



SALATALAR / SALADS

AVOKADOLU SALATA / Avocado Salad

Avokado, mevsim yeşillikleri, nar ekşisi ve zeytinyağı
Avocado seasonal salad leaves, pomegranate molasses and olive oil

ÇOBAN SALATA / Shepherd's Salad

Domates, salatalık, biber, limon ve zeytinyağı
Tomato, cucumber, pepper, walnuts, lemon juice and olive oil

GAVURDAĞ SALATA / Gavurdağ Salad

Domates, salatalık, biber, ceviz, nar ekşisi ve zeytinyağı
Tomato, cucumber, peppers, walnuts, pomegranate molasses and olive oil

KARIŞIK SALATA / Mixed Salad

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, yeşil biber, kapari, mısır, limon ve zeytinyağı
Seasonal salad leaves, tomato, cucumber, green peppers, capers, sweet corn, lemon and olive oil



KAŞIK SALATA / Spoon Salad

Domates, salatalık, biber, kırmızı soğan, nar ekşisi ve zeytinyağı
Finely chopped tomato, cucumber, peppers, red onion, pomegranate molasses and olive oil *Eaten with a spoon

DENİZ MAHSULLU SALATA / Seafood Salad

Mevsim yeşillikleri, ahtapot, karides, sübye
Seasonal salad leaves, with morsels of octopus, prawn and squits

MEVSİM SALATA / Seasonal Salad

Mevsim yeşillikleri, taze köy peyniri, limon ve zeytinyağı
Seasonal salad leaves, fresh village cheese, lemon and olive oil



DOMATES SÖĞÜŞ / Tomato Salad

Tarla domatesi, tarla salatalığı, taze fesleğen,
kekik, nar ekşisi ve zeytinyağı

*Field grown tomatoes and cucumber, fresh basil, thyme,
pomegranate molasses and olive oil*

MİNAN SALATA / Minan Salad

Göbek marul, roka, kırmızı soğan, yeşil acı biber, ezine peyniri,
pancar, avokado, ceviz, nar ekşisi, ve zeytinyağı

*Round lettuce, rocket, red onion, hot green pepper, Ezine cheese,
beetroot, avocado, walnuts, pomegranate juice, and olive oil*

ROKA SALATASI / Rocket Salad

Roka, domates, soğan, nar ekşisi ve zeytinyağı

Rocket, tomatoes, red onion, pomegranate molasses and olive oil

YEŞİL SALATA / Green Salad

Mevsim yeşillikleri, yeşil elma, kapari, mısır, limon ve zeytinyağı

*Seasonal salad leaves, green apple, capers, sweet corn,
lemon juice and olive oil*

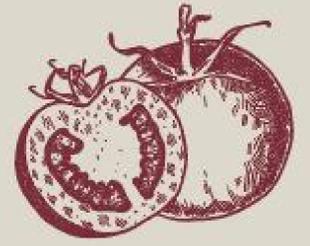
KARIŞIK OT / Mixed Aeagen Weeds

Brokoli, deniz börülcesi, turp otu, avokado,
sarımsak, nar ekşisi ve zeytinyağı

*A green salad of broccoli, samphire, wild radish and slices of avocado
in garlic, pomegranate syrup and olive oil dressing*

Salatalarımızda kullandığımız tüm ürünlerimizi günlük olarak yerel üreticilerden temin etmekteyiz. Yaz sezonu boyunca özellikle geleneksel tarla domatesi ve salatalıkları kullanıyoruz. Bu kadar çok nar yetişen bir bölgede elbette el yapımı nar ekşisi her mutfağın olmazsa olmazıdır. Biz de kullandığımız nar ekşisini geleneksel yöntemlerle üreten köylülerden almaktayız.

We source all the ingredients used in our salads daily from local producers. During the summer season, we especially utilize traditional field tomatoes and cucumbers. In a region abundant with pomegranates, homemade pomegranate syrup is undoubtedly a staple in every kitchen. We procure our pomegranate syrup from villagers who produce it using traditional methods.



SOĞUK MEZELER / COLD APPETIZERS

KÖPOĞLU

Patlıcan, yoğurt ve domates sos
Diced aubergine sauteed in olive oil, covered with a layer of fresh yogurt and rich, well-seasoned tomato sauce

ŞAKŞUKA DOLMA

Patates, kapyra biber, patlıcan, yoğurt sos
Fragrant, roasted red peppers filled with a seasoned mix of tiny, fried cubes of potato and aubergine, with a layer of fresh yogurt

SEMİZOTU / Purslane

Yoğurt ve semizotu
Tender purslane leaves folded into seasoned fresh yogurt

HAYDARI / Herbed Yogurt Dip

Yoğurt, nane, dereotu ve sarımsak
Haydari is a classic Turkish meze made with thick yogurt, mint, dill, and garlic

YOĞURTLU PATLICAN / Grilled Aubergine with Yogurt

Köz patlıcan, yoğurt üzerine yeşil acı biber
Slices of fried aubergine and hot green peppers, served with yogurt

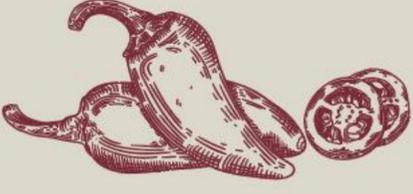
FAVA

Kuru bakla, havuç ve soğan
A delicately seasoned puree of fava beans, carrots and onion

GELİNCİK

Köz patlıcan, çıtır patates, kavrulmuş ceviz ve yoğurt
Grilled aubergine, crispy potatoes, walnuts, yogurt





HUMUS

Nohut, sarımsak, tahin, pul biberli tereyağı
An all-time favorite of pureed chickpeas, flavored with garlic, chili flakes, tahini, and olive oil

PANCAR / Beetroot

Pancar ve sirke
Slices of lightly pickled fresh beetroot

PATLICAN SALATASI / Roasted Aubergine Salad

Köz patlıcan ve köz kalya biber
A flavored salad of charcoal-grilled aubergines and red capia peppers

ACI TARAMA / Pureed Chili Appetiser

Acı yeşil biber ve sirkeli domates sos
Hot green peppers, chopped and marinated in a lightly seasoned pickling vinegar and served in tomato and garlic sauce

DENİZ BÖRÜLCESİ / Samphire

Deniz börülcesi, sarımsak, limon ve zeytinyağı
Tender steamed samphire, steeped in olive oil, garlic, and lemon vinaigrette

DENİZ OTU / Rock Samphire

Deniz otu, sirke ve su
Sea grass, vinegar and water

BROKOLİ / Broccoli

Brokoli, zeytinyağı ve limon
Lightly steamed florets of broccoli marinated in olive oil and lemon juice





