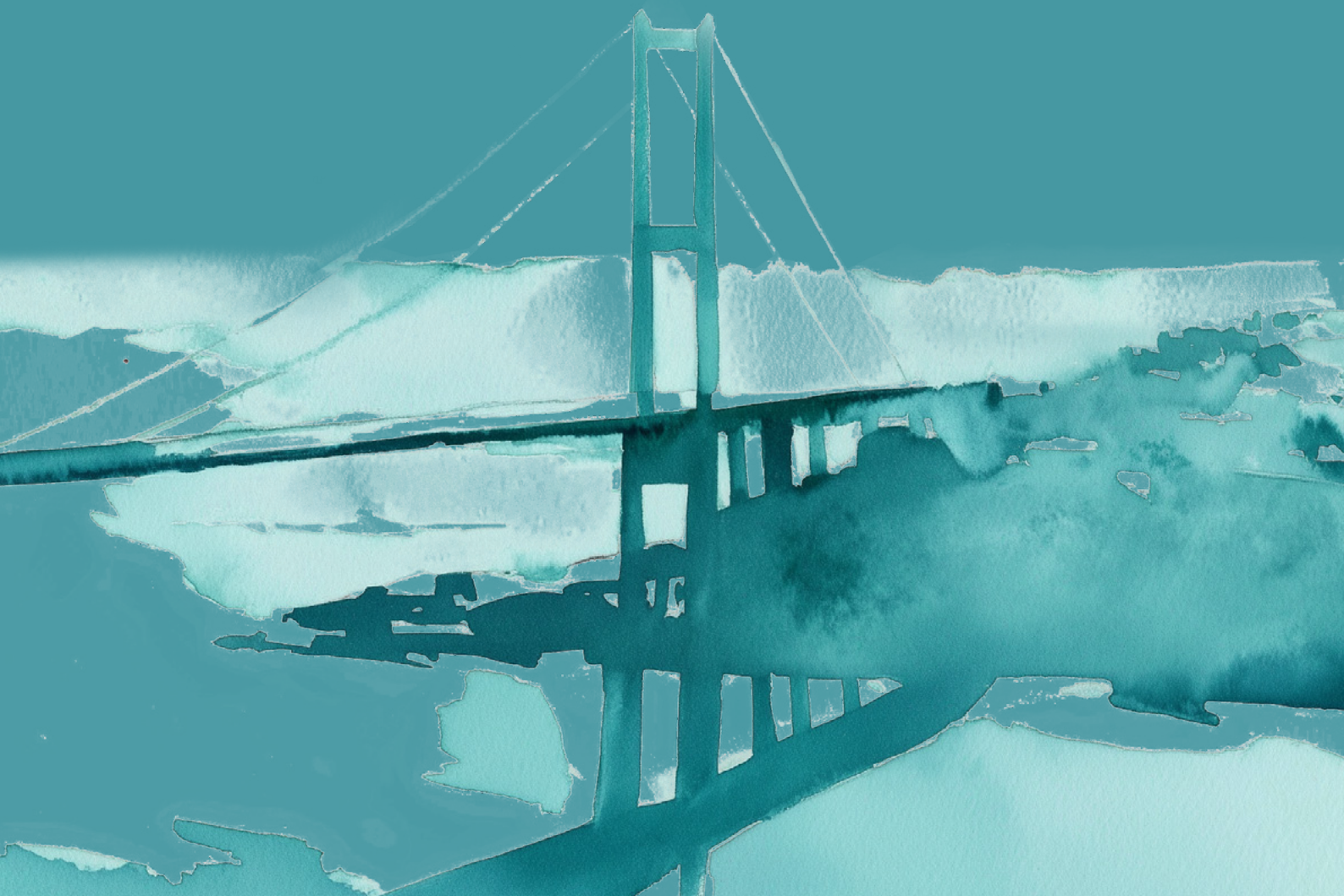


*Bosphorus*  
Lounge



# COLD SEAFOOD BAR / SOĞUK DENİZ MAHSÜLLERİ

## Gillardeau Oysters 1 / 6

### Gillardeau İstiridye 1 / 6

C, S, F

Red wine vinegar chili pepper sauce

*Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu*

## Imperial Caviar (10g / 30g)

### Imperial Hayvar (10g / 30g)

F, D, E, G

Served with classic condiments & Blini

*Klasik eşlikçiler ve blini ile servis edilir*

## King Crab Salad / Kral Yengeç Salatası

C, F, E, CE, H, M

King crab, green apple, lime "Aioli"

Gremolata sauce, lemon vinaigrette

*Kral yengeç, yeşil elma, lime "Aioli"*

*Gremolata sos, limon vinegret*

## Seafood Crudo

### Deniz Ürünleri Tabağı

C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G (FOR 2 / 4 PEOPLE)

