



al abir

LIVE LEBANON

Ливан... Жемчужина Ближнего Востока

Аль Абир берет свое начало в горах Ливана, которые богаты кедровыми деревьями и цветами. В переводе с арабского название означает запах цветка, аромат, запах и женское имя!

Мы приглашаем Вас в путешествие по Ливану!

В этом путешествии Вы получите максимальное представление о кулинарном стиле, подчеркивающем подлинный вкус кухни Ливана, в современном, вдохновляющем меню от нашего Шеф-повара Фади Хамзе.

Аль Абир дает Вам возможность соприкоснуться с искусством кулинарии, развлечениями и жизнью Ливана через призму традиций, современности и элегантности!

Приятного аппетита

Lebanon... The Jewel of the Middle East

Al Abir originates from Lebanon mountains that are full of cedars, trees and flowers. The brand name in Arabic means the smell of the flower, aroma and fragrance, it is also used as a female name!

Let us take you in a journey through Lebanon!

This journey with us will give you an ultimate lifestyle dining experience featuring the authentic taste of Lebanese cuisine in a modern, inspiring menu created by our Chef de Cuisine Fadi Hamze.

Al abir gives you a feel for the art of dining, entertaining and living in Lebanon, through its melting point of tradition, modernity and elegance!

Sahtein - Bon Appetit

Меню Жасмин / Yasmine Menu

Минимум для двоих · Minimum for two persons

Холодные закуски

Хумус, мутабель, мусака из баклажан,
фаттуш и табулех

Assortment of Cold Mezzeh

Hommous, moutabel, aubergine moussakaa,
fattoush and tabouleh

Горячий закуски

Сырный ракакат, киббэ,
фатаер с шпинатом и мясной самбусек

Assortment of Hot Mezzeh

Cheese rekakat, meat sambousek,
kebbeh and spinach fatayer

Главные блюда

Main Course

Смешанный гриль

Шашлык из баранины,
люля-кебаб, куриный шашлык

Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

Десерт

Свежие нарезанные фрукты
Ал Абир Ашталие- крем пудинг

Dessert

Freshly sliced fruits
Al Abir ashtaliyeh

Приятного аппетита · Sahtein · Bon Appetit

На одного человека 235 TL Per Person

A concept by SWOTHospitality © www.swothospitality.com

Все цены на Турецкой Лире и включая налоги | All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T.

Меню Наргис / Nargis Menu

Минимум для четверых · Minimum for four persons

Холодные закуски

Хумус, мутабель, виноградные листья
наполненные рисом, муаммара,
фаттуш и табулех бабагануш

Assortment of Cold Mezzeh

Hommous, moutabel, baba ghanoush,
vine leaves, mouhammara,
fattoush and tabouleh

Горячие закуски

Хумус с мясом, картошка харра, сырный ракакат,
киббэ, фатаер с шпинатом и мясной самбусек

Assortment of Hot Mezzeh

Hommous with meat, potato harra, cheese rekakat,
meat sambousek, kebbeh and spinach fatayer

Главные блюда

Ал Абир смешанный гриль

Шашлык из баранины,
люля-кебаб, куриный шашлык

Main Course

Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

Десерты

Свежие нарезанные фрукты
Пудинг из хурмы
Ал абир Ашталие- крем пудинг

Dessert

Freshly sliced fruits
Date pudding
Al Abir ashtaliyeh

Приятного аппетита · Sahtein · Bon Appetit

На одного человека 295 TL Per Person

A concept by SWOTHospitality © www.swothospitality.com

Все цены на Турецкой Лире и включая налоги | All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T.

