



TATLI / DESSERT

Coco Houko	690₺
Taze Hindistan Cevizi, Hindistan Cevizi Sütü, Kaymaklı Dondurma, Çikolata, Malibu Fresh Coconut, Coconut Milk, Creamy Ice Cream, Chocolate, Malibu	
Inari Sundae Pie	690₺
Tatlı Patates Dondurma, Miso Karamel, Baklava Yufkası, Muz, Akçağaç Şuruplu Pandispanya, Pekan Cevizi Sweet Potato Ice Cream, Miso Caramel, Phyllo Pastry, Banana, Maple Cake, Pecans	
Chocolate Pistachio Cake	690₺
Antep Fıstığı Kreması, Kadayıf, Sable, Beyaz Çikolata, Tahin ve Matcha Pistachio Cream, Kadaifi, Butter Sable, White Chocolate, Tahini and Matcha	
Brownie Caramel	690₺
Beyaz Çikolata Parçalı Brownie, Miso Karamel ve Vanilya Dondurma White Chocolate Chip Brownie, Miso Caramel and Vanilla Ice Cream	
Piku Opera Cake	690₺
Bademli Pandispanya, Miso Kreması ve Bitter Ganaj Almond Sponge, Miso Cream and Bitter Ganache	
Dessert Platter	890₺
Şefin seçimi tatlılardan oluşan tabak. Kişi başı fiyatıdır. En az iki kişilik. A plate of chef's choice desserts. The price is per person. It is for at least two people.	

*FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. OUR PRICES INCLUDE ALL TAXES AND FEES.

* BU MENÜ 03.02.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.



TATLI / DESSERT

Hazelnut Chocolate Caramel Bar	690₺
Çikolata Pandispanya, Karamel, Vanilya ve Çikolatalı Mousse Chocolate Sponge, Caramel, Vanilla and Chocolate Mousse	
Ice Cream Selection	300₺
Dondurma Çeşitleri Selection of Ice Creams	
Sorbet Selection	340₺
Sorbe Çeşitleri Selection of Sorbets	
Hazelnut Pralin And Chocolate Volcano Cake	690₺
Bitter Çikolatalı Volcano Kek, Fındık Pralin, Vanilya Dondurma ve Kavrulmuş Fındık Bitter Chocolate Volcano Cake, Hazelnut Praline, Vanilla Ice Cream and Roasted Hazelnut	
Tiramisu	690₺
Espressolu Mascarpone Kreması, Kahveli Karamel, Badem Likörlü ve Kaveli Pandispanya, Kahveli Tuille Mascarpone Cream with Espresso, Coffee Caramel, Sponge Cake Soaked into Coffe and Almond Liquor, Coffee Tuille	
Millefeuille Dessert	690₺
Vanilya Mus, Misolu Pekan Cevizi Pralin, Kramelize Yufka Vanilla Mousse, Pecan Praline with Miso, Caramelised Layers	

*Menümüzde gıdaların herhangi bir alerjen içermediğini garanti edemeyiz ve gıda alerjisi/hassasiyeti olan misafirlerimiz için sorumluluk kabul edemeyiz. Lütfen alerjen içeriği olan gıdalar hakkında bilgi almak için garsonunuzdan yardım isteyin.

*We cannot guarantee that the foods on our menu are free of any allergens and we cannot accept responsibility for our guest with food allergies/sensitivities. Please ask your waiter for information about foods with allergen content.

*FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. OUR PRICES INCLUDE ALL TAXES AND FEES.

*BU MENÜ 03.02.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.



DIGESTIVES & LIQOUR



3.5 cl

Fernet Branca	600₺
Amaro	600₺
Mazetti Grappa	600₺
Tignanello Grappa	900₺
Sambuca	600₺
Limoncello	600₺
Absenthe	600₺
Baileys	600₺
Cardinal Melon	600₺
Amaretto Disarano	600₺
Jagermeister	600₺
Malibu	600₺
Safari	600₺
Kahlua	600₺
Skinos	600₺
Lapostella Pisco	600₺

KONYAK / COGNAC

5 cl

Hennessy XO	2200₺
Hennessy VSOP	950₺
Martel XO	2500₺
Martel VSOP	1000₺
Martel VS	800₺
Chateau de Ravignan, Bas Armagnac	1650₺

*FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. OUR PRICES INCLUDE ALL TAXES AND FEES.

*BU MENÜ 03.02.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.



KAHVE / COFFEE

Americano	220₺
Cafe Latte	220₺
Capuccino	220₺
Double Espresso	220₺
Espresso	200₺
Macchiato	220₺
Türk Kahvesi	120₺
Ice Latte	220₺
Ice Americano	220₺
Matcha Latte	230₺

ÇAY/TEA

Beauty Tea / Beyaz Çay	190₺
Balance Tea / Limon Otlı Yeşil Çay	190₺
Jasmine Tea / Jasmine Tea	190₺
Black Tea / Siyah Çay	190₺
Soothe Tea / Rezeneli & Papatyalı Bitki Çayı	190₺
Hammam Tea / Çiçeksi Hibiskus Çayı	190₺
Matcha Ceremony	230₺

*FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. OUR PRICES INCLUDE ALL TAXES AND FEES.

* BU MENÜ 03.02.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.