Oysters, fresh herb-marinated octopus

Jumbo shrimp & salsa verde Scallops marinated in lime

Smoked salmon tartare, red wine chili Pepper sauce

Fresh herb sauce, ginger pickled onions

*İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot*

*Jumbo karides & salsa verde*

*Misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı*

*Füme somon tartar, kırmızı şaraplı acı biber sosu*

*Taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu*

## STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

### Cold Turkish Mezze Platter

#### Soğuk Meze Tabağı

D, N, SE, G, E, L

"İmam Bayıldı" onion & tomato stuffed eggplant

"Muhammara", "Köpoğlu" fried eggplant with yoghurt

"Hummus", "Haydari" minted strained yoghurt

Stuffed Vine Leaves, "Fava" bean paste

*İmambayıldı, Muhammara, Köpoğlu, Humus*

*Haydari, Yaprak Sarma, Fava*

### Hot Mezze Platter / Sıcak Meze Tabağı

D, N, SE, G, E, CE, M, H, SOY, S

"Lahmacun", fried kibbeh, fried mantı, french fries

Turkish cheese rolls "sigara böreği"

*Lahmacun, içli köfte, çitir mantı, patates kızartması*

*sigara böreği*

### Burrata

D, N, M, H, V

Burrata cheese, pink tomatoes marinated  
in pesto sauce, walnuts, rocket

*Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş*

*Pembe domates, ceviz, roka*

### Beef Carpaccio / Dana Carpaccio

D, MUS, F, S, CE, M, E

Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket

Parmesan cheese, balsamic vinegar, Tonnato sauce

*İnce dilimlenmiş marine dana fileto (90 gr), roka*

*Parmesan peyniri, balzamik sirkesi, "Tonnato" sos*

### Fried Calamari & Shrimp

#### Kızarmış Kalamar & Karides

F, C, MOL, D, E, G, CE, M

Fried calamari (8 pcs) and prawns (8 pcs)

Crispy vegetables, spicy mayonnaise

*Kızartılmış karides (8 adet) ve kalamar (8 adet)*

*Çitir sebzeler, acılı mayonez*

### Bruschetta

G, D, N, V

Toasted focaccia bread, tomatoes marinated  
in pesto sauce, parmesan cheese, basil

*Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile*

*Marinelenmiş domates, parmesan peyniri, fesleğen*

### Fried Zucchini / Kızarmış Kabak Dilimleri

G, D, V

Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce

*Kızarmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu*

### Vegetable Soup / Sebze Çorbası

S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V

Seasonal vegetable soup

Homemade parmesan cheese bread

*Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekme*

(A) ALCOHOL (F) FISH (C) CRUSTACEANS (N) NUTS (G) GLUTEN (P) PEANUT (SOY) SOY (D) DAIRY (E) EGG (S) SULPHITE (MOL) MOLLUSCS  
(H) HONEY (MUS) MUSHROOM (CE) CELERY (SU) SESAME (L) LEGUMES (M) MUSTARD (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN  
(A) ALKOL (F) BALIK (C) KABUKLULAR (N) SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) YER FISTIĞI (SOY) SOYA (D) SÜT ÜRÜNLERİ (E) YUMURTA  
(S) SÜLFİT (MOL) YUMUŞAKÇALAR (H) BAL (MUS) MANTAR (CE) KEREVİZ (L) BAKLAGİLLER (M) HARDAL (V) VEJETARYEN (VG) VEGAN

## SALADS / SALATALAR

### Tomato & Mozzarella / Domates & Mozzarella

D, N, V

Basil pesto, garden greens  
*Fesleğen pesto, bahçe yeşillikleri*

### Caesar Salad / Sezar Salatası

D, G, F, CE, M, S, E

Romain lettuce, parmesan cheese  
Garlic croutons, anchovies  
*Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüz*  
Add Grilled Chicken / Tavuklu  
Add Prawns / Karidesli C, F

### Rocket Salad / Roka Salatası

D, S, V

Rocket, parmesan, semi-dried cherry tomatoes  
Balsamic dressing  
*Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates*  
*Balzemik sos*

### Artichoke Salad / Enginar Salatası

S, G, D

Olive oil braised artichoke, ginger carrot purée, citrus  
Vinaigrette, lettuce  
*Zeytinyağlı enginar, zencefilli havuç püresi, narenciye*  
*Vinegret, marul*

## PASTA & RISOTTO / MAKARNA & RISOTTO

### Penne all'Arrabbiata

G, SOY, M, D

Spicy tomato sauce  
*Acılı domates sos*

### Braised Oxtail Rigatoni

#### Dana Kuyruğu Ragù Soslu Rigatoni

M, SOY, G, D, S, CE, A, MUS

Slow-cooked oxtail ragout, ricotta cream  
Chili pepper  
*Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk*  
*Ricotta peyniri kreması, acı biber*

### Seafood Spaghetti / Deniz Mahsüllü Spagetti

C, F, MOL, D, G, CE, S, M, SOY

Shrimp, calamari, bisque sauce, garlic, chili, basil  
*Kırmızı karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak*

