



İstanbul'un Lacivert'inde, Boğaz'ın maviliğiyle çevrili, uzun yıllardır aynı özen ve tutkuyla varlığını sürdüren bir mirası gururla taşıyoruz. "Yerele Saygı" prensibiyle Akdeniz mutfağını modern dokunuşlarla buluşturur, her tabakta doğanın ritmini ve malzemelerin hikâyesini yansıtırız.

Denizin katmanları, mevsimin tazeliği, fermente dokunuşlar ve modern tekniklerle derinleşen bir deniz yolculuğu.

ŞEFİN TADİM MENÜSÜ

Torik Lakerda

Koruk Esintisi, Taze Soğan, Derin Deniz Umamisi

Kırmızı Karides

Karamelize Manda Yoğurdu, İsli Patlıcan Özü, Beyaz Balzamik

Lagos

Nazik Zencefil Nage, Genç Yaz Kabakları, Taze Soğan

Somon

İpek Dokulu Laksa Jus, Miso Yumurta, Fermente Havuç, Bezelye

Kral Yengeç

Zengin Manda Kaymağı, Tarhun Emülsiyon, Siyah Soğan, Amarant Kıtırı

Mercan

Kristal Domates Konsome, Renkli Cherry Domatesler, Kapari

Manda Yoğurdu Köpüğü

Canlı Mevsim Meyveleri

Çikolata Katmanı

Yuzu-Zencefil Sorbe, Nane, Hafifletilmiş Crème Fraîche

Şef Rıdvan Külçek



Kişi Başı - 10.500 ₺

Şarap Eşleşmesi ile - 14.500 ₺



ŞEFİN YAZ SEÇKİLERİ

Enginar Panache - 890 ₺
Zeytin Tapenade, Limonlu Zeytinyağı

Burrata 1.350 ₺
Zeytinyağı, Limon Kabuğu, Mevsim Meyvesi, Beyaz Balzamik Çektirme

Tuna Stracciatella - 1.490 ₺
Orkinos Carpaccio, Stracciatella, Domates, Limon, Maldon Tuz

Kırmızı Karides - 1.850 ₺
Karamelize Yoğurt, Közlenmiş Patlıcan Suyu, Beyaz Balzamik

Lagos - 2.450 ₺
Zencefil Nage, Yaz Kabakları, Taze Soğan

Somon - 2.150 ₺
Laksa Sos, Miso Yumurta, Fermente Havuç, Bezelye

Kral Yengeç - 3.200 ₺
Manda Kaymak Sos, Tarhun Emilsiyon, Siyah Soğan, Amarant Çıtırtı

Mercan - 3.500 ₺
Domates Konsome, Renkli Cherry Domates, Kapari

Manda Yoğurt Köpüğü - 620 ₺
Mevsim Meyvesi



KLASİK MEZELER

Vişneli Yaprak Sarma - 720 ₺
Kuş Üzüümü, Çam Fıstığı, Maydanoz

Humus - 690 ₺
Hardal Tohumu Turşusu, Salatalık, Kırmızı Soğan, Acı Yağ, Mini Turp

Tekmilli Fava - 690 ₺
Kırmızı Soğan, Ktır Soğan Cipsi, Kakule, Dereotu

Kabak Borani - 720 ₺
Süzme Yoğurt, Acı Zeytinyağı, Tava Ekmeği, Karamelize Soğan

Atom - 650 ₺
Ceviz, Taze Biberler

Köz Patlıcan Ezmesi - 720 ₺
Erken Hasat Zeytinyağı, Semiz Otu

Uskumru Ezme - 790 ₺
Füme Uskumru, Kapari, Frenk Soğan, Krem Peynir

Deniz Börülcesi - 990 ₺
Marine Karides, Ekşi Krema, Narenciye Vinaigrette



Deniz Mahsulleri Çorba - 890 ₺
Balık Parçaları, Renkli Biberler, Midye Çeşitleri

ÇİĞ SEÇKİLER

Kral Yengeç Salata - 2.100 ₺

*Mini Patates, Yeşil Zeytin, Frenk Soğan, Kapari,
Maydanoz, Kırmızı Meksika Biber*

