



2026

Ceviz ağacı Menü

Gıda alerjiniz varsa lütfen menüdeki içerikleri kontrol edin ve emin olmadığınız durumlarda personelden bilgi alın. Sizin güvenliğiniz bizim önceliğimizdir.

If you have a food allergy, please check the ingredients on the menu and ask the staff if you are unsure. Your safety is our priority.

ALERJEN UYARILARI

Allergen Warnings

 YUMURTA egg	 SÜT milk	 SERT KABUKLU MEYVE hard-shelled fruit	 SOYA soybean
 GLUTEN	 YER FISTIĞI peanut	 BALIK fish	 KABUKLU DENİZ ÜRÜNÜ Shellfish
 YUMUŞAKÇA molluscs	 KEREVİZ Celery	 SUSAM sesame	 HARDAL Mustard

Fiyatlarımız 9 Şubat 2025 tarihinden itibaren geçerlidir.





Tatlıların ve Lezzetlerin Buluşma Noktası

2008 yılından bu yana tatlıların ve lezzetlerin buluşma noktası olan Ceviz Ağacı, zengin ve çeşitli menüsüyle misafirlerini ağırlamaktan gurur duymaktadır. Profesyonel iş anlayışımızla, her gün taze olarak hazırlanan günlük pastalar, muhallebiler, kahvaltı seçenekleri, tuzlu ve tatlı kurabiyelerle birlikte şerbetli tatlılar ve çikolata çeşitleri sunarak damaklarınıza şölen yaşıyoruz.

Ceviz Ağacı, geleneksel tatların yanı sıra dünya mutfağının çeşitli lezzetlerine de ev sahipliği yapmaktadır. Özel günlerinizde sevdiklerinize sunabileceğiniz çikolata ve pasta seçeneklerimizle anılarınıza tat katmayı hedefliyoruz. İşletmemiz, müşteri memnuniyetini ön planda tutarak her ziyareti keyifli bir deneyime dönüştürmek için titizlikle çalışmaktadır. Yılların getirdiği deneyimle, misafirlerimize en kaliteli ürünleri sunmayı ve onların beklentilerini aşmayı kendimize ilke edindik. Ceviz Ağacı'nda, her bir tat ile bir hikaye yaratarak, kazandığımız güven ve sevgi ile sizleri ağırlamaktan mutluluk duyuyoruz.

Levent Yüksel

Aile Geleneği ve Başarı

1972 yılında İstanbul'da doğan Levent Yüksel, yaklaşık yarım asırdır babası İhsan Yüksel'in elinden aldığı bayrağı daha da yükseğe taşıyan bir pasta ustasıdır. Mesleğine aile işletmesi olan Levent Pastanesi'nde başlayan Yüksel, zamanla pasta tasarımcılığı konusunda büyük başarılar elde ederek sektörün aranılan isimlerinden biri haline gelmiştir.

Çocukları Ece, Sude ve Levent Yüksel de babalarından devraldıkları bu mirası, aile işletmesini daha da başarılı yerlere götürme hedefiyle sürdürmektedirler.

The Meeting Point of Sweets and Flavors

Since 2008, Ceviz Ağacı has been the meeting point for sweets and flavors, proudly welcoming guests with its rich and diverse menu. With our professional business approach, we offer a feast for your palate with our daily freshly prepared cakes, puddings, breakfast selections, savory and sweet cookies, as well as our syrupy desserts and chocolate varieties.

Ceviz Ağacı not only

hosts traditional flavors but also various delights from world cuisine.

We aim to add sweetness to your memories with our chocolate and cake options that you can present to your loved ones on special occasions. Our establishment works diligently to make every visit a delightful experience, prioritizing customer satisfaction.

With the experience gained over the years, we have made it our principle to offer our guests the highest quality products and to exceed their expectations. At Ceviz Ağacı, we create a story with each flavor, and we are delighted to host you with the trust and love we have earned.

Levent Yüksel

Family Tradition and Success

Levent Yüksel, born in 1972 in Istanbul, is a pastry master who has been carrying the banner passed down from his father, İhsan Yüksel, to even greater heights for nearly half a century. Starting his career at the family business, Levent Pastanesi, Yüksel has made significant achievements in the field of cake design, becoming one of the sought-after names in the industry over time.

His children, Ece, Sude, and Levent Yüksel, also continue this legacy, aiming to take the family business to even more successful heights.



Kahvaltılar

BREAKFAST

Özel Kahvaltı

SPECIAL BREAKFAST

Peynir çeşitleri (Beyaz peynir, kaşar peyniri, çeçil, tulum, Van otlu peynir ve dil peyniri), salam, kavurma, domates, biber, salatalık söğüş, karışık zeytin, haşlanmış yumurta, sosis sote, patates sote, domates soslu biber kızartma, su böreği, sigara böreği, poğaç, reçel çeşitleri, tereyağı, bal, nutella, acuka, kuru ceviz, kuru kayısı ve sınırsız çay ile servis edilir. Sahanda yumurta, menemen veya sucuklu yumurta ile servis edilir.

White cheese, kashar cheese, crumbled kulum cheese, string (Çeçil) cheese, and traditional Van herb cheese. Served with salami, beef ham, sausages, crispy cheese rolls (sigara böreği), sautéed potatoes, and layered cheese pastry. Accompanied by assorted jams, butter with honey, seasonal jams, fresh sliced tomatoes, cucumbers, green peppers, a hard-boiled egg, walnuts, and dried apricots. Includes unlimited Turkish tea.

850,00 TL

SAHANDA YUMURTA İLE 850,00 TL

MENEMEN İLE 850,00 TL

SUCUKLU YUMURTA İLE 900,00 TL

Kişi başı fiyatlarıdır.

Per person price.





Ege Kahvaltısı

AEGON BREAKFAST

Karışık mevsim yeşillikleri, beyaz peynir, tulum peyniri, taze kaşar, domates, salatalık, zeytin, tahin-pekmez, haşlanmış yumurta, kayısı, mevsim meyvesi, ceviz, tereyağı-bal, fesleğenli sıcak kanepe, kuru kekik, pul biber.

Mixed seasonal greens, tomatoes, cucumbers, olives, hard-boiled egg, warm basil canapé. Served with white cheese, tulum cheese, fresh kashar cheese, walnuts, dried apricots, seasonal fruit, butter-honey, and tahini-molasses. Seasoned with dried thyme and red pepper flakes.

750,00 TL



Kahvaltılık Tabağı

BREAKFAST PLATE

(Tek Kişilik-Single Serving)

Beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, çeçil peyniri, Van herb cheese, salam, dana jambon, sosis, sigara böreği, sote patates, reçel çeşitleri, tereyağı-bal, su böreği, mevsim meyvesi, domates, salatalık söğüş, yeşil biber, haşlanmış yumurta, ceviz kayısı ve iki bardak çay ile servis edilir.

White cheese, kashar cheese, crumbled tulum cheese, string (Çeçil) cheese, and traditional Van herb cheese. Served with salami, beef ham, sausages, crispy cheese rolls (sigara böreği), sautéed potatoes, and layered cheese pastry. Accompanied by assorted jams, butter with honey, seasonal fruits, fresh sliced tomatoes, cucumbers, green peppers, a hard-boiled egg, walnuts, and dried apricots. Includes two cups of Turkish tea.

800,00 TL



Sıcak Kahvaltılık Tabağı

HOT BREAKFAST PLATE

Ekmek üzerine bir göz yumurta, hellimli pesto soslu sucuk şiş, kavurmalı sıcak kanepe, baharatlı sote patates, istiridye mantarı, domates soslu karışık sebze, bir adet pişi, ızgara domates ve biber, karışık zeytin, tulum peyniri ve beyaz peynir ve iki bardak çay ile servis edilir.

A fried egg on bread, sausage skewers with hellim and pesto sauce, roasted meat canapés, spiced sautéed potatoes, oyster mushrooms, mixed vegetables in tomato sauce, 1 piece of pişi, grilled tomatoes and peppers, mixed olives, tulum cheese, and feta cheese are served with two cups of tea.

800,00 TL



Keyfine Ekle

ADDITIONS

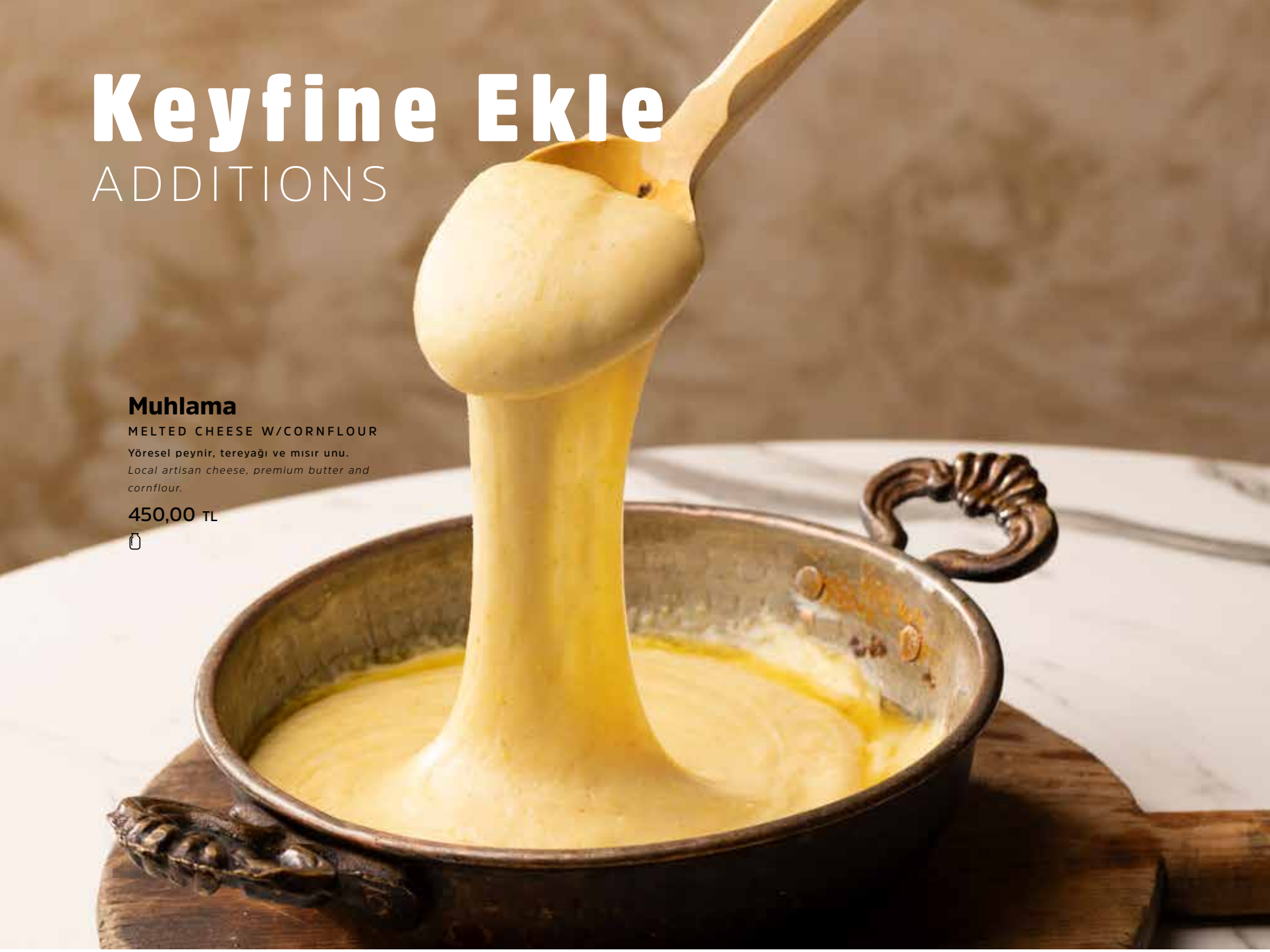
Muhlama

MELTED CHEESE W/CORNFLOUR

Yöresel peynir, tereyağı ve mısır unu.