### Fettuccine Alfredo

G, S, MUS, D, SOY, M

Grilled chicken breast, mushroom, cream, basil  
*Izgara tavuk göğsü, mantar, krema, fesleğen*

### Black Truffle Tagliolini

#### Siyah Trüf Mantarlı Tagliolini

E, D, G, MUS, V

Homemade tagliolini, black truffle cream  
Aged parmesan  
*Ev yapımı tagliolini, siyah trüf mantarı kreması*  
*Parmesan peyniri*

### Porcini Mushroom Risotto

#### Porçini Mantarlı Risotto

D, MUS

Italian Carnaroli rice, saffron infusion  
Porcini mushrooms, parmesan  
*İtalyan Carnaroli pirinci, safran*  
*Porçini mantarı, parmesan peyniri*

### Lasagna Bolognese / Bolonez Soslu Lazanya

D, G, E, S, CE, N

Bolognese sauce, homemade lasagna  
Mozzarella, parmesan cheese, basil  
*Bolonez sos, el yapımı lazanya, mozzarella peyniri*  
*Parmesan peyniri, fesleğen*

### Lobster Ravioli / İstakozlu Ravioli

D, C, F, G, E, S, CE

Lobster and shrimp filled ravioli, chives  
Coriander, creamy bisque sauce  
*İstakoz ve karides dolgulu ravioli*  
*Kişniş frenk soğanı, kremalı bisque sos*



All prices are in TL and include all taxes.

All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.

If you are allergic to any food product, please inform the service team.

This menu was revised on 13.04.2026.

Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.

Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşışler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.

Bu menü 13.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.

# ARTISAN PIZZA / ARTIZAN PİZZA

## Margherita

G, D, V

San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil

*San Marzano domates sosu, mozzarella peyniri*

*Taze fesleğen*

## Pepperoni

D, G, S

Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese

Tomato sauce, chili peppers

*Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri*

*Domates sos, şili biber*

## Quattro Formaggi / Dört Peynirli Pizza

G, D, V

Gorgonzola, mozzarella, parmesan, scamorza

*Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri*

## Black Truffle & Stracciatella

Siyah Trüf & Stracciatella

D, G, MUS, V

Fresh black truffle, stracciatella di bufala

Mozzarella, rocket

*Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri*

*Mozzarella peyniri, roka*

## Pizza Bresola

D, S, G

Mozzarella, tomato sauce, Stracciatella cheese

Arugula, fried padron peppers

*Mozzarella, domates sos, Stracciatella peyniri*

*Arugula, kızarmış padron biberi*



# MAIN COURSES / ANA YEMEKLER

## Grilled Beef Tenderloin / Izgara Bonfile

D, CE, MUS, S, G, M

Grilled beef tenderloin, oven-baked parmesan potatoes

Buttered vegetables, mushroom sauce

*Izgara dana bonfile, fırınlanmış parmesan peynirli patates*

*Tereyağlı mevsim sebzeleri, mantar sos*

## Grilled Jumbo Prawns / Izgara Jumbo Karides

C, F, CE, E, M, MUS, S

Marinated jumbo prawns (250 gr), tartar sauce

Chili mayonnaise

*Baharatlarla lezzetlendirilmiş izgara karides (250 gr)*

*Sos, acılı mayonez*

## Dry-Aged T-Bone Steak

## Dry-Aged T-Bone Biftek

MUS, M, CE, S, D

Dry-aged T-bone steak (450 gr), baby potatoes

Broccolini, mustard demi-glace sauce

*Dinlendirilmiş dana T-bone, fırınlanmış körpe patates*

*Körpe brokoli, hardallı demi-glace sos*

## Lemon & Rosemary Chicken

Limon & Biberiyeli Tavuk

D, S, MUS, CE

Free-range chicken (350 gr), artichoke hearts

Oven-baked parmesan potatoes, lemon sauce

*Serbest gezen piliç (350 gr), enginar kalbi*

*Fırınlanmış parmesan peynirli patates, limon sos*

## Pan-Seared Salmon

Tavada Mühürlenmiş Somon

F, G, D, N, S, CE

Norwegian salmon (190 gr), almond celery purée

Baby beetroot, roasted potatoes, citrus sauce

*Tereyağlı somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi*

*Körpe pancar, fırınlanmış patates, narenciye sos*

## Crispy Sea Bass Fillet / Çıtır Levrek Fileto

F, MUS, D, A

Pan-seared sea bass, olive-tomato salsa, zucchini

Glazed carrots, white wine and saffron Bagna Càuda sauce

*Tavada sırlanmış levrek, zeytinli domates salsa, sakız kabağı*

*Glaze havuç, beyaz şaraplı ve safranlı Bagna Càuda sos*

(A) ALCOHOL (F) FISH (C) CRUSTACEANS (N) NUTS (G) GLUTEN (P) PEANUT (SOY) SOY (D) DAIRY (E) EGG (S) SULPHITE (MOL) MOLLUSCS  
(H) HONEY (MUS) MUSHROOM (CE) CELERY (SU) SESAME (L) LEGUMES (M) MUSTARD (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN  
(A) ALKOL (F) BALIK (C) KABUKLULAR (N) SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) YER FISTIĞI (SOY) SOYA (D) SÜT ÜRÜNLERİ (E) YUMURTA  
(S) SÜLFİT (MOL) YUMUŞAKÇALAR (H) BAL (MUS) MANTAR (CE) KEREVİZ (L) BAKKLAGİLLER (M) HARDAL (V) VEJETARYEN (VG) VEGAN

