

The background of the entire page is a light teal color. It is decorated with several large, thick, wavy lines in a slightly darker shade of teal. These lines are positioned in the top right, bottom left, and bottom right corners, creating a sense of movement and depth.

SCAPPI

ZUPPE / SOUPS / ÇORBALAR

Zuppa Alla Zucca (G), (D), (Vg) (350 kcal) 550 ₺
Balkabağı çorbası, Parmesan krema, kruton
Pumpkin soup, Parmesan cream, croutons

ANTIPASTI / STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

Formaggio Di Capra E Barbabietola (G),(Ssm),(N),(D),(Vg)(500 kcal) 750 ₺
Cevizli keçi peyniri kreması, deniz tuzunda pişirilmiş ince pancar dilimleri ve pancar sos
Sea salt-baked beetroot carpaccio, goat cheese with walnut cream and beetroot sauce

Carne Di Manzo Stagionata (D), (N), (M), (A) (400 kcal) 1.600 ₺
Kürlenmiş ve ince dilimlenmiş dana eti, “Pecorino” peyniri, fıstık ve sarımsaklı roka püresi,kapari, şampanya sirkeli sos
Cured beef carpaccio with Pecorino cheese, arugula purée with peanuts and garlic, caper and Champagne vinegar sauce

Panna Cotta Ai Frutti Di Mare (F), (D), (Cr) (400 kcal) 1.350 ₺
Narenciye aromalı Panna-Cotta, kırmızı karides tartar, sote jumbo karides, kum midyesi ve kalamar yumurtası, somon havyarı ve kırmızı karides kabuk sosu
Citrus-scented Panna Cotta with red prawn tartare, sauteed jumbo prawns, clam and calamari roe, salmon caviar and red prawn shell sauce

Ricciola Marinata (F), (A) (300 kcal) 1.300 ₺
(Locally Sourced Sustainable)
Beyaz şarap sirkesi ve pancar suyu ile marine edilmiş akya balığı, portakal dilimleri, kapari, mini marul yaprakları ve kırmızı soğan turşusu
Amberjack marinated with white wine vinegar and beetroot juice, served with orange segments, capers, baby greens, and pickled red onions

Ricotta Al Forno (N), (D), (Pn), (Vg) (500 kcal) 725 ₺
Narenciye, muskat ve taze baharatlar ile tatlandırılmış Ricotta peyniri, kavrulmuş yeşil fıstık, bal, kuru kiraz domates ve semizotu
Ricotta cheese flavored with citrus, nutmeg and fresh herbs, roasted pistachios, honey, dried cherry tomatoes and purslane

Calamari Saltati (Cr), (G) (450 kcal) 1.250 ₺
Renkli biberler, Kalamata zeytin, kırmızı soğan, maydanoz ile sote edilmiş kalamar, safranlı kuskus
Calamari sautéed with mixed bell peppers, Kalamata olives, red onion, parsley, with saffron couscous

Vitello Tonnato (D), (N), (M) (450 kcal) 1.500 ₺
Dana nuar, tonbalığı sosu, kapari, taze baharat salatası, kırmızı soğan turşusu
Beef veal, tuna sauce, capers, fresh herbs salad, pickled red onion

INSALATONI / SALADS / SALATALAR

Insalata Panzanella (G), (D), (M), (A), (Vg) (450 kcal)	825 ₺
<i>Domates, salatalık, kırmızı soğan, fesleğen ve ekşi mayalı kıtır ekmek, “Cacioleggio” peyniri, hardallı kırmızı şarap sosu</i>	
<i>Tomatoes, cucumber, red onion, basil and sourdough crostini, Cacioleggio”cheese with mustard-red wine sauce</i>	
Ciotola Energetica Italiana (V), (Vg) (300 kcal)	875 ₺
<i>Kinoa, brokoli, avokado, kiraz domates, Kalamata zeytin ve semizotu, limonlu zeytinyağı sosu</i>	
<i>Quinoa, broccoli, avocado, cherry tomatoes, Kalamata olives and purslane with lemon-olive oil sauce</i>	
Insalata Di Patate (E), (M), (K) (550 kcal)	850 ₺
<i>Hardallı ve fesleğen yağlı mayonezli patates salatası, yeşil kereviz, mini turp turşusu, fırınlanmış tavuk göğsü dilimleri, rafadan yumurta</i>	
<i>Potato salad with mustard and basil oil mayonnaise, celery, pickled baby radishes, roasted chicken breast and soft-boiled egg</i>	
PASTE FRESCHE E RISOTTO / FRESH PASTA AND RISOTTO / TAZE MAKARNA VE RISOTTO	
	2.200 ₺
Quaglia Selvatica Ripiena (D), (K), (A) (750 kcal)	
<i>Mantar ve bıldırcın kıyması ile doldurulmuş bıldırcın, safranlı risotto ve fırınlanmış bıldırcın kemik sosu</i>	
<i>Quail stuffed with mushrooms and quail mince, with saffron risotto and baked quail sauce</i>	
Cacio E Pepe (G), (E),(D), (A), (Vg) (600 kcal)	925 ₺
<i>Pecorino peyniri ve taze öğütülmüş karabiber ile hazırlanmış ev yapımı spaghetti, Pecorino peyniri kreması</i>	
<i>Homemade spaghetti with Pecorino cheese, freshly ground black pepper and Pecorino cream</i>	
Ravioli Con Coda Di Manzo (G), (E), (D), (K) (650 kcal)	975 ₺
<i>Dana kuyruk tandır dolgulu ev yapımı ravioli, kuru domates, taze kekik, sote edilmiş ıspanak ve Parmesan fondü sos</i>	
<i>Homemade ravioli filled with slow-braised oxtail, sun-dried tomatoes, fresh thyme, sautéed spinach and Parmesan fondue sauce</i>	
Fettuccine Ai Frutti Di Mare (G), (E), (Cr) (600 kcal)	1.200 ₺
<i>Deniz mahsullü ev yapımı fettuccine, karides, kalamar ve kum midyesi, sote edilmiş istiridye mantarı, kabuklu deniz ürünleri sosu ve domates sos</i>	
<i>Homemade fettuccine with shrimp, calamari and clams, sautéed oyster mushrooms, shellfish sauce and tomato sauce</i>	
Papardelle Con Ossobuco Ragu (G), (E), (D), (K) (700 kcal)	1.150 ₺
<i>Ev yapımı papardelle, dana incik yahnisi, Ricotta kreması</i>	
<i>Homemade pappardelle with ossobuco ragù and Ricotta cream</i>	
Spaghetti Alla Bolognese (G), (E), (D), (K), (700 kcal)	1.100 ₺
<i>Ev Yapımı Spaghetti, Bolonez sos, Parmesan</i>	
<i>Homemade spaghetti with bolognese sauce and parmesan cheese</i>	

