

All prices are in EUR and include all taxes.

Belirtilen fiyatlar EUR olup tüm vergiler dahildir.

✂ Signature
v Vegetarian
vg Vegan
g Made with ingredients not containing gluten
alc alcohol cannot be removed

April 2026

We ask our guests with allergies or intolerances to make a member of the team aware, before placing an order for food or beverages.

For any of our guests with severe allergies or intolerances, please be aware that although all due care is taken to prevent cross-contamination, there is a risk that allergen ingredients may be present.

Please note, any bespoke orders requested cannot be guaranteed as entirely allergen free and will be consumed at your own risk.

Alerjisi veya intoleransı olan misafirlerimizin yiyecek veya içecek siparişi vermeden önce ekip üyelerinden birine bilgi vermelerini rica ederiz. bulaşmayı önlemek için tüm gerekli özen gösterilmiş olsa da, alerjen bileşenlerin mevcut olma riski bulunduğunu lütfen unutmayın.

Lütfen, talep edilen herhangi bir ısmarlama siparişin tamamen alerjen içermediği garanti edilemeyeceğini ve riski size ait olmak üzere tüketileceğini unutmayın.

Hakkasan signature Peking duck ✨
pancakes, baby cucumber, leek
2600g

175€

Hakkasan imzalı Pekin ördeği ✨
pankek, salatalık, pırasa
2600g

Half Hakkasan signature Peking duck 90€
pancakes, baby cucumber, leek
1300g

Hakkasan imzalı yarım Pekin ördeği
pankek, salatalık, pırasa
1300g

Hakkasan supreme seafood platter 330€
tiger prawn cocktail, poached lobster, king
crab leg, salmon tataki, lobster mango salad,
hamachi tartare, scallop crudo, Gillardeau No. 2
oysters, three dipping sauce

Hakkasan enfes deniz ürünleri kulesi
kaplan karides kokteyli, poşe istakoz,
kral yengeç bacağı, Çin usulü somon tataki,
istakoz mango salatası, akya tartar,
deniz tarağı crudo, üç dip sos

Add caviar
Imperial Oscietra caviar 30gr 220€
Imperial Fine Beluga caviar 30gr 320€

Havyar ekleyin
Imperial Oscietra 30gr
Imperial Fine Beluga 30gr

Soup Çorba

Royal sweetcorn soup ^g
king crab 22€

Chicken hot and sour soup 19€
shiitake mushroom, tofu,
bamboo shoot, black fungus

Vegetarian hot and sour soup ^{vg}
shiitake mushroom, tofu,
bamboo shoot, black fungus 15€

Tatlı mısır ^g
kral yengeç

Acılı ekşili
tavuk, şitaki mantarı,
tofu, bambu, siyah fungus

Vejetaryen acılı ekşili ^{vg}
şitaki mantarı, tofu, bambu,
siyah fungus

Dim Sum

Supreme dim sum 8 pcs 65€
XO prawn har gau
truffle seabass
kafir lime lobster
beef with black bean

Vegan dim sum 8 pcs ^{vg} 52€
crystal morel mushroom
XO truffle
black pepper asparagus
pak choi sweetcorn

Shanghai beef dumpling 5 pcs 26€
black vinegar and ginger dipping sauce

Shanghai vegetable dumpling 5 pcs 18€
black vinegar and ginger dipping sauce

Supreme dim sum 8 adet
XO karides har gau
trüflü levrek
istakoz crystal jade
siyah fasulye soslu dana eti

Vegan dim sum 8 adet
morel mantarlı
XO soslu trüflü
karabiberli kuşkonmazlı
pak choi ve tatlı mısırlı

Tavada kızartılmış etli Shanghai
mantısı 5 adet ^{vg}
siyah sirke ve zencefil sosu

Sebzeli Shanghai mantısı 5 adet
siyah sirke ve zencefil sosu

Salad Salata

Crispy duck salad ✪ 150g
grapefruit, pine nuts, shallot

48€

Çıtır ördek salatası ✪ 150g
greycfurt, çam fıstığı, arpacık soğan

Alaskan king crab salad 70g
yuzu pearl, mango, salmon roe

85€

Alaska kral yengeç salatası 70g
yuzu incisi, mango, somon yumurtası

Barley pumpkin salad ^{vg}
passion fruit vinaigrette

27€

Arpa ve balkabağı salatası ^{vg}
çarkıfelek meyveli vinaigrette

Raw

Hamachi tartare
kafir ginger dressing

28€

Akya tartar
kefirli zencefil sosu

Scallop crudo
citrus Champagne vinegar

38€

Deniz tarağı crudo
narenciye ve şampanya vinaigrette

Salmon tataki
honey miso dressing

18€

Somon tataki
ballı miso sosu

Gillardeau No. 2 oysters
chilli lime dressing

18€

Gillardeau No. 2 istiridyeye
acı biberli lime sosu

Small Eat Başlangıç

Jasmine tea smoked ✪
beef ribs 150g
tea leaf

60€

Yasemin çayı ile tütsülenmiş ✪
dana kaburga 150g
çay yaprağı

Crispy spicy beef 120g
pickled carrot

36€

Acılı çıtır dana eti 120g
salamura havuç

Morel mushroom and
vegetable spring roll 6 pcs
carrot, onion, black fungus,
mushroom

18€

Morel mantarlı ve sebzeli ^{vg}
Çin böreği 6 adet
siyah fungus, şitaki mantarı,
soğan, kereviz, havuç

