

ÇORBA

KESTANELİ MANTAR ÇORBASI

25 TL

Sarımsaklı çıtır grissini ile

SALATALAR

FLORA SALATA

38 TL

Bahçe yeşillikleri, avokado, siyah zeytin, tulum peyniri,
kırık yeşil zeytin, çeri domates, bonfile veya
tavuk parçaları seçeneği ile

Kuzeybağ Öküzgözü-Kösetevik, Amadeus Shiraz

EGE SALATA

32 TL

Çeri domates, kapari meyvesi, sarı & kırmızı biber,
domates sübyesi ve beyaz peynir ile

Amadeus Amedie, Gönülden Rose, Selendi Morali



SOĞUK

BAŞLANGIÇLAR	BURRATA	47 TL
	Roka, balzamik sirke, çeri domates ile <i>Montepulciano D'Abruzo, D'Albola Chianti Classico</i>	
	BRUSCHETTA	18 TL
	Kızarmış pizza hamurunda, domates ,fesleğen, rende mozzarella sarımsak ve kekik ile <i>Lamberti Valpolicella, Selendi Morali</i>	
	DANA "CARPACCIO"	40 TL
	İnce dilim marine dana bonfile, mantar vinegret, roka, parmesan ve sarımsaklı ekme dilimleri ile <i>Laroché Chablis Premier Cru, Gönülden Blush</i>	
	HARDALLI ROAST BEEF DİLİMLERİ	28 TL
	Grissiniye sarılı ve krem gorgonzola soslu <i>Mahrem Shiraz, Penfolds Koonunga Hill</i>	
	LABNE ZAHTER	26 TL
	Ilık zahterli Antakya kırma zeytin, ızgara yedikule, (2 kişilik servis önerisidir) <i>Usca Syrah Foça Karası, Likya Fersun, Ruffino Chianti</i>	
	TECA	10 TL
	Taze dereotları, çıtır ceviz ve yıllanmış tulum peyniri ile	



SICAK	EV YAPIMI CHEDDARLI SOSİS	45 TL
BAŞLANGIÇLAR	Baharatlı pancar cipsi, coleslaw salata, ev yapımı barbekü sos <i>Suvla Sir, Kayalitepe, Marques Casa Concha</i>	
	SUCUKLU DOMATESLİ HUMUS	28 TL
	Kurutulmuş domates, dana sucuk, mercan köşk, mozzarella peyniri, fesleğen <i>Chateau Murou Shiraz, Epic 3'lü Blend, 7 Bilgeler Thales Miletos</i>	
	TEMPURA SOSLU İSTİRİDYE MANTARI	30 TL
	Adaçaylı fasülye püresi, limon çiçeği soslu <i>Prodom Misket, Gönülden Blush, Sevilen R Rose</i>	
	İMZA BURGER	40 TL
	12 saat pişmiş dana kaburga, ev yapımı brioche, barbekü sos ile <i>Vintage Öküzgözü, Antioche Özel Reserve, Ararat</i>	
	8 KATLI MİLFÖY İÇİNDE BRIE PEYNİRİ	30 TL
	Brie peyniri, dana bacon <i>Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico, Gülor Sangiovese</i>	
	CAMEMBERT PEYNİRİ TAPAS TRIO	40 TL
	Ekşi mayalı ekmek üzerinde eritilmiş incirli avokadolu kurutulmuş domates, camembert, ahududu reçeli ile <i>Likya Malbec, Catena Malbec, Selendi Blend</i>	
	KARAMELİZE KEÇİ PEYNİRİ VE ŞARAPTA İNCİR	40 TL
	Kızarmış keçi büş peyniri dilimleri, çeri domatesler, roka yaprakları, şarapta pişmiş incir <i>Kayalitepe Cabernet Sauv., Nodus Cabernet Franc- Merlot., Akhisar Blend</i>	



ASMADAN

TABAKLAR

PEYNİR TABAĞI (Küçük)

28 TL

Bergama Tulumu, Parmesan, Divle Obruk Peyniri, Brie Peyniri

Cotes D'Avanos Tempanillo, Gaja Promis, Urla Tempus

PEYNİR TABAĞI (Büyük)

70 TL

Camembert, Keçi Gouda, Parmesan, Kırka Peyniri,

Divle Obruk, Kars Gravyeri

Edizione, Likya Acıkara, Ch.Peyrabon

ENOTECA TABAĞI

72 TL

İsli kuru et, Kastamonu pastırma, Bergama tulumu, bresaola

Kırka peyniri ve Parmesan ile

Usca Sonnet 23, Ch. Kalpak, Prunotto Barbera D'Alba

CHEESE FONDUE

40 TL

Corvus R., Likya Acıkara, Gülör Cabernet Petit Verdot

PESTO SOSLU SICAK BRİE PEYNİRİ

25 TL

Prodom Syrah Kalecik, Gülör Sangiovese, Suvla Karasakız Rez.