PIZZE / PIZZAS / PIZZA

Pizza Margherita (G), (D), (Vg) (700 kcal) <i>Domates sos, Parmesan peyniri, Mozzarella peyniri, fesleğen</i> <i>Tomato sauce, Parmesan cheese, Mozzarella cheese, basil</i>	1.050 ₺
Pizza Crocche (G), (D) (750 kcal) <i>Mozzarella peyniri, krema, dana füme, karabiber, patates,</i> <i>Parmesan peyniri, kapari</i> <i>Mozzarella cheese, cream, beef cotto, black pepper, potato,</i> <i>Parmesan cheese, capers</i>	1.800 ₺
Pizza 4 Formaggi (G), (D), (Vg) (720 kcal) <i>Gorgonzola peyniri, Cacioleggio peyniri,</i> <i>Parmesan peyniri, Provola isli peynir</i> <i>Gorgonzola cheese, Cacioleggio cheese,</i> <i>Parmesan cheese, Provola smoked cheese</i>	1.400 ₺
Pizza Capricciosa (G), (D) (780 kcal) <i>Domates sos, Parmesan peyniri, Mozzarella peyniri, dana füme,</i> <i>enginar kalbi, mantar</i> <i>Tomato sauce, Parmesan cheese, Mozzarella cheese, beef cotto,</i> <i>artichoke heart, mushroom</i>	1.750 ₺
Pizza Di Mare (G), (D) (750 kcal) <i>Domates sos, Mozzarella peyniri, kalamar, karides, midye, kapari</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, calamari, prawns, mussels, capers</i>	1.575 ₺
Pizza Porcini E Bresaola (G), (D) (780 kcal) <i>Domates sos, Mozzarella peyniri, Porçini mantarı, bresaola eti,</i> <i>roka, Parmesan peyniri</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, Porcini mushrooms, bresaola beef,</i> <i>arugula, Parmesan Cheese</i>	1.700 ₺
Pizza Vegetariana (G), (D), (Vg) (720 kcal) <i>Domates sos, Mozzarella peyniri, patlıcan, kabak, biber, mantar ve</i> <i>kırmızı soğan</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, mushrooms and</i> <i>red onion</i>	1.200 ₺
Pizza Con Pollo E Spinaci (G), (D)) (750 kcal) <i>Tavuklu ve ıspanaklı Caciocavallo peynirli ve muskat krema sosu</i> <i>Chicken and spinach Caciocavallo cheese and nutmeg cream sauce</i>	1.275 ₺
Scappi Burger (G), (D) (820 kcal) <i>Dana hamburger, Mozzarella peyniri, roka ve domates sos,</i> <i>karamelize soğanlı patates cipsi</i> <i>Beef burger, mozzarella cheese, arugula and tomato sauce,</i> <i>caramelized onion potato chips</i>	1.400 ₺

CARNE- PESCE / MEAT- FISH / ET- BALIK

Coscia A'anatra Confit (180-200 Gr), (D), (K) (750 kcal)	1.850 ₺
<i>Kendi yağında konfi edilmiş, altın renkli yeşilbaş ördek butu, kremamsı Mozzarella polenta püresi, fırınlanmış kiraz domates ve aromatik ördek sos</i> <i>Golden confit duck leg with creamy Mozzarella polenta, roasted cherry tomatoes and aromatic duck sauce</i>	
Pollo Alla Crema Di Marsala (160-180 Gr),(G),(D),(K),(A)(550 kcal)	1.475 ₺
<i>Marsala şarabı ile pişmiş kemiksiz tavuk pizola, kestane mantarı, arpacık soğan, limon, tavuk sosu ve krema</i> <i>Boneless chicken cutlet cooked in Marsala wine, chestnut mushrooms, shallots, lemon, chicken sauce and cream</i>	
Branzino Al Forno (180-200 Gr), (F), (D), (A), (K) (550 kcal)	1.950 ₺
<i>(Locally Sourced Sustainable)</i> <i>Tavada mühürlenmiş deniz levregi, kuru domates, Kalamata zeytin, arpacık soğan, fırınlanmış domates, enginar göbeği, “Chardonnay” şarap sosu</i> <i>Pan-seared sea seabass, sun-dried tomatoes, Kalamata olives, shallots, roasted tomatoes, artichoke hearts and “Chardonnay” wine sauce</i>	
Stinco Di Agnello (180-200 Gr), (K), (D), (G) (750 kcal)	2.100 ₺
<i>Kısık ateşte pişirilmiş kuzu incik, kremalı ve Mozzarella peynirli patlıcan püresi, sote kuşkonmaz ve kuzu sosu</i> <i>Slow-cooked lamb shank with creamy Mozzarella cheese eggplant purée, sautéed asparagus and lamb sauce</i>	
Scaloppine Ai Funghi (180-200 Gr), (G), (D), (K), (A) (750 kcal)	2.050 ₺
<i>Tavada kızartılmış dana bonfile, Porcini, istiridye mantarı, kültür mantarı ve arpacık soğanlı kremalı dana sosu</i> <i>Pan-fried beef tenderloin, Porcini, oyster mushroom, button mushrooms, shallots and creamy beef sauce</i>	
Filetto Di Manzo (180-200 Gr), (G), (E), (D), (K) (800 kcal)	2.350 ₺
<i>Fırınlanmış dana bonfile, taze otlar ve Gorgonzola peyniri ile doldurulmuş kabak çiçeği kızartması, sote edilmiş kuşkonmaz ve dana sosu</i> <i>Oven-roasted beef tenderloin, fried zucchini blossom stuffed with fresh herbs and Gorgonzola cheese, sautéed asparagus and beef sauce</i>	
Cotoletta Alla Milanese (180-200 Gr), (G), (D), (K) (850 kcal)	2.900 ₺
<i>Dana “Milanese”, yabani roka ve mini domates salatası, parmesan dilimleri</i> <i>Veal Milanese, wild arugula and mini tomato salad, parmesan slices</i>	