Меню Оржован / Orjowan Menu

Минимум для четверых · Minimum for four persons

Холодные закуски

Овощное блюдо, ассортимент ливанских соленьев, хумус, мутабель, мусака из баклажан, бабагануш, муаммара, фаттуш и табулех

Assortment of Cold Mezzeh

Vegetable platter, assortment of Lebanese pickles, hommous, moutabel, vine leaves, baba ghanoush, mouhamara, aubergine moussakaa, fattoush, tabouleh

Горячие закуски

Хумус с мясом, картошка харра, куриная печень, сырнй ракакат киббэ, фатаер с шпинатом и мясной самбусек

Assortment of Hot Mezzeh

Hommous with meat, potato harra, chicken liver, cheese rekakat, meat sambousek, kebbeh and spinach fatayer

Главные блюда

Креветки на гриле
Морской окунь на гриле

Main Course

Grilled prawns
Grilled whole sea bass

Ал Абир смешанный гриль

Куриный шашлык, шашлыка из ягненка, люля-кебаб, бараньи отбивные и Араесь

Al Abir Mixed Grill

Combination of lamb kebab, shish taouk, kofta kebab, lamb chops and arayes

Десерт

Свежие нарезанные фрукты
Кунафе
Пудинг из хурмы
Ал абир Ашталие- крем пудинг
Газиантеп Пахлава

Dessert

Freshly sliced fruits
Vermicelli kunafa
Al Abir ashtaliyeh
Gaziantep baklava

Приятного аппетита · Sahtein · Bon Appetit

На одного человека 365 TL Per Person

Холодные закуски Cold Mezzeh



Овощное блюдо / Vegetable platter	48	Selection of fresh seasonal vegetables Выбранные сезонные овощи
Домашнее соление и оливки / Homemade pickles and olives	36	Assortment of homemade pickles and olives Ассортимент домашних солений и оливок
Хумус / Hommous	26	Velvety purée of boiled chickpeas Хумус по Ливанским традициям /Hommous in traditional Lebabon way
Ал Абир Хумус / Al Abir Hommous	32	Velvety purée of boiled chickpeas, diced tomato, parsley, green pepper, cumin and diced fava beans Вареный нут, нарезанные помидоры, петрушка, зеленый перец, тмин и нарезанная фасоль
Мутабел / Moutabel	26	Purée of char-grilled eggplant with tahina and pomegranate Пюре из баклажана на гриле с тахиной и гранатом
Бабагануш / Baba Ghanoush	26	Char-grilled eggplant, mixed with minced tomato, onion, garlic and parsley Пюре из баклажана на гриле, смешанные с фаршем помидорами, луком, чесноком и петрушкой
Табулех / Tabouleh	38	Chopped parsley, mint, tomato, crushed wheat, olive oil and lemon juice Нарезанная петрушка, мята, томат, измельченная пшеница, оливковое масло и лимонный сок
Фаттуш / Fattoush	38	A refreshing mix of green leaves, tomato, cucumber, radish, sumac, fried pita bread, seasoned with pomegranate molasses and extra virgin olive oil Освежающее сочетание зеленых листьев, помидоров, огурцов, редиса, сумака, жареного лаваша, приправлено с гранатовой мелассой и оливковым маслом
Ал Абир Фаттуш / Al Abir Fattoush	45	Traditional Lebanese fattoush with fried eggplant, walnuts and olives Традиционный Ливанский Фаттуш с жареным баклажаном, грецким орехом и зелеными оливками
Виноградные листья / Vine Leaves	28	Vine leave parcels filled with rice, tomato, mint, parsley seasoned with olive oil and lemon juice Виноградные листья наполненные рисом, помидорами, мятой, петрушкой, заправленной оливковым маслом и лимонным соком
Муаммара / Mouhamara	28	Spicy dip of crushed walnuts, bread crumbs with olive oil Пряный дип из измельченных орехов с оливковым маслом