TURP OTU / Wild Radish Salad

(Mevsimlik / Seasonal)

Turp otu, zeytinyağı, limon ve sarımsak
*A seasonal favorite in Turkish Aegean of wild radishes in
an olive oil and lemon juice vinaigrette*

ATOM

Yoğurt, sarımsak, acı kırmızı biber, pul biberli zeytinyağı
*A powerful mixture of yogurt, garlic, hot chili peppers, olive oil and
pepper flakes that packs a mighty punch*

KURU CACIK / Tzatziki

Yoğurt, salatalık, sarımsak ve nane
Creamy Turkish yogurt mixed with grated cucumber, garlic and mint

ÇİĞ BALIK / Turkish Ceviche

Marinelenmiş Akya balığı, soya sosu, kırmızı soğan
*Succulent julienne strips of locally caught Leer fish 'cooked' in salt and
lemon, served with a soy sauce and olive oil dressing
and slices of red onion*

LAKERDA / Salt Cured Bonito

Denizlerin incisi Torik balığından kendi hazırladığımız Lakerdalarımız
sizlere farklı bir deneyim sunar.
*Savor the exquisite flavors of Torik fish with our special
Lakerda appetizer.*

BALIK PASTIRMA / Fish Pastrami

Akya, somon, çemen ve baharat
Leer, salmon, spice





PEYNİR EZME / Cheese Pepper Walnut Appetizer

Ezine peyniri, kızartılmış yeşil biber, ceviz ve zeytinyağı
*An appetizing blend of Ezine cheese, fried green peppers,
walnuts and olive oil*

PEYNİR / Cheese

ENGİNAR KALBI / Artichoke Hearts

Enginar kalbi, zeytinyağı, isli peynir ve limon
*Artichoke heart olive oil and lemon. A traditional Turkish dish of tender
grilled artichoke hearts stuffed with smoked cheese served with olive
oil and lemon.*

SOMON LAKERDA / Salt Cured Salmon

AVOKADOLU KARİDES / Shrimp with Avocado

Avakado, karides, hardallı sos
*Our Chef's take on a classic starter succulent king-size prawn,
served on top of half a perfectly ripe peeled avocado,
with a tangy mustard sauce.*

AHTAPOT SÖĞÜŞ / Octopus Salad

Ahtapot, zeytinyağı, limon, maydonoz ve capari
*Melt-in-the-mouth morsels of octopus served with a vinaigrette
of olive oil, lemon, parsley, and capari*

KARİDES SÖĞÜŞ / Prawn Salad

Karides, zeytinyağı, limon, capari ve maydonoz
Cold prawn served with olive oil, lemon juice, capari and parsley





ARA SICAKLAR / APPETIZERS

SICAK OT / SICAK OT

Turp otu, sarımsak, yoğurt, acı kırmızı biber, mevsim otları,
baharatlar ve pul biberli tereyağı

*Lightly sauteed seasonal Aegean greens cooked in butter, garlic, and
spices, topped with yogurt and melted chili butter*

KARIŞIK KIZARTMA / Pan Fried Vegetables

Patates, biber ve patlıcan

*Slices of potato, green peppers, and aubergine sauteed in olive oil and
coated with yogurt*

KAŞARLI PATLICAN / Aubergine with Cheese

Patlıcan, köz biber ve kaşar peyniri

*A bubbling hot ceramic dish of roasted aubergine and roasted
red peppers flavored with butter, olive oil, and kashar cheese*

İSTİRİDYE MANTARI / Oyster Mushroom

Kuşkonmaz ve parmesan ile servis edilir.

Served with asparagus and parmesan cheese.

PEYNİR IZGARA / Grilled Cheese

Izgara hellim peyniri dilimleri

Slices of grilled halloumi cheese

ENGİNAR IZGARA / Grilled Artichoke

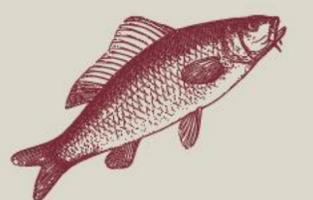
Üzerinde parmesan peyniri ile servis edilir.

Served with top of parmesan cheese.

BALIK ÇORBA / Fish Soup

Fethiye balıkçılarının o gün yakaladıkları balık çeşitleriyle
geleneksel olarak yaptıkları balık çorbası

*A fish soup traditionally made by Fethiye's fishermen with
whatever variety of fish they happen to catch on the day*





BALIK MANTI / Fish Ravioli

Ispanaktan yapılmış ravioli, zengin, iyi baharatlanmış balık püresiyle doldurulmuş, geleneksel yoğurt ve kırmızı biber tereyağı sosuyla kaplanmış

Ravioli florets are made with spinach, filled with a rich, well-seasoned fish puree, covered with traditional yogurt and chili butter sauce

BALIK İÇLİ KÖFTE / Stuffed Meatballs with Fish

Karides, levrek, ceviz, bulgur ve kaşar peyniri ile içli köftenin balık hali
Shrimps, seabass, walnut, bulgur, kasar cheese

DENİZ MAHSULLU BÖREK / Sea Food Roll

Kabak, havuç, yengeç, karides ve baharatlar
Seafood, zucchini, carrot, and spices wrapped in layers of crisp filo pastry

AHTAPOT IZGARA / Grilled Octopus

Ahtapot, zeytinyağı, ve baharat
Zeytinyağı ve baharatlarla servis edilen, yumuşak, lezzetli ızgara ahtapot bacakları
Tender, tasty morsels of grilled octopus legs served with olive oil and spices

AHTAPOT KOKOREÇ / Sauteed Spice Octopus

Ahtapot, tereyağı ve baharat
Ahtapotun ince parçaları küp küp doğranır ve tereyağı ve baharatlarla sotelenir.
Tender pieces of octopus, diced and flash sauteed in butter and spices.

AHTAPOT TANDIR / Slow-Baked Octopus

Ahtapot, tane karabiber ve zeytinyağı
Ağır ateşte pişirilen lezzetli ahtapot, zeytinyağı ve karabiberle servis edilir.
Succulent slow-cooked octopus, served with olive oil and black peppercorns.





KREMALI AHTAPOT / Octopus in Cream Sauce

KALAMAR IZGARA / Grilled Calamari

Kalamar, zeytinyağı ve baharat

Tender, grilled baby calamari, served with olive oil and spices

AHTAPOT BEĞENDİ / Octopus with Aubergine Puree

Ahtapot, köz patlıcan ve kaşar peyniri

Közlenmiş patlıcanın üzerinde kaşar peyniriyle servis edilen yumuşak ahtapot parçaları

Tender pieces of octopus, served on roasted aubergine topped with kasar cheese

KALAMAR TAVA / Fried Calamari

Çıtır, altın rengi bir hamurda kalamar halkaları

Calamari rings in a crisp, golden batter

KALAMAR DOLMA / Stuffed Squid

Kalamar, ahtapot, karides, krema ve baharat

Baked calamari, filled with minced octopus, shrimp, cream, and spices

LEVREK SİMİT / Seabass Simit

Şefimizin Türk atıştırmalıklarına ilginç yaklaşımı; fileto edilmiş levrek ve baharatlar, susam kaplı simit halinde sunuluyor.

