



COMENSA

## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR & COLD STARTERS / ENTRADAS FRÍAS

- Tartar de Ternera (E) (M) (180 gr) (390 kcal)** 980 TL  
Dana tartar, kapari, kırmızı soğan, frenk soğanı, hardal ve Worcester sos, fırınlanmış dana ilik  
Beef tartare, capers, red onion, chives, mustard, worcestershire sauce, served on roasted bone marrow
- Carpaccio de Remolacha (D) (Vit) (V) (340 gr) (365 kcal)** 850 TL  
Pancar ve Keçi Peyniri, roka püresi, ballı hardal sos  
Beetroot & Goat Cheese, arugula purée and honey mustard dressing
- Ceviche (F) (M) (Vit) (250 gr) (245 kcal)** 900 TL  
Marine edilmiş taze levrek, misket limonu suyu, tatlı patates, mısır, kırmızı soğan ve taze kişniş  
Cured fresh sea bass marinated in lime juice, served with sweet potato, corn, red onion, and fresh coriander
- Lengua de Res Ahumada (So) (360 gr) (610 kcal)** 900 TL  
Dana dili, acımtırak yeşillikler ve çıtır patates cipsi  
Beef tongue served with bitter greens and potato chips

## SICAK ATIŞTIRMALIKLAR & HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES

- Empanada de Carne (G) (E) (130 gr) (350 kcal)** 600 TL  
Yavaş pişirilmiş dana eti, zeytin, kuru üzüm, yumurta ve yeşil soğan dolgulu geleneksel Arjantin hamur işi, llagua (geleneksel acı salsa sos) ile  
Traditional Argentine pastry filled with braised beef, olives, raisins, egg and green onions, llagua sauce
- Choripán Clásico (C) (D) (So) (180 gr) (425 kcal)** 950 TL  
Izgara dana sosis; chimichurri ve salsa criolla (Arjantin usulü domates ve biber sosu) eşliğinde.  
Grilled beef sausage, served with chimichurri and salsa criolla.
- Albóndigas de Costilla (G) (E) (200 gr) (410 kcal)** 1.060 TL  
Ağır ateşte pişmiş domates sosu eşliğinde dana kaburga köftesi  
Beef rib meatballs served with slow-cooked tomato sauce
- Kokoreç de Mollejas Crujientes (G) (170 gr) (395 kcal)** 1.400 TL  
Badem Kokoreç  
Crispy Lamb Intestines

## SALATALAR / SALADS / ENSALADA

**Ensalada de Cítricos e Hinojo** (Ssm) (Vit) (Vg) (V) 600 TL  
(350 gr) (380 kcal)

Avokado, greyfurt, yabani roka, semizotu ve zeytinyağı sosu  
Avocado, grapefruit, wild arugula, purslane and olive oil dressing

**Ensalada de Corazones de Alcachofa** (H) (Vit) (Vg) (V) 650 TL  
(350 gr) (320 kcal)

Enginar göbeği salatası, keçi peyniri, misket limonlu ve sumaklı  
yoğurt sosu

Artichoke heart salad, goat cheese, served with a lime and sumac  
yogurt dressing

**Ensalada de Rúcula y Pecanas** (H) (Vit) (Vg) (V) 750 TL  
(350 gr) (410 kcal)

Şekerlenmiş pekan cevizi, üzüm, domates, kırmızı soğan, ekşimik  
ve roka

Candied pecans, grapes, tomatoes, red onion, cottage cheese, and arugula

## BURGER / HAMBURGUESA

**“Comensa” Burger** (G) (D) (E) (220 gr) (543 kcal) 1,300 TL

Beyaz cheddar peyniri, ızgara ananas dilimi, kırmızı soğan  
turşusu, acılı mayonez ve kızarmış patates

White cheddar, grilled pineapple slice, red onion pickle, spicy mayo,  
and french fries

## BEEF CASSEROLE / GUISO DE CARNE

**Guiso de lentejas** (G) (So) (350 gr) (495 kcal) 950 TL

Geleneksel Arjantin usulü mercimek güveç; ağır ateşte  
pişmiş dana eti, ev yapımı fermente sucuk ve  
taze mevsim sebzeleri ile

Traditional Argentine lentil stew with slow-cooked roast beef,  
homemade fermented sausage, and fresh seasonal vegetables

## PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE / PARA COMPARTIR

(2 Kişilik / For 2 Persons)

**Dana Pirzola / Tomahawk / Chuleta de Ternera** 4,000 TL  
(900 gr) (1300 kcal)

Uzun kemiğiyle servis edilen, yüksek mermersi dokuya sahip,  
odun ateşinde mühürlenmiş dev dana pirzola

Long bone-in, beautifully marbled prime ribeye steak grilled  
over an open flame

