

Ancient Greeks fell in love with their land, the blue Sea and the warmth of the Sun that provided them with food all year round. To show their gratitude, they developed myths and told stories of a female deity called GAIA, the mother of all life.

Greeks believe that good company makes a meal taste even better. The magic of their cooking combines ingredients, memories, new ideas and the warm feeling of sitting around a table. Sharing food is considered a therapeutic time of day where families can maintain their values and rituals giving them an opportunity to talk and reflect.

Antik Yunanlar, bereketli topraklarına, masmavi denizlerine ve yıl boyunca kendilerine tüm cömertliğiyle hayat veren güneşin sıcaklığına derin bir sevgi beslemişlerdir. Bu minnettarlıklarını ifade etmek için, tüm yaşamın anası olarak kabul edilen tanrıça GAIA hakkında efsaneler yaratmış ve kuşaktan kuşağa aktarılan hikâyeler anlatmışlardır.

Yunan kültüründe iyi bir sofranın en önemli unsuru, paylaşılan güzel bir dostluktur. Geleneksel mutfaklarının büyüğü; seçkin malzemelerin, anıların, yeni fikirlerin ve aynı sofra etrafında bir araya gelmenin sıcaklığının eşsiz uyumunda hayat bulur. Yemek deneyimini paylaşmak ise yalnızca bir öğün değil; aile bağlarını güçlendiren, değerlerin ve ritüellerin yaşatıldığı, ruhu besleyen özel bir zaman dilimi olarak kabul edilir.

SPREADS / MEZELER

**Taramosalata /
Tarama 22**
*Smoked cod roe, lemon zest,
koulouri bread (D)(G)*

**Melitzanosalata /
Patlıcan Salatası 18**
*Smoked aubergine,
tahina, sourdough (N)(V)(G)*

**Tzatziki /
Kuru Cacık 18**
*Greek yogurt, garlic, cucumber,
olive oil, dill, pita (D)(V)(G)*

CAVIAR SELECTION / HAVYAR ÇEŞİTLERİ

Blinis, crème fraîche (G)

Oscietra Caviar / Oscietra Havyar 460
50gr

Beluga Caviar / Beluge Havyar 680
50gr

RAW / ÇİĞ

Sea Bass Ceviche / Levrek Ceviche 42
Yellow chili, coriander, lime, and pear (G)

**Sea Bream Carpaccio /
Çipura Carpaccio 68**
*Whole sea bream served with lemon,
mandarin and truffle dressing (G)*

Tuna Tartare / Tuna Tartar 58
*Smoked bluefin tuna, toasted bread, taramasalata
and spring onion (D)(G)*

Oysters / İstiridye
Gillardeau n.2 6 pieces 150
Gillardeau n.2 12 pieces 300

Caviar Toast / Havyarlı Tost 210
*25gr Oscietra caviar, Brioche, mascarpone,
and smoked tuna (D)(G)*

**Selection of Raw /
Çiğ Deniz Ürünleri Tabağı 170**
*Whole sea bream carpaccio, light smoke tuna
tartare and sea bass ceviche*

SALADS / SALATALAR

Greek Salad / Yunan Salatası 48
*Mountain tomatoes, barrel aged feta and
homemade pickled olives (D)(V)*

Zucchini Salad / Kabak Salatası 40
*Mint, pistachio, grapes, and tyrokafteri
(D)(N)(V)*

Lobster Salad / Istakoz Salatası 58
*Lobster, baby gem, asparagus, red onion and
light mayo dressing (D)(S)*

Tomato Salad / Domates Salatası 38
Mountain tomatoes, lemon juice and olive oil (V)

Watermelon Salad / Karpuz Salatası 40
*Watermelon, feta, almonds,
basil and mint (D)(N)(V)*

STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

**Wood Oven Prawns /
Odun Fırınında Karides 42**
Rosemary, harissa, lemon juice, chili and olive oil (S)

Fried Calamari / Kızarmış Kalamar 38
Sweet peppers and spiced emulsion (G)

Prawns Saganaki / Karides Saganaki 42
Tomato sauce, garlic confit and basil (S)(D)(N)

Musakka / Moussaka 39
Aubergine, minced beef and potato bechamel (D)(G)

Baked Feta / Fırınlanmış Feta Peyniri 39
*Barrel aged feta, baked with honey and nuts
(D)(G)(N)(V)*

