

COMENSA

COMENSA

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Peynir Tabağı / Cheese Platter (D) (G) (N) (120 gr) (580 kcal) — 1.200 TL
Gouda, Manchego ve Parmigiano peynirleri, kuru meyveler ve çıtır kızarmış ekmek dilimleri.
Gouda, Manchego, parmigiano, dried fruis, crostini.

Ceviche Levrek / Sea Bass Ceviche (F) (So) (90 gr) (180 kcal) — 900 TL
Misket limonu suyunda marine edilmiş levrek, salatalık, acı biber ve frenk soğanı
Cured sea bass, lime juice, cucumber, chili pepper, chives.

Dana Dili / Beef Tongue (So) (80 gr) (290 kcal) — 900 TL
Yavaş pişirilmiş dana dili, vinaigrette sos ve mevsim yeşillikleri eşliğinde
Slow cooked beef tongue, vinaigrette, mixed greens.

Füme Dana Cotto / Smoked Roast Cotto (So) (80 gr) (260 kcal) — 1.000 TL
Roka, kornişon turşu ve cherry domates eşliğinde füme dana cotto dilimleri
Smoked roast cotto beef slices served with arugula, pickled gherkins, and cherry tomatoes

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Empanada de Carne Duo (G) (E) (D) (140 gr) (460 kcal) — 850 TL
Kavrulmuş dana eti, zeytin, kuru üzüm, yumurta, yeşil soğan
Braised beef, olives, raisins, egg, green onions

Dana Kemik İliği / Beef Bone Marrow (G) (180 gr) (390 kcal) — 980 TL
Kızarmış ekmek, maydanoz ve limon ile servis edilen ızgara dana kemik iliği, sarımsak konfit.
Grilled beef bone marrow served with toasted bread, parsley and lime, confit garlic.

Kuzu "Kokoreç" / Lamb "Kokoreç" (G) (170 gr) (395 kcal) — 1.150 TL
Kuzu "kokoreç", uykuluk ve geleneksel pide ile birlikte
Lamb "kokorec" with sweetbreads and traditional flatbread

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

SALATALAR / SALADS

Pancar ve Tütsülenmiş Peynir / Beets and Smoked Cheese (C) (D) (VG) (200 gr) (280 kcal) — 680 TL
Izgara pancar, roka yaprakları, tütsülenmiş peynir, kavrulmuş fıstık ve ahududu sosu.
Grilled beetroot, arugula leaves, smoked cheese, toasted pistachio and raspberry vinaigrette.

Avokado & Izgara Mısır / Avocado & Grilled Corn (So) (V) (VG) (180 gr) (240 kcal) — 700 TL
Avokado, ızgara mısır, kiraz domates, roka, kırmızı soğan turşusu ve yeşil elma sosu.
Avocado, grilled corn, cherry tomatoes, arugula, pickled red onions and green apple vinaigrette.

Gavurdağ Salatası / Chopped Shepherd's Salad (So) (V) (VG) (220 gr) (160 kcal) — 600 TL
İnce doğranmış domates, salatalık, soğan, maydanoz ve yeşil biber, zeytinyağı, limon suyu ve nar pekmezi ile
Finely diced tomatoes, cucumbers, pickled red onions, parsley, and green peppers, dressed with olive oil, lemon juice, and pomegranate molasses

Comensa Salatası - Paylaşımlık / Comensa Salad - To Share (S) (So) (V) (VG) (320 gr) (410 kcal) — 1.050 TL
Roka, bebek ıspanak, kabak çekirdeği, rezene tohumu, bal, keçi peyniri ve şefin özel sosu.
Arugula, baby spinach, pumpkin seeds, fennel seeds,honey, goat cheese, and chef's vinaigrette.

DANA BURGER / BEEF BURGER

"Comensa" Burger (G) (D) (E) (So) (220 gr) (543 kcal) — 1.550 TL
Çedar peyniri, dana bacon, karamelize soğan, marul, domates ve acı mayonez ile servis edilen burger köftesi.
Burger patty served with cheddar cheese, beef bacon, caramelized onions, lettuce, tomato, and spicy mayonnaise.

VEJETARYEN / VEGETARIAN

Izgara Lahana / Grilled Cabbage (C) (So) (V) (VG) (180 gr) (310 kcal) — 700 TL
Yeşil baba ganoush, soğan turşusu, konkase domates ve kavrulmuş badem sosu eşliğinde ızgara lahana.
Grilled cabbage, green baba ghanoush, onion pickles, tomato concassé, and toasted almond sauce.

ANA YEMEK / MAIN COURSE

Dana Yahni / Beef Casserole (A) (So) (D) (380 gr) (620 kcal) — 1.650 TL
Arpacık soğanı ve kırmızı şarapla yavaş pişirilmiş dana casserole, kremalı patates püresi ve kestane mantarı ile
Slow-cooked beef casserole with shallots and red wine, served with creamy mashed potatoes and chestnut mushrooms

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE (2 Kişilik / For 2 Persons)

Dana Pirzola / Tomahawk (900 gr) (500 kcal kişi başı / per person) 4.000 TL
Uzun kemiğiyle servis edilen, yüksek mermersi dokuya sahip, odun ateşinde mühürlenmiş dana pirzola
Long bone-in, beautifully marbled prime ribeye steak grilled over an open flame

Dana Kaburga / Beef Rib with Bone (900 gr) (550 kcal kişi başı / per person) 4.000 TL
Kemikli bütün dana kaburga; özel baharat harmanıyla saatlerce fırınlanmış, sulu ve dağılan dokuda.
Whole bone-in beef short rib oven-roasted for hours with a signature spice rub until succulent and falling o the bone.

Kuzu Kafes / Lamb Rack (900 gr)(475 kcal kişi başı / per person) 3.750 TL
Bütün halinde marine edilmiş ve fırınlanmış, sulu ve yumuşak bütün kuzu kafes.
Magnificent whole rack of lamb, masterfully seasoned and roasted to juicy perfection.

ETLERİMİZ / STEAKS

Biftek / New York Steak (350gr) (600 kcal) 2.450 TL
Özenle dinlendirilmiş, yoğun aromalı ve sulu ızgara dana biftek.
Premium aged, richly flavorful and juicy grilled New York strip steak.

T-bone Bifteği / T-bone Steak (450gr) (490 kcal) 2.200 TL
Bonfile ve kontrfileyi bir arada sunan, kemikli ızgara dana biftek.
Iconic bone-incut delivering both tenderloin and stripsteak flavors.