DOLCI / DESSERT / TATLI

Tiramisù (D), (A), (E), (G), (Vg) (600 kcal) <i>Şefin Tiramisusu</i> <i>Chef's Tiramisù</i>	800 ₺
Torta Duchessa Di Parma (D), (G), (E), (N), (Vg), (A) (500 kcal) <i>Fındıklı pasta ve sabayon sos</i> <i>Hazelnut cake with sabayon sauce</i>	650 ₺
Gelato Su Stecco (G), (E), (N), (Vg) (300 kcal) <i>Safranlı ve vişneli çubuk dondurma ve bademli bisküvi</i> <i>Saffron and cherry ice cream stick and almond biscuit</i>	650 ₺
Panna Cotta Al Amaretto (D), (G), (N), (A), (Vg) (450 kcal) <i>Amaretto aromalı Panna-Cotta, hindistan cevizli kırıntı ve karamel sos</i> <i>Amaretto- flavored Panna Cotta with coconut crumble and caramel sauce</i>	775 ₺
Piatto Di Formaggi (D), (N), (G), (VG) (750 kcal) <i>İtalyan peynirleri, kurutulmuş meyveler, grisini, ceviz</i> <i>Italian cheeses, dried fruit, breadsticks, walnut</i>	1.250 ₺
Piatto Di Frutta (Vg) (250 kcal) <i>Mevsim meyveleri</i> <i>Seasonal fruit platter</i>	750 ₺



SCAPPI

KADEH ŞARAPLAR / WINE BY THE GLASS

120 kcal  15 cl

BEYAZ ŞARAP | WHITE WINE

Mor Salkım - Volante - Kalecik Karası Blanc De Noir <i>Bodrum</i>	700 ₺
Suvla Kabatepe - Sauvignon Blanc, Narince, Semillion <i>Çanakkele Ecebat</i>	700 ₺
Çakır Vriula - Sauvignon Blanc <i>Urla, İzmir</i>	780 ₺
Sevilen İsabey - Bornova Misket <i>İzmir, Menderes</i>	720 ₺
Urla - Chardonnay <i>Urla, İzmir</i>	780 ₺
Piccini Pinot Grigio Delle Venezie DOC <i>Veneto</i>	720 ₺

KIRMIZI ŞARAP | RED WINE

Kayra Allure - Kalecik Karası <i>Denizli</i>	790 ₺
Pamukkale Artı - Cabernet Franc <i>Güney Denizli / South Denizli</i>	700 ₺
Çakır - İz - Boğazkere <i>İzmir, Urla</i>	790 ₺
Chamlija - Pinot Noir <i>Kırklareli, Istranca</i>	790 ₺
Piccini Memoro Rosso <i>Toscana</i>	750 ₺
La Folie 2018 <i>Bordeaux</i>	820 ₺

ROZE ŞARAP | ROSE WINE

Kayra Allure - Kalecik Karası Roze <i>Tekirdağ, Şarköy</i>	710 ₺
Piccini Pinot Grigio Blush DOC Millerighe <i>Toscana</i>	690 ₺

PROSECCO

Ruffino Prosecco D.O.C <i>İtalya</i>	1.200 ₺
--	---------

TATLI ŞARAP | SWEET WINE

Arcadia 333 Late Harvest Botrytis <i>Kırklareli</i>	650 ₺
---	-------

CHAMPAGNE & PROSECCO



600 kcal

Sevilen Element - Emir <i>İzmir, Menderes</i>	4.200 ₺
Vinkara Yaşasın Brut - Kalecik Karası <i>Ankara / Kalecik</i>	5.600 ₺
Ruffino Prosecco D.O.C <i>İtalya / Italy</i>	5.800 ₺
Paşaeli Pet Nat - Sıdalan <i>Çanakkale</i>	4.200 ₺
Mum Cordon Rouge <i>Fransa / France</i>	14.500 ₺
Pommery <i>Fransa / France</i>	17.000 ₺
Moët Chandon Brut <i>Fransa / France</i>	18.000 ₺
Veuve Clicquot <i>Fransa / France</i>	20.500 ₺
Dom Pérignon Cuvée <i>Fransa / France</i>	45.000 ₺

EGE'DEN / FROM AEGEAN REGION



600 kcal

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Sevilen - İzmir , Güney Denizli	
İsabey - Sauvignon Blanc	3.900 ₺
İsabey - Bornova Misket	3.500 ₺
Premium - Chardonnay	4.300 ₺
Taşev - Viognier	4.000 ₺
Taşev - Blanc De Noir Kalecik Karası	3.000 ₺
7 Bilgeler - İzmir, Selçuk	
Khilon - Sauvignon Blanc	3.500 ₺
Vindemia Güz - Bornova Misketi	3.600 ₺
Anaxagoras - Chardonnay	3.600 ₺
Lucien Arkas - İzmir, Torbalı	
Mon Reve - Chardonnay, Chenin Blanc	3.200 ₺
Consensus - Chardonnay	4.900 ₺
Urla - İzmir	
Sauvignon Blanc	3.550 ₺
Chardonnay	3.550 ₺
Selendi - Manisa	
Beyoba - Sauvignon Blanc	2.900 ₺
Beyoba - Narince, Emir	2.700 ₺
Kuzubağ - Denizli, Çal	
Narince, Chardonnay	3.100 ₺
Sauvignon Blanc	3.400 ₺
Heraki - Denizli, Çal	
Akurella - Sultaniye	3.550 ₺
Lermonos - Denizli, Çal	
Rindera - Bornova Misketi	3.600 ₺
Çakır Vriula - Urla	
Sauvignon Blanc	4.250 ₺

Usca - İzmir, Urla <i>Sonnet 116 Chardonnay, Viognier</i>	3.750 ₺
Mor Salkım - Bodrum <i>Volante - Kalecik Karası Blanc De Noir</i>	3.300 ₺
Statera - İzmir, Urla <i>Fumé Blanc</i>	3.700 ₺
Buradan - İzmir, Çeşme <i>Alara Fıçıdan - Chardonnay</i>	3.600 ₺
Prodom - Aydın <i>Sauvignon Blanc</i>	3.850 ₺
Nif Bağları - İzmir, Kemalpaşa <i>Bornova Misketi</i>	4.100 ₺