**Dana Kaburga / Beef Rib with Bone / Costilla de Ternera** 4,000 TL  
(900 gr) (1400 kcal)

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 off the bone

## PAYLAŞIMLIKLAR / SHAREABLE / PARA COMPARTIR

(2 Kişilik / For 2 Persons)

**Kuzu Kafes / Lamb Rack / Carré de Cordero** 3,750 TL

(900 gr) (1350 kcal)

Bütün halinde marine edilmiş ve fırınlanmış, sulu ve yumuşak bütün kuzu kafes

Magnificent whole rack of lamb, masterfully seasoned and roasted to juicy perfection

**Dana Asado Kokoreç / Asado Beef Intestine Roll / Asado de Tira de Ternera y Kokoreç** 2,800 TL

(340 gr) (650 kcal)

Asado kokoreç ve biber turşusu

Asado lamb intestine roll stuffed, served with pickled peppers

## ETLERİMİZ / STEAKS

**Biftek / New York Steak / Bistec de Ternera** 2,400 TL

(200 gr) (380 kcal)

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 / Bistec T-Bone de Ternera** 2,200 TL

(450 gr) (580 kcal)

Bonfile ve kontrfileyi bir arada sunan, kemikli ızgara dana biftek

Iconic bone-in cut delivering both tenderloin and strip steak flavors

**Dana Pirzola / Dallas Steak / Chuleta de Ternera** 2,400 TL

(450 gr) (650 kcal)

Kemikli olarak dinlendirilmiş, mermersi dokusuyla son derece sulu dana pirzola

Bone-in, beautifully marbled, and exceptionally juicy prime ribeye steak

**Antrikot / Ribeye Steak / Entrecot de Ternera** 2,000 TL

(200 gr) (460 kcal)

Yüksek mermersi dokuya sahip, yumuşak ve yoğun lezzetli ızgara antrikot

Finely marbled, tender, and deeply flavorful grilled boneless ribeye steak

**Dana Bonfile / Beef Fillet / Solomillo de Ternera** 2,050 TL

(200 gr) (350 kcal)

Özenle dinlendirilmiş, yağsız ve pamuksu dokuda ızgara dana bonfile

Exceptionally tender, lean, and masterfully grilled beef fillet mignon

**Güngörmez / Denver Steak / Corte Especial de Carne de Ternera** 2,000 TL

(200 gr) (395 kcal)

Yoğun mermersi yapısıyla zengin aromaya sahip, ızgara dana güngörmez eti

Highly marbled, intensely flavorful, and tender grilled Denver cut

**Kuzu Pirzola / Lamb Chop / Chuletas de Cordero** 1,800 TL

(220 gr) (410 kcal)

Taze otlar ile marine edilmiş, sulu ve yumuşak ızgara kuzu pirzola

Herb-marinated, succulent, and perfectly grilled tender lamb chops

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

## YAN ÜRÜNLER / SIDES

### Patates Kızartması / French Fries

(Vit) (Vg) (V) (100 gr) (315 kcal)

### Közlenmiş Tatlı Patatesler / Roasted Sweet Potato

(Vg) (V) (70 gr) (100 kcal)

### Fırınlanmış Mini Sebzeler / Roasted Seasonal Vegetable

(Vit) (Vg) (V) (70 gr) (80 kcal)

### Brokoli / Roasted Broccoli

(Vit) (Vg) (V) (70 gr) (70 kcal)

## SOSLAR / SAUCES

### Chimichurri Sosu / Chimichurri Sauce (70 ml) (170 kcal)

Taze maydanoz, sarımsak, kekik, zeytinyağı ve sirke ile hazırlanan geleneksel Arjantin et sosu

Genuinely authentic Argentine steak sauce crafted with fresh parsley, garlic, oregano, olive oil, and vinegar

### Salsa Criolla / Salsa Criolla (70 ml) (125 kcal)

İnce kıyılmış kırmızı soğan, renkli dolmalık biberler, domates ve sirkeli zeytinyağı ile hazırlanan klasik Arjantin sosu

Classic Argentine relish featuring finely diced red onion, bell peppers, and tomatoes tossed in a vibrant vinegar and olive oil dressing

### Asado Sos / Asado Jus (70 ml) (50 kcal)

Fırınlanmış kemik ve et sularının ağır ateşte çektirilmesiyle elde edilen yoğun ve kıvamlı et sosu

Deeply flavorful, rich, and velvety reduction sauce crafted from slow-simmered roasted beef bones and pan juices

## VEJETERYAN / VEGETERIAN / PLATO VEGETERIANO

### Izgara Lahana Dilimi / Grilled Cabbage Steak / Filete de

700 TL

### Repollo a la Parrilla

(Vg) (150 gr) (120 kcal)

Ağır ateşte ızgaralanmış tütsü aromalı lahana dilimi; sarımsaklı zeytinyağı dokunuşu ve çıtır kuruyemiş crunch ile

Slow-grilled, smoky cabbage steak finished with a drizzle of garlic-infused olive oil and a crunchy nut topping