Dana Pirzola / Dallas Steak (450 gr)(500 kcal) 2.400 TL
Kemikli olarak dinlendirilmiş, mermersi dokusuyla son derece sulu dana pirzola.
Bone-in, beautifully marbled, and exceptionally juicy prime ribeye steak.

Antrikot / Ribeye Steak (300gr) (490 kcal) 2.150 TL
Yüksek mermersi dokuya sahip, yumuşak ve yoğun lezzetli ızgara antrikot.
Finely marbled, tender, and deeply flavorful grilled boneless ribeye steak.

Dana Bonfile / Beef Fillet (220 gr)(410 kcal) 2.050 TL
Özenle dinlendirilmiş, yağsız ve pamuksu dokuda ızgara dana bonfile.
Exceptionally tender, lean, and masterfully grilled beef fillet mignon.

Biber Soslu Bonfile / Beef Tenderloin with Peppercorn Sauce 2.250 TL
(A) (D) (So) (220 gr) (540 kcal)
Konyak ile alevlendirilerek lezzetlendirilmiş lokum kıvamında dana bonfile, yoğun kıvamlı kremalı biber sosu ile.
Tender beef tenderloin flambéed with cognac, served with a rich and creamy pepper sauce.

Kuzu Pirzola / Lamb Chop (220 gr) (410 kcal) 1.800 TL
Taze otlar ile marine edilmiş, sulu ve yumuşak ızgara kuzu pirzola.
Herb-marinated, succulent, and perfectly grilled tender lamb chops.

Izgara Köfte / Grilled Meatball (G) (E) (So) (200 gr) (430 kcal) 1.450 TL
El yapımı geleneksel ızgara dana köfte
Handmade traditional grilled beef meatballs

Dana Sosis / Beef Sausage (So) (110 gr) (490 kcal) 850 TL
Ev yapımı dana sosis, chimichurri ve criolla sos eşliğinde
House made beef sausage, chimichurri and criolla sauce

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

YAN ÜRÜNLER / SIDES

Közlenmiş Mini Patates / Roasted Baby Potato (120 gr) (150 kcal)

Közlenmiş Mevsim Sebzeleri / Roasted Seasonal Vegetables (150 gr) (90 kcal)

Közlenmiş Tatlı Patates / Roasted Sweet Potato (120 gr) (130 kcal)

Patates Püresi / Mashed Potato (S) (150 gr) (190 kcal)

Izgara Mısır / Grilled Corn (S) (130 gr) (140 kcal)

Ekstra yan ürün talepleriniz 350 TL olarak ücretlendirilecektir.
Extra side dish requests will be charged at 350 TL

SAUCES / SOSLAR

Chimichurri / "Chimichurri" (60 gr) (120 kcal)
Taze maydanoz, sarımsak, zeytinyağı ve sirke bazlı Arjantin sosu.
Fresh parsley, garlic, olive oil, and vinegar-based Argentinian sauce.

Latin Usulü Soğan Sos / Salsa Criolla (60 gr) (80 kcal)
İnce kıyılmış renkli biberler, soğan ve sirkeli taze sos.
Finely diced bell peppers, onion, and vinegar sauce.

Dana Kemik Özü Sosu / Asado Jus (D) (So) (60 gr) (70 kcal)
Uzun saatler kaynatılmış yoğunlaştırılmış dana kemik suyu sosu.
Rich, slow-simmered beef bone reduction sauce.

Tarhunlu Tereyağ Sos / Bearnaise Sauce (D) (E) (So) (60 gr) (290 kcal)
Taze tarhun otu, yumurta sarısı ve eritilmiş tereyağı emülsiyonu.
Classic emulsion of egg yolks, melted butter, and fresh tarragon.

Biber Sosu / Pepper Sauce (D) (So) (60 gr) (140 kcal)
Krema, et suyu ve tane kırmızı, siyah ve yeşil biber kombinasyonu
Rich creamy sauce with a savory beef reduction and cracked red, black,
and green peppercorns

Café de Paris Tereyağ / Café de Paris Butter (D) (M) (F) (So) (60 gr) (310 kcal)
Çok çeşitli baharatlar ve tereyağı bazlı gurme sos
Rich butter-based gourmet sauce with herbs and mustard

Ekstra yan ürün talepleriniz 350 TL olarak ücretlendirilecektir.
Extra side dish requests will be charged at 350 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

DESSERT / TATLI

Dulce de Leche Dolgulu ve Karamel Soslu Krep / Dulce de Leche and Caramel Crêpe (G) (D) (E) (So) (VG) (160 gr) (440 kcal) — 800 TL
Süt reçeli dolgulu nefis krep, sıcak karamel sos ve çıtır karamelize şeker dokunuşu ve yanında ferahlatıcı limon jeli
Delicious crêpe filled with rich dulce de leche, drizzled with warm caramel sauce and topped with caramelized sugar and served with a refreshing lemon gel

Krem Karamel / Flan (D) (E) (150 gr) (380 kcal) — 650 TL
Madagaskar vanilya çubuklarıyla hazırlanan ipeksi krem karamel, ekşi krema eşliğinde.
Silky caramel flan made with Madagascar vanilla beans, served with sour cream.

Ananas Carpaccio / Pineapple Carpaccio (So) (V) (VG) (160 gr) (210 kcal) — 420 TL
İnce dilimlenmiş ızgara taze ananas, vanilyalı dondurma eşliğinde
Thinly sliced grilled fresh pineapple with vanilla ice cream

Mango Mus / Mango Mousse (D) (E) (VG) (130 gr) (140 kcal) — 800 TL
Taze mango püresi ile hazırlanan, hafif ve ipeksi dokuda ferahlatıcı frambuaz kreması.
A light and velvety smooth dessert crafted with fresh mango purée filled with refreshing red berries cream

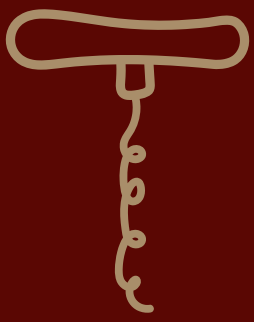
Mevsim Meyveleri Tabağı / Seasonal Fruit Plate (V)(Vg) (180 gr) (90 kcal) — 800 TL
Özenle seçilmiş, en taze ve canlı renklerdeki mevsim meyveleri seçkisi.
A carefully curated selection of the freshest, vibrant fruits of the season.