EGE'DEN / FROM AEGEAN REGION

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES



Sevilen - İzmir , Güney Denizli	
900 - Cabernet Sauvignon	4.200 ₺
Centum - Syrah	4.000 ₺
Vendage 79 - Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	4.500 ₺
Magnesia - Cabernet Franc	6.000 ₺
Taşev - Grenache	3.500 ₺
7 Bilgeler - İzmir, Selçuk	
Solon Attica - Cabernet Sauvignon	4.900 ₺
Phthagoras - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	4.300 ₺
Lucien Arkas - İzmir, Torbalı	
Mon Reve - Tempranillo	3.800 ₺
Meandros - Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marselan	4.800 ₺
Urla - İzmir	
Nexus - Merlot, Nero D'Avola, Cabernet Franc	4.750 ₺
Vourla - Boğazkere, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	4.750 ₺
Urla - Nero D'Avola, Urla Karası	5.300 ₺
Tempus - Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, Cabernet Franc	5.500 ₺
Kavaklıdere - Manisa	
Egeo - Cabernet Sauvignon, Merlot	3.250 ₺
Pendore - Syrah	5.200 ₺
Pendore - Öküzgözü	5.200 ₺
İki Deniz Arası - İzmir, Urla	
Caracal - Cabernet Sauvignon	3.600 ₺
Zoza - Cabernet Sauvignon, Syrah	3.600 ₺
Heraki - Denizli, Çal	
Novakula - Boğazkere	3.900 ₺
Akurella - Boğazkere	2.950 ₺
Pamukkale - Güney Denizli	
Nodus - Cabernet Franc, Merlot	5.100 ₺
Artı - Cabernet Franc	3.000 ₺
Mozaik - İzmir, Urla	
Mahrem - Petit Verdot Rebo	3.900 ₺
Mahrem - Sangiovese	3.200 ₺

EGE'DEN / FROM AEGEAN REGION

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Pearly Winery – İzmir, Selçuk <i>Syrah, Öküzgözü, Boğazkere, Merlot</i>	3.300 ₺
Sobran Bağları - Manisa, Alaşehir <i>Nebbiolo</i>	3.550 ₺
Kayra Allure - Denizli <i>Kalecik Karası</i>	2.900 ₺
Yanık Ülke – Manisa, Kula <i>Merlot</i>	3.350 ₺
Mor Salkım - Bodrum <i>Adagio - Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	3.450 ₺
Selendi - Manisa, Akhisar <i>Moralı Bordeaux Blend - Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc</i>	3.900 ₺
Nif Bağları - İzmir, Kemalpaşa <i>Montepulciano, Shiraz</i>	3.500 ₺
Usca - İzmir, Urla <i>Sonnet 23 - Foça Karası, Shiraz</i>	3.950 ₺
Buradan - İzmir, Çeşme <i>Fidan - Tempranillo, Merlot</i>	3.950 ₺
Prodom - Aydın <i>Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>	4.250 ₺
Statera - İzmir, Urla <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	4.250 ₺
Çakır - İzmir, Urla <i>Somnium Premium - Cabernet Sauvignon</i>	5.650 ₺
İz - Boğazkere	4.150 ₺
Kastro Tireli - Manisa, Akhisar <i>Syrah, Mourvèdre</i>	4.550 ₺

EGE'DEN / FROM AEGEAN REGION

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

Kavaklıdere - Denizli <i>Egeo - Rose</i>	2.950 ₺
Selendi - Manisa, Akhisar <i>Gülpenbe - Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Shiraz</i>	3.350 ₺
Prodom - Aydın <i>Syrah, Kalecik Karası, Merlot</i>	3.150 ₺
Urla - İzmir <i>Serendias - Kalecik Karası, Pinot Noir</i>	3.900 ₺
Sevilen - İzmir, Menderes <i>Innocent Angell - Syrah - Sauvignon Blanc</i>	3.350 ₺

MARMARA'DAN / FROM MARMARA REGION

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Porta Diverti - Çanakkale, Eceabat <i>Sauvignon Blanc</i>	2.950 ₺
Suvla - Çanakkale, Eceabat <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	2.900 ₺
Kabatepe - Sauvignon Blanc, Narince, Semillon	3.500 ₺
Kayra - Tekirdağ <i>Versus - Chardonnay, Viognier</i>	3.500 ₺
Allure - Sauvignon Blanc	3.200 ₺



550 kcal



550 kcal



550 kcal

Chamlija - Kırklareli, Istranca	
Reisling	3.950 ₺
Sauvignon Blanc	4.100 ₺
Doluca - Çanakkale, Eceabat	
Sarafin - Sauvignon Blanc	4.200 ₺
Sarafin - Chardonnay	4.400 ₺

MARMARA'DAN / FROM MARMARA REGION

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Porta Caeli - Çanakkale, Eceabat	
Ament - Merlot, Cabernet S, Cabernet F, Petit Verdot	7.150 ₺
Ament - Merlot	5.100 ₺
Ament - Cabernet Franc	5.300 ₺
Ament - Petit Verdot	5.100 ₺
Doluca - Tekirdağ, Şarköy	
Kızılcaerzi - Merlot	5.200 ₺
Sarafin - Cabernet Sauvignon	4.900 ₺
Sarafin - Merlot	4.290 ₺
Alçitepe - Cabernet Sauvignon, Syrah	6.150 ₺
Chamlija - Kırklareli, Istranca	
Nevi Şahsına Mühür - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	7.100 ₺
Chamlija - Pinot Noir	3.900 ₺
Chateau Kalpak - Tekirdağ, Çeşmeli	
V18 Version - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	6.100 ₺
Porta Diverti - Çanakkale, Eceabat	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	3.050 ₺
Paşaeli - Çanakkale	
K2 - Merlot, Petit Verdot	4.000 ₺
6N - Karasakız	5.350 ₺
Kayra Versus - Tekirdağ, Şarköy	
Dedeçeşme - Merlot, Cabernet Franc, Syrah	3.800 ₺
Suvla - Çanakkale, Eceabat	
Sır - Syrah, Karasakız, Pinot Noir	3.700 ₺