Pastourma Peinirli / Pastırmalı Peynirli 38
Served with graviera and mushroom (D)(G)(S)

**Mediterranean Mussels /
Akdeniz Midyeleri 42**
*400gr mussels with ouzo, feta and cherry tomatoes
(S)(D)(A)*

**Scallops in the Charcoal Oven /
Taş Fırında Deniz Tarağı 48**
Taragon, chili, garlic, butter and asparagus (D)(S)

**Steamed Clams /
Buharda Pişirilmiş Kum Midyeleri 42**
*400gr tomato juice, garlic, parsley,
and white wine (A)(D)*

**Fried Florinis Peppers /
Kızarmış Florina Biberleri 30**
Grated tomato and tyrokafteri

*Honouring the Mediterranean way of gathering, our dishes are thoughtfully prepared in generous portions,
inviting guests to share, explore, and enjoy together.*

D - Dairy, G - Gluten, N - Nuts, S - Shellfish, V - Vegetarian, A - Alcohol
All our prices are in Euro, inclusive of VAT. All prices will be converted to Turkish Lira based
on the Central Bank daily exchange rate plus a 2% margin.

FROM THE SEA / DENİZ ÜRÜNLERİ

Our Chefs will recommend the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish. Our selection of whole fish are sold by the kilo at market price.

Şeflerimiz, her balığın kendine has dokusunu ve lezzetini en iyi şekilde yansıtacak pişirme tekniğini özenle tavsiye etmektedir. Bütün balıklarımız kilogram üzerinden, günlük piyasa fiyatı esas alınarak sunulmaktadır.

Raw

Fish of your choice thinly sliced

Grilled

Simply grilled in the charcoal oven with lemon oil

Salt Crust

Steamed in salt crust with sage and orange zest (G)

Harissa Style

Rosemary, garlic, chili, olive oil and lemon juice

MAINS / ANA YEMEKLER

Lobster Pasta / Istakozlu Makarna 125

Half a lobster, linguini with cherry tomato sauce (D)(G)(S)

Orzo King Crab /

Kral Yengeçli Orzo 320

400gr King crab, Kritharaki pasta with tomato sauce (D)(G)(S)

Black Truffle Pasta /

Siyah Trüflü Makarna 80

Rigatoni pasta with cream sauce and summer truffle (D)(G)(V)

Grilled Chicken, Oregano, Mama Pickled

Zeytinyağı ve Kekikli Tavuk Izgara 70

Simple grilled, olive oil, lemon juice and oregano

Slow Cooked Lamb Neck /

Kuzu Gerdan 180

1.5kg with potato, artichoke and basmati rice

Grilled Australian Striploin /

Izgara Avustralya Striploin 160

350gr, grilled in charcoal oven, served with condiments (D)(N)

Australian Rib Eye on the Bone-Antrikot /

Kemikli Avustralya Antrikotu 340

650gr grilled on charcoal oven served with garlic potato and toursi (D)(N)

Lamb Cutlets / Kuzu Pirzola 115

350g grilled in charcoal oven, served with pita and tzatziki (D)(G)(N)

SIDES / GARNİTÜRLER

French Fries / Patates kızartması 18

Homemade fries with oregano (V)

Grilled Potatoes /

Izgara Patates 16

Olive oil, salt and black pepper (D)(V)

Basmati Rice / Basmati Pilavı 15

Sumac and garlic butter (D)

Mix Green Salad /

Karışık Yeşillik Salatası 32

Seasonal greens, tomato, cucumber and pickled chilli

Akdeniz'in sofrası kültürüne saygı duyarak, yemeklerimizi özenle ve cömert porsiyonlarda hazırlıyoruz; böylece misafirlerimizi paylaşmaya, keşfetmeye ve birlikte keyif almaya davet ediyoruz.

D - Süt Ürünleri İçerir , G - Glüten, N - Kabuklu Yemiş İçerir, S - Kabuklu Deniz Ürünleri, V - Vegetaryen, A - Alkol İçerir
Tüm fiyatlarımız Euro cinsinden olup KDV dâhildir. Hesaplamalarda, Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın günlük döviz alış kuru esas alınacak ve bu kura %2 hizmet marjı eklenerek Türk Lirası karşılığı tahsil edilecektir.

G A I A
~