# BITES & SANDWICHES

## ATIŞTIRMALIKLAR & SANDVIÇLER

### Porcini Mushroom Arancini

#### Porcini Mantarlı Arancini

G, D, E, MUS, CE, M

Truffle aioli, parmesan

*Trüflü "aioli", parmesan peyniri*

### Spicy Beef Meatballs / Acılı Köfte

D, G, E, S

Basil tomato sauce, ricotta cream, parmesan

*Fesleğenli domates sosu, ricotta kreması, parmesan peyniri*

### Garlic Butter Shrimp

#### Terayağlı Sarımsaklı Karides

C, F, D, G, CE, E, M, S

Sautéed shrimp in butter, chili peppers

Toasted garlic bread

*Tereyağında sotelenmiş karides, acı biber*

*Sarımsaklı kızarmış ekmek*

### Club House Sandwich / Club Sandviç

G, E, S, D, C, M

Grilled chicken, fried eggs, lettuce, beef ham

Cheese, tomato, avocado, red cabbage coleslaw

Served with french fries

*Izgara tavuk, yumurta, marul, dana jambon*

*Peynir, domates, avokodo, kırmızı lahana salatası*

*Patates kızartması ile servis edilir*

## SIDE DISHES / EŞLİKÇİLER

### French Fries / Patates Kızartması

G, V

### Truffle Fries / Trüflü Patates Kızartması

D, G, MUS, V

Truffle oil, parmesan

*Trüf yağı, parmesan peyniri*

### Grilled Asparagus / Izgara Kuşkonmaz

D, V

Butter, flaky sea salt

*Tereyağ, deniz tuzu*

### Grilled Seasonal Vegetables

#### Izgara Mevsim Sebzeleri

VG

Daily selection

*Izgara mevsim sebzeleri*

### Mashed Potatoes / Patates Püresi

D, V

Butter, cream

*Tereyağ, krema*



# DESSERTS / TATLILAR

## Warm Chocolate Fondant

### Ilık Çikolatalı Fondan

D, G, E, SOY, V

Chocolate molten cake, vanilla ice cream

*Yoğun çikolatalı akışkan kek, vanilyalı dondurma*

## Pistachio Profiteroles / Antep Fıstıklı Profiterol

N, E, D, G, SOY, V

Pâte à choux filled with pistachio pastry cream

Pistachio croquant, vanilla cream, chocolate sauce

Pistachio ice cream

*Antep fıstıklı krema dolgulu profiterol, fıstık krokan*

*Vanilyalı şanti kreması, çikolata sos, fıstıklı dondurma*

## Cheesecake Crème Brûlée

G, E, D, N, SOY, SE, V

Vanilla cheesecake topped with crème brûlée

Passion fruit - mango compote & sorbet

*Vanilyalı Crème Brûlée kaplı vanilyalı cheesecake*

*Çarkıfelek meyvesi - mango komposto & sorbe*

## Ice Creams & Sorbets / Dondurmalar & Sorbeler

D, SOY, V

Seasonal ice cream & sorbets

*Sezon dondurma ve sorbe çeşitleri*

## Seasonal Fruit Platter / Mevsim Meyveleri

VG

Seasonal sliced fruits

*Mevsim meyveleri*

BOSPHORUS SPECIALS / BOĞAZDAN SEÇKİLER  
BETWEEN TWO SHORES / İKİ KIYI ARASINDA

BEVERAGES / İÇECEKLER

## BETWEEN TWO SHORES / İKİ KIYI ARASINDA

### THE EAST WIND DOĞU RÜZGARİ

Delicate, floral, and aromatic whispers of the East carried across the Bosphorus.

*Hafif, çiçeksi ve aromatik Doğu esintilerini Boğaz boyunca taşır.*

#### Violet Magic

Absolut Elyx, Skinós, White Peach  
Lavender, Rose

*Absolut Elyx, Skinós, Beyaz Şeftali  
Lavanta, Gül*

A soft bloom of peach and mastic lifted by florals and sunlight.

*Şeftali, mastika ve çiçeksi notalar*

#### Golden Sage

Sage-infused Malfy Gin, Passion Fruit  
Yuzu, Lemon, Ginger, St-Germain

*Adaçayı infüze Malfy Cin, St-Germain  
Çarkifelek Meyvesi, Yuzu, Limon, Zencefil*

Herbal calm meets tropical light wisdom in golden balance.

