

BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

“Restoran Modern” 5’li Meze Seçkisi
“Restoran Modern” Selection of 5 Mezzes

Topik • ‘Topik’

Ağır Ateşte Pişmiş Kırmızı Soğan, Kuş Üzümlü, Dolmalık Fıstık
Slow Cooked Red Onion, Black Currant, Pine Nut



Kuşkonmazlı Bakla Kreması

Broad Bean Cream with Asparagus

Izgaralanmış Kırmızı Soğan, Taze İç Bakla, Dereotu
Grilled Red Onion, Broad Beans, Dill Oil



Siyez Bulgurlu Açık Dolma

“Siyez” Cracked Wheat Open ‘Dolma’

Asma Yaprığı, Domates, Nar Ekşisi, Sumaklı Yoğurt
Wine Leaf, Tomato, Pomegranate Syrup, Yogurt with Sumac



Çıtır Bulgur Topları • Crispy Bulgur Balls

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, Şeftali Püresi, Beyaz Trüf Yağı, ‘Kapadokya’ Mağara Peyniri
Arugula, Peach 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 Lentils, Dill



Çoban Salata • Çoban Salad

Renkli Bahçe Domates, ‘Datça’ İncir Sirkesi, ‘Bodrum’ Kıрма Zeytin
Fresh Garden Tomato, ‘Datça’ Fig vinegar, ‘Bodrum’ Black Olive



Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter

Çifte Kavrulmuş Tahinli Humus, Kabak Tartar
Hummus, Kabak Tartare



Dana Bonfile Dövme • Beef Tenderloin Slices

İnce Dilimlenmiş Çiğ Dana Bonfile Dilimleri, Körpe Roka,
Fırınlanmış Kırmızı Soğan, Çektirilmiş Balsamik
Thinly Sliced Raw Beef Tenderloin, Baby Arugula,
Oven-Roasted Red Onion, Balsamic



Kırmızı Kanal Karides • Red Shrimps

Buttermilk Sos, Yanık Portakal, Hardal Tohumu
Buttermilk Dressing, Burnt Orange Segment, Mustard Seed



Lorlu Pazi Sarma

Whey Cheese Stuffed Chard Leaves

Taze Baharatlar, Dereotu Yağı, Simit Bulgur
Fresh Herbs, Dill Oil, Simit Bulgur



Denizden Tempura • Sea Food Tempura

Çakı Midye, Levrek, Şevketi Bostan
Razor Clam, Sea Bass, Cnicus Benedictus



Güveçte Fener Balığı Yahni

Monkfish Stew in a Clay Pot

İstiridye Mantarı, Köy Biberi, Arpacı 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 Kuru, 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



Yerel Peynir Tabağı

Local Cheese Platter

'Kapadokya' Mağara Peyniri, Kargı Tulum Peyniri,
'Kars' Gravyeri, Niğde Mavisi, Taze Kirli Hanım Peyniri
*Otlı 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, İslı Uskumru Rillette, Lakerda, Somon
Füme, Akya Pastırma

*Kırmızı soğan reçeli, mısır ekmeği kıtırı ve ile servis edilir.
Bottarga, Tarama, Smoked Mackerel Rillette, Salted Bonito,
Salmon Fume, Leer Pastrami

*Served with red onion jam and cornbread crisps.



A N A Y E M E K L E R • M A I N C O U R S E S

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

Kuşkonmaz & Enginar Püresi, Siyah Trüf Mantarlı Kemik Suyu
Asparagus & Artichoke Puree, Bone Broth with Black Truffle
(200 gr)



Domates Soslu Kuskus

Couscous with Tomato Sauce

Renkli Domatesler, Kestane Mantarı, Bebek Ispanak
Cherry Tomato, Chestnut Mushroom, Baby Spinach



Dana İncik

Beef Shank

Dana Öz Suyunda Demlenmiş Yaz Sebzeleri, Limonlu Tatlı Patates
Summer Vegetables with Beef Jus, Sweet Potato with Lemon
(240 gr)



Mutancana • 'Mutancana'

Ağır Ateşte Pişmiş Kuzu Eti, Badem, Kayısı Kuruşu,
Siyah Erik Kuruşu
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 Pürelı Sebze Kavurma

Seasonal Vegetables Sauteed

with Corn Puree

Kestane mantarı, İstiridyey Mantarı, Kuşkonmaz,
Bezelye, Siyah Kabak
Chestnut Mushrooms, Oyster Mushrooms, Asparagus,
Peas, 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



Hamurdan Mercan Balığı (2-3 Kişilik)

Res Sea Bream Baked in Dough

(2-3 People to Share)



Yumurta • Egg Süt/Süt ürünü • Dairy 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: 23.05.2025. • Price change date: 23.05.2025

%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, ekme, amuse bouche. • 100 TL cover fee includes water, bread and amuse bouche.

