



OMAKASE MENU

17.10.2025 – 30.11.2025

Trio Tartolette Üçlü Tartolet

Tuna, Salmon, Seabass and Yuzu Kosho Hollandaise
Tuna, Somon, Levrek ile Yuzu Kosho Hollandez

Salmon Passion Fruit Ceviche Çarkıfelek Meyveli Somon Ceviche

Salmon, Passion Fruit, Sorrel
Somon, Çarkıfelek Meyvesi, Kuzu Kulağı

Hamachi Maki Akya Maki

Nori, Sushi Rice, Yellowtail, Smoked Paprika, Chilli-Sweet Mayonnaise
Akya, Nori, Sushi Pirinci, Tütsülenmiş Paprika, Acı-Tatlı Mayonez

Seared Sesame Scallop Susam Yağı ile Sırlanmış Deniz Tarağı

Scallop, Seaweed, Yuzu Foam, Sake Beurre Blanc and Kelp Crisp
Deniz tarağı, Deniz Yosunu, Yuzu Köpüğü, Sake Beurre Blanc ve Çıtır Deniz Yosunu

Unagi Ravioli Yılan Balığı Ravioli

Unagi, Sumac Butter, Gyoza Skin, Chimichuri and Cream Fresh
Yılan Balığı, Sumak Tereyağı, Gyoza Yufkası, Chimichuri ve Taze Krema

Rock Seabass and Dashi Infused Beetroot Kaya Levreği ve Dashi ile Demlendirilmiş Pancar Püresi

Rock Seabass, Beetroot, Dashi, Shichimi, Pear, Edamame, Daikon
Kaya Levreği, Pancar, Dashi, Shichimi, Armut, Edamame, Japon Turbu

Pecan Jasmine Yuzu Pekan Yasemin Yuzu

Caramelized Pecan, Pear Puree, Jasmine Flower Cream, Yuzu Sorbet
Karamelize Pekan Cevizi, Armut Püresi, Yasemin Çiçeği Krema, Yuzu Sorbe

4000₺

*Hesabınıza %10 servis ücreti yansıtılacaktır. %10 Service fee will be charged to your bill.



OMAKASE MENU WITH WINE PAIRING

17.10.2025 – 30.11.2025

Trio Tartolette Üçlü Tartolet

Tuna, Salmon, Seabass and Yuzu Kosho Hollandaise
Tuna, Somon, Levrek ile Yuzu Kosho Hollandez
🍷 Ruffino Prosecco DOC, 100 ml

Salmon Passion Fruit Ceviche Çarkıfelek Meyveli Somon Ceviche

Salmon, Passion Fruit, Sorrel
Somon, Çarkıfelek Meyvesi, Kuzu Kulağı
🍷 Kavaklıdere "Egeo" Sauvignon Blanc, Manisa, 50 ml

Hamachi Maki Akya Maki

Nori, Sushi Rice, Yellowtail, Smoked Paprika, Chilli-Sweet Mayonnaise
Akya, Nori, Sushi Pirinci, Tütsülenmiş Paprika, Acı-Tatlı Mayonez
🍷 Barone Montalto, Pinot Grigio, Terre Siciliane IGP, 50 ml

Seared Sesame Scallop Susam Yağı ile Sırlanmış Deniz Tarağı

Scallop, Seaweed, Yuzu Foam, Sake Beurre Blanc and Kelp Crisp
Deniz tarağı, Deniz Yosunu, Yuzu Köpüğü, Sake Beurre Blanc ve Çıtır Deniz Yosunu
🍷 Lucien Crochet, Sancerre AOC, Loire Valley, 50 ml

Unagi Ravioli Yılan Balığı Ravioli

Unagi, Sumac Butter, Gyoza Skin, Chimichuri and Cream Fresh
Yılan Balığı, Sumak Tereyağı, Gyoza Yufkası, Chimichuri ve Taze Krema
🍷 Doluca "Sarafin" Chardonnay, Saros, 50 ml

Rock Seabass and Dashi Infused Beetroot Kaya Levreği ve Dashi ile Demlendirilmiş Pancar Püresi

Rock Seabass, Beetroot, Dashi, Shichimi, Pear, Edamame, Daikon
Kaya Levreği, Pancar, Dashi, Shichimi, Armut, Edamame, Japon Turbu
🍷 Joseph Drouhin, Bourgogne, Pinot Noir, 50 ml

Pecan Jasmine Yuzu Pekan Yasemin Yuzu

Caramelized Pecan, Pear Puree, Jasmine Flower Cream, Yuzu Sorbet
Karamelize Pekan Cevizi, Armut Püresi, Yasemin Çiçeği Krema, Yuzu Sorbe
🍷 Pamukkale "Mulier" Misket, Demi-Sec, 50 ml

6000₺

*Hesabınıza %10 servis ücreti yansıtılacaktır. %10 Service fee will be charged to your bill.