*Bitkisel ve tropikal*

#### Yuzu Bloom

Absolut Elyx, Malfy Gin, Lillet Blanc  
Passion Fruit, Yuzu

*Absolut Elyx, Malfy Cin, Lillet Blanc  
Çarkifelek Meyvesi, Yuzu*

Bright, modern, and radiant a citrus  
Symphony in motion.

*Narenciye senfonisi*

#### Crystal Tide

Codigo 1530 Blanco Tequila, Chambord  
Grapefruit Juice, Lychee, Lemon Juice

*Codigo 1530 Blanco Tekila, Chambord  
Greyfurt Suyu, Liçi, Limon Suyu*

Lychee and grapefruit entwined bright  
Delicate, endlessly calm.

*Liçi ve greyfurt aromaları*

### İSTANBUL NIGHTS İSTANBUL GECELERİ

Smooth, smoky, and soulful where  
East and West meet in perfect balance.

*Yumuşak içim, isli ve uzun bitiş  
Doğu ile Batı arasındaki kusursuz denge.*

#### Amber Hearth

Chivas Regal Smooth & Smoky  
Drambuie, Blood Orange, Lemon

*Chivas regal Smooth & Smoky  
Drambuie, Kan Portakalı, Limon*

A glowing blend of smoke and  
Citrus warmth shared by the fire.

*Narenciye ile dengelenmiş isli tat*

#### Velvet Date

Havana 7 Anos, Drambuie, Date  
Quince, Lemon

*Havana 7 Anos Rom, Drambuie  
Hurma, Ayva, Limon*

Rich, elegant, and warm where  
Orient fruit meets island soul.

*Doğu meyveleri ve narenciye*

#### Winter Bloom

Rosemary-infused Malfy Gin, Triple Sec  
Grapefruit, Agave, Lemon

*Biberiye infüze Malfy Cin, Portakal Likörü  
Greyfurt, Agav, Limon*

A winter garden in a glass herbal  
Warmth and crisp citrus.

*Biberiye ve narenciye*

### WESTERN LIGHT BATI IŞIĞI

Golden, citrus, and modern where the  
Mediterranean sun meets European elegance.

*Canlı narenciye notaları ve modern Akdeniz  
güneşinin Avrupa zarafetiyle buluşması.*

#### Thyme Voyage

Thyme-infused Malfy Gin, Limoncello  
Sorrel & Basil Cordial, Green Apple

*Kekik infüze Malfy Cin, Limoncello  
Kuzukulağı - Fesleğen Sos, Yeşil Elma*

A journey through sunlit gardens thyme  
Lemon, and green vitality entwined.

*Bitkisel aromalar ve yeşil elma*

#### Orange Breeze

Malfy Gin, Kumquat Cordial, Blood Orange  
Bitters, Soda, Prosecco

*Malfy Cin, Kumkat şerbeti, Kan Portakalı  
Bitterler, Soda, Prosecco*

A sparkling ode to the aperitivo hour  
Sunny, bitter-sweet, and light.

*Acı-tatlı ve ferahlatıcı*

#### Aegean Sour - from Mandarin Bodrum

Pisco, Orange Liqueur, Chilli Pepper  
Lime, Bitters

*Pisco, Portakal Likörü, Acı Arnavut Biberi  
Lime, Bitterler*

Sun-drenched and bold a coastal  
Spirit kissed by spice.

*Narenciye ve sıcak baharatlar*

#### Midnight Velvet

Malfy Gin, Lillet Blanc  
Blackberry & Blueberry, Lemon

*Malfy Cin, Lillet Blanc, Böğürtlen &  
Yaban Mersini, Limon*

Dark berries meet citrus brightness  
Smooth, elegant, and deep.

*Koyu kırmızı orman meyveleri*

All prices are in TL and include all taxes.

All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.  
If you are allergic to any food product, please inform the service team.

This menu was revised on 13.04.2026.

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.*

*Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşışler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.*

*Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.*

*Bu menü 13.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.*

THE QUIET SHORE / SESSİZ KIYI

# ZERO PROOF & WELLNESS COLLECTION

## ALKOLSÜZ & SAĞLIKLI SEÇKİLER

### ZERO PROOF COCKTAILS

#### ALKOLSÜZ KOKTEYLLER

##### Eden Cooler

Fresh Apple, Mint Cordial, Lemon, Pineapple Juice  
*Taze Elma, Nane Cordial, Limon, Ananas Suyu*

##### Golden Hour

Passion fruit, White Peach, Orange Juice  
*Çarkıfelek Meyvesi, Beyaz Şeftali, Portakal Suyu*

##### Forest Berry

Blueberry, Rasperry, Strawberry, Cranberry, Cherry  
*Yaban Mersini, Ahududu, Çilek, Turna Yemişi, Vişne*

