



TATLI / DESSERT

Coco Houko	660₺
Taze Hindistan Cevizi, Hindistan Cevizi Sütü, Kaymaklı Dondurma, Çikolata, Malibu	
Fresh Coconut, Coconut Milk, Creamy Ice Cream, Chocolate, Malibu	
Inari Sundae Pie	660₺
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	660₺
Antep Fıstığı Kreması, Kadayıf, Sable, Beyaz Çikolata, Tahin ve Matcha Pistachio Cream, Kadaifi, Butter Sable, White Chocolate, Tahini and Matcha	
Brownie Caramel	660₺
Beyaz Çikolata Parçalı Brownie, Miso Karamel ve Vanilya Dondurma	
White Chocolate Chip Brownie, Miso Caramel and Vanilla Ice Cream	
Piku Opera Cake	660₺
Bademli Pandispanya, Miso Kreması ve Bitter Ganaj	
Almond Sponge, Miso Cream and Bitter Ganache	
Dessert Platter	850₺
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 Çikolata Pandispanya, Karamel, Vanilya ve Çikolatalı Mousse Chocolate Sponge, Caramel, Vanilla and Chocolate Mousse	660₺
Ice Cream Selection Dondurma Çeşitleri Selection of Ice Creams	275₺
Sorbet Selection Sorbe Çeşitleri Selection of Sorbets	330₺
Hazelnut Pralin And Chocolate Volcano Cake Bitter Çikolatalı Volcano Kek, Fındık Pralin, Vanilya Dondurma ve Kavrulmuş Fındık Bitter Chocolate Volcano Cake, Hazelnut Praline, Vanilla Ice Cream and Roasted Hazelnut	660₺
Tiramisu Espressolu Mascarpone Kreması, Kahveli Karamel, Badem Likörlü ve Kaveli Pandispanya, Kahveli Tuille Mascarpone Cream with Espresso, Coffee Caramel, Sponge Cake Soaked into Coffee and Almond Liquor, Coffee Tuille	660₺
Millefeuille Dessert Vanilya Mus, Misolu Pekan Cevizi Pralin, Kramelize Yufka Vanilla Mousse, Pecan Praline with Miso, Caramelised Layers	660₺

*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.