Our chef's quirky take on the quintessential Turkish snack- filleted seabass and spices are formed into a sesame seed-covered 'simit.'

MANTAR DOLMA / Stuffed Mushroom

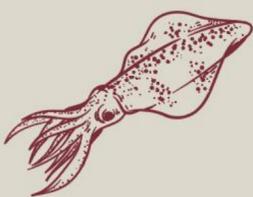
Mantar, karides, ceviz, kaşar ve baharat

Mushroom stuffed with minced shrimp, walnuts, kashar and spices

PATLICANLI KARİDES GÜVEÇ / Prawns with Aubergine

Karides, köz patlıcan, kaşar ve baharatlar

Prawns roast aubergine, kashar, and spices served bubbling hot in a ceramic dish





KARİDES GÜVEÇ / Prawn Casserole

Karides, sarımsak, acı yeşil biber, domates sosu ve baharat
*Prawns garlic, green chili pepper, tomato sauce and spices
served bubbling hot in a ceramic dish*

KARİDES LOKUM / Shrimp Kadaif

Karides, peynirler, kadayıf, baharat ve özel sos
*Prawns, cheese, and enveloped in fine shreds of phyllo pastry.
Served with our chef's special spicy sauce.*

KARİDES TAVA / Prawns in Garlic Butter

Karides, tereyağı, sarımsak ve baharat
Prawn, garlic, butter and spice

KARİDES IZGARA / Grilled Prawns

Baharatlı ızgara karidesler
Perceptly seasoned and grilled prawns

JUMBO KARİDES / Jumbo Prawns

*Kilo olarak satılmaktadır. *Izgara veya
sarımsaklı tereyağında hazırlanabilir.

**Selling as a kilo. *Can be prepared grilled or in garlic butter.*

ŞEF'İN SPESİYALİ / The Chef's Special

Kaşar peyniri, ceviz, karides, hellim peyniri ile doldurulmuş biber
*Green peppers stuffed with kashar cheese, prawn,
walnuts and halloumi cheese*

SÜBYE / Squid

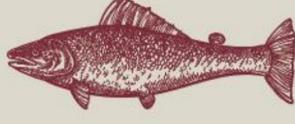
BABY KALAMAR DOLMA / Stuffed Baby Calamari

İsli peynir, kaşar ve cheddar ile doldurulmuş bebek kalamarlar
Baby calamari stuffed by smoked cheese, kashar, cheddar

MAVİ YENGEÇ / Blue Crab

Tek kelimeyle lezzetli bir yengeç
Simply delicious crab





BALIKLAR / FISHES

Balıklarımız taze ve günlüktür. Balık menmz, başta kendi bölgemiz olmak üzere balıkçılardan alınan deniz balıklarından oluşmaktadırdır. Sadece bizim için çalışan balıkılarımız bulunmakta, buna ek olarak ihtiyaç halinde günlük olarak tüm balıkçılardan alışveriş yapılmaktadır. Bu sebeple fiyatlar ve balık türleri, mevsimlere ve av verimliliğine göre değişkenlik gösterebilir. Teşhir alanımızda tüm balıklarımızı görebilir ve fiyatlarını öğrenebilirsiniz. Porsiyon olarak değil, gramaj olarak satış yapılmaktadır. Balık tercihlerinizde yardımcı olmak için uzman kadromuz ile birlikte sizleri teşhir alanında bekliyoruz. Ayrıca deniz rn sevmeyen misafirlerimiz için menmzde bonfile ve et kfte seeneklerimiz mevcuttur.



Our fish is fresh and daily. Our fish menu consists of seafood sourced primarily from our region's fishermen. We have our fishermen working exclusively for us, and additionally, we purchase from all fishermen daily as needed. Therefore, prices and fish varieties may vary according to seasons and fishing yields. You can see all our fish in the display area and learn their prices. Sales are made by weight, not portion. Our expert team is waiting for you in the display area to assist you with your fish preferences. Additionally, for guests who do not prefer seafood, we offer fillet steak and meatball options on our menu.





TATLILAR / DESSERTS

AYVA TATLISI / Baked Quince Dessert

Türklerin favorisi olan ayvalar, pişirildiğinde enfes bir pembe lokum haline dönüşüyor. Kaymak ile servis edilir.
A Turkish favorite when the quinces are baked, they transform into a delicious rosy delight. Served with clotted cream. It's seasonal.

KABAK TATLISI / Pumpkin Dessert

Klasik bir Türk tatlısı olan sulu kabak parçaları, baharatlı şerbette pişirilir, soğutulur ve kaymak ile servis edilir.
A classic Turkish dessert, chunks of juicy pumpkin are cooked in a spiced syrup which is then chilled and served with clotted cream. It's seasonal.

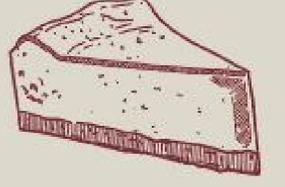
CEVİZ TATLISI / Walnut Dessert

Şanslı azınlık için tatlı bir ikram olan yeşil cevizler, kaynar şurupta yumuşayana kadar bekletilir ve kaymak ile servis edilir.
A sweet treat for the lucky few, green walnuts, are steeped in boiling syrup until tender and served with clotted cream.

FIRIN HELVA / Oven Baked Halva

Tatlı Türk helvası, muz ve krema ile sıcak servis edilir.
Sweet Turkish Halva, banana, and cream served hot bubbling from the grill.





SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

İspanyol mutfağının lezzetli bir armağanı olan San Sebastian cheesecake, krem peynir, yumurta ve vanilya ile hazırlanmış, dışı hafif karamelize olmuş, içi ise yumuşacık ve kremsi bir tatlıdır.

Originating from Spanish cuisine, San Sebastian cheesecake is a delightful dessert made with cream cheese, eggs, and vanilla, featuring a lightly caramelized exterior and a creamy, soft interior. Each bite offers a burst of flavor, inviting you to experience this unique delicacy at our restaurant.