##### Pomegranate Bloom

White Peach, Pomegranate, Grapefruit, Lemon  
*Beyaz Şeftali, Nar, Greyfurt, Limon*

### DETOX JUICES

#### DETOKS SULARI

##### Go Green!

Celery, Green Apple, Cucumber, Ginger, Lime  
*Kereviz, Yeşil Elma, Salatalık, Zencefil, Lime*

##### Sunshine Cleanse

Pineapple, Orange, Lemon, Turmeric  
Honey infused Green Tea  
*Ananas, Portakal, Limon, Zerdeçal  
Bal infüze Yeşil Çay*

### MATCHA & FUNCTIONAL MUSHROOMS

#### MATCHA & FONKSİYONEL MANTARLAR

##### Focus Matcha

Matcha & Lion's Mane mushroom  
*Milk of your choice / Seçtiğiniz süt ile servis edilir*

##### Power Matcha

Matcha, Cordyceps mushroom & Golden milk  
*Milk of your choice / Seçtiğiniz süt ile servis edilir*

##### Mood Matcha

Matcha, Raw cacao & Reishi mushroom  
*Milk of your choice / Seçtiğiniz süt ile servis edilir*

##### Traditional Matcha Tea, Matcha Latte

### RESET & RECHARGE BAR

#### CANLANMA & TAZELENME BARI

##### Green Power Shake

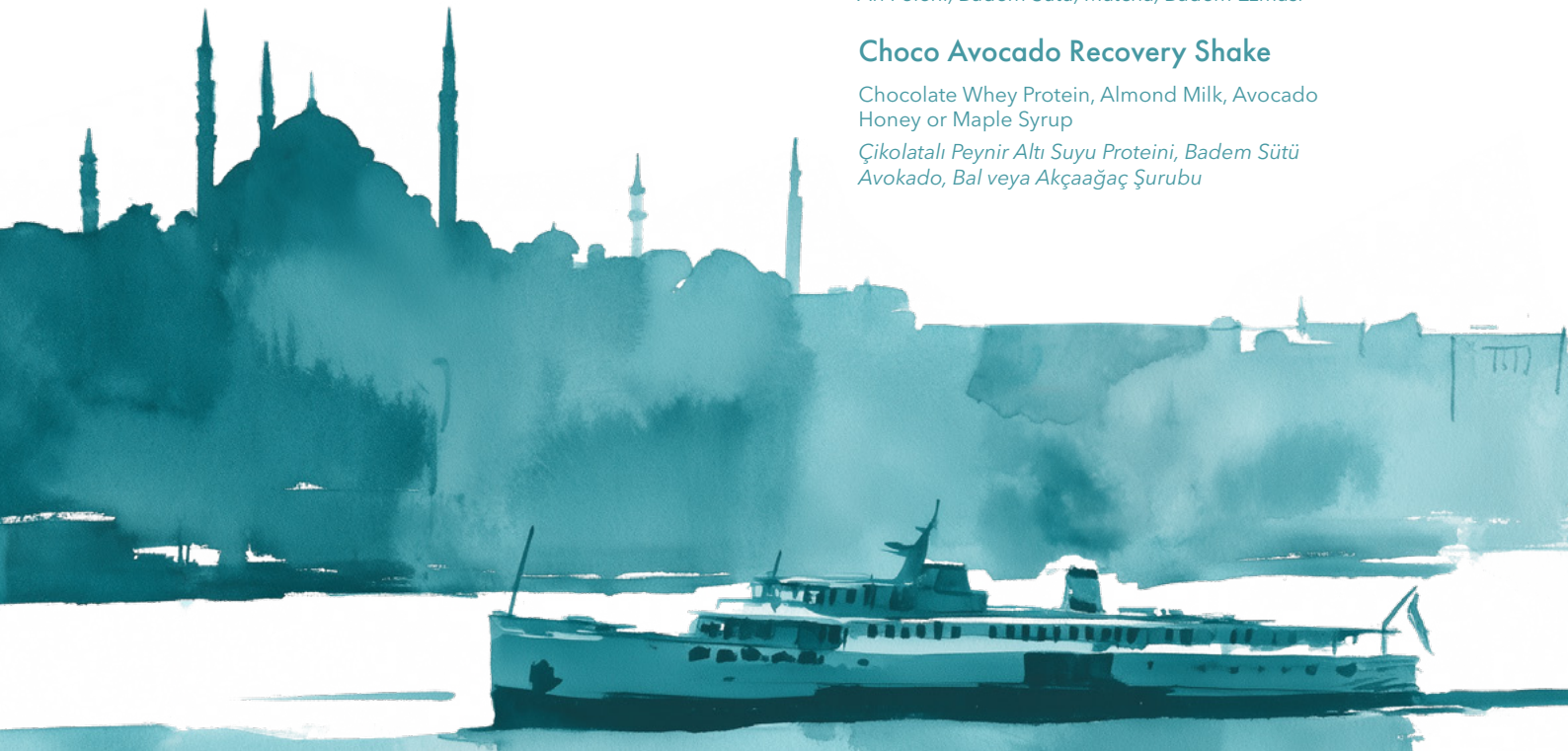
Spirulina, Spinach, Green Apple, Cucumber  
Almond Milk, Honey or Agave  
*Spirulina, Ispanak, Yeşil Elma, Salatalık  
Badem Sütü, Bal ya da Agave*

