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 büyüsü; 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
Smoked cod roe, lemon zest, koulouri bread (D)(G)

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

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

CAVIAR SELECTION / HAVYAR ÇEŞİTLERİ

Blinis, crème fraîche (G)

Oscietra Caviar / Oscietra Havyar
50gr

Beluga Caviar / Beluge Havyar
50gr

RAW / ÇİĞ

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

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

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

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

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

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

SALADS/ SALATALAR

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

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

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

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

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

STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fried Florinis Peppers / Kızarmış Florina Biberleri
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
Half a lobster, linguini with cherry tomato sauce (D)(G)(S)

Orzo King Crab / Kral Yengeçli Orzo
400gr King crab, Kritharaki pasta with tomato sauce (D)(G)(S)

Black Truffle Pasta / Siyah Trüflü Makarna
Rigatoni pasta with cream sauce and summer truffle (D)(G)(V)

Grilled Chicken, Oregano, Mama Pickled Zeytinyağı ve Kekikli Tavuk Izgara
Simple grilled, olive oil, lemon juice and oregano

Slow Cooked Lamb Neck / Kuzu Gerdan
1.5kg with potato, artichoke and basmati rice

Grilled Australian Striploin / Izgara Avustralya Striploin
350gr, grilled in charcoal oven, served with condiments (D)(N)

Australian Rib Eye on the Bone-Antrikot / Kemikli Avustralya Antrikotu
650gr grilled on charcoal oven served with garlic potato and toursi (D)(N)

Lamb Cutlets / Kuzu Pirzola
350g grilled in charcoal oven, served with pita and tzatziki (D)(G)(N)

SIDES / GARNİTÜRLER

Mashed Potato / Patates Püresi
Homemade with cream (V)

Grilled Potatoes / Izgara Patates
Olive oil, salt and black pepper (D)(V)

Basmati Rice / Basmati Pilavı
Sumac and garlic butter (D)

Paneri Salad / Hellim Salatası
Seasonal greens, tomato, cucumber and pickled chilli

Akdeniz'in sofra 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 - Vejetaryen, 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.


GAIA