



al abir

LIVE LEBANON

Lübnan... Ortadoğu'nun Cevheri

Al Abir, Lübnan dağlarında ki görkemli Sedir ağaçları ve bölgeye has çiçeklerin florası nedeni ile bölgeye Arapça da güzel kokan çiçeklerin mekanı olarak anılır, bölgede sevimli kız çocuklarına verilen özel bir isimdir!

Lübnanın büyüdü dünyasındaki
bu lezzet yolculuğumuzda
lütfen bize eşlik edin!

Beraber çıktığımız bu yolculukta.
Baş aşçımız Fadi HAMZE Mutfak şefi olarak,
Lübnan kültürünü yansıtan otantik lezzetlere ilham
veren dokunuşlarını günümüzün modern reçeteleri
ile uyarlanmış enfes lezzetlerin
deneyimini yaşatacaktır.

Al Abir, Lübnan yaşam kültüründeki yemek ve
eğlence sanatının gerçekleştiği bir ortamda modern
yaşamın zevkine varacak ve akıp giden bu ortamda
zamanın büyüsünde kendinizi bulacaksınız!

Afiyet olsun

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

Yasmine Menu

En az 2 Kişi içindir · Minimum for two persons

Soğuk Meze Çeşitleri

Humus, moutabel, patlıcan musakka, fattoush salatası ve tabouleh

Assortment of Cold Mezzeh

Hommous, moutabel, aubergine moussakaa, fattoush and tabouleh

Sıcak Meze Çeşitleri

Peynirli rekakat, etli sambousek, kıymalı içli köfte ve ıspanaklı fatayer

Assortment of Hot Mezzeh

Cheese rekakat, meat sambousek, kebbek and spinach fatayer

Ana Yemek

Main Course

Karışık Izgara

Kuzu şiş, şiş köfte ve tavuk şiş

Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

Tatlı

Meyve dilimleri
Al Abir usulü ashtaliyeh
(krem peynirli pişmaniye)

Dessert

Freshly sliced fruits
Al Abir ashtaliyeh

Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit

Kişi Başı 235 TL Per Person

Nargis Menu

En az 4 Kişi içindir · Minimum for four persons

Soğuk Meze Çeşitleri

Humus, moutabel, asma yaprağı sarması, baba ghanoush, mouhamara, fattoush salatası ve tabouleh

Assortment of Cold Mezzeh

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

Sıcak Meze Çeşitleri

Etlı humus, patates harra, peynirli rekakat, etli sambousek, kıymalı içli köfte ve ispanaklı fatayer

Assortment of Hot Mezzeh

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

Ana Yemek

Main Course

Karışık Izgara

Kuzu şiş, şiş köfte ve tavuk şiş

Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

Tatlı

Meyve dilimleri
Hurma Muhallebisi
Al Abir usulü ashtaliyeh
(krem peynirli pişmaniye)

Dessert

Freshly sliced fruits
Date pudding
Al Abir ashtaliyeh

Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit

Kişi Başı 295 TL Per Person

Orjowan Menu

En az 4 Kişi içindir · Minimum for four persons

Soğuk Meze Çeşitleri

Taze sebze tabağı, karışık Lübnan turşusu, humus, moutabel, asma yaprağı sarması, baba ghanoush, mouhamara, patlıcan musakka, fattoush salatası, tabouleh

Assortment of Cold Mezzeh

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

Sıcak Meze Çeşitleri

Etli humus, patates harra, tavuk ciğeri, peynirli rekakat, etli sambousek, kıymalı içli köfte ve ıspanaklı fatayer

Assortment of Hot Mezzeh

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

Ana Yemek

Izgara Karides
Levrek Izgara

Main Course

Grilled prawns
Grilled whole sea bass

Al Abir Karışık Izgara

Kuzu şiş kebab, şiş tavuk, şiş köfte, kuzu pirzola ve arayes kombinasyonu

Al Abir Mixed Grill

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

Tatlı

Meyve dilimleri
Künefe
"Al Abir usulü ashtaliyeh
(krem peynirli pişmaniye)
Gaziantep Baklava