SICAK SAGANAKİ PEYNİRLERİ

Fırında erimiş sıcak peynirler

Damla Sakızlı 15 TL

Cevizli 15 TL

Karışık Ege Otlu 15 TL



Kendi tabağınızı kendiniz oluşturun

PEYNİR	Brie	40 gr	20 TL
BUTİĞİ	Camembert	40 gr	20 TL
	Gorgonzola	40 gr	15 TL
	Keçi Gouda Peyniri	40 gr	25 TL
	Parmesan	40 gr	20 TL
	Kars Gravyeri	40 gr	20 TL
	Divle Obruk Peyniri	40 gr	18 TL
	Konya Küflü Peyniri	40 gr	18 TL
	Bergama Tulumu	40 gr	18 TL
	Kırka Peyniri	40 gr	18 TL
ŐARKÜTERİ	Kastamonu Pastırma	20 gr	15 TL
BUTİĞİ	İsli Kuru Et	20 gr	15 TL
	Bresaola	20 gr	15 TL



PİZZALAR

MARGARİTA PİZZA

35 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella peyniri ve fesleğen yaprakları ile
C.D'Albola Chianti Classico, Amadeus Cuve, Serragrilli Barbaresco

DÖRT PEYNİRLİ PİZZA

38 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella, rokfor, ricotta ve parmesan peyniri ile
Kocabağ Emir, Urla Nexus, Prunotto Barbaresco

BONFILE VE MANTARLI PİZZA

42 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella peyniri, kültür mantarı,
bonfile dilimleri, gouda peyniri ile
Catena Cabernet Sauvignon, Mahrem Petit Verdot-Rebo

KOKOREÇ PİZZA

42 TL

Asmadan pizza sosu, mozeralla peyniri, Susurluk kuzu kokoreç,
domates, taze kekik ve pul biber ile
Mahrem Tannat, Chamlija Nev-i Şahsına Münhasır, Sevilen Premium

EV YAPIMI SOSİS VE CHEDDAR PİZZA

43 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella peyniri, karamelize arpacık soğan,
çeri domates, maydanoz
Serena Shiraz, Mon Reve Tempranillo, M.Torres Sangre de Toro

BARBEKÜ SOSLU TAVUKLU PİZZA

35 TL

Barbekü sos, mozzarella peyniri, ızgara tavuk bonfile,
Jalapeno biberi, taze soğan, dana bacon
Allure Crispy Chardonnay, Anaxagoras, W.Fevre Chablis

BEŞ MANTARLI PİZZA

35 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella peyniri, yumurta mantarı,
kültür mantarı, porçini mantarı, sarıkız mantarı ve matsutake mantarı ile
Arcadia Blend, 7 Bilgeler Pythagoras, Chamlija Istranca

CARPACCIO PİZZA

38 TL

Asmadan pizza sosu, mozzarella peyniri, carpaccio dilimleri,
Kurutulmuş domates, roka yaprakları ile
Monreve Montepulciano, Büyüluğ Adakarası, Chamlija Felix Culpa



