

LACIVERT

BAR / RESTAURANT



Deniz Mahsulleri Çorba – 820 ₺
Balık Parçaları, Renkli Biberler, Midye Çeşitleri
Seafood Soup
Pieces Of Fish, Bell Peppers, Clams

KLASİK MEZELER | CLASSIC MEZZES

Vişneli Yaprak Sarma – 480 ₺
Kuş Üzüümü, Çam Fıstığı, Maydanoz
Sour Cherry Stuffed Vine Leaves
Currant, Pinenuts, Parsley

Bombay Fasulye Pilaki – 460 ₺
Kereviz, Kapya Biber, İslı Toz Biber
Olive Oil Braised Beans
Celery, Sweet Red Pepper, Smooked Chili Dust

Tekmilli Fava – 460 ₺
Kırmızı Soğan, Kıtır Soğan Cipsi, Kakule, Dereotu
Fava Bean Paste
Red Onion, Crispy Onion Chips, Cardamom, Dill

Kabak Borani – 480 ₺
Süzme Yoğurt, Acı Zeytinyağı, Tava Ekmeği, Karamelize Soğan
Zucchini Borani
Yogurt, Spicy Olive Oil, Pan-Fried Bread, Caramelized Onions

Atom – 420 ₺
Ceviz, Taze Biberler
Spiced Yoghurt
Walnuts, Fresh Chili Peppers, Chives

Köz Patlıcan Ezmesi – 480 ₺
Erken Hasat Zeyinyacı, Semiz Otu
Fire-Roasted Eggplant Spread
Early Harvest Olive Oil & Wild Purslane

ÇİĞ SEÇKİLER | RAW SELECTIONS

Levrek Marin – 880 ₺
Dijon Hardal, Turunç Suyu, Rezene,
Narenciye Parçaları
Cured Sea Bass
Fennel Salad, Dijon Mustard Vinaigrette

Çipura Carpaccio – 920 ₺
Kırmızı Soğan, Kapari, Maydanoz,
Fesleğen, Acı Zeytinyağı
Sea Bream Carpaccio
Red Onion, Capers, Parsley, Basil, Spicy Oil

Akya Ceviche – 620 ₺
Leche De Tigre, Tatlı Patates, Salatalık,
Kırmızı Soğan, Kişniş
Amberjack Ceviche
Leche de Tigre, Sweet Potato, Cucumber,
Red Onion, Coriander

ÇİĞ SEÇKİLER | RAW SELECTIONS

Karides Söğüş – 920 ₺
Erken Hasat Zeytinyağı, Limon Suyu
Luke Warm “Blue Tail” Prawn
Early Harvest Olive Oil, Satsuma Juice

Karides Avokado Enginar – 820 ₺
Hardal, Erken Hasat Zeytinyağı, Dereotu
Shrimp, Avocado & Artichoke
Mustard Vinaigrette, Early Harvest Olive Oil, Fresh Dill

Uskumru Ezme – 520 ₺
Füme Uskumru, Kapari, Frenk Soğan, Krem Peynir
Smoked Mackerel Pâté
Capers, Chives, Cream Cheese

Boğaz Toriği Lakerda – 680 ₺
Kırmızı Soğan, Kapari, Limon, Erken Hasat Zeytinyağı
Bosphorus Cured Bonito
Red Onion, Capers, Lemon, Early Harvest Olive Oil

SALATALAR | SALADS

Roka Domates Salatası - 620 ₺
Pembe Domates, Roka, Nar Ekşisi,
İzmir Tulum Peyniri
Rocket Tomato Salad
Heirloom Tomato, Rocket, Pomegranate Sour,
İzmir Tulum Cheese

Domates Salatası – 620 ₺
Kırmızı Soğan, Salatalık, Frenk Soğan,
Soya-Balзамik Sos
Heirloom Tomato Salad
Red Onion, Cucumber, Chives,
Soy-Balsamic Dressing

Koyu Yeşillikler Salatası - 720 ₺
Kuzu Kulağı, Roka, Avokado, Tatsoi,
Limon Sos
Garden Green Salad
Sorrel, Rocket, Avocado, Tatsoi,
Lemon Dressing

ARA SICAKLAR | HOT STARTERS

Tropita – 780 ₺
Kızarmış Ezine Peyniri, Sıcak Bal, Susam, Çörek Otu
Tropita
Fried Ezine Cheese, Warm Honey, Sesame and Nigella Seeds

Izgara Enginar Kalbi – 890 ₺
Bezelye, Edamame, Taze Baharat Yağı
Grilled Artichoke Heart
Peas, Edamame, Fresh Herb Oil

Izgara Bebek Kalamar – 1.650 ₺
Sarımsaklı ve Taze Baharath Zeytinyağı
Grilled Baby Squid
Garlic & Fresh Herb Olive Oil

Acılı Karides Saganaki – 1.540 ₺
Rakılı Domates Sos, Ezine Peyniri, Sarımsaklı Ekmek
Spicy Shrimp Saganaki
Rakı Tomato Sauce, Ezine Cheese, Garlic Bread

ARA SICAKLAR | HOT STARTERS

Kalamar Tava – 1.450 ₺
Tarator Sos
Fried Calamari
Lime, Tarator Sauce

Tereyağlı Karides – 1.540 ₺
Renkli Biberler, Kurutulmuş Domates, Sarımsak,
Hafif Acı Pul Biber
Garlic Chili Shrimp
Sun-Dried Tomato, Green Peppers, Garlic, Spiced Butter Sauce

Ahtapot Kol – 1.680 ₺
Semiz Otu Salatası, Tütsülenmiş Acı Biber Sos
Charred Octopus
Purslane Salad, Smoked Spicy Pepper Sauce

ANA YEMEKLER | MAIN COURSES

Günün Balıkları | Catch of the Day

Balığımızı mostra tezgâhımızdan seçebilirsiniz. Şeflerimiz, seçiminize göre en uygun pişirme tekniğini önerecektir. Tüm günün balıkları kilogram fiyatı üzerinden satılmaktadır.
Please choose your fish from our mostra display. Our chefs will recommend the ideal cooking technique based on your selection. All whole fish are sold by weight at market price.