Холодные закуски Cold Mezzeh



Лубия Бил Зеит / Lubia Bil Zeit	28	Green beans cooked with tomato, onion, garlic and olive oil Зеленый фасоль приготовленные с томатом, луком, чесноком и оливковым маслом
Мусака из баклажанов / Aubergine Mousaka	28	Fried eggplant cooked with tomato, onion, garlic and chickpeas Жареный баклажан, приготовленный с томатом, луком, чесноком и нутом
Салат с рукколой / Rocca and zaatar salad	40	Chopped rocket leaves, tomato julienne, lemon juice, olive oil, white turnip, grated white cheese Нарезанные листья рукколы, томатный жульен, лимонный сок, оливковое масло, белая репа, тертый белый сыр
Сыр Лабне с грецкими орехами / Walnut - Garlic Labneh	26	Thick strained yoghurt mixed with mint, garlic, tomato, walnuts and olive oil Густой йогурт, смешанный с мятой, чесноком, грецкими орехами, нарезанными кубиками помидорами и оливковым маслом
Жареная цветная капуста / Fried Cauliflower	36	Fried cauliflower seasoned with salt, mixed with tomato, mint leaves, turnip pickles, drizzled with tahini sauce Жареная цветная капуста, приправленная солью, лимонным соком, помидорами, листьями мяты, маринованной репой, заправленная соусом тахини

Сырные Мясные Блюда Raw Meat Dishes



Кеббе Наех / Kebbeh Nayeh	70	Ground meat mixed with cracked wheat, spices topped with fresh mint, onion and olive oil Фаршированное мясо, смешанное с треснувшей пшеницей, специями, увенчанными свежей мятой, луком и оливковым маслом
Фракех Орфале / Frakeh Orfaleh	70	Ground meat mixed with burgul, green chili peppers, chili paste, house blend spices, herbs topped with pistachio nuts and fresh mint Фаршированное мясо, смешанное с булгуром, зеленым перцем чили, чили-пастой, пряностями из домашней смеси, травами, покрытыми фисташковыми кедровыми орехами и свежей мятой
Хабра Наех / Habra Nayeh	70	Minced raw meat paste topped with mint leaves served with garlic paste Сырая мясная паста покрытый мятой сервированный чесночной пастой

Супы Soups



Суп из чечевицы /
Lentil Soup

36

Purée of skinless red lentils, onion, garlic served with fried Arabic bread and lemon wedges
Пюре из красной чечевицы, лука, чеснока сервированный с поджаренным арабским хлебом и лимоном

Суп Харира /
Harrira Soup

42

Traditional Moroccan soup made of tomato base, lentils, chickpeas and diced meat served with lemon wedges
Традиционный марокканский суп из томатной основы, чечевицы, нута и мясного кубика, подаваемой с лимоном

Блюда от Шеф Повара Chef's Signature

(Сырые продукты, поэтому не всегда могут быть в наличии)
(Subject to daily availability)



Шашлык из рубленого мяса /
Rolled Kebbeh

80

Minced meat mixed with burgul, herbs, oriental spices stuffed with minced meat, rolled then baked - drizzled with pomegranate molasses roasted pistachios and served with yoghurt cucumber salad
Рубленное мясо смешанное с булгуром, травами, восточными специями, гранатовой патокой, жареными фисташками, подается с йогуртовым салатом из огурцов

Курица с восточным рисом /
Chicken Ouzi

80

Oriental rice cooked with minced meat, oriental spices, raisins, roasted almonds, pistachios, topped with boiled chicken cubes platted in a pot, covered with mille feuille dough then baked in oven and served with yoghurt cucumber mint and dill salad
Восточный рис, приготовленный с мясным фаршем, восточными специями, изюмом, жареным миндалем, фисташками, вареной куриной грудкой в горшочке, покрытый слоеным тестом, запеченный в духовке и подаваемый с йогуртом, огурцом, мятой и салатом из укропа

Рас Асфур Бел Караз /
Ras Asfour Bel Karaz

80

Sautéed diced beef tenderloin with sour cherry and pine nuts
Говяжья вырезка на гриле с вишней и кедровыми орешками