MARMARA'DAN / FROM MARMARA REGION

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

Kayra Allure - Kalecik Karası	3.600 ₺
<i>Tekirdağ, Şarköy</i>	
Suvla - Karasakız, Blush	3.950 ₺
<i>Çanakkale, Eceabat</i>	



550 kcal



550 kcal

ANADOLU'DAN / FROM ANATOLIAN REGION

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Kayra - Tokat Vintage - Narince	2.800 ₺
Turasan - Kapadokya Emir	2.900 ₺
Kavaklıdere - Nevşehir Selection - Narince, Emir	3.450 ₺
Côtes d'Avanos Sauvignon Blanc	4.300 ₺



550 kcal

ANADOLU'DAN / FROM ANATOLIAN REGION

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Shiluh - Mardin, Midyat Manastır - Boğazkere	3.050 ₺
Vinkara - Ankara, Kalecik Kalecik Karası	3.050 ₺
Turasan Seneler - Nevşehir, Kapadokya Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	3.300 ₺
Kuzeybağ - Elazığ Kösetevек Öküzgözü	3.300 ₺ 3.100 ₺
Kocabağ - Nevşehir, Kapadokya Kalecik Karası	3.200 ₺
Kavaklıdere - Elazığ, Diyarbakır Selection - Öküzgözü, Boğazkere Prestige - Öküzgözü Cotes d 'Avanos (Nevşehir) - Tempranillo	3.900 ₺ 4.100 ₺ 4.400 ₺



550 kcal

TATLI- YARI TATLI ŞARAPLAR | SEMI- SWEET WINES

Diren - Mahlep Tokat	1.800 ₺
La Passito - Bornova Misketi İzmir, Torbalı	2.250 ₺
Kavaklıdere - Sultaniye Denizli	2.250 ₺
Urla Symposium - Bornova Misketi İzmir, Urla	2.800 ₺
Arcadia 333 Late Harvest Botrytis Kırklareli	3.600 ₺



550 kcal

KOSHER ŞARAPLARI | KOSHER WINES

Vina Encina Blanco - Sauvignon Blanc DO Castilla - La Mancha	4.100 ₺
Vina Encina Tinto - Tempranillo DO Castilla - La Mancha	4.100 ₺



550 kcal

İTALYA / ITALY

ROZA ŞARAPLAR | ROSE WINES



550 kcal

Sartori Pinot Grigio Blush Veneto	3.400 ₺
Myrina Pinot Grigio Blush Toscana	3.500 ₺
Piccini Pinot Grigio Blush Doc Millerighe Toscana	3.700 ₺
Cielo Pinot Grigio Blush Veneto	3.650 ₺

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES



550 kcal

Casal Forte Pinot Grigio Delle Venezie DOC Veneto	3.100 ₺
Cielo Pinot Grigio Veneto	3.150 ₺
Tenuta Di Corte Giacobbe Soave DOC Veneto	3.150 ₺
Angelo Rocca Manieri Sauvignon Blanc DOC Veneto	3.200 ₺
Piccini Pinot Grigio Delle Venezie DOC Veneto	3.400 ₺
Villa Antinori - Trebbiano, Pinot Bianco, Pinot Grigio Toscana	3.400 ₺
BRIC AMEL Langhe Bianco DOCG Piemonte	3.500 ₺
Roero Arneis DOCG Piemonte	3.950 ₺
Marchesi Di Barolo, Gavi DOCG Barolo	4.100 ₺
Bersano Gavi Del Comune Di Gavi Piemonte	4.890 ₺
Ca Dei Frati Lugana Lombardia	5.150 ₺
Bertani Soave Blanc DOC Veneto	5.400 ₺
Poggio Argentiera Vermentino LGT Toscana	6.050 ₺
La Spinetta Vermentino Toscana	6.300 ₺
Michele Chiarlo Gavi "Le Merne" Piemonte	6.500 ₺

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES



550 kcal

Cielo – Merlot Veneto	3.000 ₺
Piccini Memoro Rosso Toscana	3.000 ₺
Angelo Rocca Manieri Montepulciano D'abruzzo DOC Toscana	3.150 ₺
Angelo Rocca Manieri Primitivo IGT Puglia	3.250 ₺
Castellani Chianti Classico DOCG Toscana	3.850 ₺
Nebbiolo d'Alba Roccheri DOCG Barolo	4.900 ₺
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Toscana	5.500 ₺
Synthesi Aglianico Del Vulture Basilicata	5.950 ₺
Gabbia D'oro Amarone Della Valpolicella Valpolicella	6.100 ₺
Casisano Rosso Di Montalcino DOC Montalcino	6.400 ₺
Rafael Valpolicella Classico Superiore DOC Verona	6.700 ₺
Castellare Di Castellina Chianti DOC Toscana	6.700 ₺
Dezzani San Carlo Barollo DOCG Barolo	7.500 ₺
Marchesi Di Barolo, Barbaresco Riserva DOCG Barbaresco	7.900 ₺
Castelgiocondo Brunello Di Montalcino Brunello	9.000 ₺
Marchesi Di Barolo, Coste Di Rose DOCG Barolo	9.200 ₺
Bertani Catullo Valpolicella Ripasso Classico Superiore Veneto	11.400 ₺
La Spinetta Garretti Barolo DOCG Barolo	14.900 ₺
Marchesi Villa Antinori IGT Toscana	3.250 ₺

YENİ DÜNYA / NEW WORLD

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Casillero Del Diablo - Chardonnay
Chile - Valle Central

3.800 ₺

Casillero Del Diablo - Sauvignon Blanc
Chile - Valle Central

3.900 ₺

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Casillero Del Diablo - Cabernet Sauvignon
Chile - Valle Central

3.800 ₺

Casillero Del Diablo - Merlot
Chile - Valle Central

4.100 ₺

Alamos - Malbec
Argentina - Mendoza

5.100 ₺

İSPANYA / SPAIN

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Viña Pomal Blanco Malvasia Viura
Rioja

4.900 ₺

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Viña Pomal Centenario Crianza
Rioja

5.550 ₺

Uvas Felices Venta Las Vacas
Priorat

6.100 ₺

AZERBAIJAN / AZERBAIJAN

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Savalan - Moscato
Savalan

3.950 ₺

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Savalan - Alicante Bouschet, Grenache, Syrah
Savalan