Alerjen Kısaltmaları Anahtarı / Allergen Abbreviations Key:
(G) Glüten / Gluten, (S) Süt Ürünleri-Laktoz / Dairy-Lactose, (Y) Yumurta / Egg, (B) Balık / Fish, (SY) Sülfit-Alkol / Sulfites-Alcohol, (H) Hardal / Mustard, (K) Kuruyemiş / Tree Nuts, (KRE) Kereviz / Celery

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.
Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please inform our staff of any food allergies you may have. Please see the allergen icons' explanation on the last page.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.
Tüm fiyatlar 17.07.2026 tarihinde güncellenmiştir
All prices were updated on 17.07.2026

COMENSA



COMENSA

COMENSA

ŞARAP MENÜ / WINE MENU

ŞAMPANYA ve KÖPÜKLÜLER
CHAMPAGNE & SPARKLING

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION | (So) (A)

Kavaklıdere Altın Köpük (475 / 959 kcal) — 650 TL — 3.000 TL
Limon kabuğu, yeşil elma; diri asidite.
Lemon zest, green apple; crisp acidity. (6-8 °C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Ruffino Prosecco D.O.C – İtalya / Italy (95 / 475 kcal) — 950 TL — 4.500 TL
Sarı elma ve armut; ferahlatıcı.
Yellow apple and pear;refreshing. (6-8 °C)

Mumm Cordon Rouge – Fransa / France (525 kcal) — 11.900 TL
Taze şeftali ve kayısı; kremsi doku.
Fresh peach and apricot; creamy texture. (8-10 °C)

Pommery – Fransa / France (525 kcal) — 15.000 TL
Turunçgiller ve zarif köpük yapısı.
Citrus and elegant mousse. (8-10 °C)

Moët Chandon Brut – Fransa / France (525 kcal) — 16.000 TL
Narenciye ve hafif brioche aromaları.
Citrus and subtle brioche aromas. (8-10 °C)

Veuve Clicquot – Fransa / France (550 kcal) — 18.500 TL
Kuru meyveler ve tost notaları; gövdeli.
Dried fruits and toasty notes; full-bodied. (10-12 °C)

Dom Pérignon Cuvée – Fransa / France (550 kcal) — 40.000 TL
Olgun meyve ve füme dokunuşlar.
Mature fruit and smoky accents. (10-12 °C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

EGE / MARMARA BÖLGESİ
AEGEAN / MARMARA REGION

Kavaklıdere Egeo – Denizli (115 kcal) — 2.500 TL
Çilek ve ahududu; yüksek asidite ile ferahlatıcı bitiş.
Strawberry and raspberry; refreshing finish with high acidity.
(8-10 °C)

Selendi Gülpembe Grenache, Kupaj – Manisa (120 / 600 kcal) — 590 TL — 2.700 TL
Şeftali ve greyfurt; Provence stili, sek ve narin.
Peach and grapefruit; Provence style, bone-dry and delicate.
(8-10 °C)

Urla Serendias K. Karası, Pinot Noir – İzmir (120 / 600 kcal) — 690 TL — 3.200 TL
Gül yaprakları ve kırmızı meyveler; zarif ve dengeli.
Rose petals and red berries; elegant and well-balanced.
(10-12 °C)

Suvla Karasakız - Blush – Çanakkale (575 kcal) — 3.600 TL
Yabani çilek ve kavun aromaları; yumuşak ve diri.
Wild strawberry and melon aromas; soft and vibrant.
(8-10 °C)

Sevilen Innocent Angel - İzmir (102 kcal / 510 kcal) — 880 TL — 4.200 TL
Burunda zarif kan portakalı, taze çilek ve hafif narenciye notaları; damakta ipeksi dokulu, canlı asiditeli ve mineral bitişli dengeli bir roze şarap.
Elegant blood orange, fresh strawberry and subtle citrus notes on the nose; well-balanced rose wine with a silky texture, lively acidity and a mineral finish on the palate (8°C – 10°C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Casal Mendes Baga – Portekiz / Portugal (125 / 600 kcal) — 510 TL — 2.300 TL
Hafif gazlı pétillant ve tatlımsı kırmızı meyveler.
Slightly sparkling pétillant with sweet red fruit notes.
(6-8 °C)

Piccini Pinot Grigio Blush – İtalya / Italy (575 kcal) — 3.200 TL
Narin çiçeksi aromalar ve yeşil elma dokunuşları.
Delicate floral aromas and subtle hints of green apple.
(8-10 °C)

Lamberti Pinot Grigio Blush – İtalya / Italy (115 / 575 kcal) — 750 TL — 3.500 TL
Narin şeftali tonlarında renk; canlı çilek, ahududu notaları ve ferahlatıcı mineral bitiş.
Pale peach color with vibrant strawberry and raspberry notes, finishing with a crisp mineral texture.
(8-10 °C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay
Arjantin / Argentina (600 kcal) — 3.800 TL
Beyaz çiçekler, şeftali ve hafif meşe dokunuşu.
White flowers, peach and a hint of oak. (10-12 °C)

Alamos Chardonnay – Arjantin / Argentina (120 / 600 kcal) — 600 TL — 2.750 TL
Narenciye ve hafif vanilya; diri.
Citrus and subtle vanilla; crisp. (10-12 °C)

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Heraki Akurella Sultaniye – Denizli (575 kcal) — 2.500 TL
Canlı narenciye ve beyaz çiçekler; ferah.
Bright citrus and white blossoms; fresh. (8-10 °C)

Lermonos Rindera Bornova Misketi – İzmir (575 kcal) — 2.500 TL
Tropikal meyve ve yasemin; aromatik.
Tropical fruit and jasmine; highly aromatic. (8-10 °C)

Kuzubağ Narince, Chardonnay – Denizli (600 kcal) — 2.600 TL
Sarı meyveler ve hafif tereyağımsı dokunuş.
Yellow fruits with a hint of butter. (10-12 °C)

LA Mon Reve Chardonnay,
Chenin Blanc – İzmir (120 / 600 kcal) — 580 TL — 2.650 TL
Egzotik meyve ve çiçek balı notaları.
Exotic fruit and honey notes. (10-12 °C)

Usca Sonnet 116 Chardonnay, Viognier – İzmir (600 kcal) — 2.700 TL
Kayısı ve fındık notaları; dolgun damak.
Apricot and hazelnut notes; full on the palate. (10-12 °C)

