

# LACIVERT

## BAR / RESTAURANT

ŞEFİN TADIM MENÜSÜ | CHEF'S TASTING MENU

**Kişi Başı** | Per Person – 10.500 ₺
**Şarap Eşleşmesi ile** | with Wine Pairing – 14.500 ₺

**Torik Lakerda**  
*Koruk Esintisi, Taze Soğan, Derin Deniz Umamisi*  
**Torik Lakerda**  
*Verjuice Breeze, Spring Onion, Deep Sea Umami*

**Kırmızı Karides**  
*Karamelize Manda Yoğurdu, İslı Patlıcan Özü, Beyaz Balzamik*  
**Red Prawn**  
*Caramelized Buffalo Yogurt, Smoked Eggplant Essence, White Balsamic*

**Lagos**  
*Nazik Zencefil Nage, Genç Yaz Kabakları, Taze Soğan*  
**Grouper**  
*Delicate Ginger Nage, Young Summer Zucchini, Spring Onion*

**Somon**  
*İpek Dokulu Laksa Jus, Miso Yumurta, Fermente Havuç, Bezelye*  
**Salmon**  
*Silken Laksa Jus, Miso Egg, Fermented Carrot, Peas*

**Kral Yengeç**  
*Zengin Manda Kaymağı, Tarhun Emülsiyon, Siyah Soğan, Amarant Kırırı*  
**King Crab**  
*Rich Buffalo Cream, Tarragon Emulsion, Black Onion, Crispy Amaranth*

**Mercan**  
*Kristal Domates Konsome, Renkli Cherry Domatesler, Kapari*  
**Red Snapper**  
*Crystal Tomato Consommé, Heirloom Cherry Tomatoes, Capers*

**Manda Yoğurdu Köpüğü**  
*Canlı Mevsim Meyveleri*  
**Buffalo Yogurt Foam**  
*Vibrant Seasonal Fruits*

**Çikolata Katmanı**  
*Yuzu-Zencefil Sorbe, Nane, Hafifletilmiş Crème Fraîche*  
**Chocolate Layer**  
*Yuzu Ginger Sorbet, Mint Chocolate Ice Cream, Lightened Crème Fraîche*

ŞEFİN YAZ SEÇKİLERİ | CHEF'S SUMMER SELECTIONS

**Enginar Panache – 890 ₺**  
*Zeytin Tapenade, Limonlu Zeytinyağı*  
**Artichoke Panaché**  
*Olive Tapenade, Lemon Olive Oil*

**Burrata – 1.350 ₺**  
*Zeytinyağı, Limon Kabuğu, Mevsim Meyvesi, Beyaz Balzamik Çekirtirne*  
**Burrata**  
*Olive Oil, Lemon Zest, Seasonal Fruit, White Balsamic Reduction*

**Tuna Stracciatella – 1.490 ₺**  
*Orkinos Carpaccio, Stracciatella, Domates, Limon, Maldon Tuz*  
**Tuna Stracciatella**  
*Tuna Carpaccio, Stracciatella, Tomato, Lemon, Maldon Salt*

**Kırmızı Karides – 1.850 ₺**  
*Karamelize Yoğurt, Közlenmiş Patlıcan Suyu, Beyaz Balzamik*  
**Red Prawn**  
*Caramelized Buffalo Yogurt, Smoked Eggplant Essence, White Balsamic*

**Lagos – 2.450 ₺**  
*Zencefil Nage, Yaz Kabakları, Taze Soğan*  
**Grouper**  
*Delicate Ginger Nage, Young Summer Zucchini, Spring Onion*

**Somon – 2.150 ₺**  
*Laksa Sos, Miso Yumurta, Fermente Havuç, Bezelye*  
**Salmon**  
*Silken Laksa Jus, Miso Egg, Fermented Carrot, Peas*

**Kral Yengeç – 3.200 ₺**  
*Manda Kaymak Sos, Tarhun Emilsiyon, Siyah Soğan, Amarant Çıtırı*  
**King Crab**  
*Rich Buffalo Cream, Tarragon Emulsion, Black Onion, Crispy Amaranth*

**Mercan – 3.500 ₺**  
*Domates Konsome, Renkli Cherry Domates, Kapari*  
**Red Snapper**  
*Crystal Tomato Consommé, Heirloom Cherry Tomatoes, Capers*

**Manda Yoğurt Köpüğü – 620 ₺**  
*Mevsim Meyvesi*  
**Buffalo Yogurt Foam**  
*Vibrant Seasonal Fruits*

**Deniz Mahsulleri Çorba – 890 ₺**  
*Balık Parçaları, Renkli Biberler, Midye Çeşitleri*  
**Seafood Soup**  
*Pieces of Fish, Bell Peppers, Clams*

KLASİK MEZELER | CLASSIC MEZZES

**Vişneli Yaprak Sarma – 650 ₺**  
*Kuş Üzüümü, Çam Fıstığı, Maydanoz*  
**Sour Cherry Stuffed Vine Leaves**  
*Currant, Pinenuts, Parsley*