4.450 ₺

**Savalan Nobel - Alicante Bouschet,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**
Savalan

4.900 ₺

FRANSA / FRANCE

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

Chateau Miraval
Provence

5.800 ₺

Cheateau D'Esclans Whispering Angel
Provence

5.900 ₺

BEYAZ ŞARAPLAR | WHITE WINES

Pascale Jollivet Sancerre
Loire Valley

5.900 ₺

Château Des Vu - Sauvignon Blanc
Bordeaux

5.100 ₺

Chablis - Jean-Marc Brocard
Burgundy

6.700 ₺

KIRMIZI ŞARAPLAR | RED WINES

Jaffelin - Pinot Noir
Vin de Pays

4.600 ₺

La Folie 2018
Bordeaux

4.150 ₺

Château La Croix Lartigue 2016
Bordeaux

5.400 ₺

Château Claud - Bellevue 2019
Bordeaux

6.200 ₺

Château Des Vu - Sisu 2024
Bordeaux

5.100 ₺

Château Des Vu - Grand Reserve 2024
Bordeaux

5.650 ₺

Louis Bernad Chateau Neuf Du Pape 2017
Rhône Vadisi / Rhône Valley

15.000 ₺

Louis Jadot Gevrey - Chambertin 1999
Burgundy

23.000 ₺

Château La Fleur Petrus 2017
Pomerol

65.000 ₺



SCAPPI



SCAPPI BITE MENU

Bruschetta (G), (N), (D), (V) (650 kcal)	650 ₺
Kendi Bruschetta'nı kendin yap Make your own Bruschetta	
Mozarella Caprese (D), (VG) (450 kcal)	650 ₺
Cherry Mozzarella, domates, fesleğen Mozzarella cheese, tomatoes, basil	
Pizzetta Fritta (N), (G), (D) (750 kcal)	750 ₺
Kızarmış pizzetta, Dana bacon, Stracciatella peyniri, fıstık Fried pizzetta, Beef bacon, Stracciatella cheese, nuts	
Fiori Di Bresaola Valtellinese (D) (450 kcal)	700 ₺
Bresaola eti, roka, Parmesan peyniri püresi, balzamik sirke sosu Bresaola meat, arugula, Parmesan cheese puree, balsamic glazed vinegar	
Piatto Formaggi (D), (G), (VG), (N) (750 kcal)	1.250 ₺
İtalyan peynir tabağı Italian cheese platter	
Piatto Di Frutta (V) (250 kcal)	750 ₺
Mevsim meyveleri Seasonal fruit platter	

KOKTEYL / COCKTAILS

ITALIAN CULTURE

Negroni (220 kcal)	925 ₺
Tanqueray Dry Cin, Campari, Tatlı vermut I Tanqueray Dry Gin, Campari, Sweet vermouht	
Barrel Aged Negroni (250 kcal)	925 ₺
Gordon's Cin, Campari, Tatlı vermut I Gordon's Gin, Campari, Sweet vermouht	
Aperol Spritz (220 kcal)	900 ₺
Ruffino Prosecco ,Aperol,soda I Ruffino Prosecco, Aperol, sparkling water	
Bellini (200 kcal)	900 ₺
Ruffino Prosecco,şeftali püresi I Ruffino Prosecco, peach puree	
White Negroni (230 kcal)	925 ₺
Tanqueray Dry Cin, Italiscus, kuru vermut I Tanqueray Dry Gin, Italiscus, dry vermouht	
Smoky Limoncello Sour (250 kcal)	900 ₺
Casamigos Mezcal, Limoncello, limon suyu I Casamigos Mezcal, Limoncello, lemon juice	

SPEAK EASY CULTURE

Old Fashioned (220 kcal)	925 ₺
Bulleit Burbon Viski, küp şeker, Angostura Bitters, soda I	
Bulleit Bourbon Whiskey, sugar cube, Angostura Bitters, sparkling water	
Scappi Paloma (180 kcal)	900 ₺
Casamigos Bianco Tekila, Campari, Lime Suyu, Greyfurt Gazozu I	
Casamigos Bianco Tequilla, Campari, Lime Juice, Grapefruit Soda	
Manhattan (220 kcal)	925 ₺
Bulleit Burbon Viski, Martini Rosso, Angostura Bitters Bulleit I	
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitters	
Long Island Iced Tea (250 kcal)	925 ₺
Ketel One Votka, tekila, rom, cin, Triple Sec, limon suyu, Coca Cola I	
Ketel One Vodka, tequilla, rum, gin, Triple Sec, lemon juice, coke	
Pisco Sour (220 kcal)	900 ₺
Pisco Lapostolle , limon suyu, şeker şurubu, vegan köpürtücü I	
Pisco Lapostolle , lemon juice, simple syrup, vegan foamer	
Margarita (220 kcal)	925 ₺
Don Julio Tekila, Triple Sec, limon suyu, yarım gerdan tuz I	
Don Julio Tequilla, Triple Sec, lemon juice, half salt rim	
Whiskey Sour (250 kcal)	925 ₺
Bulleit Burbon Viski, limon suyu, şeker şurubu, vegan köpürtücü I	
Bulleit Bourbon Whiskey, lemon juice, simple syrup, vegan foamer	

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement.Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz.
En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

