RESTORAN MODERN İSTANBUL MODERN

by c•paces CURATED SOCIAL SPACES

AKŞAM · DINNER
KIŞ 2026 · WINTER 2026

BAŞLANGIÇLAR · STARTERS

"Restoran Modern" 5'li Meze Seçkisi
"Restoran Modern" Selection of 5 Mezzes

Topik • 'Topik'
Ağır Ateşte Pişmiş Kırmızı Soğan, Kuş Üzümü, Dolmalık Fıstık
Slow Cooked Red Onion, Black Currant, Pine Nut

Acılı Bademli Yoğurt
Spicy Yoghurt with Almond
Közlenmiş Samadağ Biberi, Kavrulmuş Badem, Yanık Tereyağı, Soka
Grilled Hot Pepper, Roasted Almond, Burnt Butter

Siyez Bulgurlu Açık Dolma
"Siyez" Cracked Wheat Open 'Dolma'
Asma Yaprağı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt
Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yogurt with Sumac

Çifte Kavrulmuş Susamlı Patlıcan
Eggplant with Sesame
Tereyağlı Yoğurt, Acı Biber Reçeli, Badem, Kavrulmuş Kıyma
Yoghurt, Hot Pepper Jam, Almond, Sauteed Minced Meat

Günün Zeytinyağlısı
Olive Oil Dishes of Day

Çiğ Tıraşlanmış Enginar
Shaved Raw Artichoke
Körpe Roka, Mandalina Püresi, Beyaz Trüf Yağı, 'Kapadokya' Mağara Peyniri
Arugula, Mandarin Puree, White Truffle Oil, 'Kapadokya' Cave Cheese

Yeşil Salata • Green Salad
Keçi Peynirli Taze Baharat Püresi, Siyah Kabak, Beluga Mercimeği, Dereotu
Fresh Herb Puree With Goat Cheese, Zucchini, Beluga Lentill, Dill

Çoban Salata • Çoban Salad
Avokado Püresi, Renkli Bahçe Domates, 'Datça İncir Sirkesi, 'Bodrum' Kırma Zeytin
Avocado Puree, Fresh Garden Tomato, 'Datça' Fig Vinegar, 'Bodrum' Black Olive

Ege Otlu Mücver • Aegean Herbs Fritter
Çifte Kavrulmuş Tahinli Humus, Kabak Tartar
Hummus, Kabak Tartare

Kırmızı Kanal Karides • Red Shrimps
Buttermilk Sos, Yanık Portakal, Hardal Tohumu
Buttermilk Dressing, Burnt Orange Segment, Mustard Seed

Lorlu Pazı Sarma
Whey Cheese Stuffes Chard Leaves
Taze Baharatlar, Dereotu Yağı, Simit Bulgur
Fresh Herbs, Dill Oil, Simit Bulghur

Denizden Tempura • Sea Food Tempura
Mersin Karides, Taze Soğan, İstiridye Mantarı
Prawn, Spring Onion, Oyster Mushroom

Güveçte Fener Balığı Yahni
Monkfish Stew in a Clay Pot
İstiridye Mantarı, Köy Biberi, Arpacık Soğan
Oyster Mushrooms, Sweet Green Pepper, Shallots

Siron • 'Siron'
Çıtır Yufkalar, Taze Baharatlı Kıyma Kavurma, Acı Yağ, Yoğurt
Crispy Dough, Sauteed Ground Meat with Fresh Herbs,
Hot Spicy Oil, Yoghurt

Ciğer Tava • Liver Tempura
Kırmızı Soğan Reçeli, Kimyon Tohumu
Red Onion Jam, Cumin Seed

Ahtapot Kokoreç • Octopus 'Kokorec'
Karamelize Soğanlı Tatlı Patates Püresi, Frenk Soğan Yağı
Sweet Potato Puree With Caramelized Red Onion, Chives Oil

Ballı Susamlı Sıcak Peynir
Warm Cheese with Honey & Sesame
Arnavut' Biberi Kurusu, Biberiye, Bal, Taze Kekik, Kuru Domates
Dried 'Albanian' Pepper, Rosemary, Honey, Thyme, Dried Tomato

Orman Mantarları Güveç
Forest Mushrooms Casserole
Yumurta Sarısı, Taze Kekik, İşlenmiş Deniz Tuzu
Egg Yolk, Fresh Thyme, Smoked Sea Salt

RESTORAN MODERN M İSTANBUL MODERN

by c•paces CURATED SOCIAL SPACES

Yerel Peynir Tabağı
Local Cheese Platter
'Kapadokya' Mağara Peyniri, Kargı Tulum Peyniri,
'Kars' Gravyeri, Niğde Mavisi, Taze Kirli Hanım Peyniri
*Otlu tereyağı ve mısır ekmeği kıtırı ile servis edilir.
'Kapadokya' Cave Cheese, Goat ' Kargı' Tulum Cheese, 'Kars' Gruyere,
'Niğde' Blue Cheese, 'Taze Kirli Hanım' Cheese
*It is served with herb butter and crispy cornbread.