Горячие Закуски Hot Appetizers



Хумус с мясом / Hommous with meat	46	Hommous, topped with sautéed lamb and pine seeds Пюре из гороха с тахиной и ягненком, семена сосны
Сырный ракакат / Cheese Rakakat	32	Deep fried filo parcels, filled with Akawi cheese Обжаренные блинчики, заправленные сыром Акави
Мясной Самбусек / Meat Sambousek	35	Pastry filled with minced meat, onions and labneh Блинчик с мясным фаршем, луком и семенами сосны
Фатаер с шпинатом / Spinach Fatayer	32	Pastry filled with spinach, onions and sumac Блинчик заправленные шпинатом, луком и семенами сосны
Жареное Кеббе / Fried Kebbeh	35	Crispy fried wheat dumplings filled with minced lamb and walnuts Хрустящие жареные пельмени, заправленные фаршем из ягненка, с семенами сосны и грецкими орехами
Смешанный Моуаянат / Mixed Mouajanat	46	Cheese rakakat, meat sambousek, fried kebbah and spinach fatayer Сырный ракакат, мясной самбусек, жареный кеббе и фатаер с шпинатом
Куриные крылья Провансальный / Chicken wings Provençale	55	Grilled chicken wings sautéed with garlic, coriander and lemon juice Крылья маринованные с чесноком, кориандром и лимонным соком
Куриная печень / Chicken Liver	45	Chicken liver sautéed with pomegranate molasses, garlic and lemon sauce Куриная печень, обжаренная с гранатовой мелассой, чесноком и лимонным соусом
Фалафель / Falafel	40	Minced chickpeas, fava beans, coriander, onion, garlic and cumin, deep-fried accompanied with tahina sauce Говяжий фарш, фасоль, кориандр, лук, чеснок и тмин, обжаренный во фритюре с соусом тахини
Картошка Харра / Potato Harra	40	Deep fried small cubes of potato sautéed with garlic, coriander leaves, chili served with lemon wedge Мелкие кубики картофеля, обжаренные с чесноком, листьями кориандра, чили подающийся с лимоном
Жареный сыр Халуми / Grilled halloumi cheese	40	Pan fried halloumi served with candied cherry tomato, zaatar and olives Сыр халуми на гриле с цукатами из черри, приправой заат ар и оливками

Морепродукты Sea Food



Grilled Whole Fresh Sea Bass (800 g to 1000 g) Сибас на гриле (от 800 г до 1000 г)	195	Fresh whole sea bass marinated and grilled in the charcoal, served with olive oil lemon dressing and mashed Oriental potatoes Свежий цельный морской окунь, маринованный и приготовленный на гриле, подается с оливковым маслом, лимонной заправкой и пюре из восточного картофеля
Grilled King Prawns Королевские креветки на гриле	160	Grilled king prawns served with lemon butter sauce and mashed Oriental potatoes Королевские креветки на гриле с лимонным соусом и картофельным пюре
Seafood Platter (for Two) Ассорти из морепродуктов на двоих	345	Grilled whole sea bass, grilled prawns served with mashed Oriental potatoes, lemon butter sauce and rocket salad Сибас на гриле, креветки гриль с картофельным пюре, соусом из лимонного масла и руколой

Гриль На Древесном Угле From the Charcoal Grill



Ал Абир Смешанный гриль / Al Abir Mixed Grill	135	Combination of lamb kebab, shish taouk, kofta kebab lamb chops and arayes Шашлык из ягненка, куриный шашлык, люля-кебаб, бараньи отбивные и Араесь
Шашлык из баранины / Lamb Kebab	105	Cubed lamb tenderloin, marinated with Arabic spices served with onion parsley salad and grilled vegetables Филе ягненка маринованный с арабскими специями, подаваемый с салатом из лука-петрушки и гриль овощами
Люля-кебаб / Kofta Kebab	90	Minced lamb, seasoned with Arabic spices and onion served with onion parsley salad and grilled vegetables Фаршированный ягненок маринованный с арабскими специями, подаваемый с салатом из лука-петрушки и гриль овощами
Куриный шашлык / Shish Taouk	90	Marinated chicken cubes served with French fries and garlic paste Маринованная куриная грудка приготовленная с картофелем фри с чесночной пастой
Баранье отбивные / Lamb Chops	125	Grilled lamb chops accompanied with grilled vegetables and onions parsley salad Баранье отбивные подаваемые с салатом из лука-петрушки и гриль овощами
Араес / Arayes	90	Grilled Lebanese bread filled with minced lamb mixed with onion, tomato and walnuts served with lemon wedges Ливанский хлеб на гриле заправленный фаршем из ягненка, смешанный с луком, семенами сосны и помидором подоваемый с лимоном