Local artisan cheese, premium butter and cornflour.

450,00 TL



Sahanda Sucuk

FRIED SAUSAGE

450,00 TL



Sahanda Kavurma

FRIED DICED BEEF

500,00 TL





Tulum Peyniri Tulum Cheese
95,00 TL



Eski Kaşar Peyniri Old Cheddar Cheese
95,00 TL



Beyaz Peynir Ezine White Cheese
95,00 TL



Çeçil Peyniri Chechil Cheese
95,00 TL



Taze Kaşar Peyniri Fresh Cheddar Cheese
95,00 TL



Otlı Peynir Herb Cheese
95,00 TL



Dil Peyniri Sliced Cheese
95,00 TL



Izgara Hellim Peyniri Grilled Hellim Cheese
105,00 TL



Kaymak Clotted Cream
100,00 TL



Tereyağ Butter
110,00 TL



Bal Tereyağ Honey w/Butter
145,00 TL



Bal Kaymak Honey w/Clotted Cream
145,00 TL



Bal Honey
100,00 TL



Vişne Reçeli Sour Cherry Jam
85,00 TL



Çilek Reçeli Strawberry Jam
85,00 TL



Pekmez Molasses
85,00 TL



Nutella Nutella
110,00 TL



Tahin Tahini
110,00 TL



Karışık Zeytin Mixed Olives
90,00 TL



Biberli Dolma Zeytin Pepper Stuffed Olives
80,00 TL



Siyah Zeytin Black Olives
80,00 TL



Çizik Yeşil Zeytin Cracked Green Olives
80,00 TL



Pastırma Pastrami
220,00 TL



Salam Salami
145,00 TL



Dana Jambon Beef Ham
145,00 TL



Kavurma Braised Meat
200,00 TL



Acuka Spicy Vegetable Spread
95,00 TL



Haşlanmış Yumurta Egg
50,00 TL



Cherry Domates Cherry Tomato
85,00 TL



Domates Tomato
90,00 TL



Salatalık Cucumber
85,00 TL



Söğüş Mixed Vegetable
175,00 TL



Domatesli, Biberli, Kaşar Peynirli Omlet

OMELETTE W/TOMATO, PEPPER, CHEDDAR CHEESE

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

350,00 TL



Omletler

OMLETS

Kaşar Peynirli, Mantarlı Omlet

OMELETTE, MUSHROOM, CHEDDAR CHEESE

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

375,00 TL





Sucuklu, Kaşarlı ve Peynirli Omlet

W/SAUSAGE- CHEDDAR CHEESE AND EZINE WHITE CHEESE

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

500,00 TL



Beyaz Peynirli - Maydanozlu Omlet

OMELETTE W/EZİNE WHITE CHEESE - PARSLEY

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

350,00 TL



Jambonlu - Mantarlı - Kaşar Peynirli Omlet

OMELETTE W/BEEF HAM - MUSHROOM- CHEDDAR CHEESE

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

400,00 TL



Karışık Omlet

MIXED OMELETTE

Sucuk, salam, mantar, kaşar peyniri, domates ve iki yumurta ile hazırlanır.
Prepared with two eggs, Turkish pepperoni (sucuk), salami, mushrooms, melted kashar cheese and tomatoes.

450,00 TL



Kaşar Peynirli - Patatesli Omlet

OMELETTE W/CHEDDAR CHEESE - POTATO

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

375,00 TL



Kaşar Peynirli Omlet

OMELETTE W/CHEDDAR CHEESE

İki yumurta ile hazırlanır. / Prepared with two eggs.

350,00 TL



Menemen

Sucuklu - Kaşarlı Menemen

SCRAMBLED EGGS W/SAUSAGE - CHEDDAR CHEESE

Mevsim domatesleri ve biber ile hazırlanmış yumurtalı, sucuklu ve kaşarlı menemen.
Scrambled eggs prepared with seasonal tomatoes and green peppers, topped with Turkish pepperoni (sucuk) and melted cheddar cheese.

500,00 TL



Soğanlı Menemen

SCRAMBLED EGGS W/ONION

Mevsim domatesleri ve biber ile hazırlanmış yumurtalı ve soğanlı menemen.
Scrambled eggs prepared with seasonal tomatoes and green peppers, topped with onion.

350,00 TL



Beyaz Peynirli Menemen

SCRAMBLED EGGS W/EZINE CHEESE

Mevsim domatesleri ve biber ile hazırlanmış yumurtalı ve Ezine peynirli menemen maydanoz ile servis edilir.
Scrambled eggs prepared with seasonal tomatoes and green peppers and Ezine white cheese and served with parsley.

375,00 TL



Menemen

SCRAMBLED EGGS

Mevsim domatesleri ve biber ile hazırlanmış menemen.
Scrambled eggs prepared with seasonal tomatoes and green peppers.

350,00 TL



Kaşar Peynirli Menemen

SCRAMBLED EGGS W/CHEDDAR CHEESE

Mevsim domatesleri ve biber ile hazırlanmış kaşarlı menemen.
Scrambled eggs prepared with seasonal tomatoes and green peppers and cheddar cheese.

375,00 TL



Sahanlar

FRIED EGGS

Beyaz Peynirli - Maydanozlu Yumurta

FRIED EGGS W/PARSLEY

Ezine peyniri, maydanoz ve iki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir.
Prepared with Ezine white cheese, parsley and two eggs. Served in a pan.

🕒 350,00 TL

Pastırmalı Yumurta

FRIED EGGS W/BEEF PASTRAMI

Pastırma ve iki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir..
Prepared with pastrami and two eggs. Served in a pan.

🕒 550,00 TL

Kaşar Peynirli Yumurta

FRIED EGGS W/CHEDDAR CHEESE

Kaşar peyniri ve iki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir.
Prepared with cheddar cheese and two eggs. Served in a pan.

🕒 350,00 TL

Sahanda Yumurta

FRIED EGGS

İki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir.
Prepared with two eggs. Served in a pan.

🕒 350,00 TL

Sucuklu Yumurta

FRIED EGGS W/SAUSAGE

Sucuk ve iki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir.
Prepared with sausage and two eggs. Served in a pan.

🕒 500,00 TL

Kavurmalı Yumurta

FRIED EGGS W/SAUTEED BEEF

Kavurma ve iki yumurta ile hazırlanır. Sahanda servis edilir.
Prepared with sauteed beef and two eggs. Served in a pan.

🕒 550,00 TL



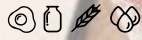
Kavurmalı Yumurtalı Simit Tava

CRISPY SESAME BAGEL W/BRAISED BEEF AND EGGS

Simit, kavurma, kaşar peyniri, yumurta ve tereyağı ile hazırlanır.

Prepared with sesame bagel (simit), braised beef (kavurma), kashar cheese, egg and butter.

400,00 TL



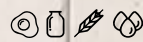
Sucuklu Yumurtalı Simit Tava

CRISPY SESAME BAGEL W/SAUSAGE BEEF AND EGGS

Simit, sucuk, kaşar peyniri, yumurta ve tereyağı ile hazırlanır.

Prepared with sesame bagel (simit), sausage (Turkish sucuk), egg, butter.

375,00 TL



AÇMALAR

Sade Açma

PLAIN AÇMA



45,00 TL

Açma Çeşitleri

VARIETIES OF AÇMA

Peynirli, Kaşarlı, Patatesli, Zeytinli, Çikolatalı
Cheese, Kashar, Potato, Olive, Chocolate



50,00 TL

Cevizli Açma

WALNUT AÇMA



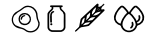
50,00 TL

ÖZEL ÜRÜNLER

SPECIAL BAKERY

Sosisli Sarma - Kıymalı Sarma

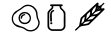
SAUSAGE ROLL - MINCED MEAT ROLL



50,00 TL

Büyük Pizza

LARGE PIZZA



50,00 TL



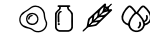
POĞAÇALAR

PASTRY

Sade / Peynirli / Patatesli Poğaç

35,00 TL

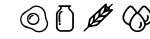
PLAIN / CHEESE / POTATO PASTRY



Zeytinli Poğaç

40,00 TL

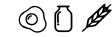
OLIVE PASTRY



Kıymalı Poğaç

40,00 TL

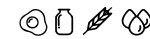
MINCED MEAT PASTRY



Kaşarlı Poğaç

40,00 TL

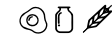
KASHAR PASTRY



Haşhaşlı Zeytinli Poğaç

40,00 TL

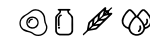
POPPY SEED AND OLIVE PASTRY



Venedik Poğaç

40,00 TL

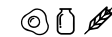
VENETIAN PASTRY



Maydanozlu Peynirli Poğaç

40,00 TL

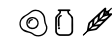
PARSLEY AND CHEESE PASTRY



Mısır Unlu Peynirli Poğaç

40,00 TL

CORNFLOUR CHEESE PASTRY



BÖREKLER

PASTRY



Peynirli Su Böreği (Porsiyon) 350,00 TL
PASTRY W/EZINE WHITE CHEESE FILLING (PORTION)
🌱 🥛 🌾

Kıymalı Su Böreği (Porsiyon) 400,00 TL
PASTRY W/MINCED MEAT FILLING (PORTION)
🌱 🥛 🌾

Kıymalı Kol Böreği (Porsiyon) 350,00 TL
PASTRY W/MINCED MEAT FILLING (PORTION)
🌱 🥛 🌾



SİMİTLER

BAGELS

Pastane Simidi

PLAIN BAGEL



30,00 TL

Tahıllı Çekirdekli Simit

SEEDEN WHOLE GRAIN BAGEL



50,00 TL

Cevizli Simit

WALNUT BAGEL



50,00 TL

Tereyağlı Simit

BUTTERED BAGEL



50,00 TL

Sokak Simidi

STREET BAGEL



22,50 TL

Tahinli Simit

TAHINI BAGEL



50,00 TL

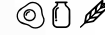


KRUVASAN

CROISSANT

Sade Kruvasan

PLAIN CROISSANT



130,00 TL

Çikolatalı Kruvasan

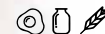
CHOCOLATE CROISSANT



180,00 TL

Çikolatalı Kaplamalı Kruvasan

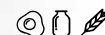
CHOCOLATE ROLLED CROISSANT



210,00 TL

Çedar Parmesanlı Kruvasan

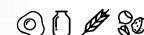
CHEDDAR PARMESAN CROISSANT



210,00 TL

Bademli Kruvasan

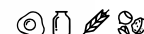
ALMOND CROISSANT



210,00 TL

Fındık Ezmeli Kruvasan

HAZELNUT SPREAD CROISSANT



210,00 TL



Somon Fme Sandviç

SMOKED SALMON SANDWICH

Tam buğday ekmek dilimi, avokado sos, krem peynir, roka, somon füme, kapari, dereotu, karışık mevsim yeşillikleri, özel balkabağı sosu ile servis edilir.

Served with a slice of whole wheat bread, avocado sauce, cream cheese, rocket, smoked salmon, capers, dill, mixed seasonal greens and a special pumpkin sauce.

650,00 TL



İspanaklı Mantarlı Poęe Yumurta

SPINACH MUSHROOM EGG BENEDICT

İki dilim kızartılmış tam buğday ekmeği, krem peynir, avokado, sotelenmiş taze ıspanak ve mantar, poğe yumurta, Hollandez sos, kapari sos, mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

Served with two slices of toasted whole wheat bread, cream cheese, avocado, sauted fresh spinach and mushrooms, poached eggs, Hollandaise sauce, caper sauce and seasonal greens.