GİRİDA SPECIAL CHEESECAKE

Gaziantep'in eşsiz tatlısı olan Antep fıstıklı baklava ile cheesecake'in muhteşem buluşmasıyla ortaya çıkan benzersiz lezzeti sizin için sunuyoruz. İncecik baklava katmanları arasında kremsi cheesecake dolgusu ve Antep fıstıklarıyla zenginleştirilmiş bu tatlı, damaklarınızı şımartacak. Dondurma ile servis edilir.

Experience the exquisite fusion of Gaziantep's renowned pistachio baklava and creamy cheesecake at our restaurant. Layers of delicate baklava envelop a creamy cheesecake filling, enriched with Antep pistachios, creating a tantalizing dessert that will delight your palate. Served with ice cream.

SUFLE

İçi, sıcak çikolata dolgusu ve dışı hafif çıtır kabuğuyla sunulan bu nefis tatlı, damaklarınızı şenlendirecek. Sıcak ve yanında dondurma ile servis edilir.

For a delightful culinary experience, we invite you to indulge in our exquisite soufflé. This delectable dessert features a warm, comforting chocolate filling encased in a light, crispy shell, sure to tantalize your taste buds. Served hot and optionally accompanied with ice cream.

KARIŞIK MEYVE TABAĞI / Mixed Fruit Plate

Mevsimin taptaze ve organik meyvelerinden oluşturduğumuz karışık meyve tabağımız, sağlıklı ve lezzetli bir seçenektir. Her tabak, mevsime göre değişen enfes meyve çeşitleriyle doludur.

Our mixed fruit platter, crafted from the freshest organic fruits of the season, is a healthy and delicious option. Each platter is filled with an array of exquisite fruits that vary according to the season.



ŞARAPLAR / WINES

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

VİLLA DOLUCA

Güçlü asiditeli diri, serinletici ve kolay içimli bir beyaz şaraptır. Canlı ve meyvemsi Villa Doluca Klasik Beyaz; ananas, greyfurt, yeşil elma ve limon aromalarını çağırır.

A crisp, refreshing, light white wine with strong acidity. Villa Doluca Klasik white evokes aromas of pineapple, grapefruit, green apple, and lemon.

LİKYA ARYKANDA CHARDONNAY

Likya Arykanda Chardonnay, Antalya'nın Demre ilçesinde üretilen, kaliteli bir beyaz şaraptır. Şarap, Chardonnay üzümlerinden elde edilir ve aromatik bir yapısı vardır. İnce ve berrak sarı renkte, hoş bir meyve kokusuna sahip olan bu şarap, damakta yumuşak bir tat bırakır.

Şarabın aromaları arasında yeşil elma, armut, vanilya ve hafif baharat tonları bulunur.

Likya Arykanda Chardonnay is a high-quality white wine produced in the Demre district of Antalya, Turkey. It is made from Chardonnay grapes and has an aromatic structure. The wine has a pale and clear yellow color with a pleasant fruity aroma, leaving a soft taste on the palate. It's flavors include green apple, pear, vanilla, and subtle spice notes.

LİKYA ARYKANDA SAUVIGNON BLANC

Likya Arykanda Sauvignon Blanc, Antalya'nın Demre ilçesinde üretilen, kaliteli bir beyaz şaraptır. Şarap, Sauvignon Blanc üzümlerinden elde edilir ve canlı bir asiditeye sahiptir. İnce ve berrak bir sarı renkte olan bu şarap, hoş bir meyve kokusuna sahip olup, ferah ve canlı bir tat bırakır. Şarabın aromaları arasında limon, yeşil elma, mango, kivi ve taze otlar bulunur.

Likya Arykanda Sauvignon Blanc is a high-quality white wine produced in the Demre district of Antalya, Turkey. It is made from Sauvignon Blanc grapes and has a lively acidity. The wine has a pale and clear yellow color with a pleasant fruit aroma, leaving a fresh and vibrant taste. It's flavors include lemon, green apple, mango, kiwi, and fresh herbs.

LİKYA WINEYARDS FÜME BLANC

Füme Blanc, soluk sarı renkte ve yoğun meyve aromaları ile karakterize edilir. Burundaki çiçeksi kokuların yanı sıra, tat damakta ferahlatıcı bir asitlik ile birleşen tropikal meyve tatları sunar. İnce ve uzun bitiş, şarabın kalitesini vurgulayan tonda bir tat bırakır.

Füme Blanc has a pale yellow color and is characterized by intense fruit aromas. In addition to floral scents, it offers refreshing acidity combined with tropical fruit flavors on the palate. The wine has a long and fine finish that highlights its quality.

SUVLA SAUVIGNON BLANC & SEMILLON

Suvla Sauvignon Blanc & Semillon, tropik meyve, otlar ve narenciye aromalarıyla kompleks bir kokuyla, parlak, soluk sarı renkte ve yeşilimsi tonlarla sunulur. Damakta, dengeli ve zarif bir tadı olan ferahlatıcı bir asitlik sunar.

Suvla Sauvignon Blanc & Semillon has a bright, pale yellow color with greenish hues and a complex aroma of tropical fruit, herbs, and citrus. On the palate, it offers a refreshing acidity with a balanced and elegant taste.

SUVLA CHARDONNAY

Suvla Chardonnay, parlak, altın sarısı bir renge sahip ve tropikal meyveler, vanilya ve karamel kokuları ile kompleks bir aromaya sahiptir. Damakta, dengeli bir asitlik ve uzun bir bitiş ile zengin ve kremesi bir dokuya sahiptir.

Suvla Chardonnay has a bright, golden-yellow color and a complex aroma of tropical fruits, vanilla, and caramel, with a touch of oak. On the palate it offers a rich and creamy texture with a balanced acidity and a long finish.

ALLURE SAUVIGNON BLANC

Kayra Allure Sauvignon Blanc, yemek deneyiminizi yükseltecek taze ve meyvemsi bir beyaz şaraptır. Türkiye'nin Ege bölgesinde yetiştirilen Sauvignon Blanc üzümlerinden yapılan bu şarap, tropikal meyve ve narenciye aromalarıyla birlikte keskin ve asidik bir tat sunar.

Kayra Allure Sauvignon Blanc is a fresh and fruity white wine that will elevate your dining experience. Made from Sauvignon Blanc grapes grown in the Aegean region of Turkey, this wine offers a crisp and acidic taste with hints of tropical fruit and citrus. It pairs perfectly with seafood, salads, and light dishes.





İSABEY SAUVIGNON BLANC

Türkiye'nin Ege Bölgesi'nden gelen ferahlatıcı bir beyaz şaraptır. Parlak ve berrak soluk sarı bir renge sahip olup yeşil yansımaları vardır. Burunda, tropikal meyveler, yeşil elma ve taze kesilmiş çimenlerin yoğun aromalarını sunar. Damakta canlı, taze ve dengeli bir tat profili ile uzun ve hoş bir bitişe sahiptir.