SIGNATURE COCKTAILS

Lipari (250 kcal) S Tanqueray Dry Cin, Sake, St. Germain, limon otu sosu, limon suyu, fesleğen Tanqueray Dry Gin, Sake, St. Germain, lemon grass sauce, lemon juice, basil	950 ₺
Capri (220 kcal) Smirnoff Votka, St.Germain, kuzu kulağı sosu, limon suyu Smirnoff Votka, St.Germain, sorrel sauce, lemon juice	950 ₺
Stromboli (250 kcal) Ketel One Votka, narenciye karışımı, beyaz şeftali, vanilya, limon suyu Ketel One Vodka, citrus blend, white peach, vanilla, lemon juice	925 ₺
Pantelleria (300 kcal) Casamigos Mezcal, Casamigos Tekila, Triple Sec, çiçek balı şurubu, lime suyu Casamigos Mezcal, Casamigos Tequilla, Triple Sec, flower honey syrup, lime juice	950 ₺
Elba (300 kcal) JW Black Label Viski, narenciye karışım, kakule tentür, Kayra Madre Şarap Likörü JW Black Label Whisky, citrus blend, cardamom texture, Kayra Madre Fortified Win	950 ₺
Panarea (230 kcal) S Tanqueray Dry Cin, Triple Sec, salatalık püresi, narenciye karışımı, zencefil Tanqueray Dry Gin, Triple Sec, cucumber pure, citrus blend, ginger	925 ₺
Ischia (280 kcal) S Casamigos Bianco Tekila, mango püresi, acı biber püresi Casamigos Bianco Tequilla, mango puree, spicy chilli pepper puree	950 ₺
Ametista (220 kcal) S Three Brothers Hibiscus Cin, St. Germain, reyhan, limon suyu Three Brothers Hibiscus Gin, St. Germain, purple basil, lemon juice	925 ₺
Viola (260 kcal) Havana Club 7 Rum, satsuma, turunç, orman meyveleri Havana Club 7 Rum, satsuma, bitter orange, forest fruits	925 ₺

AYIN KOKTEYLİ / COCKTAIL OF THE MONTH 850 ₺

Lütfen Personelimize Danışın / Please ask our staff for more details

S Barmenimizin tavsiyesi / Our bartenders choice

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement. Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz. En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

BİRALAR / BEER

Efes Pilsen Şişe 33 CL	140 kcal	400 ₺
Bomonti Filtresiz / Un Filtered 50 CL	150 kcal	500 ₺
Efes Glutensiz / Gluten Free 50 CL	120 kcal	500 ₺
Miller 33 CL	135 kcal	450 ₺
Beck's 33 CL	140 kcal	450 ₺
Tuborg Gold 33 CL	140 kcal	400 ₺
Carlsberg	150 kcal	550 ₺
Corona	150 kcal	600 ₺
Heineken 33 CL	150 kcal	600 ₺
Budweiser 33 CL	150 kcal	600 ₺
Erdinger 33 CL	150 kcal	650 ₺
Peroni	150 kcal	650 ₺
Alkolsüz Bira	90 kcal	350 ₺
(Alcohol-Free Beer)		
Guinness Can 44 CL	150 kcal	650 ₺

TEKİLA / TEQUILA (90 - 110 kcal)

	4 cl
Don Julio 1942 (Şişe Fiyatı / BTL Price)	45.000 ₺
Don Julio Blanco	800 ₺
Don Julio Reposado	900 ₺
Don Julio Anejo	950 ₺
Casamigos Blanco	850 ₺
Casamigos Reposado	900 ₺
Casamigos Anejo	950 ₺
Casamigos Mezcal	950 ₺
Patron Anejo	1.200 ₺
Avion Silver	800 ₺
Avion Reserva 44	1.700 ₺
Don Julio Rosado	1.750 ₺

VOTKA / VODKA

	4cl	8cl	(90-180 kcal)
Smirnoff	600 ₺	1.100 ₺	
Absolut Regular	600 ₺	1.100 ₺	
Stolichnaya Regular	600 ₺	1.100 ₺	
Russian Standard	600 ₺	1.100 ₺	
Russian Platinum	650 ₺	1.200 ₺	
Ketel One	650 ₺	1.200 ₺	
Tito's	775 ₺	1.400 ₺	
Belvedere	850 ₺	1.600 ₺	
Beluga	900 ₺	1.700 ₺	
Grey Goose	850 ₺	1.600 ₺	

KONYAK / COGNAC

	4cl	8cl	(95 - 110 kcal)
Martell VS	750 ₺	1.400 ₺	
Martell VSOP	1.150 ₺	2.200 ₺	
Hennessy VS	800 ₺	1.500 ₺	
Hennessy XO	2.800 ₺	5.400 ₺	
Remy Martin VSOP	1.150 ₺	2.200 ₺	
Remy Martin XO	2.400 ₺	4.600 ₺	

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement. Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz. En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

CİN / GIN

(90 - 180 kcal)

4cl

8cl

Gordon's Dry Gin	650 ₺	1.200 ₺
Bombay Sapphire	700 ₺	1.300 ₺
Beefeater	650 ₺	1.200 ₺
Tanqueray	675 ₺	1.300 ₺
Tanqueray No 10	800 ₺	1.500 ₺
Gin Mare	725 ₺	1.350 ₺
Roku Gin	725 ₺	1.350 ₺
The Tree Brothers	750 ₺	1.400 ₺
The Tree Brothers Hibiscus	750 ₺	1.400 ₺
Wolfrest Italiano	750 ₺	1.400 ₺
Brockmans	750 ₺	1.400 ₺
Monkey 47	900 ₺	1.700 ₺
Hendrick' s	850 ₺	1.600 ₺
Irish Gun Orange	800 ₺	1.500 ₺

RAKİ

(105 - 210 kcal)

5cl

9cl

Yeni Rakı	525 ₺	950 ₺
Tekirdağ Rakı	525 ₺	950 ₺
Yeni Rakı Âlâ	525 ₺	950 ₺
Kulüp Rakı Delüks	525 ₺	950 ₺
Efe Yaş Üzüm Rakısı	525 ₺	950 ₺
Tekirdağ Gold	575 ₺	1050 ₺
Tekirdağ Göbek	575 ₺	1050 ₺
Beylerbeyi Göbek	575 ₺	1050 ₺

ROM

(100 - 200 kcal)

4cl

8cl

Bacardi - Carta Blanca	750 ₺	1.400 ₺
Havana Club	800 ₺	1.500 ₺
Captain Morgan	750 ₺	1.400 ₺
Havana Club Anejo 7 Anos	875 ₺	1.650 ₺
Diplomatico	990 ₺	1.980 ₺

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement. Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz. En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

LİKÖRLER / LIQUEURS

(110 - 210 kcal)