575,00 TL



Somonlu Poęe Yumurta

SALMON EGG BENEDICT

İki dilim kızartılmış tam buğday ekmeği, krem peynir, avokado, somon füme dilimleri, poğe yumurta, Hollandez sos, kapari sos, mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

Served with two slices of toasted whole wheat bread, cream cheese, avocado, smoked salmon slices, poached eggs, Hollandaise sauce, caper sauce and seasonal greens.

650,00 TL





Kleopatra Sandviç

CLEOPATRA SANDWICH

Tam buğday ekmeğ üzerine krem peynir, bebek roka, avokado dilimleri, acuka, burrata peyniri, yulaf ve mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

Served on whole wheat bread with cream cheese, baby rocket, avocado slices, acuka (spicy walnut paste), burrata cheese, oats and seasonal greens.

650,00 TL



Avokado Sandviç

AVOCADO SANDWICH

Kızartılmış tam buğday ekmeğ üzerine taze avokado püresi, zeytinyağı, limon ve çeri domates ile servis edilir.

Served on toasted whole wheat bread with fresh avocado puree, olive oil, lemon and cherry tomatoes.

500,00 TL



Fit Mor Sandviç

FIT PURPLE SANDWICH

Kızartılmış tam buğday ekmeğ üzerine lezzetlendirilmiş pancar, keçi peyniri, yaban mersini, fırınlanmış nohut, ceviz ve mevsim yeşillikleri ile servis edilir.

Served on toasted whole wheat bread with seasoned beetroot, goat cheese, blueberries, roasted chickpeas, walnuts and seasonal greens.

500,00 TL



TOSTLAR

TOASTS



Beyaz Peynirli Kepekli Tost

WHOLE WHEAT TOAST W/EZINE WHITE CHEESE

Beyaz peynir, domates, kekikli kepekli tost, çeri domates, salatalık ve salsa sos ile servis edilir.

Whole wheat toast with Ezine white cheese, tomatoes, and oregano; served with cherry tomatoes, cucumber and salsa sauce.

350,00 TL



Karışık Tost

MIXED TOAST

Kaşar peynirli, sucuklu tost, patates kızartması, çeri domates, salatalık ve salsa sos ile servis edilir.

Toast with cheddar cheese and sausage, served with french fries, cherry tomatoes, cucumber and salsa sauce.

425,00 TL



Dil Peynirli Kavurmalı Tost

TURKISH STRING CHEESE AND BRAISED BEEF TOAST

Kavurma, dil peyniri, kekikli tost, domates salatalık, salsa sos ve patates kızartması ile servis edilir.

Served with braised beef, string cheese, thyme-seasoned toast, tomato, cucumber, salsa sauce and french fries.

450,00 TL



Kaşar Peynirli Tost

KASHAR CHEESE TOAST

Kaşar peynirli tost; patates kızartması, salatalık, çeri domates ve salsa sos ile servis edilir.

Kashar cheese toast, served with french fries, cucumber, cherry tomatoes and salsa sauce.

350,00 TL



Yengen Tost

YENGEN TOAST

Kaşar peyniri, sucuk, domates, turşu ve ketçaplı tost, patates kızartması, çeri domates, salatalık ve salsa sos ile servis edilir.

Served with kashar cheese, sausage, tomato, pickle and ketchup toast, french fries, cherry tomatoes, cucumber and salsa sauce.

400,00 TL



ÇORBA

SOUP



Günün Çorbası

SOUP OF THE DAY

Lütfen personelimize danışınız.

Please ask our staff for assistance.

150,00 TL

ATIŞTIRMALIKLAR

SNACKS

Çıtır Tavuklu Kapsalon

CRISPY CHICKEN CAPSALON

Peynirli makarna, patates kızartması, çıtır tavuk, yeşil biber, çedar sos, kırmızı soğan ve Sriracha sos ile servis edilir.
Served with mac and cheese, french fries, crispy chicken, green pepper, cheddar sauce, red onion and Sriracha sauce.

600,00 TL



Fish & Chips

Çıtır patates kızartması, iki dilim özel tempura soslu levrek, limon ve tartar sos ile servis edilir.

Served with crispy french fries, two slices of special tempura-battered sea bass, lemon and tartar sauce.

550,00 TL



Falafel

Nohuttan yapılan Arap köftesi yoğurtlu tahinli sos ile servis edilir.

Chickpea-based Arabic meatballs served with yogurt-tahini sauce.

650,00 TL





Sosis Patates

SAUSAGE & FRIES

Kızartılmış sosis, patates kızartması ketçap ve mayonez ile servis edilir.
Served with fried sausage, french fries, ketchup and mayonnaise.

550,00 TL



BBQ Kanat

BBQ WINGS

BBQ sos ile harmanlanarak kızartılmış tavuk kanatları, patates kızartması ve bbq sos ile servis edilir.
Fried chicken wings tossed in BBQ sauce, served with french fries and BBQ sauce.

650,00 TL



Çıtır Tavuk

CRISPY CHICKEN

Özel kaplama sos ile panelenmiş ve kızartılmış tavuklar Meksika baharatları ile tatlandırılıp, ballı hardal ve Sriracha sos ile servis edilir.
Crispy battered and fried chicken seasoned with Mexican spices, served with honey mustard and Sriracha sauce.

650,00 TL



Soğan Halkası

ONION RINGS

Soğan halkası, patates kızartması Sriracha ve ballı hardallı sos ile servis edilir.
Served with onion rings, french fries, Sriracha and honey mustard sauce.

550,00 TL



Karışık Aperatif Tabağı

MIXED APPETIZER PLATE

Falafel, çıtır tavuk, sigara böreği, soğan halkası, mozzarella stick, sosis, çıtır krep, patates kızartması, ballı hardal ve Sriracha sos ile servis edilir.
Served with falafel, crispy chicken, cheese rolls, onion rings, mozzarella sticks, sausage and crispy crepes, french fries, honey mustard and Sriracha sauce.

850,00 TL



Patates Kızartması

FRENCH FRIES

Patates kızartması ketçap ve mayonez ile servis edilir.
Served with french fries, ketchup and mayonnaise.

400,00 TL



Noodle

Sebzeli Noodle

VEGETABLE NOODLES

Noodle, lahana, havuç, brokoli, dolmalık biber, kapya biber, yeşil soğan, kabak, soya, ıstırıdye sosu, şeker, susam yağı, zencefil ve sarımsak ile servis edilir. Served with noodles, cabbage, carrots, broccoli, bell peppers, green onions, zucchini, soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, ginger and garlic.

575,00 TL



Tavuklu Noodle

CHICKEN NOODLE

Tavuk, noodle, lahana, havuç, brokoli, dolmalık biber, kapya biber, yeşil soğan, kabak, soya, ıstırıdye sosu, şeker, susam yağı, zencefil ve sarımsak ile servis edilir. Served with chicken, noodles, cabbage, carrots, broccoli, bell peppers, green onions, zucchini, soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, ginger and garlic.

650,00 TL

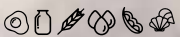


Etli Noodle

BEEF NOODLE

Dana eti, noodle, lahana, havuç, brokoli, dolmalık biber, kapya biber, yeşil soğan, kabak, soya, ıstırıdye sosu, şeker, susam yağı, zencefil ve sarımsak ile servis edilir. Served with beef, noodles, cabbage, carrots, broccoli, bell peppers, green onions, zucchini, soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, ginger and garlic.

750,00 TL



Krep

CREPE

Tavuklu Krep

CHICKEN CREPE

Tavuk göğsü ile hazırlanmış harç, krep hamuru sarılıp üzerine kaşar peyniri ilave edilerek kızartılır. patates kızartması ile servis edilir.

A filling made with chicken breast is wrapped in crepe batter, topped with cheddar cheese and fried. Served with french fries.

650,00 TL



Ispanaklı Krep

SPINACH CREPE

Kavrulmuş ıspanak ve dereotu ile hazırlanmış harç krep hamuruna sarılıp kaşar peyniri ile kızartılır. Patates kızartması ile servis edilir.

The filling made with sautéed spinach and dill is wrapped in crepe batter and fried with cheese. Served with french fries.

575,00 TL



Bowl

Köfteli Bahçe Bowl

GARDEN MEATBALL BOWL

Dört adet ızgara köfte, kızarmış ekmek, fırında nohut, tabule salatası, haşlanmış pancar, çeri domatesi, salatalık, soğan turşusu ile servis edilir.

Served with four pieces of grilled meatballs, toasted bread, roasted chickpeas, tabbouleh salad, boiled beets, cherry tomatoes, cucumber and pickled onions.

750,00 TL



Vejetaryen Bowl

VEGETARIAN BOWL

Falafel, avokado, tabule salatası, yeşil mercimek salatası, kırmızı pancar, suda mozzarella ve humus ile servis edilir.

Served with falafel, avocado, tabbouleh salad, green lentil salad, red beets, fresh mozzarella and hummus.

675,00 TL



Gizli Bahçe Bowl

SECRET GARDEN BOWL

Mevsim yeşillikleri üzerine domates, salatalık, pancar, kırmızı patates, avokado, süzme yoğurt, humus, avokado, falafel ve dilim limon ile servis edilir.

Served with seasonal greens, tomatoes, cucumber, beets, red potatoes, avocado, strained yogurt, hummus, falafel and lemon wedge.

750,00 TL



Salatalar

SALADS



Avokado Mozzarella Salata

AVOCADO MOZZARELLA SALAD

Küp doğranmış avokado, suda mozzarella, çeri domates, küp doğranmış salatalık, roka, kapari meyvesi, fesleğen, dağ kekiği, yağ ve limon sos ile servis edilir.

Diced avocado, fresh mozzarella, cherry tomatoes, diced cucumber, rocket, caper berries. Served with a dressing of basil, wild thyme, oil and lemon juice.

700,00 TL



Chicken Finger Salata

CHICKEN FINGER SALAD

Ballı hardal sos ile hazırlanmış göbek marul ve Akdeniz yeşillikleri, mısır, çeri domates, 180g özel pane parçalı parmak tavuk parçaları ile servis edilir.

Iceberg lettuce and Mediterranean greens tossed in honey mustard dressing, served with corn, cherry tomatoes and special 180g crispy battered chicken tenders.

650,00 TL



Ceviz Ağacı Salata

CEVİZ AĞACI SALAD

Göbek marul, Akdeniz yeşillikleri, portakal, yaban mersini, mısır, karamelize ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı ve 180g ızgara tavuk dilimleri ile servis edilir.

Served with Iceberg lettuce, Mediterranean greens, orange, blueberries, corn, caramelized walnuts, pomegranate molasses, olive oil and 180g grilled chicken slices.

650,00 TL





Tabule Salatası

TABBAOULEH SALAD

Roka, maydanoz, fesleğen, ince kıyılmış dereotu, nane, ince bulgur, çilek, ceviz, çeri domates ve nar ekşisi sosu ile servis edilir.

Rocket, parsley, basil, finely chopped dill, mint, fine bulgur, strawberries, walnuts, cherry tomatoes and served with pomegranate molasses dressing.

575,00 TL



Tavuklu Sezar Salata

CHICKEN CAESAR SALAD

Göbek marul, kruton ekmek, sezar sos, çeri domates, 180g ızgara tavuk dilimleri ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Served with iceberg lettuce, croutons, Caesar dressing, cherry tomatoes, 180g grilled chicken slices, parmesan cheese.

650,00 TL



Thai Tavuk Salatası

THAI CHICKEN SALAD

Karışık mevsim yeşillikleri üzerine zeytinyağı, limon, kişniş, yer fıstığı ile marine olmuş 180g tavuk dilimleri, bebek turp, soya filizi, kurutulmuş domates, bebek mısır, jalapeno, havuç ve salatalık ile servis edilir.