İsabey Sauvignon Blanc is a refreshing white wine that comes from the Aegean region of Turkey. It has a bright and clear pale yellow color with green reflections. On the nose, it offers intense aromas of tropical fruits, green apples, and freshly cut grass. On the palate, it is crisp, fresh, and well-balanced with a long and pleasant finish.

CONSENSUS CHARDONNAY

Consensus Chardonnay, açık, saman sarısı bir renge sahiptir ve narenciye, yeşil elma ve kavrulmuş meşe aromaları ile kompleks bir koku sunar. Damakta, keskin bir asitlikle zengin ve kremesi bir dokuya sahip ve uzun ve ferahlatıcı bir bitiş sunar.

Consensus Chardonnay has a pale straw yellow color and a complex aroma of citrus, green apple, and toasted oak. On the palate, it offers a crisp acidity with a rich and creamy texture and a long, refreshing finish.

SARAFİN FUME BLANC

Sarafin Fume Blanc Kaliforniya, ABD'deki Sarafin Family Wines tarafından üretilen bir beyaz şaraptır. Bu şarap, meşe fıçılarda fermente edilen ve birkaç ay boyunca olgunlaştırılan %100 Sauvignon Blanc üzümlerinden yapılır. Sarafin Fume Blanc, açık sarı bir renge sahip ve narenciye, tropikal meyveler ve meşe aromaları ile kompleks bir koku sunar. Damakta, keskin bir asitlikle zengin ve dolgun bir dokuya sahip ve uzun ve yumuşak bir bitiş sunar.

Sarafin Fume Blanc is a white wine produced by Sarafin Family Wines in California, USA. This wine is made from 100% Sauvignon Blanc grapes, which are fermented in oak barrels and aged for several months. Sarafin Fume Blanc has a pale yellow color and a complex aroma of citrus, tropical fruits, and oak. On the palate, it offers a crisp acidity with a rich and full-bodied texture and a long, smooth finish.





SARAFİN SAUVIGNON BLANC

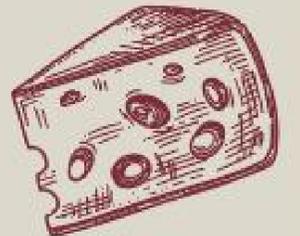
Sarafin Sauvignon Blanc Kaliforniya, ABD'deki Sarafin Family Wines tarafından üretilen bir beyaz şaraptır. Bu şarap, paslanmaz çelik tanklarda fermente edilen ve birkaç ay boyunca olgunlaştırılan %100 Sauvignon Blanc üzümlerinden yapılır. Sarafin Sauvignon Blanc, açık sarı bir renge sahip ve narenciye, passionfruit ve baharatlarla ferahlatıcı bir koku sunar. Damakta, keskin bir asitlikle parlak ve canlı bir dokuya sahip ve temiz, baharatlı bir bitiş sunar.

Sarafin Sauvignon Blanc is a white wine produced by Sarafin Family Wines in California, USA. This wine is made from 100% Sauvignon Blanc grapes, which are fermented in stainless steel tanks and aged for several months. Sarafin Sauvignon Blanc has a pale yellow color and a refreshing aroma of citrus, passionfruit, and herbs. On the palate, it offers a crisp acidity with a bright and lively texture and a clean, zesty finish.

SARAFİN CHARDONNAY

Sarafin Chardonnay Kaliforniya, ABD'deki Sarafin Family Wines tarafından üretilen bir beyaz şaraptır. Bu şarap, meşe fıçılarda fermente edilen ve birkaç ay boyunca olgunlaştırılan %100 Chardonnay üzümlerinden yapılır, böylece karmaşık ve lezzetli bir şarap ortaya çıkar. Sarafin Chardonnay, açık altın renginde ve narenciye, vanilya ve kavrulmuş meşe gibi zengin bir kokuya sahiptir. Damakta, olgun elma, armut ve tropik meyvelerin lezzetleri, hafif bir asitlik ve uzun, pürüzsüz bir bitişle dengelenen dolgun ve kremamsı bir yapı sunar.

Sarafin Chardonnay is a white wine produced by Sarafin Family Wines in California, USA. This wine is made from 100% Chardonnay grapes, which are fermented in oak barrels and aged for several months to create a complex and flavorful wine. Sarafin Chardonnay has a pale golden color and a rich aroma of citrus, vanilla, and toasted oak. On the palate, it offers a full-bodied and creamy texture with flavors of ripe apple, pear, and tropical fruits, balanced by a subtle acidity and a long, smooth finish.





KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

VİLLA DOLUCA KIRMIZI

Villa Doluca Kırmızı, ülkemizde en çok tercih edilen Şarap markalarından biridir. Yılların tecrübesi ve birbirinden lezzetli üzümlerin bir araya gelmesiyle üretilen bu Şarap, koyu ve gövdeli bir yapıya sahiptir. Damakta bıraktığı yoğun meyve tatları ve baharat aromaları, Şarap severlerin ilgisini çeker.

Villa Doluca Kırmızı is one of the most popular wine brands in Turkey. Produced with years of experience and a blend of delicious grapes, this wine has a dark and full-bodied structure. Its intense fruit flavors and spice aromas appeal to wine lovers.

İSABEY CABERNET SAUVIGNON MERLOT

İsabey Cabernet Sauvignon Merlot, etkileyici bir tat bırakan zengin ve dolgun gövdeli bir kırmızı Şarap karışımıdır. Bu Türk Őarabı koyu kırmızı renge sahiptir ve siyah frenk üzümleri, olgun vişneler ve vanilya gibi karmaşık bir aroma sunar. Damakta ise pürüzsüz ve dengeli bir yapıya sahiptir ve uzun süren tatmin edici bir bitişe sahiptir.

Isabey Cabernet Sauvignon Merlot is a rich and full-bodied red wine blend that is sure to impress. This Turkish wine features a deep red color and boasts a complex aroma of black currants, ripe cherries, and vanilla. On the palate, it is smooth and well-balanced with a long, satisfying finish.

LİKYA KIZILBEL

Likya Kızılbel, Ege bölgesinin en kaliteli üzümlerinden yapılan bir premium kırmızı Őarapla zengin lezzetleri ve aromaları keyifle yaşayın. Bu dolgun gövdeli Şarap, derin yakut rengi ve karanlık meyveler ve baharatların karmaşık buketi ile dikkat çekiyor.

Enjoy the rich flavors and aromas of Likya Kızılbel, a premium red wine made from the finest grapes of the Aegean region. This full-bodied wine has a deep ruby color and a complex bouquet of dark fruits and spices. The tannins are firm yet smooth, leading to a long and satisfying finish. Perfect with grilled meats, hearty stews, and aged cheeses, Likya Kızılbel is a wine that will elevate any meal.