Dessert

Freshly sliced fruits
Vermicelli kunafa
Al Abir ashtaliyeh
Gaziantep baklava

Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit

Kişi Başı 365 TL Per Person

Soğuk Mezeler

Cold Mezze

₺

Vegetable Platter	48	Selection of fresh seasonal vegetables Karışık mevsim sebzeleri
Homemade Pickles and Olives	36	Assortment of homemade pickles and olives Ev yapımı turşu çeşitleri ve zeytin çeşitleri
Hommous	26	Velvety purée of boiled chickpeas Geleneksel Lübnan usülü humus
Al Abir Hommous	32	Velvety purée of boiled chickpeas, diced tomato, parsley, green pepper, cumin and diced fava beans Haşlanmış nohut ezmesi, domates, maydanoz, yeşil biber, kimyon ve doğranmış fava fasulyesi
Moutabel	26	Purée of char-grilled eggplant with tahina and pomegranate Nar ekşisi ve tahinli közlenmiş patlıcan ezmesi
Baba Ghanoush	26	Char-grilled eggplant, mixed with minced tomato, onion, garlic and parsley Közlenmiş patlıcan, sarımsak, soğan, maydanoz ve domates ile hazırlanmış patlıcan ezmesi
Tabouleh	38	Chopped parsley, mint, tomato, crushed wheat, olive oil and lemon juice Maydanoz, nane, domates, öğütülmüş buğday, zeytinyağı ve limon suyu
Fattoush	38	A refreshing mix of green leaves, tomato, cucumber, radish, sumac, fried pita bread, seasoned with pomegranate molasses and extra virgin olive oil Karışık yeşillikler, domates, salatalık, turp, sumak, nar pekmezi, sızma zeytinyağı ve yağda kızarmış ktır lavaş
Al Abir Fattoush	45	Traditional Lebanese fattoush with fried eggplant, walnuts and olives Kızarmış patlıcan ve ktır ekmek, ceviz, zeytin ile hazırlanmış geleneksel Lübnan salatası
Vine Leaves	28	Vine leave parcels filled with rice, tomato, mint, parsley seasoned with olive oil and lemon juice Zeytinyağlı yaprak sarması, pirinç, domates, nane, maydanoz ve zeytinyağı ile limon
Mouhamara	28	Spicy dip of crushed walnuts, bread crumbs with olive oil Ktır ekmek kırıntısı, ceviz, kırmızı biber salçası ve zeytinyağı

Soğuk Mezeler

Cold Mezze

₺

- | | | |
|-------------------------------|----|---|
| Lubia Bil Zeit | 28 | Green beans cooked with tomato, onion, garlic and olive oil
Zeytinyağlı yeşil fasulye, domates, soğan, sarımsak |
| Aubergine Mousakaa | 28 | Fried eggplant cooked with tomato, onion, garlic and chickpeas
Kızarmış patlıcan, domates, soğan, nohut ve sarımsak |
| Rocca Salad | 40 | Chopped rocket leaves, tomato julienne, lemon juice, olive oil, white turnip, grated white cheese
Roka yaprakları, ince dilimlenmiş domates, beyaz turp, rendelenmiş beyaz peynir ve zeytinyağı ile limon suyu |
| Walnut - Garlic Labneh | 26 | Thick strained yoghurt mixed with mint, garlic, tomato, walnuts and olive oil
Lübnan krem peyniri, nane, sarımsak, domates, ceviz ve zeytinyağı |
| Fried Cauliflower | 36 | Fried cauliflower seasoned with salt, mixed with tomato, mint leaves, turnip pickles, drizzled with tahini sauce
Kızarmış karnabahar, domates, nane yaprakları, turp, turşu ve tahinli sos |