Çiğ | Raw
Carpaccio – Tercih Ettiğiniz Balıktan İnce Dilimlenmiş Çiğ Balık
Carpaccio – Thinly Sliced Raw Fish Prepared From Your Selection

Buğulama | Stewed
Safran, Domates, Beyaz Şarap ve Taze Baharatlarla Birlikte Buğulama
Stewed Fish – Saffron, Tomato,Fresh Herbs & White Wine Broth

Izgara | Grilled
Zeytinyağı ile Yavaşça Kömür Izgarasında Pişirilmiş
Charcoal Grilled – Olive Oil & Lemon

Tuzda Pişmiş | Sult Crust
Limon ve Taze Baharatlarla Tuz Kabuğunda Fırınlanmış
Salt Baked – Salt Crust with Fresh Herbs & Lemon

DENİZDEN | FROM THE SEA

Körili Izgara Levrek – 2.250 ₺
Levrek (150 gr.) Cibes, Rezene Salatası, Hindistan Cevizi Sütü
Grilled Seabass with Curry
Sea Bass (150 gr.), Cibes “Local Aegean Wild Greens”,
Fennel Salad, Coconut Milk

Zahmetsiz Izgara Levrek (2 kişilik) – 3.800 ₺
Bütün Levrek (800–900 gr.), Roka Yaprakları, Fırınlanmış Patates
Aegean Sea Bass (Serves for 2)
Whole Sea Bass (800–900 gr.), Wild Rocket,
Roasted Potatoes with Olive Oil

Fener Kavurma – 2.450 ₺
Fener Balığı (200 gr.), Köy Tereyağı, Renkli Domatesler,
Renkli Biberler, Kestane Mantarı, Taze Baharatlar
Sautéed Monkfish Medley
Monkfish (200 gr.), Butter, Tomatoes, Bell Peppers,
Mushrooms, Fresh Herbs

KARADAN | FROM THE LAND

Izgara Kuzu Pirzola – 2.350 ₺
3 Kalem Kuzu Pirzola (250 gr.), Köz Biber, Domates, Arpa Şehriye
Grilled Lamb Chops
3 Lamb Chops (250 gr.), Charred Peppers, Tomato, Orzo Pilaf

Dana Bonfile – 2.550 ₺
Dana Bonfile (200 gr.), Siyah Trüf, Patates Püresi,
Sote Mantar, Bordelaise Sos
Beef Tenderloin
Beef Tenderloin (200 gr.), Mashed Potatoes, Sautéed Mushrooms,
Black Truffle, Bordelaise Sauce

PAYLAŞIMLIK TABAKLAR / SHARING PLATES

Portekiz Paellasi “Arroz De Marisco” (2 Kişilik) – 3.800 ₺
Kalamar, Midye, Karides, Biber Ezmesi, Kişniş, Limon,
Pul Biber, Taze Domatesli Pilav
Portuguese Paella “Arroz de Marisco” (For 2)
Squid, Mussels, Shrimp, Pepper Relish, Coriander, Lemon,
Chili Flakes, Fresh Tomato Rice Pilaf

Deniz Mahsüllü Linguine (2 Kişilik) – 3.600 ₺
Karides, Bebek Kalamar, Midye, Kum Midyesi,
San Marzano Domates Sos, Fesleğen
Seafood Linguine (For 2)
Shrimp, Baby Squid, Mussels, Clams,
San Marzano Tomato Sauce, Basil

TATLILAR | DESSERTS

İrmik Helvası – 450 ₺
Çam Fıstığı, Tarçın, Kaymaklı Dondurma
Semolina Dessert
Pine Nuts, Cinnamon, Clotted Ice Cream

Bitter Çikolatalı Mus – 520 ₺
Frambuazlı Sorbe, Fındık, Badem Krokan
Dark Chocolate Mousse
Raspberry Sorbet, Hazelnut & Almond Brittle

Fırın Sütlaç – 420 ₺
Özel Manda Sütü Fırınlanmış Sütlaç
Baked Rice Pudding
Special Buffa Milk Baked Rice Puding

Lacivert Baklava – 620 ₺
Kesme Keçi Sütü Dondurma
Lacivert Baklava
Sliced Goat’s Milk Ice Cream

Fırın Helva – 460 ₺
Narenciye ile Harmanlanmış Tahin Helvası
Roasted Tahini Halvah
Citrus-Infused Sesame Halva

Flan Mexicano – 420 ₺
Meksika Stili Portakallı Krem Karamel
Flan Mexicano
Mexican-Style Orange Crème Caramel

Dondurma (1 top) – 220 ₺
Kaymak, Çikolata, Limon, Antep Fıstığı
Ice Cream (1 Scoop)
Clotted Cream, Chocolate, Lemon, Pistachio