SMYRNA MERLOT

Smyrna Merlot, koyu bir rubin renkli, zengin ve dolgun gövdeli bir kırmızı şaraptır. Siyah kiraz, erik ve vanilyanın karmaşık tatlarına sahiptir. Altı ay boyunca meşe fıçılarda olgunlaştırılan bu şarap, hafifçe meşe aromaları ve pürüzsüz bir bitiş ile karakterize edilir.

Smyrna Merlot is a rich and full-bodied red wine with a deep ruby color and complex flavors of black cherry, plum, and vanilla. It is aged in oak barrels for six months, which adds a subtle touch of oak and a smooth finish to the wine.

MON REVE MARSELAN

Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde üretilen lezzetli ve zengin bir kırmızı şaraptır. Marselan üzümünden yapılan bu şarap, yoğun bir rubi rengine sahiptir ve koyu meyve, otlar ve baharatlar gibi kompleks bir bukete sahiptir. Damakta, dolgun gövdeli ve sert tanenleri ile uzun bir bitişe sahiptir.

Mon Reve Marselan is a rich and flavorful red wine produced in the Aegean region of Turkey. Made from the Marselan grape variety, this wine boasts an intense ruby color and a complex bouquet of dark fruit, herbs, and spices. On the palate, it is full-bodied with firm tannins and a long finish.

LİKYA KIZILBEL BLEND ŞARAP

Bu enfes şarap, Likya'nın eşsiz iklim ve topraklarından özenle seçilmiş üzümlerin muhteşem bir birleşimiyle hazırlanmıştır. Özenle işlenen Kızılbel üzümleri, şaraba zenginlik ve derinlik katarak benzersiz bir lezzet profili sunar. Göz alıcı bordo rengiyle dikkat çeken Likya Kızılbel Blend, kadehinizde muhteşem bir görünüm sergilerken, buram buram yayılan meyve aromalarıyla da duyularınıza hitap eder. İlk yudumdan itibaren damakta dans eden kırmızı meyve notaları, hafif baharatlı dokunuşlarla mükemmel bir denge sağlar.

This exquisite wine is crafted from a harmonious blend of carefully selected grapes from the unique climate and soil of Likya. The meticulously processed Kızılbel grapes infuse the wine with richness and depth, creating a unique flavor profile. With its captivating burgundy hue, Likya Kızılbel Blend wine presents a magnificent appearance in the glass, while its fruity aromas tantalize the senses. Redolent with red fruit notes dancing on the palate from the first sip, complemented by subtle spicy undertones, it strikes a perfect balance.





CONSENSUS BLEND

Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde yetiştirilen Cabernet Sauvignon, Syrah ve Merlot üzümlerinin harmanından yapılan bir kırmızı şaraptır. Derin, yakut rengi ve koyu meyve, vanilya ve baharat notalarıyla zengin, kompleks bir tadı vardır. Tanenleri sert ancak pürüzsüzdür.

Consensus Blend is a red wine made from a blend of Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot grapes grown in the Aegean region of Turkey. It has a deep, ruby color and a rich, complex flavor with notes of dark fruit, vanilla, and spice. The tannins are firm but smooth.

SARAFİN CABARNET SAUVIGNON

Güney Afrika'nın Stellenbosch bölgesinden gelen zengin ve dolgun gövdeli bir kırmızı şaraptır. Bu şarap %100 Cabernet Sauvignon üzümlerinden yapılmış ve Fransız meşe fiçılarda 18 ay boyunca olgunlaştırılmıştır. Derin koyu kırmızı bir renge sahip olan bu şarabın siyah frenk üzümü, vanilya ve hafif tütün aromaları bulunur. Damakta cesur ve karmaşık bir yapıya sahip olan Sarafin Cabernet Sauvignon, siyah meyveli, bitter çikolatalı ve baharatlı tatları ile öne çıkar.

Sarafin Cabernet Sauvignon is a rich and full-bodied red wine from the Stellenbosch region of South Africa. This wine is made from 100% Cabernet Sauvignon grapes and aged in French oak barrels for 18 months. It has a deep ruby color and aromas of blackcurrant, vanilla, and a hint of tobacco. On the palate, it is bold and complex with flavors of black fruit, dark chocolate, and a touch of spice.

SARAFİN SHIRAZ

Sarafin Shiraz, güçlü ve dolgun gövdeli koyu meyve ve baharat aromaları ile dolu bir kırmızı şaraptır. Güney Afrika'nın Stellenbosch bölgesinde yetiştirilen %100 Shiraz üzümlerinden üretilir. Şarap Fransız meşe fiçılarda olgunlaştırılır, bu da ona pürüzsüz ve kadifemsi bir dokunuş kazandırır. Sarafin Shiraz, yoğun ve güçlü kırmızı şarapları sevenler için harika bir seçimdir.

Sarafin Shiraz is a bold and full-bodied red wine with rich flavors of dark fruits and spices. It is made from 100% Shiraz grapes grown in the vineyards of Stellenbosch, South Africa. The wine is aged in French oak barrels, which gives it a smooth and silky texture. Sarafin Shiraz is a great choice for those who love rich and intense red wines.



SARAFİN MERLOT

Sarafin Merlot, her şarap tutkununun beğenisini kazanacak pürüzsüz ve zarif bir kırmızı şaraptır. Zengin, koyu meyve aromaları ve baharat ve vanilya lezzetleriyle, bu Merlot romantik bir akşam yemeği veya iyi arkadaşlarla geçirilen bir akşam için mükemmel bir eşlikçidir. Sarafin Merlot için kullanılan üzümler Güney Afrika'nın Stellenbosch bölgesinde yetişir ve bu bölge dünyanın en iyi şaraplarını üretmekle tanınır. Bu şarap 12 ay boyunca meşe fıçılarda olgunlaştırılır ve dengeli ve karmaşık bir lezzet profili kazandırılır.

Sarafin Merlot is a smooth and elegant red wine that is sure to please any wine enthusiast. With its rich, dark fruit flavors and hints of spice and vanilla, this Merlot is the perfect pairing for a romantic dinner or an evening spent with good friends. The grapes for Sarafin Merlot are grown in the Stellenbosch region of South Africa, which is known for producing some of the world's finest wines. This wine is aged in oak barrels for 12 months to give it a well-rounded and complex flavor profile.

LA MEANDROS

Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde üretilen premium bir kırmızı şaraptır. Cabernet Sauvignon, Merlot ve Syrah üzümlerinin özenle seçilmiş bir karışımıdır. Fransız meşe fıçılarda 12 ay olgunlaştırılarak karmaşık ve sofistike bir lezzet elde edilir. Burununda böğürtlen, erik ve hafif vanilya aromaları bulunur.