Гриль На Древесном Угле From the Charcoal Grill



Шашлык _кишкеш / Kebab kheshkhash	90	Minced lamb served with chilli tomato sauce, onion parsley salad and grilled vegetables Фаршированный ягненок подаваемый с томатным соусом из чили, салатом из лука-петрушки и гриль-овощами
Органическая курица гриль / Grilled Organic chicken	105	Char-grilled baby boneless chicken served with French fries and garlic paste Цыпленок без костей на углях, подается с картофелем фри и чесночной пастой
Говяжья вырезка / Beef Slices	125	Char-grilled slices of beef tenderloin served with lemon mushroom sauce and steak fries Обжаренные на гриле ломтики говяжьей вырезки с соусом из лимона и грибов подаётся с картофелем фри

Гарнир Side Dishes



French Fries	36	Жареный картофель
Steamed Rice	45	Вареный рис
Sautéed Broccoli with hint of garlic and lemon	36	Соте из брокколи чеснок, лимон
Mashed Oriental Potatoes	40	Картофельное пюре по-восточному

Десерты Dessert



- | | | |
|--|----|--|
| Ал Абир Ашталие /
Al Abir Ashtalieh | 60 | Sugar candy stuffed with milk pudding, fresh cream, topped with caramelized hazelnuts, Al Abir molasses, pistachio powder and drizzled with sugar syrup
Молочный пудинг с сахарной конфетой, с свежими сливками покрытый карамельным фундуком, Ал Абир мелассой с фисташковым порошком и политый с сахарным сиропом |
| Ал Абир Осмалие /
Al Abir Osmaliyeh | 60 | Crispy vermicelli layers stuffed with mastic ice cream served with sugar syrup and pistachio powder
Сушеные хрустящие слои осмалие, с фисташковой пастой, с ливанскими свежими сливками с сахарным сиропом |
| Пудинг из хурмы /
Date pudding | 60 | Dates pudding served with mastic ice cream and caramel syrup
Пудинг из хурмы подаваемый с мороженой и карамельным сиропом |
| Свежие нарезанные фрукты /
Freshly sliced fruits | 60 | A selection of sliced seasonal fruits
Сезонные и экзотических нарезанные фрукты |
| Газиантеп Пахлава /
Gaziantep Baklava | 60 | Famous triangle baklava served with mastic ice cream
Пахлава подается с мастичным мороженым |
| Кунафе /
Vermicelli Kunafa | 65 | Vermicelli dough cheese kunafa served with sugar syrup, pistachio and Maras ice cream
Тесто катаиф с сладким сыром кунафа подается с сахарным сиропом, фисташками и мороженым Мараш |
| Абрикосовый рисовый пудинг /
Apricot Rice Pudding | 50 | A redefined rice pudding infused with blossom water topped with homemade apricot marmalade
Изысканный рисовый пудинг с цветочной водой и абрикосовым мармеладом домашнего приготовления |
| Домашнее мороженое /
Homemade Ice Creams | 30 | Three scoops / Три шарика

Berry ice cream - Ягодная мороженое
Mastic ice cream - Мороженое с мастикой
Pistachio ice cream - Фисташковое мороженое
Chocolate ice cream - Шоколадное мороженое
Vanilla ice cream - Ванильное мороженое |



Чечевичный Суп (Полезный)

Подаётся с обжаренным хлебом питой и долькой лимона

30 ₺

Lentil Soup (Healthy)

Served with toasted pita bread and lemon wedge

Гарден Сюрприз (Полезный / Органический)

Салат из свежей зелени, подаётся с лимонной заправкой

30 ₺

The Garden Surprise (Healthy /Organic)

Mixed green salad served with lemon dressing

Куриный Врап

Курица кубиками, обжаренная на гриле, завернута в хлеб питу. Подаётся с картофелем фри

55 ₺

Chicken Taouk Wrap

Grilled chicken cubes wrapped in a pita bread served with French fries

Паста (Спагетти/ Пене)

Пожалуйста, выберите соус:
Болоньез / Томатный/ Сливочный

48 ₺

Pasta (Spaghetti / Penne)

