BAR ve LOUNGE

İstanbul'un geçmişinden ilham alarak geleceğini yansıtan barımızda, geleneksel sokak yemekleri ve klasik meyhane lezzetlerini yeniden yorunflayarak 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) (S)* **– 660₺**

Karides Tarator, Kişniş, Mayonez, Kapari, Frenk Soğan, Limon *(CE) (E) (N) (D) (PE) (L)* **– 1.050₺**

Somonlu Rus Salatası, Somon, Kornişon Turşusu *(G) (E) (F) (N) (SOY) (D) (L)* **– 880₺**

Tava

Puf Böreği, Peynir, Taze Baharatlar *(D) (E) (G) (V)* **– 580₺**

Çıtır Mantı, Manda Yoğurdu, Domates Sos *(D) (E) (G)* **– 600₺**

Kalamar Tava, Cevizli Tarator Sos *(G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S)* **– 950₺**

Mücver, Rezeneli Yoğurt Sos, Dereotu, Nane *(G) (E) (D) (S)* **– 650₺**

Taş

Dana Kaburga ve İstiridye Mantarlı Pide, Kaşkaval *(D) (G)* **– 950₺**

Peynirli Pide, Konya Küflü Kaşkaval *(D) (G) (V)* **– 750₺**

Alev

Kemikte Kuzu Kokoreç *(120 gr)***,** Kekikli Mayonez *(E) (GF)* **– 1.150₺**

Stad Köfte *(120 gr)***,** Tırnak Pide, Hafif Acılı Domates Sos *(G) (E) (D)* **– 875₺**

Ciğer *(140 gr)***,** Dana Ciğer, Ekşi Soğan, Maydanoz *(G) (E) (D)* **– 975₺**

(A) Alkol, (CR) Kabuklular, (D) Süt Ürünleri, (E) Yumurta, (F) Balık, (G) Gluten, (GF) Glutensiz, (L) Hardal, (MO) Yumuşakçalar, (N) Kuruyemiş, (PE) Yer Fıstığı, (SOY) Soya, (S) Kükürt, (V) Vejetaryen

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 26.10.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

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 Bosporus 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) (S)* **– 660₺**

Shrimp Tarator, Coriander, Mayonnaise, Capers, Chives, Lemon *(CE) (E) (N) (D) (PE) (L)* **– 1.050₺**

Russian Salad with Salmon, Salmon, Gherkins *(G) (E) (F) (N) (SOY) (D) (L)* **– 880₺**

Pan-Fried

Puff Börek, Cheese, Fresh Herbs *(D) (E) (G) (V)* **– 580₺**

Crispy Mantı, Buffalo Yoghurt, Tomato Sauce *(D) (E) (G)* **– 600₺**

Fried Calamari, with Walnut Tarator Sauce *(G) (CR) (E) (N) (D) (PE) (S)* **– 950₺**

Zucchini Fritters, with Fennel Yogurt Sauce, Dill, and Mint *(G) (E) (D) (S)* **– 650₺**

Brick Oven

Beef Rib and Oyster Mushroom Pide *(D) (G)* **– 950₺**

Cheese Pide, Konya Mold-Ripened, Kashkaval Cheese *(D) (G) (V)* **– 750₺**

Fire Grill

Lamb Kokoreç on the Bone *(120 g)*, Thyme Mayonnaise *(E) (GF)* **– 1.150₺**

Mini Köfte *(120 g)*, Pide Bread, Mild Spicy Tomato Sauce *(G) (E) (D)* **– 875₺**

Beef Liver *(140 g)*, Sumac, Onions, Parsley *(G) (E) (D)* **– 975₺**

(A) Alcohol, (CR) Crustaceans, (D) Dairy, (E) Egg, (F) Fish, (G) Gluten,
(GF) Gluten-Free, (L) Mustard, (N) Nuts, (PE) Peanut, (SOY) Soy,
(S) Sulphurdioxide, (V) Vegetarian

Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 26.10.2026.
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Turkiye.