Çiğ Yemekler

Raw Meat Dishes

₺

- | | | | |
|---------------|----------------|----|---|
| Kebbe | Nayeh | 70 | Ground meat mixed with cracked wheat, spices topped with fresh mint, onion and olive oil
Taze köftelik kıyma, köftelik bulgur, soğan, baharatlar, taze nane ve zeytinyağı |
| Frakeh | Orfaleh | 70 | Ground meat mixed with burgul, green chili peppers, chili paste, house blend spices, herbs topped with pistachio nuts and fresh mint
Dana kıyması, köftelik bulgur, yeşil acılı biber, biber salçası, ev yapımı baharat karışımı, Antep fıstığı içi ve taze nane |
| Habra | Nayeh | 70 | Minced raw meat paste topped with mint leaves served with garlic paste
Ezilmiş dana kıyması, ezilmiş sarımsak ve taze nane yaprakları |

Çorba Soups

₺

- Mercimek Çorba / Lentil Soup** 36 Purée of skinless red lentils, onion, garlic served with fried Arabic bread and lemon wedges
süzülmüş kabuksuz kırmızı mercimek, soğan, sarımsak, kızarmış ktır Arap ekmeği ve limon dilimi
- Harrira Çorba / Harrira Soup** 42 Traditional Moroccan soup made of tomato base, lentils, chickpeas and diced meat served with lemon wedges
Otantik etli, domatesli Fas çorbası, mercimek, nohut ve limon dilimi

Şef'in Özel Yemekleri Chef's Signature

(Taze bulunabilir ürünler) (Subject to daily availability)

₺

- Rolled Kebab** 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
Yerel baharatlar ile marine edilmiş et kıyma, köftelik bulgur, nar ekşisi, kavrulmuş Antep fıstığı ve yoğurt salatası
- Chicken Ouzi** 80 Oriental rice cooked with minced meat, oriental spices, raisins, roasted almonds, pistachios, topped with boiled chicken cubes plated in a pot, covered with mille feuille dough then baked in oven and served with yoghurt cucumber mint and dill salad
Et kıyma, oryantal baharatlar, kuru üzüm, badem, Antep fıstığı, pirinç, haşlanmış tavuk küpleri, milföy hamuru, yoğurtlu salatalık, nane ve dereotu salatası
- Ras Asfour Bel Karaz** 80 Sautéed diced beef tenderloin with sour cherry and pine nuts
Sote edilmiş ince bonfile, ekşi vişne ve çam fıstığı

Sıcak Mezeler

Hot Appetizers

₺

Hommous with Meat	46	Hommous, topped with sautéed lamb and pine seeds Sotelenmiş kuzu eti Humus ve çam fıstığı
Cheese Rakakat	32	Deep fried filo parcels, filled with Akawi cheese Derin yağda kızarmış Zahter, 'Akawi' peynirli sarma börek
Meat Sambousek	35	Pastry filled with minced meat, onions and labneh Et kıyma, krem peyniri ve soğanlı börek
Spinach Fatayer	32	Pastry filled with spinach, onions and sumac Ispanak, soğan ve sumaklı börek
Fried Kebab	35	Crispy fried wheat dumplings filled with minced lamb and walnuts Kuzu kıyması ve cevizli içli köfte
Mixed Mouajanat	46	Cheese rakakat, meat sambousek, fried kebab and spinach fatayer Peynirli börek, et sambousek, kızarmış kebab ve ıspanak 'fatayer'
Chicken Wings Provençale	55	Grilled chicken wings sautéed with garlic, coriander and lemon juice Sarımsak ile sotelenmiş ızgara piliç kanadı, kişniş ve limon suyu
Chicken Liver	45	Chicken liver sautéed with pomegranate molasses, garlic and lemon sauce Nar ekşisi ile sotelenmiş tavuk ciğeri, sarımsak ve limon suyu
Falafel	40	Minced chickpeas, fava beans, coriander, onion, garlic and cumin, deep-fried accompanied with tahina sauce Ezilmiş nohut, fava fasulyesi, soğan, sarımsak, kişniş otu, kimyon ve tahinli sos
Potato Harra	40	Deep fried small cubes of potato sautéed with garlic, coriander leaves, chili served with lemon wedge Sarımsak ve taze kişniş ile lezzetlendirilmiş taze küp patates ve Limon dilimi
Grilled Halloumi Cheese	40	Pan fried halloumi served with candied cherry tomato, zaatar and olives Tavada kızarmış hellim peyniri, kiraz domatesi şekerlemesi, zahter ve zeytin