Please choose any sauce type :
Bolognaise / Tomato / Cream

Твин Кидс

2 мясные котлеты, обжаренные на гриле на шампурах, подаются с картофелем фри

55 ₺

The Twin Kids

Meat Ball Grilled 2 skewers of beef paste on charcoal served with French fries

Хрустящие Куриные Тендеры

Куриные тендеры в панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с картофелем фри и коктейльным соусом

55 ₺

Crispy Chicken Fingers

Breaded chicken Fingers, deep fried served with French fries and cocktail sauce

Куриный Шашлык на Гриле

Маринование куриные кубики подаются с картофелем фри и помидорами черри на гриле

55 ₺

Grilled Shish Taouk

Marinated grilled diced of chicken served with French fries and grilled cherry tomato

ДЕСЕРТЫ

Мороженое (один шарик)

Ваниль / Шоколад / Клубника

10 ₺

Ice Cream (per 1 scoop)

Vanilla / Chocolate /Strawberry

Рисовый Пудинг с Абрикосами

Рисовый пудинг с абрикосовым мармеладом

50 ₺

Apricot Rice Pudding

A redefined rice pudding infused with blossom water topped with homemade apricot marmalade

Wine Menu

CHAMPAGNES

Brut

	₺ Glass	₺ Bottle
Louis Roederer Brut		1250
Moet & Chandon Imperial Brut		1050
Dom Perignon Brut		2500
Pommery Louise 2002		2200

Rose

Moet & Chandon Brut Rose		1200
Pommery Brut Rose		1000

Sparkling Wine

Mionetto Prosecco		
Treviso Pergola (D.O.C) Italy	150	700
Henkell Trocken, Germany	130	600

WINE BY THE GLASS

White Wine

	₺ Glass	₺ Bottle
Lamberti Delle Venezia		
Pinot Grigio (I.G.T) Italy	75	375
Kav, Narince, Doluca	70	350

Red Wine

Valpolicella Classico,		
Lamberti (D.O.C) Italy	75	375
Kav, Boğazkere-Öküzgözü, Doluca	70	350

Rose Wine

Lamberti Blush, Pinot Grigio, Italy	75	375
-------------------------------------	----	-----

ROSE WINES

	₺ Bottle
Chateau D'esclans, Whispering Angel, France	550
Domaine D'ott Rose, Provence D'ott, France	675
Sancerre Rose, Pascal Jolivet, France	550
Lamberti Blush, Pinot Grigio, Italy	375

WHITE WINES

Turkey

	₺ Bottle
Sarafin, Sauvignon Blanc, Doluca-Nilkut	450
Sarafin, Fume Blanc, Doluca-Nilkut	475
Sarafin, Chardonnay, Doluca-Nilkut	475
Kav Narince, Doluca	350
Dolucasafir Semi Sweet Wine 70cl	350
Dolucasafir Semi Sweet Wine 37.5cl	225

France

Chablis Premier Cru Les Vaudevey Domaine Laroche	1100
Chablis, Michel Laroche	650
Sancerre,Pacal Jolivet	650
Riesling, Hugel & Fils	650

Italy

Bolla Soave (D.O.C)	350
Lamberti, Delle Venezie, Pinot Grigio (I.G.T)	375
Broglia Gavi De Gavi, La Meirana (D.O.C.G)	550

Chile

Casillero Del Diablo, Sauvignon Blanc	350
---------------------------------------	-----

RED WINES

Turkey

Prestige Kalecik Karasi, Kavaklidere	450
Prestige Boğazkere, Kavaklidere	450
Prestige Öküzgözü, Kavaklidere	450
Sarafin, Shiraz, Nilkut-Dolucas	475
Sarafin, Cabernet Sauvignon, Nilkut-Dolucas	475
Sarafin, Merlot, Nilkut-Dolucas	475
Kav, Boğazkere-Öküzgözü, Doluca	350

France

Chateaneuf du Pape, E.Guigal, 2014	1100
Chateau la Tour Carnet, Grand Cru Classe	1550
Gevrey Chambertin Per Cru Faiveley	1650
Chateau Bellevue, Bordeaux Superieur 2011	1800
Chateau Bellevue, Bordeaux 2014	1800