Taşev Sauvignon Blanc – Denizli (105 kcal / 525 kcal) — 580 TL — 2.650 TL
Burunda canlı narenciye ve taze biçilmiş çimen notaları; damakta mineral dokunuşlu, yüksek asiditeli gevrek bir bitiş.
Vibrant citrus and freshly cut grass notes on the nose; a crisp finish with a mineral touch and high acidity on the palate (7°C – 10°C)

Taşev Viognier - Denizli (123 / 615 kcal) — 580 TL — 2.650 TL
Burunda zengin kayısı, şeftali ve beyaz çiçek notaları; damakta dolgun, yağlı dokulu ve dengeli bir asidite ile uzun bitiş.
Rich apricot, peach and white flower notes on the nose; full-bodied with a luscious texture and balanced acidity on a lingering palate (8°C – 10°C)

Sevilen İsabey Bornova Misketi – İzmir (116 kcal / 580 kcal) — 580 TL — 2.650 TL
Burunda hanımeli, bergamot, ıhlamur ve gül notalarının; damakta şeftali aromalarıyla birleştiği canlı, orta gövdeli ve uzun bitişli bir beyaz şarap.
Aromatic honeysuckle, bergamot, linden, and rose notes on the nose; a lively, medium-bodied white wine with peach flavors and a lingering finish on the palate (8°C – 10°C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Sevilen Plato Emir – Denizli (102 kcal / 510 kcal) Burunda taze narenciye, yeşil elma ve belirgin beyaz çiçeksi notalar; damakta yüksek asidite, mineral ön planda ve canlı ferahlatıcı bir bitiş. Fresh citrus, green apple and distinct floral notes on the nose; high acidity, mineral-driven with a lively and refreshing finish on the palate (7°C – 10°C)	620 TL	2.900 TL
Sevilen 900 Fumé Blanc – Denizli (118 kcal / 590 kcal) Burunda entegre meşe fıçı aromaları, hafif is, ananas, vanilya ve tropikal meyve notaları; damakta gövdeli, yağlı dokulu, diri asiditeli ve zengin bir bitiş. Integrated oak aromas, subtle smoke, pineapple, vanilla and tropical fruit notes on the nose; full-bodied with a creamy texture, crisp acidity and a rich finish on the palate (10°C – 11°C)	1.030 TL	4.900 TL
Urla Sauvignon Blanc – İzmir (575 kcal) Taze biçilmiş ot ve yeşil elma; mineral. Freshly cut grass and green apple; mineral. (8-10 °C)		2.750 TL
Yedibilgiler Anaxagoras Chardonnay – Aydın (600kcal) Olgun elma ve armut; kremsi bitiş. Ripe apple and pear; creamy finish. (10-12 °C)		2.900 TL
Prodom Chardonnay – Aydın (600 kcal) Tropikal meyveler ve vanilya nüansları. Tropica fruits and vanilla nuances. (10-12 °C)		3.000 TL
Statera Fumé Blanc – İzmir (120 / 600 kcal) İsli notalar ve narenciye; gövdeli. Smoky notes and citrus; structured. (10-12 °C)	650 TL	3.000 TL
Sevilen İsabey Sauvignon Blanc – İzmir (115 / 575 kcal) Kuşkonmaz ve yeşil erik aromaları. Asparagus and green plum aromas. (8-10 °C)	690 TL	3.200 TL
Urla Chardonnay – İzmir (130 / 625 kcal) Sarı meyve ve hafif füme tonlar; zarif. Yellow fruit and light smoky tones; elegant. (10-12 °C)	720 TL	3.350 TL
Nif Bağları Bornova Misket – İzmir (575 kcal) Gül ve şeftali aromaları; taze bitiş. Rose and peach aromas; fresh finish. (8-10 °C)		3.500 TL
LA Consensus Chardonnay – İzmir (575 kcal) Karamel ve olgun meyve; tam gövdeli. Caramel and ripe fruit; full-bodied. (12-14 °C)		4.900 TL
Sevilen Premium Chardonnay – İzmir (660 kcal) Vanilya, tereyağı ve olgun sarı meyve notaları; fıçı dokunuşlu ve uzun bitişli. Notes of vanilla, butter, and ripe yellow fruits; oaked with a long finish. (10-12 °C)		4.100 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

MARMARA BÖLGESİ / MARMARA REGION

Doluca Sarafin Sauvignon Blanc – Çanakkale (575 kcal) — 3.500 TL
Çarkıfelek meyvesi ve greyfurt; aromatik.
Passion fruit and grapefruit; aromatic. (8-10 °C)

Chamlija Reisling – Kırklareli (575 kcal) — 3.550 TL
Yeşil elma ve belirgin mineral notaları.
Green apple with distinct petrol notes. (8-10 °C)

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Santa Helena Sauvignon Blanc – Şili / Chile (575 kcal) — 3.000 TL
Limon kabuğu ve bitkisel notalar.
Lemon zest and herbal notes. (8-10 °C)

Casillero Del Diablo Chard. / Sauv. Blanc – Şili / Chile (600 kcal) — 3.200 TL
Taze meyve ve dengeli asidite.
Fresh fruit and balanced acidity. (8-10 °C)

Montes Classic Sauvignon Blanc – Şili / Chile (575 kcal) — 4.000 TL
Yoğun greyfurt ve ananas notaları.
Intense grapefruit and pineapple notes. (8-10 °C)

Ca Dei Frati Lugana – İtalya / Italy (600 kcal) — 4.300 TL
Beyaz çiçek ve kayısı; bademsi bitiş.
White flowers and apricot; almond finish. (10-12 °C)

Bertani Soave Blanc DOC – İtalya / Italy (600 kcal) — 4.500 TL
Mürver çiçeği ve armut; dengeli.
Elderflower and pear; balanced. (10-12 °C)

Pascale Jollivet Sancerre – Fransa / France (600 kcal) — 5.400 TL
Saf mineralite, çakmak taşı ve zarafet.
Pure minerality, flint, and elegance. (10-12 °C)

Jean-Marc Brocard Chablis – Fransa / France (600 kcal) — 6.700 TL
Yeşil elma ve deniz kabuğu mineralitesi.
Green apple and seashell minerality. (10-12 °C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

