



tadım menüsü / tasting menu
9 course

yeni lokanta mantısı
yeni lokanta “manti” dumpling (beef)

kuzugöbeği mantarı, humus, maraş tarhanası
morel mushrooms, hummus, maraş tarhana

mersin karides, havuç ezmesi, zencefil, zahter
mersin prawns, carrot spread, ginger, za’atar

(vegan) enginar, çilek, fava
artichoke, strawberry, fava beans

öcçe, tarhun, ezine peyniri, acılı vişne sorbe
öcçe, fresh herb fritters, tarragon, ezine cheese, sour cherry sorbet, chili

izmir keçi tulumu, pazı, yufka, macahel kestane balı, kastamonu pastırma
goat cheese, chard, yufka, macahel chestnut honey, beef pastırma

patlıcan, erzincan tulumu, mahlepli şarap, kuru incir, isli badem
aubergine, erzincan tulum cheese, mahlep wine, dried figs, smoked almonds

fırından isotlu “ıslama” dana kaburga, yoğurt
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, yoghurt

ılık baklava rulo, antep fıstığı, portakal şekerlemesi, hindistan cevizli dondurma
warm baklava roll, pistachios, orange candy, coconut ice cream

bir kişi için / per person: 4.900 ₺
şarap eşleşmeli / with wine pairing: + 3.400 ₺



tadım menüsü / tasting menu
7 course

yeni lokanta mantısı
yeni lokanta “manti” dumplings (beef)

kuzugöbeği mantarı, humus, maraş tarhanası
morel mushrooms, hummus, maraş tarhana

mersin karides, havuç ezmesi, zencefil, zahter
mersin prawns, carrot spread, ginger, za’atar

öcçe, tarhun, ezine peyniri, acılı vişne sorbe
öcçe, fresh herb fritters, tarragon, ezine cheese, sour cherry sorbet, chili

patlıcan, erzincan tulumu, kuru incir, isli badem
aubergine, erzincan tulum cheese, dried figs, smoked almonds

günün kuzusu, istiridye mantarı, tarhun, tarhana
lamb cut of the day, oyster mushrooms, tarragon, tarhana

ılık baklava rulo, antep fıstığı, portakal şekerlemesi, hindistan cevizli dondurma
warm baklava roll, pistachios, orange candy, coconut ice cream

bir kişi için / per person 3.850 ₺
şarap eşleşmeli / with wine pairing + 2.850 ₺