## TATLILAR / DESSERTS

### Çikolatalı Sufle / Chocolate Soufflé

900 TL

(G) (D) (Soy) (410 kcal)

20 dakikada servis edilir / Served in 20 minutes

Akışkan sıcak çikolata dolgulu, dışı çıtır geleneksel sufle

Decadent warm chocolate cake with a rich, molten liquid center

### Mango Mus / Mango Mousse

800 TL

(D) (E) (140 kcal)

Taze mango püresi ile hazırlanan, hafif ve ipeksi dokuda ferahlatıcı mus

Light, airy, and velvety smooth mousse crafted with fresh tropical mango purée

### Dulce de Leche Brûlée / Dulce de Leche Brûlée

800 TL

(G) (E) (D) (320 kcal)

Karamelize edilmiş süt reçeli (dulce de leche) dolgulu krep  
üzerinde çıtır karamelize şeker katmanı

Delicate crepe filled with rich Argentine caramel sauce (dulce de leche),  
finished with a crisp, caramelized sugar crust

### Mevsim Meyveleri Tabağı / Seasonal Fruit Plate

800 TL

(V)(Vg) (180 gr) (90 kcal)

Özenle seçilmiş, en taze ve canlı renklerdeki mevsim meyveleri seçkisi

A carefully curated selection of the freshest, vibrant fruits of the season

---

(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, (K) Celery, (L) Lupin, (Ms) Molluscs,  
(Ssm) Sesame, (N) Nuts, (So) Sulphur Dioxide and Sulphites

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.

Alerjen ikonlarına ait açıklamalara son sayfadan ulaşabilirsiniz.

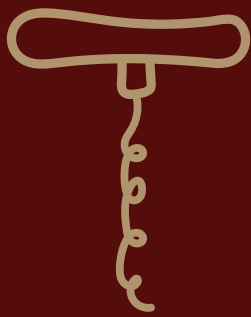
Please inform our staff of any food allergies you may have. Please  
see the allergen icons' explanation on the last page.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.

Tüm fiyatlar 01.06.2026 tarihinde güncellenmiştir

All prices were updated on 01.06.2026



COMENSA

# ŞARAP MENÜ / WINE MENU



## ŞAMPANYA ve KÖPÜKLÜLER CHAMPAGNE & SPARKLING

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

**Kavaklıdere Altın Köpük** 600 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** 900 TL 4.500 TL  
Sarı elma ve armut; ferahlatıcı.  
Yellow apple and pear; refreshing. (6-8 °C)

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

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

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

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

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

## ROZE ŞARAPLAR | ROSE WINES

EGE / MARMARA BÖLGESİ  
AEGEAN / MARMARA REGION**Kavaklıdere Egeo – Denizli** 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** 500 TL 2.700 TL

Şeftali ve greylift; Provence stili, sek ve narin.  
Peach and grapefruit; Provence style, bone-dry and delicate.  
(8-10 °C)

**Urla Serendias K. Karası, Pinot Noir – İzmir** 650 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** 3.600 TL

Yabani çilek ve kavun aromaları; yumuşak ve diri.  
Wild strawberry and melon aromas; soft and vibrant.  
(8-10 °C)

## ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

**Casal Mendes Baga – Portekiz / Portugal** 480 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** 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** 700 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)



## BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

### ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

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

**Alamos Chardonnay – Arjantin / Argentina** 560 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** 2.500 TL  
Canlı narenciye ve beyaz çiçekler; ferah.  
Bright citrus and white blossoms; fresh. (8-10 °C)

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

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

**LA Mon Reve Chardonnay, Chenin Blanc – İzmir** 500 TL 2.650 TL  
Egzotik meyve ve çiçek balı notaları.  
Exotic fruit and honey notes. (10-12 °C)

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

EGE BÖLGESİ /  
AEGEAN REGION

<b>Urla Sauvignon Blanc – İzmir</b>	2.750 TL	
Taze biçilmiş ot ve yeşil elma; mineral. Freshly cut grass and green apple; mineral. (8-10 °C)		
<b>Yedibilgiler Anaxagoras Chardonnay – Aydın</b>	2.900 TL	
Olgun elma ve armut; kremsi bitiş. Ripe apple and pear; creamy finish. (10-12 °C)		
<b>Prodom Chardonnay – Aydın</b>	3.000 TL	
Tropikal meyveler ve vanilya nüansları. Tropical fruits and vanilla nuances. (10-12 °C)		
<b>Statera Fumé Blanc – İzmir</b>	600 TL	3.000 TL
İsli notalar ve narenciye; gövdeli. Smoky notes and citrus; structured. (10-12 °C)		
<b>Sevilen İsabey Sauvignon Blanc – İzmir</b>	640 TL	3.200 TL
Kuşkonmaz ve yeşil erik aromaları. Asparagus and green plum aromas. (8-10 °C)		
<b>Urla Chardonnay – İzmir</b>	670 TL	3.350 TL
Sarı meyve ve hafif füme tonlar; zarif. Yellow fruit and light smoky tones; elegant. (10-12 °C)		
<b>Nif Bağları Bornova Misket – İzmir</b>	3.500 TL	
Gül ve şeftali aromaları; taze bitiş. Rose and peach aromas; fresh finish. (8-10 °C)		
<b>LA Consensus Chardonnay – İzmir</b>	4.900 TL	
Karamel ve olgun meyve; tam gövdeli. Caramel and ripe fruit; full-bodied. (12-14 °C)		
<b>Sevilen Taşev Viognier – İzmir</b>	525 TL	2.800 TL
Kayısı ve beyaz şeftali aromaları; damakta dolgun ve yumuşak Apricot and white peach aromas; full-bodied and smooth on the palate. (8-10 °C)		
<b>Sevilen Premium Chardonnay – İzmir</b>	4.100 TL	
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)		