4cl

8cl

Sambuca	700 ₺	1.300 ₺
Chambord	700 ₺	1.300 ₺
Kahlua	700 ₺	1.300 ₺
Limoncello	700 ₺	1.300 ₺
Cardinal Melon	700 ₺	1.300 ₺
Safari	700 ₺	1.300 ₺
Martini Rosso	700 ₺	1.300 ₺
Martini Bianco	700 ₺	1.300 ₺
Martini Extra Dry	700 ₺	1.300 ₺
Fernet Branca	700 ₺	1.300 ₺
Aperol	700 ₺	1.300 ₺
Sake	700 ₺	1.300 ₺
Amaretto	700 ₺	1.300 ₺
Southern Comfort	700 ₺	1.300 ₺
Campari	700 ₺	1.300 ₺
Jägermeister	700 ₺	1.300 ₺
Bailey's	700 ₺	1.300 ₺
Cointreau	700 ₺	1.300 ₺
Drambuie	700 ₺	1.300 ₺
Fireball	700 ₺	1.300 ₺
Mazetti Grappa Arnies	700 ₺	1.300 ₺
Savalan Grappolo	700 ₺	1.300 ₺
Pisco Lapostolle	700 ₺	1.300 ₺

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement. Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz. En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

VİSKİ SEÇENEKLERİ / WHISKEY SELECTION (90 - 110 kcal)

SINGLE MALT

SPEY SIDE

	4cl	8cl
Singleton 12 YO	700 ₺	1.300 ₺
Glenlivet 12 YO	950 ₺	1.800 ₺
Glenfiddich 12 YO	950 ₺	1.800 ₺
Mortlach 16 YO	900 ₺	1.700 ₺
Macallan 12 YO	1.400 ₺	2.650 ₺
Macallan 18 YO	4.900 ₺	9.300 ₺
Glenfiddich 26 YO	6.500 ₺	13.000 ₺

HIGHLAND

Glenmorangie 10 YO	850 ₺	1.600 ₺
Dalmore	850 ₺	1.600 ₺

ISLAY

Laphroaigh	1000 ₺	1.900 ₺
Lagavulin 8 YO	900 ₺	1.700 ₺
Lagavulin 12 YO	1.500 ₺	2.900 ₺
Lagavulin 16 YO	2.100 ₺	4.100 ₺

ISLAND

Jura 12 YO	850 ₺	1.500 ₺
Talisker 10 YO	1.250 ₺	2.400 ₺

IRISH

Tullamore	750 ₺	1.400 ₺
Jameson	750 ₺	1.400 ₺
Jameason Black Barrel	800 ₺	1.500 ₺

RYE

Canadian Club	750 ₺	1.400 ₺
Woodford Rye	750 ₺	1.400 ₺

SCOTCH

	4cl	8cl
JW Red Label	600 ₺	1.100 ₺
JW Black Label	600 ₺	1.100 ₺
J&B	600 ₺	1.100 ₺
Dimple Gold	600 ₺	1.100 ₺
Ballantines	600 ₺	1.100 ₺
JW Double Black	625 ₺	1.200 ₺
Chivas Regal 12 YO	750 ₺	1.400 ₺
JW Gold Label	900 ₺	1.700 ₺
JW 18 Years	875 ₺	1.650 ₺
Chivas Regal 18 YO	1.200 ₺	2.300 ₺
Chivas 21 YO	1.750 ₺	3.400 ₺
(Royal Salute)		
Chivas Regal 25 YO	4.500 ₺	8.500 ₺
JW Blue Label	4.500 ₺	8.500 ₺

BLENDED

Monkey Shoulder Original	800 ₺	1.500 ₺
Monkey Shoulder Smokey	900 ₺	1.700 ₺

BOURBON& TENNESSE

JackDaniel's	800 ₺	1.500 ₺
Jack Daniel's Apple	800 ₺	1.500 ₺
Jim Beam	700 ₺	1.300 ₺
Gentleman Jack	850 ₺	1.600 ₺
Jack Daniel's Singel Barrel	975 ₺	1.950 ₺
Jack Daniel's Fire	800 ₺	1.500 ₺
Bulleit Bourbon	950 ₺	1.900 ₺
Woodford Reserve	1.400 ₺	2.650 ₺

JAPANESE

The san -in	825 ₺	1.550 ₺
The Chita	975 ₺	1.950 ₺
Kamiki	1.300 ₺	2.100 ₺
Hibiki	2.000 ₺	3.200 ₺

Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement. Last price update: 01.05.2026

Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimizle iletişime geçiniz. En son fiyat güncelleme tarihi: 01.05.2026

ALKOLSÜZ KOKTEYL / MOCKTAILS

Verde(Vit) 120 kcal	650 ₺
Kuzu kulağı, vanilya, tatlı ekşi sos Sorrel, vanilla, sweet sour sauce	
Pianosa (Vit) ,(No Sugar), (Şekersiz), (N) 220 kcal	650 ₺
Yulaf süt, muz, chai tohumu, badem Oat milk, banana, chia seeds, almond	
Virgin Viola (Vit) 140 kcal	650 ₺
Ananas suyu, taze orman meyveleri Pineapple juice, fresh forest fruits	

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Ronnefeldt Çay Seçenekleri Ronnefeldt Tea Selections 7 kcal	400 ₺
(Sustainably Certified Product)	
Kafeinsiz Kahve Decaffeinated Coffee 2 kcal	300 ₺
Espresso Double Espresso 2 kcal	250 ₺ 300 ₺
Türk Kahvesi Turkish Coffee 5 kcal	260 ₺
Çay Turkish Tea 7 kcal	200 ₺
Americano 2 kcal	300 ₺
Cappuccino (D) 80 kcal	375 ₺
Cafe Mocha (D) 150 kcal	375 ₺
Cafe Latte (D) 120 kcal	375 ₺
Buzlu Kahve Iced Coffee 120 kcal	375 ₺

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS

Şişe Su 33CL Bottle Water 33CL 0 kcal	120 ₺
Şişe Su 75CL Bottle Water 75CL 0 kcal	180 ₺
Maden Suyu Sparkling Water 33CL 0 kcal	200 ₺
Maden Suyu 75 CL Sparkling Water 75 CL 0 kcal	250 ₺
Schweppes Tonic 100 kcal	215 ₺
Red Bull Energy Drink 110 kcal	375 ₺
Perrier 33 C L 0 kcal	250 ₺
San Pellegrino 25 CL 0 kcal	225 ₺
San Pellegrino 75 CL 0 kcal	300 ₺
Coca Cola Original, Zero, Light 110 - 5 - 5 kcal	260 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea 140 - 110 - 110 kcal	260 ₺

SCAPPI

ristorantescappi.com

 *ristorantescappi*