MAKARNALAR

DOMATES SOSLU PENNE

28 TL

Çanakkale domatesi, fesleğen yaprakları ve ekşi krema ile

Gordias K. Karası Cab. Franc., Sevilen Plato Kalecik, Vinodessera VD 190

EGE OTU DOLGULU PANCARLI RAVIOLI

28 TL

Beyaz şarap ve peynir soslu çıtır sebzeler ile

Gönülden Rose, Terres de Berne, Likya Pinot Noir

TAVUKLU PENNE

28 TL

Krema, kültür mantarı ve parmesan ile

Sarıç Viognier-Chardonnay, Gata Negro, Gönülden Rose

BONFİLELİ CASARECCE SICILIANE

38 TL

Dana bonfile dilimleri, kuru soğan, domates, yeşil biber ve maydanoz ile

Prestige Boğazkere, Barbare Prestige, Prunotto Barolo

DÖRT PEYNİR SOSLU RIGATONI

38 TL

4 çeşit peynir soslu, çıtır dereotlu

Vinero Pacem, Corvus Aia, Suvla Yapıncak

KIYMALI LAZANYA

36 TL

Beşamel soslu

Gülör Petit Verdot, Sarıç C. Franc, Vinodessera VD190

SPAGETTI FUNGHI

28 TL

Çeri domates, mantar ve beyaz şarap

Usca Misket, Vinero Pacem Sauv. Blanc, Kayra Chardonnay Viognier



ANA	AĞIR ATEŞTE PIŞMIŞ DANA KABURGA	80 TL
YEMEKLER	Şarapta pişmiş kırmızı lahana, safranlı risotto pane, fırınlanmış domates ile <i>Ch. La Croix Lartique, Vinero Ament, Chamlija Thracian</i>	
	DANA BONFİLE	70 TL
	Pazılı enginar püresi, firik timbila ve mantarlı demiglance sos ile <i>Sarniç Cabernet Franc, Kayra Imperial Cab.Sauv.-Merlot, Gaja Barbaresco</i>	
	T- BONE STEAK IZGARA	115 TL
	Parmesanlı roka salatası, trüf mantarlı patates kızartması, kanyaklı hardal sos ile <i>Chamlija Tracian, Sarniç Merlot, Chateau Kalpak</i>	
	DANA ANTRİKOT FIRIN	95 TL
	Tatlı patates ezmesi, tereyağında kestane, ızgara yabani mantarlar, hardallı demi glance sos ile <i>Nevi Şahsına Münhasır, Berringer Cabernet Sauvignon, Catena Malbec</i>	
	EMRE ŞEF'İN SPESİYALİ	100 TL
	12 saat pişirilmiş kuzu confit, patlıcan söğürtme, kuzu sos <i>Bila Haut, Catena Cab. Sauvignon, Mahrem Petit Verdot Rebo</i>	
	BAKLAVA YUFKASINDA KUZU TANDIR	70 TL
	Başbaşı keşkek, ktır soğan ve kekikli kuzu sosu ile <i>Alpagut Öküzgözü, Prodom Syrah Kalecik, Likya Pinot Noir</i>	
	FRANSIZ USULÜ DANA YAHNİ	65 TL
	Şarap ile pişirilmiş et, arpacık soğan ve kekikli patates püresi ile <i>Gülör Malbec, Sevilen 900 Petit Verdot, Antioche Rezerve</i>	
	MOZZARELLA DOLGULU KÖFTE	55 TL
	Tütsülenmiş patlıcan, roka yaprakları ve tahin sos ile <i>Consensus Blend, Egeo Cab.-Merlot, Timberlay</i>	
	FIRINDA KIZARMIŞ TAVUK	40 TL
	<i>Gönülden Rose, Castello Di Albola, Istranca Geline</i>	



TATLILAR

KAHVELİ CRÉME BRULÉE	26 TL
Vanilyalı dondurma ve orman meyveleri sos ile <i>Suvla Tatlı Tatlı, Kavaklıdere Tatlı Sert Narince</i>	
SÜTLÜ HURMA TATLISI	26 TL
Karamelize ceviz, mevsim meyveleri, yenilebilir çiçekler <i>Gönülden Blush, Kavaklıdere Tatlı Sert Öküzgözü,</i>	
KITIR KADAYIF VE KARMELİZE FINDIKLI MUHALLEBİ	20 TL
<i>Sevilen Late Harvest</i>	
SAN SEBASTIAN CHEESECAKE	26 TL
Dağ meyveleri sosu ile <i>Urla Symposium</i>	
ÇİKOLATALI SUFLE	28 TL
Fransız kreması ile <i>Kavaklıdere Tatlısert Öküzgözü</i>	
TAHİNLİ SUFLE	28 TL
<i>Usca Sweet 35, Tatlısert Narince</i>	
KITIR BAKLAVA	28 TL
Vanilyalı dondurma ve kaymaklı fıstık ezmesi <i>Urla Symposium</i>	