MARMARA BÖLGESİ /  
MARMARA REGION

<b>Doluca Sarafin Sauvignon Blanc – Çanakkale</b>	3.500 TL
Çarkıfelek meyvesi ve greylif; aromatik. Passion fruit and grapefruit; aromatic. (8-10 °C)	
<b>Chamlija Reisling – Kırklareli</b>	3.550 TL
Yeşil elma ve belirgin mineral notaları. Green apple with distinct petrol notes. (8-10 °C)	



<b>Santa Helena Sauvignon Blanc</b> – Şili / Chile	3.000 TL
Limon kabuğu ve bitkisel notalar. Lemon zest and herbal notes. (8-10 °C)	
<b>Casillero Del Diablo Chard.</b> / Sauv. Blanc – Şili / Chile	3.200 TL
Taze meyve ve dengeli asidite. Fresh fruit and balanced acidity. (8-10 °C)	
<b>Montes Classic Sauvignon Blanc</b> – Şili / Chile	4.000 TL
Yoğun greyfurt ve ananas notaları. Intense grapefruit and pineapple notes. (8-10 °C)	
<b>Ca Dei Frati Lugana – İtalya / Italy</b>	4.300 TL
Beyaz çiçek ve kayısı; bademsi bitiş. White flowers and apricot; almond finish. (10-12 °C)	
<b>Bertani Soave Blanc DOC – İtalya / Italy</b>	4.500 TL
Mürver çiçeği ve armut; dengeli. Elderflower and pear; balanced. (10-12 °C)	
<b>Pascale Jollivet Sancerre – Fransa / France</b>	5.400 TL
Saf mineralite, çakmak taşı ve zarafet. Pure minerality, flint, and elegance. (10-12 °C)	
<b>Domaine Laroche Chablis ‘Saint Martin’</b> – Fransa / France	6.700 TL
Yeşil elma ve deniz kabuğu mineralitesi. Green apple and seashell minerality. (10-12 °C)	



## KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

### ARJANTİN SEÇKİLERİ / ARGENTINA SELECTION

<b>Catena Malbec – Arjantin / Argentina</b> Kadifemsi tanenler; siyah meyve ve vanilya uyumu. Velvety tannins; harmony of black fruit and vanilla. (16-18 °C)	3.500 TL
<b>Alamos Marbec – Arjantin / Argentina</b> Siyah kiraz ve baharat; dolgun ve pürüzsüz damak. Black cherry and spice; full and smooth on the palate. (16-18 °C)	900 TL 4.500 TL
<b>Terrazas de los Andes Grand Malbec – Arjantin / Argentina</b> Olgun siyah meyveler ve kompleks baharatlar; üst segment ve derin. Ripe black fruits and complex spices; premium and deep. (18-20 °C)	6.500 TL
<b>Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon – Arjantin / Argentina</b> Siyah kuş üzümü, nane ve sedir notaları; yapısal ve dengeli. Black currant, mint and cedar notes; structured and balanced. (16-18 °C)	4.200 TL
<b>Terrazas de los Andes Reserva Malbec – Arjantin / Argentina</b> Siyah meyve, menekşe ve baharat; zarif ve gövdeli. Black fruit, violet and spice; elegant and full-bodied. (16-18 °C)	4.200 TL
<b>EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION</b>	
<b>Sobran Bağları Nebbiolo – Manisa</b> Gül, menekşe ve kırmızı kiraz; yüksek asit ve tanenli yapı. Rose, violet and red cherry; high acidity and tannic structure.(16-18°C)	2.750 TL
<b>Mozaik Mahrem Petit Verdot, Rebo – İzmir</b> Koyu renkli meyveler ve güçlü gövde; aromatik ve derin. Dark berries and strong body; aromatic and deep. (16-18 °C)	3.400 TL
<b>Nif Bağları Sangiovese – İzmir</b> Kırmızı meyve ve hafif otlar; canlı asidite, tipik Toskana stili. Red fruit and light herbs; crisp acidity, typical Tuscan style. (16-18 °C)	650 TL 3.400 TL



## KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

### EGE BÖLGESİ / AEGEAN REGION

<b>Sevilen 900 Cabernet Sauvignon – Denizli</b> Siyah ve kırmızı meyve, tatlı baharat ve kakao çağrışımları; gövdeli, yüksek tanenli ve uzun bitişi. Notes of black and red fruits, sweet spices, and cocoa; full-bodied with high tannins and a long finish. (16-18 °C)	800 TL	4.100 TL
<b>Sevilen Centum Syrah – Denizli</b> Koyu bordo tonlarında; baharlı ve topraklı bukeler, siyah meyve, fûme 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
<b>Sevilen Magnesia Cabernet Franc – Denizli</b> Lacivert röfeli koyu bordo tonları; siyah meyve, bitter çikolata ve tatlı baharat notaları; güçlü tanenli ve çok uzun bitişi Deep burgundy with navy hues; notes of black fruit, dark chocolate, and sweet spices; bold tannins with a very long finish. (16-18 °C)	600 TL	3.100 TL
<b>Yanık Ülke Merlot – Manisa</b> 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)	600 TL	3.250 TL
<b>Selendi Moralı Bordeaux Blend – Manisa</b> Vişne ve tütün notaları; dengeli tanen ve gövde. Sour cherry and tobacco notes; balanced tannin and body. (16-18 °C)		3.400 TL
<b>Usca Sonnet 23 Foça Karası, Shiraz – İzmir</b> 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
<b>Yedibilgiler Phytagoras Kupaj – Aydın</b> 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)		3.600 TL
<b>LA Mon Reve Tempranillo – İzmir</b> Vanilya ve kırmızı meyveler; İspanyol karakterli, canlı. Vanilla and red fruits; Spanish character, lively. (16-18 °C)		3.650 TL
<b>Urla Nero D'Avola – Urla Karası – İzmir</b> Mürdüm eriği ve tatlı baharat; gövdeli ve Akdenizli. Damson plum and sweet spice; full-bodied and Mediterranean. (16-18 °C)		4.000 TL
<b>Prodom Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc – Aydın</b> Güçlü gövde, koyu meyveler ve deri notaları; uzun bitiş. Strong body, dark fruits and leather notes; long finish. (16-18 °C)		4.100 TL



## KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

### MARMARA & AKDENİZ BÖLGESİ MARMARA & MEDITERRANEAN REGION

<b>Likya Malbec – Antalya</b> Yoğun menekşe ve siyah meyveler; yüksek rakım tazeliği. Intense violet and black fruits; high altitude freshness. (16-18 °C)	550 TL	2.800 TL
<b>Suvla Malbec – Çanakkale</b> Erik ve böğürtlen notaları; yumuşak tanenli ve etli. Plum and blackberry notes; soft tannins and fleshy. (16-18 °C)	610 TL	3.000 TL
<b>Doluca Alçitepe Cab. Sauv., Shiraz– Çanakkale</b> Meşe, vanilya ve olgun siyah meyve; güçlü ve dengeli. Oak, vanilla and ripe black fruit; powerful and balanced. (18-20°C)		4.950 TL
<b>Chamlija Nevi Şahsına Münhasır 2019– Kırklareli</b> Sedir, tütün ve yoğun siyah kuş üzümü; kompleks ve gövdeli. Cedar, tobacco and intense black currant; complex and full-bodied. (18-20 °C)		5.400 TL

### ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

<b>Santa Helena Cabernet Sauvignon – Şili / Chile</b> Vişne ve hafif yeşil biber tonları; klasik ve dengeli. Cherry and subtle green pepper tones; classic and balanced. (16-18 °C)		3.000 TL
<b>Gato Negro Carmenère – Şili / Chile</b> Baharat, karabiber ve siyah meyve; yumuşak ve karakterli. Spice, black pepper and black fruit; soft and characterful. (16-18 °C)	630 TL	3.100 TL
<b>Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon – Şili / Chile</b> Erik ve çikolata notaları; belirgin tanenli ve popüler. Plum and chocolate notes; prominent tannins and popular. (16-18 °C)		3.200 TL
<b>Casillero Del Diablo Merlot – Şili / Chile</b> Yumuşak ve meyvemsi; hafif baharat dokunuşlu. Soft and fruity; with a touch of mild spice. (16-18 °C)	900 TL	3.600 TL
<b>Jaffelin Pinot Noir – Fransa / France</b> Kırmızı meyveler ve topraksı notalar; zarif ve düşük tanenli. Red fruits and earthy notes; elegant with low tannins. (14-16 °C)		3.950 TL
<b>Montes Classic Series Malbec – Şili / Chile</b> Böğürtlen ve hafif çiçeksi; yoğun ve kalıcı meyvemsi yapı. Blackberry and slightly floral; intense and persistent fruitiness. (16-18 °C)		4.000 TL
<b>Nebbiolo d'Alba Roccheri DOCG – İtalya / Italy</b> Gül ve tarçın notaları; yüksek asidite ve güçlü tanen. Rose and cinnamon notes; high acidity and strong tannins. (18-20 °C)		4.400 TL