**Humus – 590 ₺**  
*Hardal Tohumu Turşusu, Salatalık, Kırmızı Soğan, Acı Yağ, Mini Turp*  
**Hummus**  
*Pickled Mustard Seeds, Cucumber, Red Onion, Chili Oil, Baby Radish*

**Tekmilli Fava – 620 ₺**  
*Kırmızı Soğan, Kıtır Soğan Cipsi, Kakule, Dereotu*  
**Fava Bean Paste**  
*Red Onion, Crispy Onion Chips, Cardamom, Dill*

**Kabak Borani – 650 ₺**  
*Süzme Yoğurt, Acı Zeytinyağı, Tava Ekmeği, Karamelize Soğan*  
**Zucchini Borani**  
*Yogurt, Spicy Olive Oil, Pan-Fried Bread, Caramelized Onions*

**Atom – 590 ₺**  
*Ceviz, Taze Biberler*  
**Spiced Yoghurt**  
*Walnuts, Fresh Chili Peppers, Chives*

**Köz Patlıcan Ezmesi – 620 ₺**  
*Erken Hasat Zeyinyağı, Semiz Otu*  
**Fire-Roasted Eggplant Spread**  
*Early Harvest Olive Oil & Wild Purslane*

**Uskumru Ezme – 690 ₺**  
*Füme Uskumru, Kapari, Frenk Soğan, Krem Peynir*  
**Smoked Mackerel Pâté**  
*Capers, Chives, Cream Cheese*

**Deniz Börülcesi – 890 ₺**  
*Marine Karides, Ekşi Krema, Narenciye Vinaigrette*  
**Samphire**  
*Shrimp, Sour Cream, Citrus Vinaigrette*

ÇİĞ SEÇKİLER | RAW SELECTIONS

**Kral Yengeç Salata – 2.100 ₺**  
*Mini Patates, Yeşil Zeytin, Frenk Soğan, Kapari, Maydanoz, Kırmızı Meksika Biber*  
**King Crab Salad**  
*Baby Potatoes, Green Olives, Chives, Capers, Parsley, Red Fresno Chili*

**Levrek Marin – 1.200 ₺**  
*Dijon Hardal, Turunç Suyu, Rezene, Narenciye Parçaları*  
**Cured Sea Bass**  
*Fennel Salad, Dijon Mustard Vinaigrette*

**Çipura Carpaccio – 990 ₺**  
*Kırmızı Soğan, Kapari, Maydanoz, Fesleğen, Acı Zeytinyağı*  
**Sea Bream Carpaccio**  
*Red Onion, Capers, Parsley, Basil, Spicy Oil*

**Akya Ceviche – 820 ₺**  
*Leche De Tigre, Tath Patates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Kişniş*  
**Amberjack Ceviche**  
*Leche de Tigre, Sweet Potato, Cucumber, Red Onion, Coriander*

**Karides Söğüş – 1.200 ₺**  
*Erken Hasat Zeytinyağı, Limon Suyu, Sumak Dashi*  
**Luke Warm “Blue Tail” Prawn**  
*Early Harvest Olive Oil, Sumac Dashi*

**Karides Avokado Enginar – 960 ₺**  
*Hardal, Erken Hasat Zeytinyağı, Dereotu*  
**Shrimp, Avocado & Artichoke**  
*Mustard Vinaigrette, Early Harvest Olive Oil, Fresh Dill*

**Boğaz Toriği Lakerda – 800 ₺**  
*Kırmızı Soğan, Kapari, Limon, Erken Hasat Zeytinyağı*  
**Bosphorus Cured Bonito**  
*Red Onion, Capers, Lemon, Early Harvest Olive Oil*

SALATALAR | SALADS

**Roka Domates Salatası – 820 ₺**  
*Pembe Domates, Roka, Nar Ekşisi, İzmir Tulum Peymiri*  
**Rocket Tomato Salad**  
*Heirloom Tomato, Rocket, Pomegranate Sour, İzmir Tulum Cheese*

**Domates Salatası – 820 ₺**  
*Kırmızı Soğan, Salatalık, Frenk Soğan, Soya-Balzamik Sos*  
**Heirloom Tomato Salad**  
*Red Onion, Cucumber, Chives, Soy-Balsamic Dressing*

**Koyu Yeşillikler Salatası – 950 ₺**  
*Kuzu Kulağı, Roka, Avokado, Tatsoi, Limon Sos*  
**Garden Green Salad**  
*Sorrel, Rocket, Avocado, Tatsoi, Lemon Dressing*

ARA SICAKLAR | HOT STARTERS

**Kızarmış Girit Kabağı – 750 ₺**  
*Naneli ve Sumaklı Yoğurt*  
**Fried Zucchini**  
*Mint and Sumac Yogurt*

**Tropita – 890 ₺**  
*Kızarmış Ezine Peyniri, Sıcak Bal, Susam, Çörek Otu*  
**Tropita**  
*Fried Ezine Cheese, Warm Honey, Sesame and Nigella Seeds*

**Kabak Çiçeği Kızartması – 960 ₺**  
*Süzme Ballı Sos, Taze Lor, Frenk Soğan, Fesleğen*  
**Fried Zucchini Blossoms**  
*Strained Honey Sauce, Fresh Lor Cheese, Parmesan, Chives, Basil*