Catena Malbec – Arjantin / Argentina (140 / 700 kcal) — 750 TL — 3.500 TL
Kadifemsi tanenler; siyah meyve ve vanilya uyumu.
Velvety tannins; harmony of black fruit and vanilla. (16-18 °C)

Alamos Malbec – Arjantin / Argentina (140 / 700 kcal) — 950 TL — 4.500 TL
Siyah kiraz ve baharat; dolgun ve pürüzsüz damak.
Black cherry and spice; full and smooth on the palate. (16-18 °C)

Terrazas de los Andes Grand Malbec – Arjantin / Argentina (750 kcal) — 6.500 TL
Olgun siyah meyveler ve kompleks baharatlar; üst segment ve derin.
Ripe black fruits and complex spices; premium and deep. (18-20 °C)

Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon – Arjantin / Argentina (700 kcal) — 4.200 TL
Siyah kuş üzümü, nane ve sedir notaları; yapısal ve dengeli.
Black currant, mint and cedar notes; structured and balanced. (16-18 °C)

Terrazas de los Andes Malbec – Arjantin / Argentina (725 kcal) — 4.200 TL
Siyah meyve, menekşe ve baharat; zarif ve gövdeli.
Black fruit, violet and spice; elegant and full-bodied. (16-18 °C)

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Sobran Bağları Nebbiolo – Manisa (675 kcal) — 2.750 TL
Gül, menekşe ve kırmızı kiraz; yüksek asit ve tanenli yapı.
Rose, violet and red cherry; high acidity and tannic structure.(16-18°C)

Mozaik Mahrem Petit Verdot, Rebo – İzmir (725 kcal) — 3.400 TL
Koyu renkli meyveler ve güçlü gövde; aromatik ve derin.
Dark berries and strong body; aromatic and deep. (16-18 °C)

Nif Bağları Sangiovese – İzmir (130 / 650 kcal) — 730 TL — 3.400 TL
Kırmızı meyve ve hafif otlar; canlı asidite, tipik Toskana stili.
Red fruit and light herbs; crisp acidity, typical Tuscan style. (16-18 °C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Sevilen Vendage 79 – Denizli (125 kcal / 625 kcal) Burunda olgun siyah meyve, bitter çikolata ve tatlı baharat notaları; damakta gövdeli, yoğun tanenli ve diri asiditeli rüstik bir bitiş. Ripe black fruits, chocolate and sweet spice notes on the nose; full-bodied with dense tannins and a lively acidity on a rustic palate. (16°C – 18°C)	1.030 TL	4.900 TL
Sevilen Plato Öküzgözü – Denizli (116 kcal / 580 kcal) Burunda canlı böğürtlen, mürdüm eriği ve hafif çikolata notaları; damakta gövdeli, olgun ve esnek tanenli, yumuşak ve rahat içimli bir kırmızı bitiş. Vibrant blackberry, damson plum and subtle chocolate notes on the nose; full-bodied with mature and supple tannins, leaving a soft and smooth red finish on the palate (16°C – 18°C)	620 TL	2.900 TL
Sevilen 900 Cabernet Sauvignon – Denizli (126 / 630 kcal) Siyah ve kırmızı meyve, tatlı baharat ve kakao çağrışımları; gövdeli, yüksek tanenli ve uzun bitişli. Notes of black and red fruits, sweet spices, and cocoa; full-bodied with high tannins and a long finish. (16-18 °C)	870 TL	4.100 TL
Sevilen Centum Syrah – Denizli (640 kcal) Koyu bordo tonlarında; baharlı ve topraksı bukeler, siyah meyve, füme et ve belirgin tanen yapısı Deep burgundy hues; spicy and earthy bouquets, black fruits, smoked meat, and structured tannins. (16-18 °C)		4.700 TL
Sevilen Magnesia Cabernet Franc – Denizli (123 / 615 kcal) Lacivert röfleli koyu bordo tonları; siyah meyve, bitter çikolata ve tatlı baharat notaları; güçlü tanenli ve çok uzun bitişli Deep burgundy with navy hues; notes of black fruit, dark chocolate, and sweet spices; bold tannins with a very long finish. (16-18 °C)	920 TL	4.350 TL
Taşev Sevilen Grenache – Denizli (116 kcal / 580 kcal) Burunda olgun kırmızı kiraz, çilek ve hafif baharat notaları; damakta yumuşak tanenli, orta gövdeli ve meyvemsi bir bitiş. Ripe red cherry, strawberry and subtle spice notes on the nose; soft tannins, medium-bodied with a fruity finish on the palate. (14°C – 16°C)	930 TL	4.400 TL
Yanık Ülke Merlot – Manisa (123 / 620 kcal) Yakut renkli; burunda vişne, çilek aromaları, damakta hafif volkanik mineral doku ve karabiber notaları. Ruby colored; aromas of sour cherry and strawberry on the nose, with a light volcanic mineral texture and hints of black pepper. (16-18 °C)	700 TL	3.250 TL
Selendi Moralı Bordeaux Blend – Manisa (630 kcal) Vişne ve tütün notaları; dengeli tanen ve gövde. Sour cherry and tobacco notes; balanced tannin and body. (16-18 °C)		3.400 TL
Usca Sonnet 23 Foça Karası, Shiraz – İzmir (700 kcal) Baharatlı ve orman meyveli; yerel üzüm dokunuşuyla özgün. Spicy and forest berries; authentic with a touch of local grapes. (16-18 °C)		3.450 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

Yedibilgiler Phytagoras Kupaj – Aydın (725 kcal) — 3.600 TL
Siyah erik ve hafif fıçı notaları; dolgun ve yuvarlak damak.
Black plum and light oak notes; full and round on the palate. (16-18 °C)

LA Mon Reve Tempranillo – İzmir (675 kcal) — 3.650 TL
Vanilya ve kırmızı meyveler; İspanyol karakterli, canlı.
Vanilla and red fruits; Spanish character, lively. (16-18 °C)

Urla Nero D'Avola - Urla Karası – İzmir (725 kcal) — 4.000 TL
Mürdüm eriği ve tatlı baharat; gövdeli ve Akdenizli.
Damson plum and sweet spice; full-bodied and Mediterranean. (16-18 °C)

Prodom Petit Verdot, Syrah, Cabarnet Franc – Aydın (750 kcal) — 4.100 TL
Güçlü gövde, koyu meyveler ve deri notaları; uzun bitiş.
Strong body, dark fruits and leather notes; long finish. (16-18 °C)