This is a premium red wine produced in the Aegean region of Turkey. It is a blend of carefully selected Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah grapes. Aged for 12 months in French oak barrels, it acquires a complex and refined taste. On the nose, aromas of blackberries, plums, and a hint of vanilla are present.

DOLUCA ALÇİTEPE KIRTE

Bu muhteşem kırmızı şarap, Doluca'nın eşsiz Alçitepe bağlarından özenle seçilmiş Cabernet Sauvignon üzümlerinden üretilmiştir. Alçitepe'nin özel iklimi ve toprağı, bu şarabın karakteristik özelliklerini belirleyen birinci sınıf üzümler yetiştirmek için mükemmel bir zemin sunar. Burun dolduran kırmızı meyve ve baharat notaları, damakta dengeli bir yapı ve uzun bir bitiş sunar.

This magnificent red wine is crafted from carefully selected Cabernet Sauvignon grapes from Doluca's unique Alçitepe vineyards. The distinctive climate and soil of Alçitepe provide the perfect environment for cultivating premium grapes that define the characteristic qualities of this wine. Aromas of ripe red fruits and spices fill the nose, while the palate enjoys a well-balanced structure and a lingering finish.



PEMBE ŞARAPLAR / ROSE WINES

VİLLA DOLUCA ROSE

Villa Doluca Klasik Rosé, Doluca Şarapları'nın özel bir üretimidir. Bu Şarap, göz alıcı bir pembe renge sahip ve ferahlatıcı bir lezzete sahiptir. İçerisinde yer alan Grenache, Cinsault ve Shiraz üzümleri sayesinde hem meyvemsi hem de baharatlı bir tat profili sunar.

Villa Doluca Klasik Rose is a special creation by Doluca Wines. It boasts a striking pink color and a refreshing taste, thanks to the Grenache, Cinsault, and Shiraz grapes used to make it. This wine offers a fruity and spicy flavor profile that is both light and sophisticated.

SUVLA ROSE

Suvla Rosé, Türkiye'nin en ünlü Şarap markalarından biri olan Suvla'nın özel bir üretimidir. Bu Şarap, Çanakkale Boğazi'nin etrafındaki bağlardan elde edilen üzümlerle yapılır ve canlı bir pembe rengi ve meyvemsi bir tadı vardır. İçerdiği Grenache, Cinsault, Syrah, ve Mourvèdre üzümleri sayesinde, tatlı baharatlı notaları ve ferahlatıcı bir lezzeti vardır.

Suvla Rosé is a special creation by Suvla, one of Turkey's most renowned wine brands. Made from grapes grown in vineyards around the Çanakkale Strait, this wine boasts a vibrant pink color and a fruity taste. With its blend of Grenache, Cinsault, Syrah, and Mourvèdre grapes, it offers sweet and spicy notes and a refreshing flavor.

ALLURE KALECİK KARASI ROSE

Allure Beyaz Kalecik Karası Rosé, özel bir üretim olan ve Türkiye'deki Kalecik Karası üzümlerinden yapılan bir Şaraptır. Bu Şarap, soluk pembe rengi ve hafif baharatlı bir tadı ile dikkat çeker. İçerdiği beyaz meyve aromaları ile de ferahlatıcı bir lezzete sahiptir.

Allure Beyaz Kalecik Karasi Rosé is a special creation made from Kalecik Karasi grapes, a unique variety found in Turkey. This wine boasts a pale pink color and a lightly spicy taste, as well as refreshing white fruit aromas.





İSABEY KALECİK KARASI

İsabey Kalecik Karası, Türkiye'nin önde gelen şarap üreticilerinden biri olan İsabey Şarapçılık tarafından üretilen özel bir şaraptır. Kalecik Karası üzümlerinin özenli bir şekilde işlenmesiyle üretilen bu şarap, kırmızı meyve aromaları, yumuşak dokusu ve hafif baharatlı bir tadıyla dikkat çeker.

Isabey Kalecik Karasi is a special wine produced by Isabey Winery, one of Turkey's leading wine producers. This wine is made by carefully processing the Kalecik Karasi grapes, resulting in a wine with red fruit aromas, a soft texture, and a lightly spicy taste.

İSABEY BORNOVA MİSKETİ

İsabey Bornova Misketi, İzmir'in Bornova bölgesinde yetiştirilen özel bir beyaz üzüm çeşidinden yapılan bir şaraptır. Bu şarap, turunçgiller ve tropikal meyvelerin ferahlatıcı bir aromasına sahiptir ve aynı zamanda hafif bir asitliği vardır.

Isabey Bornova Misketi is a white wine made from a special grape variety grown in the Bornova region of Izmir. This wine boasts a refreshing aroma of citrus and tropical fruits, along with a light acidity.

MON REVE TEMPRANILLO – SHIRAZ

Mon Reve Tempranillo - Shiraz, İzmir'in güneybatısındaki Şirince köyünde üretilen bir şaraptır. Bu şarap, Tempranillo ve Shiraz üzümlerinin harmanlanmasıyla elde edilir ve kırmızı meyveler, baharatlar ve vanilyanın zengin bir aroması vardır. Ayrıca, meyvemsi taneleri ve hafif tanenleriyle dengeli bir tat sunar.

Mon Reve Tempranillo - Shiraz is a wine produced in the village of Sirince in the southwest of Izmir. This wine is made by blending Tempranillo and Shiraz grapes, resulting in a rich aroma of red fruits, spices, and vanilla. It also offers a balanced taste with fruity tannins and light tannins.





SARAFİN MERLOT CABERNET FRANK

Sarafin Merlot Cabernet Frank, İzmir'in güneybatısındaki Şirince köyünde üretilen bir şaraptır. Bu şarap, Merlot, Cabernet Sauvignon ve Cabernet Franc üzümlerinin karışımıyla yapılır ve siyah meyvelerin, baharatların ve vanilyanın yoğun bir aroması vardır. İyi dengelenmiş tanenleriyle birlikte, tatlı ve kuru baharatların birleşimiyle biraz acımsı bir tat verir.

Sarafin Merlot Cabernet Frank is a wine produced in the village of Sirince in the southwest of Izmir. This wine is made by blending Merlot, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc grapes, resulting in an intense aroma of black fruits, spices, and vanilla. With well-balanced tannins, it has a slightly bitter taste combined with sweet and dry spices.

WHISPERING ANGEL

Whispering Angel, Fransa'nın Provence bölgesinde üretilen ünlü bir pembe şaraptır. Grenache, Cinsault ve Rolle üzümlerinin bir karışımıyla yapılır ve güzel bir açık pembe rengine sahiptir. Taze çilek, kiraz ve beyaz meyve aromalarıyla hafif ve ferah bir tada sahiptir.