Italy

Amarone Della Valpolicella Classico, Bolla	975
Barolo, Serralunga D'alba (D.O.C.G)	1200
Brunello di Moltalcino, Piccini "Villa al Cortile"	975
Valpolicella Classico, Lamberti (D.O.C)	375
Melini pian Del masso, Chianti (D.O.C)	350

Argentina

Alomos Zapata, Malbec	450
-----------------------	-----

Chile

Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon	450
--	-----

Beverage Menu

APERITIFS

	₺ Glass	₺ Bottle
Garrone, Bianco	40	345
Garrone, Bitter	40	345
Garrone, Rosso	40	345
Ramazotti, Apperetivo	40	345

VODKA

	₺ Glass	₺ Bottle
Beluga	105	1610
Grey Goose	95	1380
Belvedere	95	1150
Russian Standard	50	630
Smirnoff Red	50	545
Absolut Blue	50	545
Absolut Vanilla	50	545

GIN

	₺ Glass	₺ Bottle
Hendricks	80	1210
Tanqueray TEN	75	865
Bombay Sapphire	70	865
Beefeater	50	600
Gordon's	50	545

RUM

	₺ Glass	₺ Bottle
Havana Club 3yrs	45	460
Havana Club 7yrs	50	550
Bacardi White	60	745
Bacardi Black	60	715
Bacardi Gold	65	805
Rum Malibu	45	575

TEQUILA

	₺ Glass	₺ Bottle
Patron Silver	90	1150
Patron Anejo	95	1380
Olmecca Gold	50	660
Olmecca Silver	50	660

RAKI

	₺ Glass	₺ Bottle
Efe yaş üzüm	35	550
Yeni Rakı	35	550

WHISKY

	₺ Glass	₺ Bottle
SCOTCH		
Chivas Regal 25yrs	375	5425
Royal Salute 21yrs	210	3675
J.W. Blue Label	315	4890
Chivas Regal 18yrs	105	1670
J.W. Black Label 12yrs	75	1100
Chivas Regal 12yrs	75	1100
J.W. Red Label	50	745
J&B Rare	50	690

AMERICAN

Jack Daniels Single Barrel	80	1350
Jack Daniels	50	875
Jim Beam	50	875

SINGLE MALT

Glenmoregie Lassanta	75	1275
----------------------	----	------

IRISH

Jameson 12yrs	60	1020
---------------	----	------

BEER

	₺
Efes Pilsen 33 cl	40
Miller 33 cl	45
Becks 33 cl	45
Erdinger 33 cl	55
Corona 33 cl	55
Heineken 33cl	55

LIQUEURS

	₺ Glass	₺ Bottle
Lemoncello	45	575
sambuca	45	575
Mirage Amaretto	45	575
Sarpa Di Poli Grappa	45	575
Archers, Peach Schnapps	40	345
Drambuie	45	575
Safari	40	440
Baileys, Irish Cream	45	410
Kahlua	40	520
Sheridan's, Liquor	40	440
Cointreau	45	745
Jägermeister 35cl	40	440
Southern Comfort	40	460
Tia Maria	40	460

COGNAC & BRANDY

	₺ Glass	₺ Bottle
Hennessey Paradis	625	
Hennessey X.O	235	3750
Remi Martin X.O	175	2990
Remi Martin V.S.O.P	90	1450
Hennessey V.S.O.P	90	1450
Hennessy V.S	75	1010
Brandy Napoleon	45	500

SPECIALTY COFFEE

	₺
Irish Coffee	65
Irish Whisky, Sugar, Coffee and Whipped Cream	
Café Royale	65
Cognac, Sugar, Coffee and Whipped Cream	
Mexican coffee	65
Mint Liquer, Chocolate, Coffe and Whipped cream	
Calypso coffee	65
Sheridan's Liquer, Chocolate, Coffe and Whipped Cream	

TEA SELECTION (RONNEFELDT)