Salt and pepper squid
100g
chilli, garlic

32€

Tuz ve biberli kalamar
100g
biber, sarımsak

Sesame prawn toast 4 pcs
crispy seaweed

32€

Susam kaplı karides 4 adet
çıtır yosun

Wasabi prawn
120g
mango, tobiko caviar, red chilli

37€

Wasabi karides
120g
mango, tobiko havyarı, kırmızı acı biber

Edamame
choice of chilli garlic or sea salt

12€

Edamame
acı sarımsaklı veya deniz tuzlu

Fish/ Seafood Balık/ Deniz Ürünleri	Grilled black cod 200g eight-treasure rice, fresh truffle	85€	Izgara siyah morina balığı 200g sekiz hazineli pirinç püresi, taze trüf
	Grilled Chilean seabass 200g with honey	78€	Izgara Şili levreği 200g ballı
	Grilled local seabass served with the choice of scallion and preserved olive, kafir lime chilli, black bean- sauce	65€	Izgara levrek yeşil soğan ve tuzlanmış zeytin, kaffir lime ve acı biber, siyah fasulye sosu seçenekleri ile servis edilir
	Grilled lobster tail crispy garlic, chilli	125€	Izgara ıstakoz kuyruğu çıtır sarımsak ve acı biber ile
	Spicy prawn 7 pcs curry lemongrass sauce, almond	48€	Baharatlı karides 7 adet köri limon otu sosu, badem
Wok-fried prawn 7 pcs cashew nut, dried chilli	48€	Wokta kızarmış karides 7 adet kaju, kurutulmuş kırmızı biber	
Tofu/ Vegetable Tofu & Sebze	Tofu with aubergine ^{vg} ✨ black bean sauce, shiitake mushroom	28€	Tofu patlıcan ^{vg} ✨ siyah fasulye sosu, şitaki mantarı
	Sauteed courgette with mushroom ^{vg} vegan XO sauce	18€	Mantar ile sotelenmiş kabak ^{vg} vegan XO sos
	Stir-fried seasonal vegetable ^{vg} garlic, ginger or oyster sauce	18€	Sotelenmiş mevsim sebzeleri ^{vg} sarımsak, zencefil veya istiridye sosu

Poultry/
Meat
Kümes
Hayvan-
ları/
Et

Sweet and sour chicken 160g
pineapple, pomegranate

38€

Tatlı ve ekşi tavuk 160g
ananas, nar

Crispy spicy corn-fed
chicken 160g
with almond

38€

Çıtır baharatlı mısır
beslemeli tavuk 160g
badem

Roasted chicken in satay sauce
180g
peanut

40€

Satay soslu kızarmış tavuk
180g
fıstık

Stir-fried black pepper ✂
rib-eye beef with
Merlot alc 160g

64€

Wokta sotelenmiş ✂
karabiberli dana
antrikot, Merlot ile alc 160g

Braised beef short-rib 8 pcs
button mushroom, truffle sauce

88€

Trüf soslu kısa kaburga 8 adet
mantar, trüf sosu

Roasted lamb
black pepper

65€

Fırınlanmış kuzu eti
karabiber ile

Noodle
& Rice
Noodle
ve Pilav

Hakka noodle ✂
shiitake mushroom, beansprout,
egg

24€

Hakka noodle ✂
şitaki mantar, istiridye
mantarı, soya filizi, yumurta

Black pepper udon noodle
roasted duck

26€

Karabiberli udon noodle
kızarmış ördek

Vegetable fried rice ^{vg}
sweetcorn, pumpkin, French bean

18€

Sebzeli kızarmış pilav ^{vg}
tatlı mısır, balkabağı, Fransız fasulyesi

Edamame egg fried rice ^{vg}

18€

Edamame yumurtalı kızarmış
pilav ^{vg}

Seafood fried rice
prawn, scallop, chilli, garlic

36€

Deniz mahsullü kızarmış pilav
karides, deniz tarağı, acı biber ve
sarımsak ile

Steamed jasmine rice ^{vg}

8€

Buharda pişmiş yasemin pirinci ^{vg}

Signature menu

DRAGON | EJDERHA

The dragon represents good luck, strength, health, and power.
Ejderha iyi şans, sağlığı ve g¼c¼ temsil eder

EUR 185 per person | EUR 185 kiři baři
available for parties of two or more | en az iki ve daha fazla kiři için dizayn edilmiřtir.

Small eat

Crispy duck salad ✨
grapefruit, pine nut, shallot, pomegranate

Supreme dim sum 8 pcs
XO prawn har gau
truffle seabass
kafır lime lobster
beef with black bean

salt and pepper squid 100g
chilli, garlic

Main

Stir-fried black pepper rib-eye beef ✨
with Merlot 160g alc

Grilled Chilean seabass
with honey

Sauteed courgette with mushroom
vegan XO sauce

Seafood fried rice
prawn, scallop, chilli, garlic

Dessert

Chef's selection of seasonal desserts

Başlangı

ıtır ördek salatası 150g ✨
greyfurt, am fıstığı, arpacık soğanı, nar

Supreme dim sum 8 adet
XO karides har gau,
tr¼fl¼ levrek,
istakoz cyrstal jade,
siyah fasulye soslu dana eti

Tuz ve biberli kalamar 100g
biber, sarımsak

Ana yemek

Kızarmış karabiberli antrikot dana eti ✨
Merlot ile 160g alc

Izgara şili levreği
ballı

Mantar ile sotelenmiş kabak
vegan XO sos

Deniz mahsull¼ kızarmış pilav
karides, deniz tarağı, acı biber ve
sarımsak ile

Tatlı

řefin mevsimlik tatlı seçimi