KIRMIZI ŞARAPLAR /  
RED WINES

## ULUSLARARASI / INTERNATIONAL

<b>Viña Pomal Centenario Crianza – İspanya / Spain</b> Kırmızı meyve ve meyan kökü; zarif bir fiçî etkisi. Red fruit and licorice; elegant oak influence. (16-18 °C)	5.000 TL
<b>Meritxell Palleja “Nita” Priorat – İspanya / Spain</b> Mineral ve siyah meyve; gövdeli ve karakteristik İspanyol. Mineral and black fruit; full-bodied and characteristic Spanish. (16-18 °C)	5.000 TL
<b>Elderton Family Estate Shiraz – Avustralya / Australia</b> 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
<b>Marchesi Di Barolo, Barbaresco Riserva – İtalya / Italy</b> Kuru meyveler ve trüf; kompleks, asil ve çok katmanlı. Dried fruits and truffle; complex, noble and multi-layered. (18-20 °C)	6.900 TL
<b>Louis Bernad Chateauneuf Du Pape – Fransa / France</b> Provence otları ve kırmızı meyve; zengin ve ihtişamlı. Provence herbs and red fruit; rich and majestic. (18-20 °C)	12.000 TL

TATLI & YARI TATLI ŞARAPLAR /  
SEMI-SWEET WINESEGE BÖLGESİ /  
AEGEAN REGION

<b>La - Passito – İzmir, Torbalı</b> Bal ve kurutulmuş kayısı; konsantre ve tatlı bitiş. Honey and dried apricot; concentrated and sweet finish. (8-10 °C)	2.050 TL
<b>Kavaklıdere - Sultaniye – Denizli</b> Taze beyaz meyve ve çiçek notaları; hafif tatlı. Fresh white fruit and floral notes; lightly sweet. (6-8 °C)	2.050 TL
<b>Urla - Sympossium – İzmir, Urla</b> Egzotik meyveler ve taze çiçekler; hafif ve dengeli. Exotic fruits and fresh flowers; light and well-balanced. (6-8 °C)	540 TL 2.350 TL

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

<b>Catena Malbec</b> ☆ 🍷 Arjantin, Mendoza		2.750 TL
<b>Alamos Malbec</b> ☆ 🍷 Arjantin, Mendoza	900 TL	4.500 TL
<b>Terrazas de los Andes Grand Malbec</b> ☆ 🍷 Arjantin / Argentina		6.500 TL
<b>Terrazas de los Andes Reserva Malbec</b> ☆ 🍷 Arjantin / Argentina		4.200 TL
<b>Suvla Malbec</b> 🍷 Çanakkale	610 TL	3.000 TL
<b>Likya Malbec</b> Antalya	550 TL	2.800 TL
<b>Montes Classic Series Malbec 2020</b> 🍷 Şili / Chile		4.000 TL



COMENSA

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

<b>Co Fashioned</b> Bourbon viski, kök bitkiler, Angostra bitter Bourbon whiskey, root vegetables, Angostura bitters	850 TL
<b>Salted Co</b> Smirnoff Votka, tuzlu karamel, yaseminli kayısı kreması Smirnoff Vodka, salted caramel, apricot jasmine cream	875 TL
<b>Co Mintsa</b> Nane infüze Rosso Vermut, Campari, tekila, mezcâl, tütsü Mint-infused Rosso Vermouth, Campari, tequila, mezcâl, smoke	900 TL
<b>Co Bread</b> Cin, zencefil, limon, zencefilli çörek karameli (gingerbread) Gin, ginger, lemon, gingerbread caramel	925 TL
<b>Co Jalapeno</b> Tekila, jalapeno biberi, koruk suyu, limon Tequila, jalapeño pepper, verjuice, lemon	925 TL
<b>Co Lavander</b> Viski, tütsülenmiş lavanta, turunç karışımı Whiskey, smoked lavender, citrus blend	825 TL

## ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

<b>Aperol Spritz</b> Ruffino Prosecco, Aperol, soda Ruffino Prosecco, Aperol, sparkling water	875 TL
<b>Cosmopolitan</b> Smirnoff Votka, portakal likörü, kızılıcık suyu, limon suyu Smirnoff Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lemon juice	850 TL
<b>Whiskey Sour</b> Jack Daniel's Viski, taze limon suyu, şeker şurubu, vegan köpürtücü Jack Daniel's Whiskey, fresh lemon juice, simple syrup, vegan foamer	850 TL
<b>Margarita</b> Casamigos Tekila, portakal likörü, taze misket limonu Casamigos Tequila, orange liqueur, fresh lime juice	850 TL