##### Pollen Matcha Almond Shake

Bee Pollen, Almond Milk, Matcha, Almond Butter  
*Arı Polen, Badem Sütü, Matcha, Badem Ezmesi*

##### Choco Avocado Recovery Shake

Chocolate Whey Protein, Almond Milk, Avocado  
Honey or Maple Syrup  
*Çikolata Peynir Altı Suyu Proteini, Badem Sütü  
Avokado, Bal veya Akçaağaç Şurubu*



# COFFEE & TEA / KAHVE & ÇAY

## TEA / ÇAY

### Melez Tea Soothe

Herbal Blend with Fennel  
*Rezeneli Bitki Harmanı*

### Melez Tea Relax

Rooibos with Lavender  
*Lavantalı Rooibos*

### Melez Tea Maroc

Green Tea with Mint  
*Naneli Yeşil Çay*

### Melez Tea Goa

Black Tea with Mango  
*Mangolu Siyah Çay*

### Melez Tea Boost

Fruit Tea with Vitamin C  
*C Vitaminli Meyveli Çay*

## MANDARIN ORIENTAL SIGNATURE TEA BLENDS MANDARIN ORIENTAL İMZA ÇAYLARI

### MO Bosphorus

### Bosphorus Dream

Chamomile, Peach, Lavender and Apple  
*Papatya, Şeftali, Lavanta ve Elma*

### Oriental Spice

Black Tea, Orange Peel, Cardamom, Cloves and Cinnamon  
*Siyah Çay, Portakal Kabuğu, Karanfil ve Tarçın*

### MO Bodrum

### Bodrum Sunset

Tropical Hibiscus, Mango and Spices  
*Tropikal Hibiskus, Mango ve Baharatlar*

### Aegean Breeze

Satsuma, Lemongrass and Linden  
*Bodrum Mandalinası, Limon Otu ve Ihlamur*

## COFFEE / KAHVE

Espresso, Ristretto

Cappuccino, Latte, Hot Chocolate,  
Double Espresso, Americano

Turkish Coffee

## SOFT BEVERAGES / MEŞRUBATLAR

Fresh Juices 30cl

Red Bull / Sugar Free 25cl

Yerli Su / Local Water 33cl

Yerli Su / Local Water 75cl

San Pellegrino 25cl

San Pellegrino 75cl

Perrier 25cl

Uludağ Soda / Mineral Water 20cl

Sırma Soda / Mineral Water 75cl

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite

Ayran

All our teas and coffees are sustainably sourced.  
*Tüm çay ve kahvelerimiz sürdürülebilir kaynaklardan elde edilmiştir.*

All prices are in TL and include all taxes.  
All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.  
If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
This menu was revised on 13.04.2026.

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşışler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 13.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.*

# APERATIFS & LOUNGE SIGNATURES

## APERATİF & LOUNGE İMZA İÇECEKLER

### Veuve Clicquot "Yellow Label"

#### Brut – Champagne

Veuve Clicquot, "Yellow Label", brut, şampanya

### Golden Bellini

Peach puree, Veuve Clicquot  
"Yellow Label", brut, champagne

Şeftali püresi, Veuve Clicquot  
"Yellow Label", brut, şampanya

### Golden Sage

Sage-infused Malfy Gin, Passion Fruit  
Yuzu, Lemon, Ginger, St-Germain

Adaçayı infüze Malfy Cin, Çarkifelek Meyvesi  
Yuzu, Limon, Zencefil, St -Germain