Levrek Marin - 1.200 ₺

*Dijon Hardal, Turunç Suyu, Rezene,
Narenciye Parçaları*

Çipura Carpaccio - 1.450 ₺

Kırmızı Soğan, Kapari, Maydanoz, Fesleğen, Acı Zeytinyağı

Akya Ceviche - 970 ₺

Leche De Tigre, Tath Patates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Kişniş

Karides Söğüş - 1.200 ₺

Erken Hasat Zeytinyağı, Limon Suyu, Sumak Dashi

Karides Avokado Enginar - 990 ₺

Hardal, Erken Hasat Zeytinyağı, Dereotu

Boğaz Toriği Lakerda - 800 ₺

Kırmızı Soğan, Kapari, Limon, Erken Hasat Zeytinyağı

SALATALAR

Roka Domates Salatası - 890 ₺

*Pembe Domates, Roka, Nar Ekşisi,
İzmir Tulum Peyniri*

Domates Salatası - 920 ₺

*Kırmızı Soğan, Salatalık, Frenk Soğan,
Soya-Balzemik Sos*

Koyu Yeşillikler Salatası - 950 ₺

*Kuzu Kulağı, Roka, Avokado, Tatsoi,
Limon Sos*

ARA SICAKLAR

Kızarmış Girit Kabağı - 750 ₺
Naneli ve Sumaklı Yoğurt

Tropita - 890 ₺
Kızarmış Ezine Peyniri, Sıcak Bal, Susam, Çörek Otu

Kabak Çiçeği Kızartması - 960 ₺
Süzme Ballı Sos, Taze Lor, Frenk Soğan, Fesleğen

Izgara Enginar Kalbi - 960 ₺
Bezelye, Edamame, Taze Baharat Yağı

Izgara Bebek Kalamar - 2.100 ₺
Sarımsaklı ve Taze Baharatlı Zeytinyağı

Acılı Karides Saganaki - 1.890 ₺
Rakılı Domates Sos, Ezine Peyniri, Sarımsaklı Ekmek

Kalamar Tava - 1.950 ₺
Tarator Sos

Tereyağlı Karides - 1.890 ₺
*Renkli Biberler, Kurutulmuş Domates, Sarımsak,
Hafif Acı Pul Biber*

Ahtapot Kol - 2.100 ₺
Semiz Otu Salatası, Tütsülenmiş Acı Biber Sos

ANA YEMEKLER

Günün Balıkları

*Bahşınızı mostra tezgâhımızdan seçebilirsiniz.
Şeflerimiz, seçiminize göre en uygun pişirme tekniğini önerecektir.
Tüm günün balıkları kilogram fiyatı üzerinden satılmaktadır.*

Çiğ

Carpaccio – Tercih Ettiğiniz Balıktan İnce Dilimlenmiş Çiğ Balık

Buğulama

Safran, Domates, Beyaz Şarap ve Taze Baharatlarla Birlikte Buğulama

Izgara

Zeytinyağı ile Yavaşça Kömür Izgarasında Pişirilmiş

Tuzda Pişmiş

Limon ve Taze Baharatlarla Tuz Kabuğunda Fırınlanmış

Kavurma

Renkli Biberler, Arpacık Soğan ve Taze Domates ile Kavurma

Zahmetsiz Izgara Levrek (2 kişilik) - 4.400 ₺

Bütün Levrek (800–900 gr.), Roka Yaprakları, Fırınlanmış Patates

Izgara Kuzu Pirzola - 2.950 ₺

3 Kalem Kuzu Pirzola (250 gr.), Soğan Dolması, Biber Relish, Kuzu Jus

Dana Bonfile - 3.200 ₺

Dana Bonfile (200 gr.), Siyah Trüf, Patates Püresi, Sote Mantar, Bordelaise Sos

PAYLAŞIMLIK TABAKLAR

Portekiz Paellasi “Arroz De Marisco” (2 Kişilik) - 4.000 ₺

Kalamar, Midye, Karides, Biber Ezmesi, Kişniş, Limon, Pul Biber, Taze Domatesli Pilav

Deniz Mahsüllü Linguine (2 Kişilik) - 3.900 ₺

Karides, Bebek Kalamar, Midye, Kum Midyesi, San Marzano Domates Sos, Fesleğen



LACIVERT

BAR / RESTAURANT