



## 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 Yulması, 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

3800₺

\*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 Yuıkası, 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

6500₺

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