Deniz Ürünleri Sea Food

₺

- | | | |
|---|------------|--|
| Grilled Whole Fresh Sea Bass
Izgara Levrek
(800 g to 1000 g) | 195 | Fresh whole sea bass marinated and grilled in the charcoal, served with olive oil lemon dressing and mashed Oriental potatoes
Izgara da pişirilmiş lezetlendirilmiş bütün levrek, geleneksel usülde hazırlanmış patates püresi ve zeytinyağı ile limon sosu |
| Grilled King Prawns
Izgara Jumbo Karides | 160 | Grilled king prawns served with lemon butter sauce and mashed Oriental potatoes
Izgara jumbo karides, patates püresi ve zeytinyağı limon sosu |
| Seafood Platter
Karışık Deniz Mahsulleri
(for Two) (Paylaşmalık 2 kişi için) | 345 | Grilled whole sea bass, grilled prawns served with mashed Oriental potatoes, lemon butter sauce and rocket salad
Izgara bütün levrek, karides, patates püresi, limonlu tereyağı sosu ve roka salatası |

Izgaralar

From the Charcoal Grill

₺

- | | | |
|---|------------|--|
| Al Abir Mixed Grill
Karışık Izgara | 135 | Combination of lamb kebab, shish taouk, kofta kebab lamb chops and arayes
Kuzu kebabı, şiş tavuk, köfte kebabı, kuzu pirzolası ve arayes birlikteliği |
| Lamb Kebab
Izgara Kuzu Şiş | 105 | Cubed lamb tenderloin, marinated with Arabic spices served with onion parsley salad and grilled vegetables
Özel Arap baharatları ile marine edilmiş kuzu fileto, soğan-maydanoz salatası ve izgara sebzeler |
| Kofta Kebab
Izgara Kuzu Şiş Köfte | 90 | Minced lamb, seasoned with Arabic spices and onion served with onion parsley salad and grilled vegetables
Ötantik baharatlar ile yoğurulmuş kuzu kıyması, soğan - maydanoz salatası ve izgara sebzeler |
| Shish Taouk
Izgara Tavuk Şiş | 90 | Marinated chicken cubes served with French fries and garlic paste
Marine edilmiş tavuk şiş, patates tava ve sarımsaklı yoğurt sosu |
| Lamb Chops
Izgara Kuzu Pirzola | 125 | Grilled lamb chops accompanied with grilled vegetables and onions parsley salad
Izgara kuzu pirzola, izgara sebzeler ve soğan-maydanoz salatası |
| Arayes | 90 | Grilled Lebanese bread filled with minced lamb mixed with onion, tomato and walnuts served with lemon wedges
Limon dilimi ile servis edilen soğan, domates ve ceviz ile çeşnilendirilmiş kuzu kıyması, doldurulmuş lübnan ekmeği ızgarası |

Izgaralar

From the Charcoal Grill



Kebab Khashkhash Kuzu Kebabi	90	Minced lamb served with chilli tomato sauce, onion parsley salad and grilled vegetables Kuzu kebabı, acılı domates sosu, Izgara sebzeler ve soğanlı maydanoz salatası
Grilled Organic Chicken Izgara Organik Tavuk	105	Char-grilled baby boneless chicken served with French fries and garlic paste Izgara kemiksiz organik tavuk, patates kızartması ve sarımsak ezmesi
Beef Slices Izgara Bonfile Dilimleri	125	Char-grilled slices of beef tenderloin served with lemon mushroom sauce and steak fries Dilimlenmiş dana bonfile, patates tava ve limonlu mantar sosu

Garnitürler

Side Dishes



French Fries	36	Patates Kızartması
Steamed Rice	45	Pirinç Pilavı
Sautéed Broccoli with hint of garlic and lemon	36	Sotelenmiş Brokoli Sarımsak ve limon
Mashed Oriental Potatoes	40	Patates Püresi