MARMARA & AKDENİZ BÖLGESİ
MARMARA & MEDITERRANEAN REGION

Likya Malbec – Antalya (140 / 700 kcal) — 610 TL — 2.800 TL
Yoğun menekşe ve siyah meyveler; yüksek rakım tazeliği.
Intense violet and black fruits; high altitude freshness. (16-18 °C)

Suvla Malbec – Çanakkale (140 / 700 kcal) — 650 TL — 3.000 TL
Erik ve böğürtlen notaları; yumuşak tanenli ve etli.
Plum and blackberry notes; soft tannins and fleshy. (16-18 °C)

Doluca Alçıtepe Cab. Sauv., Shiraz– Çanakkale (725 kcal) — 4.950 TL
Meşe, vanilya ve olgun siyah meyve; güçlü ve dengeli.
Oak, vanilla and ripe black fruit; powerful and balanced. (18-20°C)

Chamlija Nevi Şahsına Münhasır – Kırklareli (750 kcal) — 5.400 TL
Sedir, tütün ve yoğun siyah kuş üzümü; kompleks ve gövdeli.
Cedar, tobacco and intense black currant; complex and full-bodied. (18-20 °C)

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

Santa Helena Cabernet Sauvignon – Şili / Chile (675 kcal) Vişne ve hafif yeşil biber tonları; klasik ve dengeli. Cherry and subtle green pepper tones; classic and balanced. (16-18 °C)			3.000 TL
Gato Negro Carmenère – Şili / Chile (135 / 675 kcal) Baharat, karabiber ve siyah meyve; yumuşak ve karakterli. Spice, black pepper and black fruit; soft and characterful. (16-18 °C)	670 TL		3.100 TL
Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon – Şili / Chile (700 kcal) Erik ve çikolata notaları; belirgin tanenli ve popüler. Plum and chocolate notes; prominent tannins and popular. (16- 18 °C)			3.200 TL
Casillero Del Diablo Merlot – Şili / Chile (135 / 675 kcal) Yumuşak ve meyvemsi; hafif baharat dokunuşlu. Soft and fruity; with a touch of mild spice. (16-18 °C)	770 TL		3.600 TL
Jaffelin Pinot Noir – Fransa / France (625 kcal) Kırmızı meyveler ve topraksı notalar; zarif ve düşük tanenli. Red fruits and earthy notes; elegant with low tannins. (14-16 °C)			3.950 TL
Montes Reserva Malbec – Şili / Chile (700 kcal) Böğürtlen ve hafif çiçeksi; yoğun ve kalıcı meyvemsi yapı. Blackberry and slightly floral; intense and persistent fruitiness. (16-18 °C)			4.000 TL
Nebbiolo d'Alba Roccheri DOCG – İtalya / Italy (725 kcal) Gül ve tarçın notaları; yüksek asidite ve güçlü tanen. Rose and cinnamon notes; high acidity and strong tannins. (18-20 °C)			4.400 TL
Meritxell Palleja "Nita" Priorat – İspanya / Spain (750 kcal) Mineral ve siyah meyve; gövdeli ve karakteristik İspanyol. Mineral and black fruit; full-bodied and characteristic Spanish. (16-18 °C)			5.000 TL
Elderton Family Estate Shiraz – Avustralya / Australia (775 kcal) Koyu çikolata ve karabiber; çok güçlü ve zengin meyveli. Dark chocolate and black pepper; very powerful and rich fruitiness. (18-20 °C)			5.700 TL
Marchesi Di Barolo, Barbaresco Tradizione – İtalya / Italy (775 kcal) Kuru meyveler ve trüf; kompleks, asil ve çok katmanlı. Dried fruits and truffle; complex, noble and multi-layered. (18-20 °C)			6.900 TL
Louis Bernad Chateauneuf Du Pape – Fransa / France (775 kcal) Provence otları ve kırmızı meyve; zengin ve ihtişamlı. Provence herbs and red fruit; rich and majestic. (18-20 °C)			12.000 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026

COMENSA

TATLI & YARI TATLI ŞARAPLAR / SEMI-SWEET WINES

EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

La - Passito – İzmir, Torbalı (1150 kcal) — 2.050 TL
Bal ve kurutulmuş kayısı; konsantre ve tatlı bitiş.
Honey and dried apricot; concentrated and sweet finish. (8-10 °C)

Kavaklıdere - Sultaniye – Denizli (850 kcal) — 2.050 TL
Taze beyaz meyve ve çiçek notaları; hafif tatlı.
Fresh white fruit and floral notes; lightly sweet. (6-8 °C)

Urla - Sympossium – İzmir, Urla (160 / 800 kcal) — 520 TL — 2.350 TL
Egzotik meyveler ve taze çiçekler; hafif ve dengeli.
Exotic fruits and fresh flowers; light and well-balanced. (6-8 °C)

BODEGA SELECTION" ÖZEL MALBEC KÖŞESİ
MALBEC SELECCIÓN / MAESTRO DE MALBEC

Catena Malbec (140 / 700 kcal) — 750 TL — 3.500 TL
Arjantin, Mendoza

Alamos Malbec (140 / 700 kcal) — 900 TL — 4.500 TL
Arjantin, Mendoza

Terrazas de los Andes Grand Malbec (750 kcal) — 6.500 TL
Arjantin / Argentina

Terrezas de los Andes Malbec (700 kcal) — 4.200 TL
Arjantin / Argentina

Suvla Malbec (140 / 700 kcal) — 610 TL — 3.000 TL
Çanakkale

Likya Malbec (140 / 700 kcal) — 550 TL — 2.800 TL
Antalya

Montes Reserva Malbec (700 kcal) — 4.000 TL
Şili / Chile

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT.
Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız.
Please consult our service staff if you have any food allergies.
En son fiyat güncelleme tarihi / 01.06.2026 / Last price update / 01.06.2026



COMENSA

COMENSA

İMZA KOKTEYLLER / SIGNATURE COCKTAILS (So) (A) (G)

Co Fashioned (185 kcal) — 950 TL
Bourbon viski, kök bitkiler, Angostra bitter
Bourbon whiskey, root vegetables, Angostura bitters

Salted Co (240 kcal) — 950 TL
Smirnoff Votka, tuzlu karamel, yaseminli kayısı kreması
Smirnoff Vodka, salted caramel, apricot jasmine cream