Served with mixed seasonal greens with 180g chicken slices marinated in olive oil, lemon, cilantro, peanuts, topped with baby radishes, soy sprouts, sun-dried tomatoes, baby corn, jalapeños, carrots and cucumber.

650,00 TL



Patron Salata

BOSS SALAD

Göbek marul ve Akdeniz yeşillikleri üzerine rendelenmiş tulum peyniri, yeşil elma, kuru üzüm, yaban mersini, ceviz, çeri domates, nar ekşisi ve zeytinyağı ile servis edilir.

Served with grated tulum cheese, green apple, raisins, dried cranberries, walnuts, cherry tomatoes, pomegranate molasses and olive oil on a bed of iceberg lettuce and Mediterranean greens.

650,00 TL





Keçi Peynirli Pancarlı Salata

GOAT CHEESE & BEETROOT SALAD

Lezzetlendirilmiş kırmızı pancar püresi yatağında mevsim yeşillikleri, kurutulmuş domates, soya filizi, ceviz, bebek mısır, portakal dilimleri, keçi peyniri ile kızartılmış tam buğday ekmeği portakallı sos ile servis edilir.

Served with seasonal greens, sun-dried tomatoes, soy sprouts, walnuts, baby corn, orange segments and goat cheese on a seasoned beetroot puree, accompanied by toasted whole wheat bread and an orange dressing.

650,00 TL



Bonfileli Meksika Salatası

STEAK MEXICAN SALAD

Mevsim yeşillikleri üzerine közlenmiş biber, Meksika fasulyesi, jalapeno biber, bebek mısır, Meksika baharatları ile sotelenmiş soğan, mantar, çedar ve kaşar peyniri ile fırınlanmış 180g et dilimleri ile servis edilir.

Seasonal greens topped with roasted peppers, kidney beans, jalapeños and baby corn. Served with 180g baked meat slices, sautéed onions, mushrooms, Mexican spices, and melted cheddar and kashar cheese.

775,00 TL



Makarnalar

PASTAS



Mantarlı Pestolu Penne

PENNE W/MUSHROOM & PESTO

Sarımsaklı penne makarna pesto sos, mantar ve krema ile servis edilir.

Penne pasta with garlic, served with pesto sauce, mushrooms and cream.

625,00 TL





Pembe Soslu Rigatoni

RIGATONI W/PINK SAUCE

Enginar kalbi, kurutulmuş domates, krema, domates sos, sarımsak, pesto sos ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Served with artichoke hearts, sun-dried tomatoes, cream, tomato sauce, garlic, pesto sauce and parmesan cheese.

625,00 TL



Üç Renkli Adaçaylı Tortellini

TRICOLOUR TORTELLINI W/SAGE SAUCE

Özel tereyağı sosunun içerisine taze adaçayı, kuru domates, kapari, üç renkli tortellini ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Tricolour tortellini tossed in a special butter sauce with fresh sage, sun-dried tomatoes and capers, served with parmesan cheese.

625,00 TL



Ragu Soslu Fettuccine

FETTUCINE RAGU

180g Fırınlanmış tiftik etleri, et sosu, çeri domates, sarımsak, tereyağ, taze baharatlar ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Served with 180g oven-roasted shredded beef, rich meat jus, cherry tomatoes, garlic, butter, fresh herbs and parmesan cheese.

700,00 TL



Makarnalar

PASTAS



Fettuccine Alfredo

Fettuccine makarnası mantar, krema, sarımsak, parmesan peyniri, tuz, karabiber ve sarımsak ile servis edilir.
Fettuccine pasta served with mushrooms, cream, garlic, parmesan cheese, salt and black pepper.

625,00 TL



Tortellini alla Funghi

Sotelenmiş taze mantar, üç renkli tortelleni, krema sos, pesto, tuz, karabiber, sarımsak ve parmesan peyniri ile servis edilir.
Served with sautéed fresh mushrooms tricolour tortellini, cream sauce, pesto, salt, black pepper, garlic and parmesan cheese.

650,00 TL



Tagliatelle alla Milanese

Renkli biberler, mantar, kremalı tagliatelle, sarımsak, 180g ızgara tavuk dilimleri ve parmesan peyniri ile servis edilir.
Served with colorful bell peppers, mushrooms, creamy tagliatelle, garlic, 180g grilled chicken strips and parmesan cheese.

650,00 TL





Lagunie al Branzino

Özel balık kremalı sos ile pişirilmiş Linguine ve 180g levrek dilimleri, kapari, taze baharat, çeri domates ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Linguine and 180g sea bass slices cooked in a special fish cream sauce, served with capers, fresh herbs, cherry tomatoes and parmesan cheese.

650,00 TL



Penne Arabiata

Acılı fesleğenli domates sos ve penne makarna, sarımsak ve parmesan peyniri ile servis edilir.

Penne pasta with spicy basil tomato sauce and garlic; served with parmesan cheese.

575,00 TL



Bolonez Soslu Spagetti

SPAGHETTI BOLOGNESE

Karışık sebzelerde sotelenmiş domates sos ile lezzetlendirilmiş kıymalı spaghetti.

Spaghetti flavored with a tomato sauce sautéed with mixed vegetables.

675,00 TL





Kayseri Yağlama

KAYSERİ REGION PLATE

Domates, biber ve baharatlar ile sotelenmiş dana kıymalı sos dört lavaşa sürülür.

Tereyağı ve süzme yoğurt ile servis edilir.

Minced beef sauce sautéed with tomatoes, peppers and spices is spread over four pieces of lavash. It is served with melted butter and strained yogurt.

950,00 ₺



Mac & Cheese

Makarna sarımsak ve çedar sos ile servis edilir.

Pasta served w/garlic and cheese.

625,00 ₺



Manti



Otantik Kayseri Mantisı

TRADITIONAL TINY BEEF DUMPLINGS

Özel domates soslu Kayseri mantısı.

Yoğurt, mantı yağı, nane-sumak ve pul biberle servis edilir.

Special Kayseri manti with tomato sauce, served with yogurt, manti oil, mint, sumac and red pepper flakes.

500,00 TL



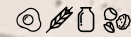
Sinop Mantisı

TINY BEEF DUMPLINGS

Manti, sarımsaklı yoğurt, mantı yağı ve kırık ceviz ile servis edilir.

Tiny beef dumplings served with garlic yogurt, manti oil and crushed walnuts.

650,00 TL



Kayseri Mantisı

KAYSERİ TINY BEEF DUMPLINGS

Manti, yoğurt, mantı yağı, nane-sumak ve pul biberle servis edilir.

Tiny beef dumplings served with creamy yogurt, manti oil, dried mint, sumac and red pepper flakes.

500,00 TL



Wrap

MEKSİKA MUTFAĞI



Kombo Dürüm

COMBO WRAP

Izgara et ve tavuk dilimleri, çedar peyniri, kaşar peyniri, kajun baharatı, renkli biberler, patates kızartması, ekşi krema ve salsa sos ile servis edilir.

Served with grilled beef and chicken strips, cheddar cheese, kashar cheese, cajun seasoning, colorful bell peppers, french fries, sour cream and salsa sauce.

750,00 TL



Etli Dürüm

BEEF WRAP

Izgara et dilimleri, çedar peyniri, kaşar peyniri, kajun baharatı, soya sos, renkli biberler, patates kızartması, ekşi krema ve salsa sos ile servis edilir.

Served with grilled beef strips, cheddar cheese, kashar cheese, cajun seasoning, soy sauce, colorful bell peppers, french fries, sour cream and salsa sauce.

800,00 TL



Çıtır Dürüm

CRISPY WRAP

Tortilla ekmeğine sarılı çıtır tavuk parçaları, domates, yeşil biber, mevsim yeşillikleri, çedar peyniri, trüf sos, iki adet soğan halkası, salsa sos ve patates kızartması ile servis edilir.

Crispy chicken pieces wrapped in a tortilla, served with tomatoes, green peppers, seasonal greens, cheddar cheese, truffle sauce, two onion rings, salsa sauce, and french fries.

650,00 TL



Tavuklu Dürüm

CHICKEN WRAP

Tavuk dilimleri, çedar peyniri, kaşar peyniri, kajun baharatı, renkli biberler, patates kızartması, ekşi krema ve salsa sos ile servis edilir.

Served with chicken strips, cheddar cheese, kashar cheese, cajun seasoning, mixed bell peppers, french fries, sour cream and salsa sauce.

650,00 TL



Fajita



Etli Fajita

MEATY FAJITAS

Kömür ateşinde pişmiş ızgara biftek dilimleri, renkli biberler, soya sos, soğan, ekşi krema, salsa sos, avokado sos ve tortilla ekmeği ile servis edilir.

Charcoal-grilled beef strips served with mixed bell peppers, soy sauce, onions, sour cream, salsa, guacamole and tortillas.

1075,00 TL



Tavuklu Fajita

CHICKEN FAJITAS

Kömür ateşinde pişmiş ızgara tavuk dilimleri, renkli biberler, soya sos, soğan, ekşi krema, salsa sos, avokado sos ve tortilla ekmeği ile servis edilir.

Charcoal-grilled chicken slices served with mixed bell peppers, soy sauce, onions, sour cream, salsa, guacamole and tortillas.

700,00 TL



Kombo Fajita

COMBO FAJITAS

Kömür ateşinde pişmiş ızgara biftek ve tavuk dilimleri, renkli biberler, soya sos, soğan, ekşi krema, salsa sos, avokado sos ve tortilla ekmeği ile servis edilir.

Charcoal-grilled beef strips and chicken slices served with mixed bell peppers, soy sauce, onions, sour cream, salsa, guacamole and tortillas.

950,00 TL



Pizza

Füme Etli Napoli Pizza

SMOKED BEEF NEAPOLİTAN PIZZA

Ekşi mayalı Napoli pizza hamuru, özel kremalı rokfor sosu, bebek roka, füme et, kurutulmuş domates, parmesan peyniri ve balsamik glaze (alkolsüz).

Sourdough Neapolitan pizza dough, special creamy roquefort sauce, baby rocket, smoked beef, sun-dried tomatoes, parmesan cheese and balsamic glaze (alcohol-free).

825,00 TL



Anadolu Pizza

ANATOLIAN PIZZA

Pizza zozu, kaşar peyniri, tulum peyniri, beyaz peynir, dana kavurma, pastırma ve yeşil biber.

Pizza sauce, kashar cheese, traditional tulum cheese, Ezine white cheese, braised beef (kavurma), pastrami and green peppers.

850,00 TL



Sucuklu Pizza

PEPPERONI PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, sucuk ile servis edilir.

Served pizza sauce, mozzarella cheese, sucuk (Turkish sausage).

750,00 TL



Karışık Pizza

MIXED PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, sucuk, salam, sosis, mantar, zeytin, mısır ve yeşil biber ile servis edilir.

Pizza sauce, mozzarella, beef pepperoni, salami, sausage, mushrooms, olives, corn and green peppers.

800,00 TL



Margarita Pizza

Pizza sosu, mozzarella peyniri, çeri domates ve roka ile servis edilir.

Pizza sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes and rocket.

575,00 TL



Şef Pizza

CHEF PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, salam, sucuk, mısır ve siyah zeytin ile servis edilir.

Pizza sauce, mozzarella cheese, salami, beef sausage (sucuk), corn and black olives.