Tatlılar

Dessert

₺

- 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
Sakızlı dondurma ile servis edilen üzerine karamelize fındık, Al Abir pekmezi ve antep fıstığı tozu serpiştirilen sütlü puding ve taze krema ile dondurulmuş akide şekeri
- Al Abir Osmaliyeh** 60 Crispy vermicelli layers stuffed with mastic ice cream served with sugar syrup and pistachio powder
Çıtır tel şehriye, damla sakızlı dondurma, şeker şurubu ile antepfıstığı tozu
- Date Pudding** 60 Dates pudding served with mastic ice cream and caramel syrup
Sıcak hurmalı puding damla sakızı ve karamel sosu
- Freshly Sliced Fruits** 60 A selection of sliced seasonal fruits
Dilimlenmiş mevsim meyveleri
- Gaziantep Baklava** 60 Famous triangle baklava served with mastic ice cream
Gaziantep havuç dilimi baklava ve sakızlı dondurma
- Vermicelli Kunafa** 65 Vermicelli dough cheese kunafa served with sugar syrup, pistachio and Maras ice cream
Peynirli künefe, şeker şurubu, Antep fıstığı ve Maraş dondurma
- Apricot Rice Pudding** 50 A redefined rice pudding infused with blossom water topped with homemade apricot marmalade
Limon çiçeği aromalı ev yapımı puding ve kayısı marmeladı
- Homemade Ice Creams** 30 Three scoops / Üç top
Berry ice cream - Böğürtlenli Dondurma
Mastic ice cream - Damla Sakızlı Dondurma
Pistachio ice cream - Antep Fıstıklı Dondurma
Chocolate ice cream - Çikolatalı Dondurma
Vanilla ice cream - Vanilyalı Dondurma



Mercimek Çorbası (Sağlıklı) 30 ₺
Limon dilimi ve kızartılmış lavaş ekmeği ile birlikte servis edilir.

Bahçenin Sürprizi (Sağlıklı ve Doğal) 30 ₺
Limon sos ile servis edilen karışık yeşil salata.

Piliç Dürüm 55 ₺
Lavaş ekmeği içerisinde ızgara edilmiş tavuk parçaları ve patates kızartması ile servis edilir.

Makarna (Spaghetti / Penne) 48 ₺
Lütfen sos çeşidi tercihinizi yapınız:
Bolonez sos / Domates sos / Krema sos

İkizler 55 ₺
Köfte, kızarmış patates ile servis edilen kömürde pişmiş 2 adet sığır şiş ızgara

Çıtır Parmak Piliç 55 ₺
Kızarmış patates ve kokteyl sos ile servis edilen kızartılmış parmak piliç pane

Piliç Şiş Izgara 55 ₺
Cherry domates ızgara ve kızarmış patates ile servis edilen, marine edilmiş piliç şiş ızgara

TATLILAR

Dondurma (1 top) 10 ₺
Vanilla / Çikolata / Çilek

Kayısı Sütlaç 50 ₺
Ev yapımı kayısı reçeli ile sütlaç

Lentil Soup (Healthy)
Served with toasted pita bread and lemon wedge

The Garden Surprise (Healthy /Organic)
Mixed green salad served with lemon dressing

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

Pasta (Spaghetti / Penne)
Please choose any sauce type :
Bolognaise / Tomato / Cream

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

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

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

SENCE OF SWEETNESS

Ice Cream (per 1 scoop)
Vanilla / Chocolate / Strawberry

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

Sarafin, Sauvignon Blanc, Doluca-Nilkut	450
Sarafin, Fume Blanc, Doluca-Nilkut	475
Sarafin, Chardonnay, Doluca-Nilkut	475
Kav Narince, Doluca	350
Doluca Safir Semi Sweet Wine 70cl	350
Doluca Safir 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
Brogli 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-Doluca	475
Sarafin, Cabernet Sauvignon, Nilkut-Doluca	475
Sarafin, Merlot, Nilkut-Doluca	475
Kav, Boğazkere-Öküzgözü, Doluca	350

France

Chateaufneuf 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
Hennessey 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