Co Mintsa (181 kcal) — 950 TL
Nane infüze Rosso Vermut, Campari, tekila, mezcal, tütsü
Mint-infused Rosso Vermouth, Campari, tequila, mezcal, smoke

Co Bread (200 kcal) — 950 TL
Cin, zencefil, limon, zencefilli çörek karameli (gingerbread)
Gin, ginger, lemon, gingerbread caramel

Co Jalapeno (190 kcal) — 950 TL
Tekila, jalapeno biberi, koruk suyu, limon
Tequila, jalapeño pepper, verjuice, lemon

Co Lavander (200 kcal) — 850 TL
Viski, tütsülenmiş lavanta, turunç karışımı
Whiskey, smoked lavender, citrus blend

ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

Aperol Spritz (242 kcal) — 875 TL
Ruffino Prosecco, Aperol, soda
Ruffino Prosecco, Aperol, sparkling water

Cosmopolitan (165 kcal) — 850 TL
Smirnoff Votka, portakal likörü, kızılcık suyu, limon suyu
Smirnoff Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lemon juice

Whiskey Sour (190 kcal) — 850 TL
Jack Daniel's Viski, taze limon suyu, şeker şurubu, vegan köpürtücü
Jack Daniel's Whiskey, fresh lemon juice, simple syrup, vegan foamer

Margarita (180 kcal) — 850 TL
Casamigos Tekila, portakal likörü, taze misket limonu
Casamigos Tequila, orange liqueur, fresh lime juice

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

Espresso Martini (210 kcal) — 825 TL
Smirnoff Votka, espresso, kahlua kahve likörü
Smirnoff Vodka, espresso, kahlua

Moscow Mule (175 kcal) — 825 TL
Smirnoff Votka, zencefil gazozu, taze misket limonu
Smirnoff Vodka, ginger ale, fresh lime juice

Long Island Ice Tea (290 kcal) — 875 TL
Smirnoff Votka, Casamigos Tekila, Havana Club, Tanquary Cin, portakal likörü, limon suyu, Coca Cola
Smirnoff Votka, Casamigos Tekila, Havana Club, Tanquary Cin, orange liquer, lemon juice, Coca Cola

Dry Martini (140 kcal) — 900 TL
Tanqueray Dry Cin, Dry Vermut, zeytin veya limon kabuğu
Tanqueray Dry Gin, Dry Vermuth, olive or lemon twist

ALKOLLÜ İÇECEKLER / SPIRITS (A)

RAKI (A)	5 cl	9 cl
Yeni Rakı (100 / 200 kcal)	320 TL	540 TL
Yeni Rakı Âlâ (105 / 210 kcal)	460 TL	780 TL
Tekirdağ Rakı (100 / 200 kcal)	340 TL	580 TL
Tekirdağ Gold (100 / 200 kcal)	410 TL	700 TL
Tekirdağ Göbek (102 / 204 kcal)	430 TL	730 TL
Efe Yaş Üzüm (100 / 200 kcal)	340 TL	580 TL
Kulüp Rakı Delüks (112 / 224 kcal)	540 TL	920 TL
Beylerbeyi Göbek (100 / 200 kcal)	480 TL	650 TL
Sarı Zeybek 3 Meşe (100 / 200 kcal)	425 TL	850 TL
Sarı Zeybek Orijinal (100 / 200 kcal)	390 TL	660 TL
Sarı Zeybek Yaş Üzüm (100 / 200 kcal)	410 TL	700 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

VOTKA / VODKA (A)	4 cl	8 cl
Smirnoff Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Absolut Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Stolichnaya Regular (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Ketel One (89 / 178 kcal)	650 TL	1.200 TL
Belvedere (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Grey Goose (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL
Beluga (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL
Tito's (89 / 178 kcal)	775 TL	1.400 TL

TEKİLA & MEZCAL /TEQUILA & MEZCAL (A)	4 cl	8 cl
Don Julio Blanco (85 / 170 kcal)	750 TL	1.400 TL
Don Julio Reposado (85 / 170 kcal)	850 TL	1.500 TL
Don Julio Anejo (85 / 170 kcal)	900 TL	1.600 TL
Casamigos Blanco (89 / 178 kcal)	700 TL	1.300 TL
Casamigos Reposado (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Casamigos Anejo (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Casamigos Mezcal (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Patron Anejo (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL

CİN / GIN (A)	4 cl	8 cl
Beefeater (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Gordon's (83 / 166 kcal)	600 TL	1.100 TL
Tanqueray (96 / 192 kcal)	750 TL	1.400 TL
Tanqueray No: 10 (105 / 210 kcal)	1.100 TL	2.200 TL
Bombay Sapphire (98 / 196 kcal)	750 TL	1.400 TL
Hendrick's (98 / 196 kcal)	750 TL	1.400 TL
Monkey 47 (106 / 212 kcal)	900 TL	1.700 TL
Roku Gin (105 / 210 kcal)	725 TL	1.350 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

VİSKİ / WHISKEY (G)

IRISH (G)	4 cl	8 cl
Jameson (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Tullamore (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL

BOURBON & TENNESSEE (G)	4 cl	8 cl
Jim Beam (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Jack Daniel's (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Gentleman Jack (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Bulleit Bourbon (101/ 202 kcal)	950 TL	1.900 TL
Woodford Reserve (97 / 194 kcal)	1.400 TL	2.650 TL

RYE (G)	4 cl	8 cl
Canadian Club (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Woodford Rye (101 / 202 kcal)	750 TL	1.400 TL

JAPANESE (G)	4 cl	8 cl
The san –in (93 / 186 kcal)	825 TL	1.550 TL
The Chita (96 / 192 kcal)	975 TL	1.950 TL
Kamiki (108 / 216 kcal)	1.300 TL	2.100 TL
Hibiki (96 / 192 kcal)	2.000 TL	3.200 TL

ROM / RUM (A) (G)	4 cl	8 cl
Malibu (76 / 152 kcal)	500 TL	900 TL
Havana Club 3 Anos (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Bacardi Carta Blanca (89 / 178 kcal)	500 TL	900 TL
Zacapa (92 / 184 kcal)	900 TL	1.700 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

VİSKİ / WHISKEY (G)