## ULUSLARARASI KOKTEYLLER / INTERNATIONAL COCKTAILS (So) (A)

<b>Espresso Martini</b> Smirnoff Votka, espresso, kahlua kahve likörü Smirnoff Vodka, espresso, kahlua	825 TL
<b>Moscow Mule</b> Smirnoff Votka, zencefil gazozu, taze misket limonu Smirnoff Vodka, ginger ale, fresh lime juice	825 TL
<b>Long Island Ice Tea</b> 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	875 TL
<b>Dry Martini</b> Tanqueray Dry Cin, Dry Vermut, zeytin veya limon kabuğu Tanqueray Dry Gin, Dry Vermuth, olive or lemon twist	850 TL

## ALKOLLÜ İÇECEKLER / SPIRITS (A)

RAKİ (A)	5 cl	9 cl
<b>Yeni Rakı</b>	320 TL	540 TL
<b>Yeni Rakı Âlâ</b>	460 TL	780 TL
<b>Tekirdağ Rakı</b>	340 TL	580 TL
<b>Tekirdağ Gold</b>	410 TL	700 TL
<b>Tekirdağ Göbek</b>	430 TL	730 TL
<b>Efe Yaş Üzüm</b>	340 TL	580 TL
<b>Kulüp Rakı Delüks</b>	540 TL	920 TL
<b>Beylerbeyi Göbek</b>	480 TL	850 TL
<b>Sarı Zeybek 3 Meşe</b>	425 TL	850 TL
<b>Sarı Zeybek Orijinal</b>	390 TL	660 TL
<b>Sarı Zeybek Yaş Üzüm</b>	410 TL	700 TL

<b>VOTKA / VODKA (A)</b>	<b>4 cl</b>	<b>8 cl</b>
<b>Smirnoff Regular</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Absolut Regular</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Stolichnaya Regular</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Ketel One</b>	650 TL	1.200 TL
<b>Belvedere</b>	850 TL	1.600 TL
<b>Grey Goose</b>	900 TL	1.700 TL
<b>Beluga</b>	900 TL	1.700 TL
<b>Tito's</b>	775 TL	1.400 TL
<b>TEKİLA &amp; MEZCAL / TEQUILA &amp; MEZCAL (A)</b>	<b>4 cl</b>	<b>8 cl</b>
<b>Don Julio Blanco</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Don Julio Reposado</b>	850 TL	1.500 TL
<b>Don Julio Anejo</b>	900 TL	1.600 TL
<b>Casamigos Blanco</b>	700 TL	1.300 TL
<b>Casamigos Reposado</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Casamigos Anejo</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Casamigos Mezcal</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Patron Anejo</b>	900 TL	1.700 TL
<b>CİN / GIN (A)</b>	<b>4 cl</b>	<b>8 cl</b>
<b>Beefeater</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Gordon's</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Tanqueray</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Tanqueray No: 10</b>	1.100 TL	2.200 TL
<b>Bombay Sapphire</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Hendrick's</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Monkey 47</b>	900 TL	1.700 TL
<b>Roku Gin</b>	725 TL	1.350 TL

## ViSKi / WHISKEY (G)

IRISH (G)	4 cl	8 cl
<b>Jameson</b>	500 TL	900 TL
<b>Tullamore</b>	750 TL	1.400 TL

BOURBON & TENNESSEE (G)	4 cl	8 cl
<b>Jim Beam</b>	550 TL	1.000 TL
<b>Jack Daniel's</b>	550 TL	1.000 TL
<b>Gentleman Jack</b>	850 TL	1.600 TL
<b>Bulleit Bourbon</b>	950 TL	1.900 TL
<b>Woodford Reserve</b>	1.400 TL	2.650 TL

RYE (G)	4 cl	8 cl
<b>Canadian Club</b>	750 TL	1.400 TL
<b>Woodford Rye</b>	750 TL	1.400 TL

JAPANESE (G)	4 cl	8 cl
<b>The san -in</b>	825 TL	1.550 TL
<b>The Chita</b>	975 TL	1.950 TL
<b>Kamiki</b>	1.300 TL	2.100 TL
<b>Hibiki</b>	2.000 TL	3.200 TL

ROM / RUM (A) (G)	4 cl	8 cl
<b>Malibu</b>	500 TL	900 TL
<b>Havana Club 3 Anos</b>	500 TL	900 TL
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	500 TL	900 TL
<b>Zacapa</b>	900 TL	1.700 TL