	₺
English Breakfast Tea	25
Early Grey	25
Jasmin Tea	25
Green Tea	25
Camomile	25
Traditional Turkish Tea	12

COFFEE

	₺
Turkish Coffee	20
Espresso	20
Espresso Macchiato	22
Americano	20
Caffe Latte	22
Cappuccino	22

FRESH FRUIT JUICE

	₺
Fresh	28
Orange, Lemonade	
Preserved	20
Peach, Apple, Pineapple, Sour Cherry, Tomato	

SOFT DRINKS

	₺
Red Bull	30
Coca Cola	20
Coca Cola Zero	20
Coca Cola Light	20
Sprite	20
Fanta	20
Schweppes Tonic	20
Fuse Ice Tea Peach	20
Fuse Ice Tea Lemon	20
Ginger Ale	20
Ayran	20

WATER

	₺
Still	
Acqua Panna 250ml	20
Acqua Panna 750ml	30
Damla 250ml	10
Damla 750ml	22
Sparkling	
San Pellegrino 250ml	20
San Pellegrino 750ml	35
Perrier 250ml	20
Perrier 750ml	35
Soda Water	12

Cocktail Menu

FEEL ITALY

Bellini Prosecco, Archers, Peach Pure	₺ 95
Rossini Prosecco, Strawberry Pure, Fresh Lemon, Strawberry Syrup	95
Mimosa Prosecco, Fresh Orange Juice	95
Passion Prosecco Prosecco, Gordon's, Passion Pure	95
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sparkling Water, Orange	95
Rose Sangria Pinot Grigio, Hawana Club, Rose Jam, Rose Syrup	95
Monica Bellucci Gordon's, Passion Pure, Lime Juice, Tabasco, Sweet and Sour, Salt	75
Basil Smash Gordon's, Fresh Lemon Juice, Fresh Basil	75
Amaretto Sour Amaretto, Lemon Juice, Soda Water, Fresh Basil	75

OLDIES

Cüba Libre Bacardi White, Fresh Lime, Coca Cola	₺ 75
Pina Colada Hawana Club, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Fresh Pineapple	75
White Russian Russian Standard, Kahlua, Milk Cream	75
Espresso Martini Absolut Blue, Espresso, Kahlua, Baileys	75

SUMMER MIST

Strawberry Lemonade Lemonade, Fresh Strawberry	₺ 40
Mint Lemonade Lemonade, Fresh Mint	40
Ginger Lemonade Lemonade, Fresh Ginger	40
Passion Lemonade Lemonade, Passion Fruit	45
Watermelon Lemonade Lemonade, Fresh Watermelon	40

SIGNATURE'S

Allure Absolut Vanilla, Fresh Orange Juice, Sweet and Sour, Cinnamon Syrup	₺ 75
Buono Sera Hawana Club, Lime Juice, Peach Syrup	75
White Chocolate Martini Absolut Vanilla, Milk, White Chocolate	75
French Martini Absolut Blue, Pineapple Juice, Chambord Liqueur	75
Avocado Martini Limoncello, Drambuie, Fresh Avocado, Homemade Lemonade, Cucumber Syrup	75
Piazzetta Satsuma Aperol, Tonic, Satsuma, Simple Syrup	75
Secret Dreams Olmega Silver, Elder Flower Liqueur, Violette Syrup, Sweet and Sour	75
John Wick's Jack Daniels, Cherry Juice, Fresh Lime, Brown Sugar	75
La Casa de Papel Olmega Silver, Grapefruit Juice, Lime Juice, Soda Water, Simple Syrup	75
Symphony Ramazotti, Amaretto, Southern Comfort, Ottoman Sherbet	75

MOCKTAIL'S

Bonjourno Fresh Orange Juice, Lemon Juice, Pineapple Juice, Melon Pure, Fresh Strawberry, Fresh Passion Fruit	₺ 40
Mango Mule Ginger Ale, Fresh Slice Cucumber, Mango Pure, Honey Syrup	40
Golden Ginger Pineapple Juice, Lemon Juice, Fresh Ginger	40
Verde Fresh Orange Juice, Lemon Juice, Fresh Green Apple, Fresh Basil	40