800,00 TL



Meksika Etli Pizza

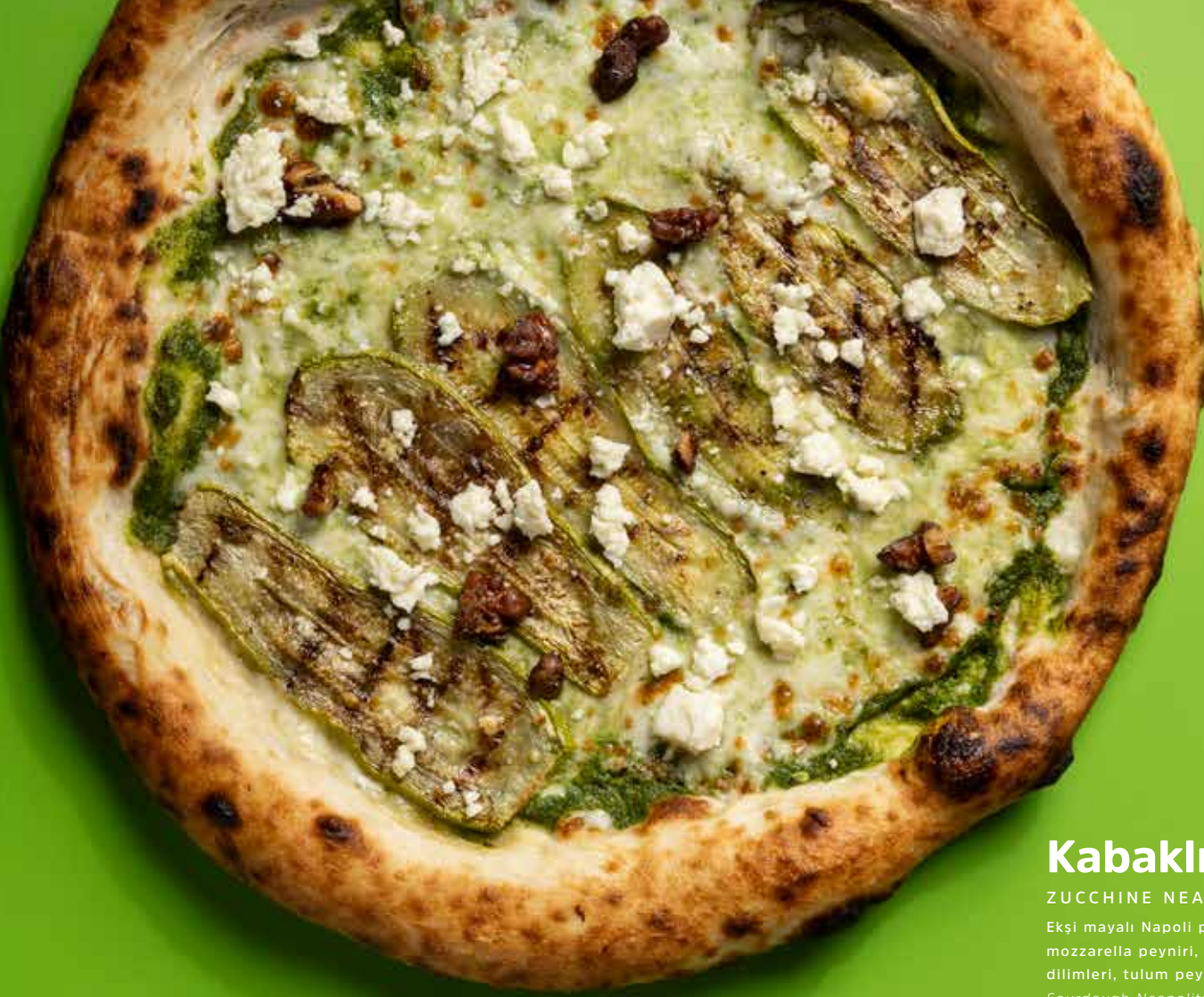
MEXICAN BEEF PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, tiftik dana eti, Meksika fasulyesi, mısır, jalapeno biberi ve renkli biberler ile servis edilir.

Pizza sauce, mozzarella cheese, shredded beef, Mexican beans, sweetcorn, jalapeno peppers and bell peppers.

825,00 TL





Kabaklı Napoli Pizza

ZUCCHINE NEAPOLITAN

Ekşi mayalı Napoli pizza hamuru, kabaklı pestolu yeşil sos, mozzarella peyniri, ince dilimlenmiş ve közlenmiş kabak dilimleri, tulum peyniri ve karamelize ceviz ile servis edilir. *Sourdough Neapolitan pizza dough, zucchini-pesto green sauce, mozzarella cheese, thinly sliced and roasted zucchini, traditional tulum cheese and caramelized walnuts.*

600,00 TL



Sebzeli Pizza

VEGETARIAN PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, karışık sebzeler, mantar, mısır, roka ile servis edilir.

Served with pizza sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables, mushrooms, corn and rocket.

600,00 TL



Napoli Hamurunda Tavuk Sandviç

ITALIAN DIPPOLO MOZZARELLA SANDWICH

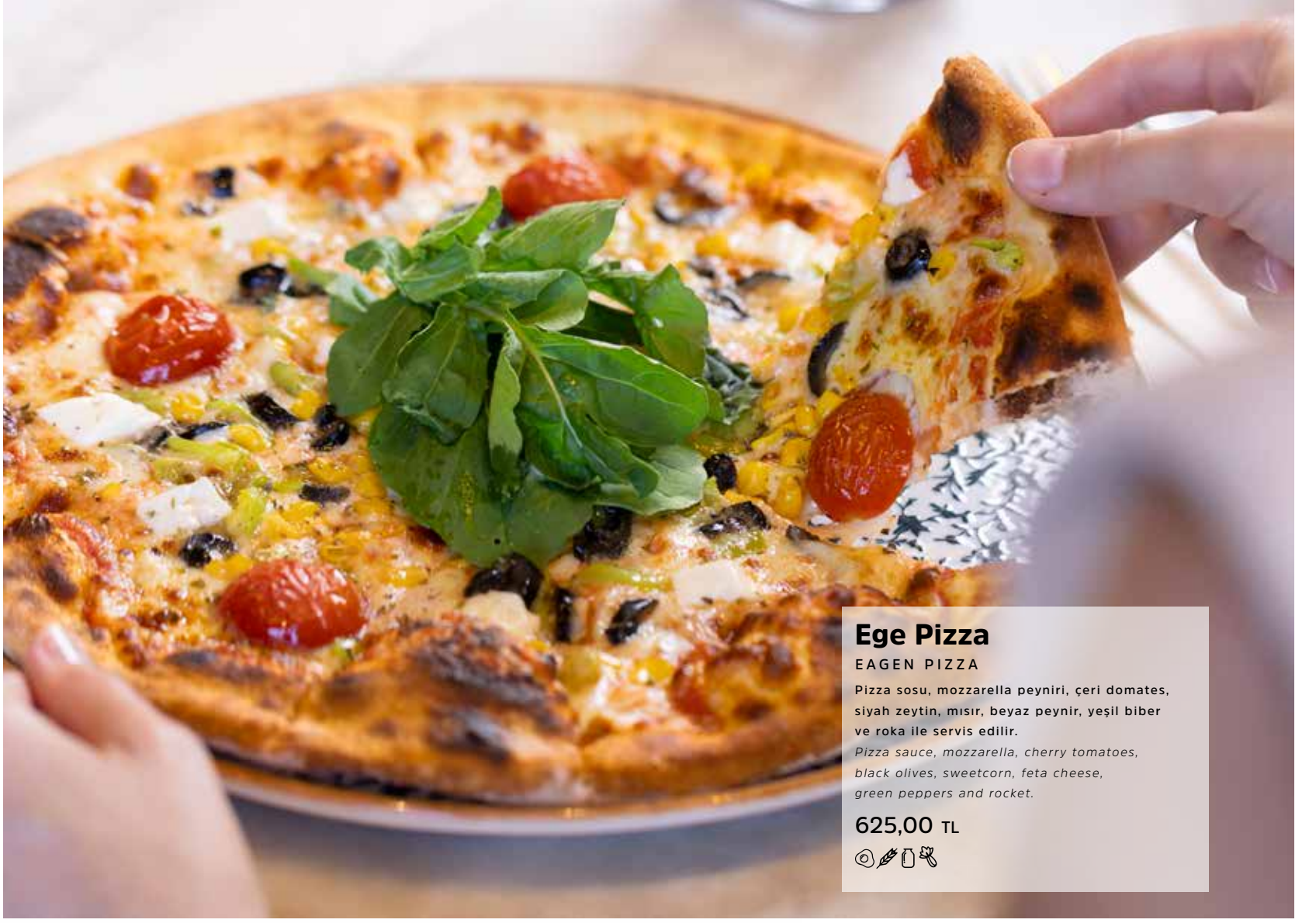
Ekşi mayalı Napoli hamuru arasına pesto sos, mevsim yeşillikleri, kurutulmuş domates, suda mozzarella peyniri, 180g tavuk şinitzel dilimleri, limon suyu ve Sriracha sos; patates kızartması ve Akdeniz yeşillikleri ile servis edilir.

Sourdough Neapolitan Crust Sandwich filled with 180g chicken schnitzel strips, pesto, seasonal greens, sun-dried tomatoes, fresh mozzarella, lemon juice and Sriracha.

Served with french fries and Mediterranean salad.

600,00 TL





Ege Pizza

EAGEN PIZZA

Pizza sosu, mozzarella peyniri, çeri domates, siyah zeytin, mısır, beyaz peynir, yeşil biber ve roka ile servis edilir.

Pizza sauce, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, sweetcorn, feta cheese, green peppers and rocket.

625,00 TL



Napoli Con Carne

Ekşi mayalı Napoli hamuru arasına pesto sos, bol çıtır patates, 180g ızgara biftek dilimleri, çedar sos ve Sriracha sos ve Akdeniz yeşillikleri ile servis edilir.

Sourdough Neapolitan crust sandwich filled with pesto sauce, plenty of crispy potato straws, 180g of grilled beef strips, cheddar sauce and Sriracha sauce. Served with a side of Mediterranean greens.

700,00 TL



Capri Di Carne Affumicata

Ekşi mayalı Napoli hamuru arasına pesto sos, mevsim yeşillikleri, domates, suda mozzarella peyniri, 180g dana füme et, limon ve glaze balsamik sos (alkolsüz); ve Akdeniz yeşillikleri ile servis edilir.

Sourdough Neapolitan crust sandwich filled with pesto sauce, seasonal greens, tomatoes, fresh mozzarella, 180g of smoked beef, a touch of lemon and non-alcoholic balsamic glaze. Served with a side of french fries and Mediterranean greens.

700,00 TL



Hamburger



Peynirli Hamburger

CHEESEBURGER

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g burger köftesi, kokteyl sos, çedar peyniri, kıvırcık marul, domates, turşu ve kırmızı soğan turşusu. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g burger patty, cocktail sauce, cheddar cheese, curly lettuce, tomato, pickles and pickled red onions in a Ceviz Ağacı burger bun. Served with french fries and coleslaw salad.

675,00 TL



Dana Etli Meksika Burger

BEEF MEXICAN BURGER

Baharatlarla lezzetlendirilmiş 180g tiftik dana eti, çedar peyniri, avokado sos jalepeno biberi ve çıtır patates.

Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g spiced pulled beef, cheddar cheese, avocado sauce, jalapeño peppers and crispy potatoes. Served with french fries and coleslaw salad.

725,00 TL



Fırında Dana Burger

BEEF OVEN BURGER

Hamura sarılı 180g burger köftesi, çedar peyniri, karamelize soğan, kırmızı soğan turşusu, mantar, BBQ sos. Patates kızartması ve salsa sos ile servis edilir.

180g burger patty wrapped in dough, cheddar cheese, caramelized onions, pickled red onions, mushrooms and BBQ sauce. Served with french fries and coleslaw salad.

675,00 TL

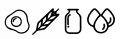


Hamburger

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g burger köftesi, kokteyl sos, kıvırcık marul, domates, turşu, kırmızı soğan turşusu. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g burger patty, cocktail sauce, curly lettuce, tomato, pickles and pickled red onions in a Ceviz Ağacı burger bun. Served with french fries and coleslaw salad.