SCOTCH BLENDED & SINGLE MALT (G)	4 cl	8 cl
Johnnie Walker Red Label (89 / 178 kcal)	550 TL	1.000 TL
Johnnie Walker Black Label (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Johnnie Walker Gold Label (89 / 178 kcal)	750 TL	1.400 TL
Johnnie Walker Blue Label (89 / 178 kcal)	1.900 TL	3.700 TL
Chivas Regal 12 y.o (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Chivas Regal 18 y.o (89 / 178 kcal)	850 TL	1.600 TL
Chivas Regal 25 y.o (89 / 178 kcal)	1.600 TL	3.200 TL
Cardhu 12 y.o (89 / 178 kcal)	650 TL	1.200 TL
Talisker 10 y.o (102 / 204 kcal)	800 TL	1.500 TL
Lagavulin 12 y.o (125 / 250 kcal)	600 TL	1.100 TL
Lagavulin 16 y.o (96 / 192 kcal)	900 TL	1.700 TL
Glenlivet 12 y.o (89 / 178 kcal)	600 TL	1.100 TL
Glenmorangie Lasanta (96 / 192 kcal)	600 TL	1.100 TL
Macallan 18 y.o (96 / 192 kcal)	1.300 TL	2.450 TL
Monkey Shoulder Original (89 / 178 kcal)	800 TL	1.500 TL
Monkey Shoulder Smokey (89 / 178 kcal)	900 TL	1.700 TL

YEMEK SONRASI / DIGESTIVES (A) (G)	4 cl	8 cl
Jägermeister (103 / 206 kcal)	500 TL	900 TL
Limoncello (115 / 230 kcal)	500 TL	900 TL

KONYAK / COGNAC (A) (G)	4 cl	8 cl
Hennessy VS (96 / 192 kcal)	800 TL	1.500 TL
Remy Martin VSOP (96 / 192 kcal)	1.150 TL	2.200 TL
Hennessy XO (98 / 196 kcal)	2.800 TL	5.500 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

LİKÖR / LIQUEUR (A)

	4 cl	8 cl
Safari (85 / 170 kcal)	600 TL	1.100 TL
Chambord (105 / 210 kcal)	600 TL	1.100 TL
Amaretto (110 / 220 kcal)	600 TL	1.100 TL
Campari (80 / 160 kcal)	600 TL	1.100 TL
Kahlua (120 / 240 kcal)	600 TL	1.100 TL
Bailey's (130 / 260 kcal)	600 TL	1.100 TL

ALKOLSÜZ KOKTEYL / MOCKTAILS

Gracias (125 kcal) — 650 TL
Kuzu kulağı, yeşil elma suyu, limon suyu, şeker şurubu
Sorrel, green apple juice, lemon juice, symple syrup

Caminito (80 kcal) — 650 TL
Zencefilli gazoz, misket limonu, nane
Ginger ale, lime, mint

Bonita (Vit) (135 kcal) — 650 TL
Ananas suyu, orman meyveleri, limon suyu
Pineapple juice, forest fruits, lemon juice

BİRALAR / BEER

Efes Pilsen Şişe 33 CL (139 kcal)	400 TL
Bomonti Filtresiz / Un Filtered 50 CL (220 kcal)	500 TL
Efes Glutensiz 50 CL / Gluten Free 50 CL (175 kcal)	500 TL
Miller 33 CL (132 kcal)	450 TL
Beck's 33 CL (125 kcal)	450 TL
Tuborg Gold 33 CL (142 kcal)	400 TL
Carlsberg (122 kcal)	550 TL
Corona (149 kcal)	600 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

BİRALAR / BEER

Heineken 33 CL (132 kcal)	600 TL
Budweiser 33 CL (129 kcal)	600 TL
Erdinger 33 CL (145 kcal)	650 TL
**Benediktiner Alkolsüz Bira	(Alcohol-Free Beer)** (82 kcal)	350 TL
Guinness Can 44 CL (154 kcal)	650 TL

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Ronnefeldt Çay Seçenekleri (2 kcal) Ronnefeldt Tea Selections (Sustainably Certified Product)	400 TL
Conbella Çay Seçenekleri (2 kcal) Conbella Tea Selections (Sustainably Certified Product)	250 TL
Kafeinsiz Kahve (5 kcal) Decaffeinated Coffee	300 TL
Espresso (3 kcal)	250 TL
Double Espresso (6 kcal)	300 TL
Türk Kahvesi (3 kcal) Turkish Coffee	260 TL
Çay (1 kcal) Turkish Tea	200 TL
Americano (5 kcal)	300 TL
Cappuccino (D) (90 kcal)	375 TL
Cafe Mocha (D) (230 kcal)	375 TL
Cafe Latte (D) (120 kcal)	375 TL
Buzlu Kahve (5 kcal) Iced Coffee	375 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

COMENSA

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS

Şişe Su 33 CL (0 kcal) Bottle Water 33CL	120 TL
Şişe Su 75 CL (0 kcal) Bottle Water 75CL	180 TL
Maden Suyu (0 kcal) Sparkling Water 33CL	200 TL
Maden Suyu 75 CL (0 kcal) Sparkling Water 75 CL	250 TL
Schweppes Tonic (95 kcal)	215 TL
Red Bull Energy Drink (115 kcal)	375 TL
Perrier 33 CL (0 kcal)	250 TL
San Pellegrino 25 CL (0 kcal)	225 TL
San Pellegrino 75 CL (0 kcal)	300 TL
Coca Cola Original, Zero, Light (139, 0, 0 kcal)	260 TL
Sprite (142 kcal)	260 TL
Fanta (158 kcal)	260 TL
Ice Tea (99 kcal)	260 TL

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve KDV dahildir. All prices in TL and inclusive of VAT. Alerjiniz olan bir madde olması durumunda lütfen servis personelimize danışınız. Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.
Please consult our service staff if you have any food allergies. Please see the allergen icons' explanation on the last page. En son fiyat güncelleme tarihi / 17.07.2026 / Last price update / 17.07.2026

(A) Alcohol, (P) Pork, (VG) Vegetarian, (Vit) Vitality, (V) Vegan,
(G) Gluten, (CR) Crustaceans, (E) Eggs, (D) Dairy Product, (F) Fish,
(M) Mustard, (Pn) Peanut, (S) Soy, (C) Celery, (L) Lupin, (Ms) Molluscs,
(Ssm) Sesame, (N) Nuts, (So) Sulphur Dioxide and Sulphites

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.
Please inform our staff of any food allergies you may have.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.
Tüm fiyatlar 17.07.2026 tarihinde güncellenmiştir
All prices were updated on 17.07.2026

COMENSA


RAISE A GLASS, SHARE A FLAME
COMENSA