**Izgara Enginar Kalbi – 960 ₺**  
*Bezelye, Edamame, Taze Baharat Yağı*  
**Grilled Artichoke Heart**  
*Peas, Edamame, Fresh Herb Oil*

**Izgara Bebek Kalamar – 1.890 ₺**  
*Sarımsaklı ve Taze Baharath Zeytinyağı*  
**Grilled Baby Squid**  
*Garlic & Fresh Herb Olive Oil*

**Acılı Karides Saganaki – 1.790 ₺**  
*Raklı Domates Sos, Ezine Peyniri, Sarımsaklı Ekmek*  
**Spicy Shrimp Saganaki**  
*Rakı Tomato Sauce, Ezine Cheese, Garlic Bread*

**Kalamar Tava – 1.850 ₺**  
*Tarator Sos*  
**Fried Calamari**  
*Lime, Tarator Sauce*

**Tereyağlı Karides – 1.790 ₺**  
*Renkli Biberler, Kurutulmuş Domates, Sarımsak, Hafif Acı Pul Biber*  
**Garlic Chili Shrimp**  
*Sun-Dried Tomato, Green Peppers, Garlic, Spiced Butter Sauce*

**Ahtapot Kol – 1.950 ₺**  
*Semiz Otu Salatası, Tütsülenmiş Acı Biber Sos*  
**Charred Octopus**  
*Purslane Salad, Smoked Spicy Pepper Sauce*

ANA YEMEKLER | MAIN COURSES

**Günün Balıkları**  
**Balığınızı mostra tezgâhımızdan seçebilirsiniz.**  
**Şeflerimiz, seçiminize göre en uygun pişirme tekniğini önerecektir.**  
**Tüm günün balıkları kilogram fiyatı üzerinden satılmaktadır.**  
*Catch of the Day*  
*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**  
**Çarpaccio – Tercih Ettiğiniz Balıktan İnce Dilimlenmiş Çiğ Balık**  
*Raw*  
*Carpaccio – Thinly Sliced Raw Fish Prepared From Your Selection*

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

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

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

**Kavurma**  
**Renkli Biberler, Arpacık Soğan ve Taze Domates ile Kavurma**  
*Sautéed*  
*Mied Peppers, Shallots, Fresh Tomatoes*

**Zahmetsiz Izgara Levrek (2 kişilik) – 4.400 ₺**  
*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*

**Izgara Kuzu Pirzola – 2.850 ₺**  
*3 Kalem Kuzu Pirzola (250 gr.), Soğan Dolması, Biber Relish, Kuzu Jus*  
**Grilled Lamb Chops**  
*3 Lamb Chops (250 gr.), Stuffed Onion, Pepper Relish, Lamb Jus*

**Dana Bonfile – 3.100 ₺**  
*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*

ŞEFİN SEÇTİĞİ İÇİMLER | WINE PAIRINGS

PAYLAŞIMLIK TABAKLAR | SHARING PLATES

**Portekiz Paellasi “Arroz De Marisco” (2 Kişilik) – 4.000 ₺**  
*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) – 3.900 ₺**  
*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*

ŞEFİN SEÇTİĞİ İÇİMLER | WINE PAIRINGS

TATLILAR | DESSERTS

**İrmik Helvası - 580 ₺**  
*Çam Fıstığı, Tarçın, Kaymaklı Dondurma*  
**Şemolina Dessert**  
*Pine Nuts, Cinnamon, Clotted Ice Cream*

**Çikolata Katmanı - 620 ₺**  
*Yuzu-Zencefil Sorbe, Nane, Hafifletilmiş Crème Fraîche*  
**Chocolate Layer**  
*Yuzu-Ginger Sorbet, Mint Chocolate Ice Cream , Lightened Crème Fraîche*

**Fırın Sütlaç - 550 ₺**  
*Özel Manda Sütlü Fırınlanmış Sütlaç*  
**Baked Rice Pudding**  
*Special Buffa Milk Baked Rice Puding*

**Lacivert Baklava - 790 ₺**  
*Kesme Keçi Sütü Dondurma*  
**Lacivert Baklava**  
*Sliced Goat’s Milk Ice Cream*

**Fırın Helva - 550 ₺**  
*Narenciye ile Harmanlanmış Tahin Helvası*  
**Roasted Tahini Halvah**  
*Citrus-Infused Sesame Halva*

**Flan Mexicano - 550 ₺**  
*Meksika Stili Portakallı Krem Karamel*  
**Flan Mexicano**  
*Mexican-Style Orange Crème Caramel*

**Dondurma (1 top) - 230 ₺**  
*Kaymak, Çikolata, Limon, Antep Fıstığı*  
**Ice Cream (1 Scoop)**  
*Clotted Cream, Chocolate, Lemon, Pistachio*

ŞEFİN SEÇTİĞİ İÇİMLER | WINE PAIRINGS

ŞEFİN SEÇTİĞİ İÇİMLER | WINE PAIRINGS

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 01.06.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir. *Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 01.06.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye. I*