Whispering Angel is a famous rosé wine produced in the Provence region of France. Made from a blend of Grenache, Cinsault, and Rolle grapes, it has a beautiful light pink color. With fresh strawberry, cherry, and white fruit aromas, it has a light and refreshing taste.





BLUŞLAR / BLUSHES

LİKYA PATARA BLUSH

Likya Patara Blush, Türkiye'nin Akdeniz Bölgesi'nde üretilen bir pembe şaraptır. Kalecik Karası ve Syrah üzümlerinin bir karışımıyla yapılır ve güzel bir pembe renge sahiptir. Ferahlatıcı, canlandırıcı bir asiditeye sahiptir ve ağızda tazeleyici bir tat bırakır. İçerisinde çilek, ahududu, kırmızı elma ve greyfurt aromaları barındırır.

Likya Patara Blush is a pink wine produced in the Mediterranean region of Turkey. It is made from a blend of Kalecik Karası and Syrah grapes and has a beautiful pink color. It has a refreshing, invigorating acidity and leaves a refreshing taste in the mouth. It contains strawberry, raspberry, red apple, and grapefruit aromas.

SUVLA BLUSH KARAKIZ

Suvla Blush Karakız, Türkiye'nin Çanakkale Bölgesi'nde üretilen bir pembe şaraptır. Karakız üzümünün %100 kullanımıyla yapılan bu şarap, zengin bir aromaya ve canlı bir asiditeye sahiptir. Güzel pembe rengi, çilek, vişne, ahududu, yaban mersini ve turunçgil aromalarıyla harmanlanır. Taze, meyvemsi bir lezzete sahiptir.

Suvla Blush Karakız is a pink wine produced in the Çanakkale region of Turkey. This wine is made from 100% Karakız grapes and has a rich aroma and lively acidity. Its beautiful pink color is blended with strawberry, cherry, raspberry, blueberry, and citrus aromas. It has a fresh, fruity taste.

LİKYA ISINDA BLUSH

Likya Bölgesi'nin yerli üzümlerinden yapılan bir roze şaraptır. Ferahlatıcı aroması ve hafif meyve tadı ile yaz günlerinde keyifle tüketebileceğiniz bir seçenektir. Yemeklerle de güzel bir uyum yakalar.

Likya Isında Blush is a rosé wine made from local grapes of the Lycian region. It is a refreshing wine with a light fruity taste that can be enjoyed on summer days. It also pairs well with food.



PROSECCO VE ŐAMPANYALAR / PROSECCO AND CHAMPAGNES

TALLERO PROSECCO

İtalya'nın Veneto bölgesinde üretilen bir prosecco Őarabıdır. Hafif, meyvemsi ve ferahlatıcı bir tadı vardır. Köpüklü ve canlı yapısıyla özellikle kutlama ve özel günlerde tercih edilebilir.

Aperitif olarak da tüketebilirsiniz.

Tallero Prosecco is a prosecco wine produced in the Veneto region of Italy. It has a light, fruity, and refreshing taste. With its sparkling and lively structure, it is particularly suitable for celebrations and special occasions. You can also enjoy it as an aperitif.

RUFFINO PROSECCO

İtalya'nın Veneto bölgesindeki Ruffino Őaraphanesi tarafından üretilen bir prosecco Őarabıdır. İnce kabarcıkları, ferahlatıcı aroması ve hafif, meyvemsi tatlarıyla öne çıkar. Özellikle yaz aylarında, açık havada yapılan yemeklerde veya özel günlerde servis edilebilir.

Ruffino Prosecco is a prosecco wine produced by the Ruffino winery located in the Veneto region of Italy. It stands out with its fine bubbles, refreshing aroma, and light fruity flavors. It can be served especially during summer months, outdoor meals, or special occasions.

MOET & CHANDON IMPERIAL

Moet & Chandon Imperial, Őıklığı, derinliği ve tarzı bir arada sunan dünyaca ünlü bir Őampanyadır. Bu Őampanya, Chardonnay, Pinot Noir ve Pinot Meunier üzümlerinin bir karışımı kullanılarak yapılmaktadır ve bu da kompleks ve dengeli bir lezzet profili yaratmaktadır. Canlı altın rengi ve ince, kalıcı kabarcıkları vardır. Burun açısından, Moet & Chandon Imperial, bal, turunçgiller ve çiçek notalarının narin aromalarını sunarken, damakta brioŐ, taŐ meyvesi ve hafif bir mineral dokunuŐuyla kremsemi bir dokuya sahiptir. Aperatif olarak ya da deniz ürünleri, kümes hayvanları ve hafif tatlılarla eşleştirilerek servis edilmesi için mükemmeldir.

Moet & Chandon Imperial is a world-renowned champagne that combines elegance, depth, and style. This champagne is made using a blend of Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Meunier grapes, which creates a complex and well-balanced flavor profile. It has a vibrant golden color and a fine, persistent bubble. On the nose, Moet & Chandon Imperial offers delicate aromas of honey, citrus, and floral notes, while on the palate, it reveals a creamy texture with flavors of brioche, stone fruit, and a hint of minerality. It is perfect as an aperitif or for pairing with seafood, poultry, and light desserts.

RAKILAR

ALTIN SERİ

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

YENİ SERİ

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

TEKİRDAĞ MAVİ KAPAK

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

EFE GOLD

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

PROTOTİP RAKI

70 CL

BEYLERBEYİ İNCİRDEN

70 CL

KULÜP RAKI

35 CL
70 CL

BEYLERBEYİ KALECİK KARASI

70 CL

YENİ RAKI

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

TEKİRDAĞ REZERV

35 CL
70 CL
1 LT

TEKİRDAĞ NO 10

70 CL

SARI ZEYBEK 3 MEŞE

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

ALA

20 CL
35 CL
70 CL

UZUN DEMLEME

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

BEYLERBEYİ TERRA GOLD

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

USTALARIN KARIŞIMI

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

BEYLERBEYİ GÖBEK

70 CL

SAKİ

70 CL

BEYLERBEYİ MAVİ

35 CL
70 CL

BEYLERBEYİ KALECİK KARASI

70 CL

YENİ RAKI PUS

50 CL

YENİ RAKI GİZ

50 CL

MERCAN

20 CL
35 CL
50 CL
70 CL
1 LT

BİRALAR / BEERS

EFES PİLSEN

EFES MALT

EFES ÖZEL SERİ

TUBORG GOLD

CARLSBERG

CORONA

MILLER

BOMONTİ FİLTRESİZ

EFES GLUTENSİZ