## VİSKİ / WHISKEY (G)

## SCOTCH BLENDED &amp; SINGLE MALT (G)

	4 cl	8 cl
Johnnie Walker Red Label	550 TL	1.000 TL
Johnnie Walker Black Label	600 TL	1.100 TL
Johnnie Walker Gold Label	750 TL	1.400 TL
Johnnie Walker Blue Label	1.900 TL	3.700 TL
Chivas Regal 12 y.o	600 TL	1.100 TL
Chivas Regal 18 y.o	850 TL	1.600 TL
Chivas Regal 21 y.o Royal Salute	1.100 TL	2.200 TL
Chivas Regal 25 y.o	1.600 TL	3.200 TL
Cardhu 12 y.o	650 TL	1.200 TL
Talisker 10 y.o	800 TL	1.500 TL
Lagavulin 12 y.o	600 TL	1.100 TL
Lagavulin 16 y.o	900 TL	1.700 TL
Glenlivet 12 y.o	600 TL	1.100 TL
Glenmorangie Lasanta	600 TL	1.100 TL
Macallan 18 y.o	1.300 TL	2.450 TL
Monkey Shoulder Original	800 TL	1.500 TL
Monkey Shoulder Smokey	900 TL	1.700 TL

## YEMEK SONRASI / DIGESTIVES (A) (G)

	4 cl	8 cl
Jägermeister	500 TL	900 TL
Limoncello	500 TL	900 TL

## KONYAK / COGNAC (A) (G)

	4 cl	8 cl
Hennessy VS	800 TL	1.500 TL
Remy Martin VSOP	1.150 TL	2.200 TL
Hennessy XO	2.800 TL	5.500 TL

LİKÖR / LIQUEUR (A)	4 cl	8 cl
<b>Safari</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Chambord</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Amaretto</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Campari</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Kahlua</b>	600 TL	1.100 TL
<b>Bailey's</b>	600 TL	1.100 TL

### ALKOLSÜZ KOKTEYL / MOCKTAILS

<b>Gracias</b> Kuzu kulağı, yeşil elma suyu, limon suyu, şeker şurubu Sorrel, green apple juice, lemon juice, symple syrup	650 TL
<b>Caminito</b> Zencefilli gazoz, misket limonu, nane Ginger ale, lime, mint	650 TL
<b>Bonita (Vit)</b> Ananas suyu, orman meyveleri, limon suyu Pineapple juice, forest fruits, lemon juice	650 TL

### BİRALAR / BEER

<b>Efes Pilsen Şişe 33 CL</b>	400 TL
<b>Bomonti Filtresiz / Un Filtered 50 CL</b>	500 TL
<b>Efes Glutensiz 50 CL / Gluten Free 50 CL</b>	500 TL
<b>Miller 33 CL</b>	450 TL
<b>Beck's 33 CL</b>	450 TL
<b>Tuborg Gold 33 CL</b>	400 TL
<b>Carlsberg</b>	550 TL
<b>Corona</b>	600 TL

## BİRALAR / BEER

<b>Heineken 33 CL</b>	600 TL
<b>Budweiser 33 CL</b>	600 TL
<b>Erdinger 33 CL</b>	650 TL
<b>Benediktiner Alkolsüz Bira   (Alcohol-Free Beer)</b>	350 TL
<b>Guinness Can 44 CL</b>	650 TL

## SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

<b>Ronnefeldt Çay Seçenekleri</b> Ronnefeldt Tea Selections (Sustainably Certified Product)	400 TL
<b>Conbella Çay Seçenekleri</b> Conbella Tea Selections (Sustainably Certified Product)	250 TL
<b>Kafeinsiz Kahve</b> Decaffeinated Coffee	300 TL
<b>Espresso</b>	250 TL
<b>Double Espresso</b> Conbella Tea Selections (Sustainably Certified Product)	300 TL
<b>Türk Kahvesi</b> Turkish Coffee	260 TL
<b>Çay</b> Turkish Tea	200 TL
<b>Americano</b>	300 TL
<b>Cappuccino (D)</b>	375 TL
<b>Cafe Mocha (D)</b>	375 TL
<b>CafeLatte (D)</b>	375 TL
<b>Buzlu Kahve</b> Iced Coffee	375 TL

## MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS

<b>Şişe Su 33 CL</b> Bottle Water 33CL	120 TL
<b>Şişe Su 75 CL</b> Bottle Water 75CL	180 TL
<b>Maden Suyu</b> Sparkling Water 33CL	200 TL
<b>Maden Suyu 75 CL</b> Sparkling Water 75 CL	250 TL
<b>Schweppes Tonic</b>	215 TL
<b>Red Bull Energy Drink</b>	375 TL
<b>Perrier 33 CL</b>	250 TL
<b>San Pellegrino 25 CL</b>	225 TL
<b>San Pellegrino 75 CL</b>	300 TL
<b>Coca Cola Original, Zero, Light</b>	260 TL
<b>Sprite</b>	260 TL
<b>Fanta</b>	260 TL
<b>Ice Tea</b>	260 TL

**(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, (K) 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 01.06.2026 tarihinde güncellenmiştir  
All prices were updated on 01.06.2026



COMENSA