600,00 TL



BBQ Tavuklu Hamburger

BBQ CHICKEN BURGER

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g panelenmiş tavuk bonfile, BBQ sos, el yapımı soğan halkası, kapy biber, çedar peyniri, kıvırcık marul, turşu, kırmızı soğan turşusu. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g of breaded chicken tenderloin in Ceviz Ağacı burger bun, BBQ sauce, homemade onion rings, capia pepper, cheddar cheese, curly lettuce, pickles, and pickled red onions. Served with french fries and coleslaw.

650,00 TL

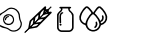


Cevizağacı Burger

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g burger köftesi, kokteyl sos, kıvırcık marul, domates, turşu, kırmızı soğan turşusu. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g burger patty in Ceviz Ağacı burger bun, with cocktail sauce, curly lettuce, tomato, pickles and pickled red onions. Served with french fries and coleslaw.

700,00 TL



BBQ Dana Burger

BBQ BEEF BURGER

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g burger köftesi, BBQ sos, el yapımı soğan halkası, biber, çedar peyniri, kıvırcık marul, turşu, kırmızı soğan turşusu. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

180g burger patty on a Ceviz Ağacı burger bun, with BBQ sauce, hand-made onion rings, pepper, cheddar cheese, curly lettuce, pickles and pickled red onions. Served with french fries and coleslaw.

725,00 TL



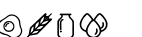
Üçlü Burger

TRIO BURGER

Ceviz Ağacı'nın üç adet mini burger ekmeğinde 60'ar g burger köftesi, kokteyl sos, kıvırcık marul, domates, turşu, kırmızı soğan turşusu, çedar peyniri. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir.

Three mini Ceviz Ağacı burger buns with 60g burger patties each, cocktail sauce, curly lettuce, tomato, pickles, pickled red onions and cheddar cheese. Served with french fries and coleslaw.

675,00 TL



Cheddar & Burger Show



Çedar Festival Burger

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde 180g özel burger köftesi, kızartılmış dana bacon, kıvırcık marul, taze domates, kornişon turşu, kırmızı soğan turşusu, özel çedar sos, füme et dilimleri ve patates kızartması ile servis edilir.

180g special burger patty in Ceviz Ağacı burger bun, crispy beef bacon, curly lettuce, fresh tomato, gherkin pickles, pickled red onion, special cheddar sauce, smoked meat slices and french fries.

875,00 TL



Füme Etli Çıtır Peynirli Burger

SMOKED MEAT & CRISPY BURGER

180g kızarmış füme et dilimleri, kurutulmuş domates, kıvırcık marul, kırmızı soğan turşusu, çedar sos, çıtır patates. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir. 180g sliced grilled smoked meat, sun-dried tomatoes, curly lettuce, pickled red onions, cheddar sauce and crispy potatoes. Served with french fries and coleslaw.

750,00 TL

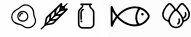


Balık Burger

FISH BURGER

Ceviz Ağacı burger ekmeği arasına kıvırcık marul, kornişon turşu, panelenip kızartılmış 180g levrek, soğan turşusu, tartar sos, limon. Patates kızartması ve lahana salatası ile servis edilir. Ceviz Ağacı burger bun with curly lettuce, gherkin pickles, 180g breaded and fried sea bass, pickled onion, tartar sauce and lemon. Served with french fries and coleslaw.

650,00 TL



Peynirli Tavuklu Burger

CHICKEN CHEESE BURGER

Ceviz Ağacı burger ekmeği arasına 180g panelenmiş çıtır tavuk, kıvırcık marul, kornişon turşu, çedar peyniri, kızarmış füme et, BBQ sos. Lahana salatası ve patates kızartması ile servis edilir. Ceviz Ağacı burger bun with 180g of crispy breaded chicken, curly lettuce, gherkins, cheddar cheese, fried smoked meat and BBQ sauce. Served with coleslaw and french fries.

650,00 TL

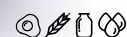


Mini Burger Festival

JUNIOR BURGER FEST

Ceviz Ağacı burger ekmeğinde altı adet 180g mini burger, kızartılmış dana bacon, özel çedar sos, soğan halkası ve füme et dilimleri ve patates kızartması ile servis edilir. Ceviz Ağacı burger buns with six mini burgers (180g), crispy beef bacon, special cheddar sauce, onion rings, smoked meat slices and french fries.

950,00 TL





Tavuk Şinitzel

CHICKEN SCHNITZEL

180g panelenmiş ve kızartılmış tavuk bonfile,
hardallı patates salatası ve limon dilimi ile servis edilir.
*Served with a 180g breaded and fried chicken fillet,
mustard potato salad and a lemon wedge.*

650,00 TL



Karadeniz Usulü Tavuk Şinitzel

BLACK SEA STYLE CHICKEN SCHNITZEL

Fındık ve özel baharatlarla panelenmiş 10g tavuk bonfile,
mevsim yeşillikleri ve ballı çay sosu ile servis edilir.

*Served with a 180 g chicken fillet breaded with
hazelnuts and special spices,
seasonal greens and honey tea sauce.*

650,00 TL



Ballı Hardallı Tavuk Şinitzel

HONEY MUSTARD

CHICKEN SCHNITZEL

180g panelenmiş tavuk bonfile,
sıcak ballı hardal sos, çedar peynirli
patates püresi ve haşlanmış mevsim
sebzeleri ile servis edilir.

*Served with a 180g breaded chicken
fillet, hot honey mustard sauce,
cheddar cheese mashed potatoes
and boiled seasonal vegetables.*

650,00 TL



Beyaz Etler

WHITE MEAT

Çıtır Tavuk Pane

CHICKEN DONKATSU

Peynir ile sarılıp panelenmiş ve kızartılmış
180g tavuk dilimleri üzerine Asya mutfağı
sosu, peynirli makarna ve
lahana salatası ile servis edilir.

*Served with 180g cheese-wrapped, breaded
and fried chicken slices, topped with an
Asian-style sauce, alongside mac
and cheese and coleslaw.*

650,00 TL



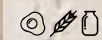
Tavuklu Alfredo

ALFREDO CHICKEN

180g panelenmiş ve kızartılmış tavuk bonfile,
sote ıspanak, çedar peynirli patates püresi,
Srirachalı Alfredo sos ile servis edilir.

*Served with a 180g breaded and fried chicken
fillet, sautéed spinach, cheddar cheese mashed
potatoes and Sriracha Alfredo sauce.*

650,00 TL



Chicken Piccata

Taze baharatlar, kapari meyvesi, limon ve soya sosu ile 180g sotelenmiş tavuk parçaları, kremalı soslu spaghetti, mevsim yeşillikleri ve sotelenmiş kırmızı lahana ile servis edilir. *Sautéed chicken pieces (180g) with fresh herbs, capers, lemon and soy sauce, served with creamy spaghetti, seasonal greens and sautéed red cabbage.*

650,00 TL



Chicken Tikka Masala

180g sotelenmiş tavuk parçaları Tikka Masala sos ile lezzetlendirilir. Basmati pıllavı, patates kızartması, salatalık, iki parça lavash ekmeği, soğan sote ve tek parça falafel ile servis edilir.

180g sautéed chicken pieces flavored with Tikka Masala sauce. Served with basmati rice, french fries, cucumber, two pieces of lavash bread, sautéed onions and one piece of falafel.

650,00 TL



Köri Soslu Tavuk

CHICKEN W/CURRY SAUCE

Renkli biberler, mantar, 180g köri sosla sotelenmiş tavuk parçaları. Basmati pilavı, mevsim yeşillikleri ve patates kızartması ile servis edilir.

Colorful peppers, mushrooms and 180g of chicken pieces sautéed in curry sauce. Served with basmati rice, seasonal greens and french fries.

650,00 TL



Pestolu Tavuk

CHICKEN W/PESTO SAUCE

180g pesto soslu tavuk parçaları, Meksika sote fasulye, mevsim yeşillikleri, pancar, jalapeno, patates püresi ve parmesan peyniri ile servis edilir.

180g pesto chicken bites served with Mexican-style sautéed beans, seasonal greens, beetroot, jalapeños, mashed potatoes and parmesan cheese.

650,00 TL



Beğendili Piliç Kavurma

CHICKEN STEW W/EGGPLANT PUREE

Taze baharatlar, renkli biberler, kuru soğan, sarımsak, pul biber, kekik ve karabiber ile hazırlanmış 180g sotelenmiş tavuk but parçaları; patlıcan beğendi ve ızgara patates ile servis edilir.

180g sautéed chicken thigh bites prepared with fresh herbs, colorful bell peppers, onions, garlic, red pepper flakes, thyme and black pepper. Served over eggplant purée (beğendi) with grilled potatoes.

650,00 TL



Tavuk But Izgara

GRILLED CHICKEN THIGH

180g tavuk butu ızgarada pişirilerek, patates püresi, ıspanak, biber, domates, sote kırmızı lahana ve karamelize soğan ile servis edilir.

180g grilled chicken thigh, served with mashed potatoes, sautéed spinach, bell peppers, tomatoes, sautéed red cabbage and caramelized onions.

650,00 TL



Piliç Izgara

GRILLED CHICKEN

180g ızgara tavuk, patates püresi, ıspanak, biber, domates, sote kırmızı lahana ve karamelize soğan ile servis edilir.

180g grilled chicken, served with mashed potatoes, sautéed spinach, bell peppers, tomatoes, sautéed red cabbage and caramelized onions.

650,00 TL





Mantarlı Tavuk

MUSHROOM CHICKEN

Mantar soslu 180g tavuk ızgara, patates püresi ve ıspanak sote, karamelize soğan, çeri domates ve taze kekikle süslenerek servis edilir.

180g of grilled chicken topped with mushroom sauce, served over mashed potatoes and sautéed spinach. Garnished with caramelized onions, cherry tomatoes and fresh thyme.

650,00 TL



Sebzeli Tavuk Graten

CHICKEN & VEGETABLE GRATIN

180g küp doğranmış tavuk dilimleri, renkli biberler, arpacık soğan, beşamel sos, brokoli, soğan, çedar peynir, kaşar peyniri ile servis edilir.

180g of cubed chicken breast, bell peppers, shallots and broccoli, baked in a rich béchamel sauce and topped with melted cheddar and kashar cheese.

650,00 TL



Meşede Piliç Izgara

OAK GRILLED CHICKEN

Özel yapılmış meşe tabağının üzerine çedarlı patates püresi, eritilmiş kaşar peyniri, 180g ızgara tavuk göğsü, soğan halkası, ıspanak sote, domates ve biber ile servis edilir.
180g of grilled chicken with melted kashar cheese,
Served over cheddar mashed potatoes
on a custom oak wood platter, served with onion rings, sautéed spinach, tomato and pepper.

650,00 TL



Meşede But Izgara

OAK GRILLED CHICKEN THIGH

Özel yapılmış meşe tabağının üzerine çedarlı patates püresi, eritilmiş kaşar peyniri, 180g ızgara tavuk but soğan halkası, ıspanak sote, domates ve biber ile servis edilir.
180g of grilled chicken thigh with melted kashar cheese,
Served over cheddar mashed potatoes
on a custom oak wood platter, served with onion rings, sautéed spinach, tomato and pepper.

650,00 TL



Tavuklu Çökertme

CRISPY POTATO W/SAUTEED CHICKEN

Kibrit patates, üzerine 180g soslu piliç dilimleri, sarımsaklı yoğurt, ızgara domates, biber, küp doğranmış ve sotelenmiş pide, maydanoz ve tereyağı ile servis edilir.