Balık Pazarı Tabağı
Fish Market Platter
Mumlu Balık Yumurtası, Tarama, İsli Uskumru Rillette, Lakerda,
Somon Füme, Akya Pastırma
*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeği kıtırı ve otlu tereyağ ile servis edilir.
Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillete, Salted Bonito,
Salmon Fume, Leer Pastrami
*Served with herb butter, red onion jam and cornbread crisps.

ANA YEMEKLER · MAIN COURSES

Deniz Levreği Buğulama
Sea Bass Steamed
Kestane Mantarı, Yanık Arpacık Soğan, Renkli Çeri Domates
Chestnut Mushrooms, Burnt Shallots, Cherry Tomato
(180 gr)

Orman Mantarlı Şehriye
Wild Mushroom Orzo
Morel Mantarı, Kestane Mantar, Mağara Peyniri
Morel Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Cave Cheese

Izgara Bonfile
Grilled Tenderloin
Avokado Püre, Otlu Tereyağı
Avocado Puree, Butter with Fresh Herbs
(200 gr)

Otlu Kuskus
Couscous with Aegean Herbs
Hardal Otu, Turp Otu, Ezine Peyniri
Leaf Mustard, Wild Radish, 'Ezine' Cheese

Dana İncik
Beef Shank
Dana Öz Suyunda Demlenmiş Kış Sebzeleri, Limonlu Tatlı Patates
Seasonel Vegetables with Beef Jus, Sweet Potato with Lemon
(240 gr)

Mutancana • 'Mutancana'
Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Eti, Badem, Kayısı Kurusu, Siyah Erik Kurusu
Slow Cooked Lamb Meat, Almond, Dried Apricot, Black Prune
(150 gr)

Domates Soslu 'Mersin' Karides
'Mersin' Prawn with Tomato Sauce
'Urfa' Biberi, Lime, Bahçe Domatesi
Urfa' Pepper, Lime, Fresh Tomato
(240 gr)

Mısır Püreli Sebze Kavurma
Seasonal Vegetables Sauteed with Corn Puree
Kestane Mantarı, İstiridye Mantarı, Kereviz,
Izgara Kırmızı Soğan, Siyah Kabak
Chestnut Mushrooms, Oyster Mushrooms, Grilled Red Onion, Zucchini

Ahtapotlu Çekme Makarna
Pasta with Octopus
Kabak Çiçeği, Aromatik Balık Suyu, Kapari Çiçeği
Zucchini Blossoms, Aromatic Fish Broth, Capers

Sebzeli Kuzu Karski
Lamb Karsky with Vegetables
Çıtır Asma Yaprağı, 'Denizli' Kale Biberi, Tablacı Salatası
Crispy Wine Leaves, 'Denizli' Pepper, 'Tablacı' Salad

Kilis Tava • 'Kilis' Tava
Zırhla Çekilmiş Kuzu Eti, Közlenmiş Patlıcan Salatası,
Kırmızı Soğan Kıtırı
Lamb Minced with a Cleaver, Grilled Eggplant, Crispy Red Onion
(160 gr)

Patatesli Hingel • Potato Hingel
Sotelenmiş Orman Mantarları, Izgaranmış Pırasa Sos, Ada Çayı
Sautéed Forest Mushrooms, Grilled Leek Sauce, Fresh Sage

Yumurta • Egg · Süt/Süt ürünü • Diary · Balık • Fish · Yumuşakçalar • Mollusca · Gluten · Mantar • Mushroom · Kereviz • Celery · Kabuklular • Shellfish · Sarımsak • Garlic
Vegan • Vegan · Vejeteryan • Vegetarian · Acı • Spicy · Kabuklu Yemişler • Nut · Hardal • Mustard · Acı Bakla • Lupine · Alkol • Alcohol · Susam • Sesame

Fiyatlar TL olup, K.D.V. dahildir. • All prices are in TL, including V.A.T Fiyat değişim tarihi: 12.11.2025. • Price change date: 12.11.2025
%10 servis ücreti eklenmektedir. • 10% service charge will be added. Alerjiniz varsa lütfen servis ekibimizi bilgilendirin. • Please inform our service team if you any allergies.
Kuver 100 TL: su, ekmek, amuse bouche. • 100 TL cover fee includes water, bread and amuse bouche.

YERLİ ÜRETİM