Mayonnaise (E) (GF) - 950₺

Mini Köfte, Pide Bread, Mild Spicy Tomato Sauce (G) (E) (D) - 660₺

Beef Liver, Sumac, Onions, Parsley (G) (E) (D) - 660₺

(D) Dairy, (E) Egg, (G) Gluten, (GF) Gluten-Free, (CR) Crustaceans,
(SUL) Sulphur Dioxide, (V) Vegetarian, (F) Fish, (L) Mustard

Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 09.05.2026.
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.