Served on a crispy potato straws and sautéed cubed pita bread; topped with 180g of sauced chicken strips, garlic yogurt and melted butter. Garnished with grilled tomato, green pepper and fresh parsley.

650,00 TL



Köfteler

MEAT BALLS

Köfte Izgara

GRILLED MEATBALLS

180g beş parça ızgara köfte, yoğurtlu patlıcan sos, sote soğan, ızgara patates, acı sos, domates ve biber ile servis edilir.

180g five pieces of grilled meatballs served over a bed of yogurt-eggplant sauce, accompanied by sautéed onions, grilled potatoes, hot sauce, grilled tomato and green pepper.

675,00 TL



Çökertme Köfte

COKERTME MEATBALLS

Kibrit patates ve pide üzerine özel domates sos, 180g parmak köfte, tereyağı, süzme yoğurt, domates, biber ve maydanoz ile servis edilir.

180g of finger meatballs, crispy potato straws, pita bread, special tomato sauce, strained yogurt, melted butter, tomato, pepper and parsley.

775,00 TL



Pideli Köfte

MEATBALLS ON PIDE

180g dana etinden hazırlanmış Ceviz Ağacı kasap köfte; tereyağında sotelenmiş domates soslu bazlama ekmeği, ızgara domates, biber, İskender sos, yoğurt ve patates kızartması ile servis edilir.

180g beef meatballs, butter-sautéed flatbread with tomato sauce, Iskender sauce, yogurt, french fries, grilled tomato and pepper.

800,00 TL



Kırmızı Etler

RED MEATS

Cafe de Paris Soslu Dana Bonfile

STEAK W/CAFE DE PARIS SAUCE

180g dövülmüş ve kömür ızgarada pişirilmiş
dana bonfile, Cafe de Paris sos ve
patates kızartması ile servis edilir.

180g of tenderized charcoal-grilled
beef tenderloin, served with rich
Cafe de Paris sauce and french fries.

1.250,00 TL





Baharat Soslu Bonfile

TIKKA MASALA STEAK

İki dilim 180g ızgara bonfile, Fas usulü ıspanak ızgara patates, karamelize soğan ve Tikka Masala sos ile servis edilir.

Two slices of grilled beef tenderloin (180g) served with Moroccan-style spinach, grilled potatoes, and caramelized onions, finished with Tikka Masala sauce.

1.250,00 TL



Mutancana

180g kuzu eti, arpacık soğan, kuru üzüm, kuru incir, kuru erik, çiğ badem, sumak, bal ve taze baharatlar ile sotelenir.

Yanında ızgara patates, mantar ve taze baharatlı pirinç pilavı ile servis edilir.

Sautéed Lamb (180g) with shallots, raisins, dried figs, prunes, raw almonds, sumac and honey; served with grilled potatoes, mushrooms and fresh herb rice pilaf.

1.250,00 TL





Senior Steak

180g ızgara bonfile, taze baharatlar ve tereyağı ile sotelenmiş fettuccine makarnası, gravy sos, krema sosu, parmesan peyniri ve kurutulmuş domates ile servis edilir.
180g of grilled beef tenderloin served over fettuccine pasta sautéed with fresh herbs and butter, finished with gravy, cream sauce, parmesan cheese and sun-dried tomatoes.

1.250,00 TL



Beef Wellington

Milföy hamuru, pazı yaprağı, dana bacon, mantar çeşitleri ve taze baharatlar ile sarılmış 180g bonfile, patates püresi, gravy sos ve haşlanmış mevsim sebzeleri ile servis edilir.
180g of beef tenderloin wrapped in puff pastry with chard leaves, beef bacon, assorted mushrooms and fresh herbs. Served with mashed potatoes, gravy and steamed seasonal vegetables.

1.100,00 TL





Beğendili Kuzu Karski

LAMB WITH EGGPLANT PUREE
200g taze baharatlar ve sarımsak ile marine edilip ızgarada pişirilmiş kuzu sırtı, patlıcan beğendi, sote fasulye, ızgara patates, domates, biber ve kuzu demi-glace sos ile servis edilir.
200g herb and garlic-marinated grilled lamb saddle, served with eggplant purée, sautéed green beans, grilled potatoes, tomato, pepper and lamb demi-glace sauce.

1.275,00 TL

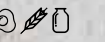


Yoğurtlu Bonfile Kebabı

YOGURT BEEF KEBAB

200g ince dövülmüş ve ızgaralanmış bonfile dilimleri, baharatlı pide dilimleri, özel Iskender sos, süzme yoğurt, kibrit patates, ızgara domates, biber ve kızgın tereyağı ile servis edilir.
Thinly sliced beef tenderloin (200g), seasoned pita bread, crispy potato straws, special Iskender sauce, yogurt, melted butter, grilled tomato and pepper.

1.250,00 TL





Izgara Bonfile

GRILLED BEEF TENDERLOIN

200g dana bonfile, patates püresi, ıspanak sote ve demi-glace sos ile servis edilir.

Grilled beef tenderloin (200g) served with mashed potatoes, sautéed spinach and demi-glace sauce.

1.250,00 TL



Kuzu İliğı

MEAT MARROW

Taze baharatlar ile lezzetlendirilip fırınlanmış ilikli kuzu kemiğı, üzerine baharatlı sotelenmiş et parçaları, kızarmış ekmek ve verda sos ile servis edilir.

Roasted lamb marrow bone with fresh herbs, topped with sautéed meat pieces, served with toasted bread and verda sauce.

725,00 TL





İlikli Dana Lokum

ULTRA TENDER BEEF W/MARROW

Taze baharatlar ile lezzetlendirilip fırınlanmış ilikli kuzu kemiği, dört parça 200g ızgara bonfile dilimleri, kızarmış ekmek ve chimichurri sos ile servis edilir.

Roasted lamb marrow bone with fresh herbs, four pieces of grilled beef tenderloin slices (200g), toasted bread and chimichurri sauce.

1.450,00 TL



Tereyağlı Dana Lokum

ULTRA TENDER BEEF W/BUTTER

Dört parça 200g ızgara bonfile dilimleri, kızarmış ekmek ve chimichurri sos ile servis edilir.

Four pieces of grilled beef tenderloin slices (200g), served with toasted bread and vibrant chimichurri sauce.

1.275,00 TL



Dana Lokum

ULTRA TENDER BEEF

200g ızgara dana bonfile dilimleri, istiridye mantar, ıspanak sote ve patates püresi ile servis edilir.

Grilled beef tenderloin slices (200g) served with oyster mushrooms, sautéed spinach and mashed potatoes.

1.250,00 TL



Sac Kavurma

SKILLET SAUTEED BEEF

Biber, domates ve sarımsak ile tavada sotelenmiş 300g dana bonfile parçaları, bazlama ekmeği, salsa sos ve patates kızartması ile servis edilir.

300g of pan-sautéed beef tenderloin chunks with bell peppers, tomatoes, and garlic. Served with flatbread (bazlama), salsa sauce and pan-fried potatoes.

1.250,00 TL





Dökme Profiterol

PROFITEROL PLATTER

Pataşu hamuru, pastacı kreması, profiterol sosu.
Choux pastry, pastry cream, chocolate sauce.

375,00 TL



Çilekli Kaşık Pasta

STRAWBERRY SPOON CAKE

Trifle kreması, file fındık, çilek, pudra şekeri, frambuaz jölesi.
Trifle cream, flaked hazelnuts, strawberries, icing sugar, raspberry jelly.

400,00 TL



Kestaneli Kaşık Pasta

CHESTNUT SPOON CAKE

Trifle kreması, profiterol sosu, kestane şekeri püresi, çikolatalı fıstık drajeli, toz fıstık.
Trifle cream, profiterole chocolate sauce, sweetened chestnut purée chocolate-coated pistachio dragées, crushed pistachios.

400,00 TL



Frambuazlı Muzlu Kaşık Pasta

RASPBERRY BANANA SPOON CAKE

Trifle kreması, muz, frambuaz, frambuaz jölesi, toz fıstık.
Trifle cream, banana, raspberry, raspberry jelly, crushed pistachios.

400,00 TL



Karışık Meyveli Kaşık Pasta

MIXED FRUIT SPOON CAKE

Trifle kreması, limon püresi, kiwi, çilek, ananas, frambuaz, sade jöle.
Trifle cream, lemon curd, kiwi, strawberries, pineapple, raspberries, clear jelly.

400,00 TL



Muzlu Krokanlı Kaşık Pasta

BANANA CROCAN SPOON CAKE

Trifle kreması, muz, fındık, fıstık ve bademli krokan, karamel jölesi, toz fıstık.

Trifle cream, banana, hazelnut, pistachio and almond brittle, caramel jelly, crushed pistachios.

400,00 TL



Cookies Muzlu

COOKIES W/BANANA

Kurabiye kreması, bebe bisküvisi kırıntısı, muz, toz fıstık.

Cookie cream, baby biscuit crumbs, banana, crushed pistachios.

400,00 TL



Cookies Çikolatalı

COOKIES W/CHOCOLATE

Kurabiye kreması, yulaflı bisküvi kırıntısı, profiterol sosu, parça çikolata.

Cookies cream, oat biscuit crumbs, profiterol, chocolate sauce and chocolate.

400,00 TL



Keşkül

ALMOND CUSTARD

Manda sütü, inek sütü, toz şeker, pirinç sübyesi, fındık, badem.

Buffalo milk, cow's milk, caster sugar, rice subye (traditional rice paste), hazelnuts, almonds.

350,00 TL



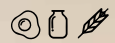
Krem Şokola

CHOCOLATE CUSTARD

Manda sütü, inek sütü, toz şeker, pirinç sübyesi, toz kakao.

Buffalo milk, cow's milk, caster sugar, rice subye (traditional rice paste), cocoa powder.

350,00 TL



Sakızlı Muhallebi

MASTIC PUDDING

Manda sütü, inek sütü, toz şeker, pirinç sübye, damla sakızı ve fındık.

Cow's milk, caster sugar, rice subye (traditional rice paste), mastic, hazelnuts.

350,00 TL



İncirli Cevizli Muhallebi

FIG & WALNUT PUDDING

Manda sütü, inek sütü, toz şeker, pirinç sübyesi, incir, ceviz.

Buffalo milk, cow's milk, caster sugar, rice subye (traditional rice paste), figs, walnuts.

350,00 TL



Cookies Çilekli

COOKIES W/STRAWBERRY

Kurabiye kreması, Devil's kek kırıntısı (Çikolatalı yoğun kek), frambuaz jöleli çilek, Hindistan cevizi.

Cookie cream, Devil's food cake crumbs, strawberries with raspberry jelly, desiccated coconut.

400,00 TL



Cookies Lotuslu

Kurabiye kreması, Lotus kreması, çilek, frambuaz, frambuaz jöleli çilek, Lotus bisküvi.

Cookies cream, lotus cream, lotus biscuit, strawberry with raspberry jelly.

400,00 TL



Üç Meyveli Muhallebi

THREE FRUIT PUDDING

Red velvet kek, prenses krema, çilek, böğürtlen, yaban mersini.

Red velvet cake, strawberry, blackberry, blueberry, princess cream.

400,00 TL



Dubai Çikolatalı Cup

DUBAI CHOCOLATE CUP

Kurabiye kreması, Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), kavrulmuş kadayıf, Dubai çikolatası, fıstık pralini, sütlü çikolata, profiterol sosu, pirinç fıstık. *Cookie cream, Devil's food cake, crispy kadaif, Dubai chocolate, pistachio praline, milk chocolate, profiterole chocolate sauce, nibbed pistachios.*

400,00 TL

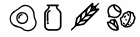


Fıstıklı Böğürtlenli Cup

PISTACHIO BLACKBERRY CUP

Fıstıklı kurabiye kreması, fıstıklı kek, fıstık krokani, fıstık pralini, böğürtlen. *Pistachio cookie cream, pistachio cake, pistachio brittle, pistachio praline, blackberries.*

400,00 TL



Lotus Cup

Lotuslu kurabiye kreması, vanilyalı pandispanya, Lotus bisküvi, Lotus kreması.