## WINE BY THE GLASS / KADEH ŞARAPLAR

### SPARKLING WINE

#### KÖPÜKLÜ ŞARAP

Ruffino Prosecco 12,5cl

Veuve Clicquot, 'Yellow Label' 12,5cl

Moët & Chandon Imperial, Rose 20cl

Moët & Chandon Imperial, Brut 20cl

### WHITE WINE / BEYAZ ŞARAP 15CL

Egeo, Sauvignon Blanc, Türkiye

Egeo, Chardonnay, Türkiye

Sartori, Pinot Grigio, Italy

Michele Chiarlo, "Le Marne" Gavi, Italy

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc,  
New Zealand

### ROSE WINE / ROZE ŞARAP 15CL

Egeo Rose, Türkiye

Cecchi, "La Mora" Rosato, Italy

Chateau Minuty, "Prestige", France

### RED WINES / KIRMIZI ŞARAP 15CL

Montes Classic, Merlot, Chile

Castellani, Chianti Classico, Italy

Kastro Tireli, Kalecik Karası-Syrah,  
Türkiye

Terrazas, Cabernet Sauvignon,  
Argentina

Chamlıja, Pinot Noir, Türkiye



# SPIRITS / DISTİLE İÇKİLER

## BLENDED WHISKY BLEND VİSKİ

Chivas Regal 12  
Chivas XV  
Chivas Regal 18  
Chivas Ultis XX  
Chivas Mizunara  
Chivas Smooth & Smokey  
Chivas Regal 25  
Royal Salute 21  
Ballantine's 21  
J.W Black Label  
J.W Gold Label  
J.W Double Black  
J.W Green Label  
J.W 18  
J.W Blue Label  
Dimple 15  
Monkey Shoulder

## SINGLE MALT WHISKY TEK MALT VİSKİ

Glenlivet 12  
Glenlivet 15  
Glenlivet 18  
Glenlivet 21  
Aberlour 12  
Aberlour 18  
Scapa Glansa  
Lagavulin 8  
Lagavulin 16  
Glenmorangie Signet  
Glenmorangie Original 10  
Glenmorangie Quinta Ruban 14  
Glenmorangie 18  
Macallan Classic Cut  
Macallan 12  
Macallan 15  
Macallan 18  
Glenfiddich 12  
Glenfiddich 15  
Glenfiddich 18  
Glenfiddich 21  
Glenfiddich 23  
Glenfiddich 26  
Glenfiddich 30  
Laphroaig  
Talisker 10  
Ardbeg AN OA

All prices are in TL and include all taxes.

All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.  
If you are allergic to any food product, please inform the service team.

This menu was revised on 13.04.2026.

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.*

*Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşışler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.*

*Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.*

*Bu menü 13.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.*

# SPIRITS / DISTİLE İÇKİLER

## JAPANESE & TAIWANESE JAPONYA & TAYVAN

Kamiki

Akashi

Hibiki Japanese Harmony

The Chita

Kavalan

Yamazaki 12

## AMERICAN, CANADIAN, IRISH AMERİKA, KANADA, İRLANDA

Lot No. 40

Jameson

Jack Daniels Single Barrel

Jack Daniels Gentlemen Jack

Maker's Mark

Woodford Reserve Kentucky  
Straight Rye

Woodford Reserve Kentucky  
Straight Bourbon

Bulleit Bourbon

WhistlePig Old Fashioned

## VODKA / VOTKA

Absolut Elyx

Ketel One

Titos Gluten Free

Stolichnaya Elite

Grey Goose

Belvedere

Beluga

Beluga Gold

Kaufmann

## GIN / CİN

KI NO BI

Monkey 47

Monkey 47 Barrel Cut

Malfy

Malfy Limone

Malfy Rosa

Bombay Sapphire

Gin Mare

Tanqueray No. Ten

Hendrick's

Hendrick's Lunar

Aviation

Roku

Gin Seventy One

Gardener Gin



# SPIRITS / DISTİLE İÇKİLER

## TEQUILA / TEKİLA

Codigo 1530 Blanco

Codigo 1530 Reposado

Codigo 1530 Rosa

Avion Silver

Avion Reposado

Avion Reserva 44

Avion Reserva Cristalino

Olmeca Altos Plata

Olmeca Altos Reposado

Don Julio Blanco

Don Julio 1942

Patron Anejo

Patron Silver

Patron XO Cafe

Clase Azul Plata

Jose Cuervo de la Familia  
Extra Anejo

Volcan XA

Casamigos

## MEZCAL / MEZKAL

Ojo de Tigre Joven

Del Maguey Vida Mezcal

Illegal Mezcal Joven

## COGNAC / KONYAK

Martell VS

Martell VSOP

Martell XO

Hennessy VS

Hennessy VSOP

Hennessy XO

La Fontain De La Pouyade

Remy Martin VSOP

Remy Martin XO

All prices are in TL and include all taxes.  
All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.  
If you are allergic to any food product, please inform the service team.  
This menu was revised on 13.04.2026.

*Bütün fiyatlarımız TL cinsindedir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.  
Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşşler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun 51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.  
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.  
Bu menü 13.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.*

# SPIRITS / DISTİLE İÇKİLER

## RAKI

Mercan

Beylerbeyi Göbek

Tekirdađ No. 10

## BEER / BİRA

Efes Pilsen 33 cl

Heineken 33 cl

Corona 35 cl

## APERITİFS / APERATİFLER

Garrone (Bianco, Rosso, Extra Dry)

Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)

## DIGESTIVE / DİJESTİF

Villa Massa Limoncello

Chambord

Kahlua

Fernet Branca

Molinari Sambuca

Grappa Morbida

Bailey

Skinos

Drambuie

Disaronno Amaretto

Amarula

Jagermeister

Safari

Cointreau

St. Germain

Lillet Blanc

Malibu

Grand Marnier



*Bosphorus*  
Lounge