Lotus cookie cream, vanilla sponge cake, Lotus biscuit, Lotus spread.

400,00 TL

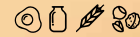


Fındıklı Dubai Cup

HAZELNUT DUBAI CUP

Kurabiye kreması, Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), kavrulmuş kadayıf, fındıklı Dubai çikolatası, fındık pralini, sütlü çikolata, profiterol sosu, pirinç fıstık. *Cookie cream, Devil's food cake, crispy kadaif, hazelnut Dubai chocolate, hazelnut praline, milk chocolate, profiterole chocolate sauce, nibbed hazelnuts.*

400,00 TL





Pepeçura

BLACK GRAPE PUDDING

Siyah üzüm, mısır unu,
buğday unu, toz şeker.

*Black grapes, cornmeal,
wheat flour, caster sugar.*

350,00 TL



PEPEÇURA

Spoonful

Kakaolu pandispanya kırıntısı,
spoonful kreması, çikolatalı ganaj.

*Cocoa sponge cake crumbs,
signature spoonful cream,
chocolate ganache.*

350,00 TL

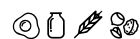


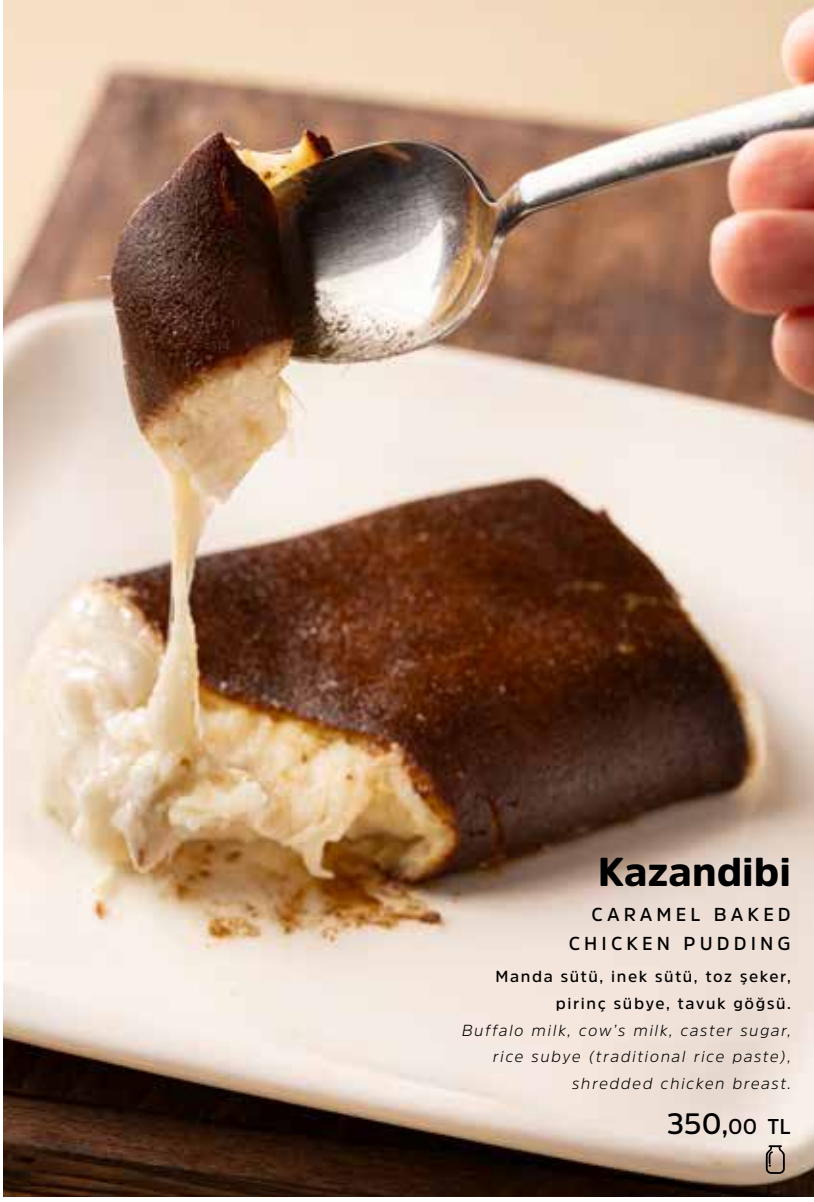
Supangle

Devil's kek, profiterol sosu, bitter
küvertür çikolata, Antep fıstığı.

*Devil's cake, profiterole chocolate sauce,
dark couverture chocolate, pistachios.*

350,00 TL





Kazandibi

CARAMEL BAKED
CHICKEN PUDDING

Manda st, inek st, toz Şeker,
pirinĉ sübyesi, tavuk gĝs.
*Buffalo milk, cow's milk, caster sugar,
rice subye (traditional rice paste),
shredded chicken breast.*

350,00 TL



Aşure

NOAH'S PUDDING

Aşurelik buĝday, pirinĉ sübyesi, kuru üzüm,
kuru incir, kuru kayısı, fındık, fıstık, ceviz.
*Ashura wheat, rice subye (traditional rice
paste), sultanas, dried figs, dried apricots,
hazelnuts, pistachios, walnuts.*

350,00 TL



Trileçe

TRES LECHES

Trileçe keki, süt, Şeker,
karamel jölesi, Hindistan cevizi.
*Tres leches sponge cake, milk, sugar,
caramel jelly, desiccated coconut.*

350,00 TL



Stlaĉ

RICE PUDDING

Manda sütü, inek sütü, toz Şeker,
pirinĉ sübyesi, pirinĉ.
*Buffalo milk, cow's milk, caster
sugar, rice subye (traditional
rice paste), rice.*

350,00 TL





Mini Ekler

(Porsiyon)

MINI ECLAIR (PORTION)

Pataşu hamuru, pastacı kreması,
glase sos, toz fıstık.

*Choux pastry, crème pâtissière,
chocolate glaze, crushed pistachios.*

275,00 TL



Petifür

(Porsiyon)

PETIT FOUR

Tart hamuru, pastacı kreması,
mevsim meyveleri, toz fıstık,
toz fındık veya toz badem.

*Sweet pastry crust, crème pâtissière,
seasonal fruits, ground pistachios,
ground hazelnuts or
ground almonds.*

300,00 TL



Dubai Çikolatası

DUBAI CHOCOLATE

Beyaz çikolata, sütlü çikolata,
kadayıf, tereyağı, tahin, kakao
yağı, fıstık pralini.

*White chocolate, milk chocolate,
crispy kadaif, butter, tahini, cocoa
butter, pistachio praline.*

500,00 TL



Böğürtlenli Pavlova

Böğürtlen, çilek, kakaolu Hindistan cevizli ve Antep fıstıklı kek, pastacı kreması, çikolatalı parfe kreması.
Blackberries, fresh strawberries, cocoa sponge cake with coconut and pistachios, crème pâtissière, chocolate parfait cream.

350,00 TL



Frambuaz Pavlova

RASPBERRY PAVLOVA

Hindistan cevizli ve Antep fıstıklı kek, pastacı kreması, prenses kreması, frambuaz, çilek.
Raspberries, cocoa sponge cake with coconut and pistachios, crème pâtissière, chocolate parfait cream.

350,00 TL



Mayorka

Pandispanya kek, çikolata, krema ve çilek.
Sponge cake, chocolate, cream and strawberries.

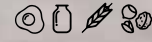
350,00 TL



Kardinal

Özel kardinal keki, çilek ve kahveli krema.
Special Cardinal cake, fresh strawberries and coffee cream.

350,00 TL



Pistachio

Kakaolu Devil's kek, Çikolatalı parfe kreması, profiterol sosu, çikolatalı fıstık drajeleri, çikolatalı sos, toz fıstık.

Devil's cake, chocolate parfait cream, profiterole chocolate sauce, chocolate-coated pistachio dragées, rich chocolate sauce and ground pistachios.

350,00 TL



Royal

Devil's kek (ikolatalı yoğun kek) ikolatalı parfe kreması, profiterol sosu, parça ikolata.

Devil's cake, chocolate parfait cream, profiterole chocolate sauce and chocolate chunks.

350,00 TL



Babarovski

Sade pandispanya, pastacı kreması, prenses kreması, beyaz çikolatalı sos, ilek.

Plain sponge cake, pastry cream, princess cream, white chocolate sauce and strawberry.

350,00 TL

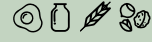


Volkanik

Pataşu kreması, profiterol sosu, fıstık, muhallebi kreması ve beyaz ikolata.

Choux pastry cream, profiterole sauce, pistachio, custard cream and white chocolate.

350,00 TL



Raspberry King

Çilekli prenses krema, red velvet kek, çilek, profiterol sosu, frambuaz jölesi.
Strawberry, princess cream, red velvet cake, fresh strawberries, profiterole chocolate sauce and raspberry jelly.

350,00 TL



Moist

Prenses krema, red velvet kek, muz, çilek, profiterol sosu, frambuaz jölesi.
Princess cream, red velvet cake, banana, fresh strawberries, profiterole chocolate sauce and raspberry jelly.

350,00 TL



Gato Pasta

Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), prenses krema, çikolatalı parfe kreması, Hindistan cevizi, profiterol sosu, parça çikolata.
Devil's cake, (rich chocolate cake) princess cream, chocolate cream, coconut, profiterol sauce and chocolate.

350,00 TL



Lotus Pasta

Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), beyaz krema, Lotus bisküvi, Lotus kreması, karamelli beyaz sos, çilek, frambuaz jölesi.
Devil's cake, white pastry cream, Lotus biscuit, Lotus spread, white caramel sauce, fresh strawberries, raspberry jelly.

350,00 TL

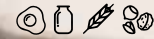


Ananaslı Bademli Pasta

CAKE W/ALMOND & PINEAPPLE

Beyaz çikolatalı Devil's kek, beyaz krema, fındık pralini, badem krokani, ananas, beyaz sos, badem.
White chocolate Devil's cake, white pastry cream, hazelnut praline, almond brittle, pineapple, white chocolate sauce, almonds.

350,00 TL



Profiterol Kule

PROFITEROLE TOWER

Kakaolu Devil's kek, pastacı kreması, pataşu hamuru, prenses krema, çikolatalı fıstık drajeli, fındıklı bitter sos.

Devil's cake, crème pâtissière, choux pastry, princess cream, chocolate-coated pistachio dragées, dark chocolate and hazelnut sauce.

350,00 TL



Malaga

Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), prenses krema, bitter çikolatalı sos, muz, Antep fıstığı, fındık, çikolatalı fıstık drajeleri.

Devil's cake, princess cream, dark chocolate sauce, banana, pistachios, hazelnuts, chocolate-coated pistachio dragées.

350,00 TL



Delüks Pasta

DELUX CAKE

Islak kek, prenses krema, profiterol sosu, glasso sos, çilek, badem, krokan.

Wet cake, princess cream, profiterole sauce, glasso sauce, strawberry, almond, praline.

350,00 TL



Kaju Karamel

Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), çikolatalı parfe kreması, vişne dolgusu, vişne, çikolata sosu, red velvet kek kırıntısı.

Devil's cake, chocolate parfait cream, sour cherry filling, sour cherries, chocolate sauce, red velvet cake crumbs.

350,00 TL



Muzlu Alman Pasta

BANANA GERMAN CAKE

Muz, paskalya hamuru, pastacı kreması, toz fıstık.

Banana, sweet brioche-style pastry, crème pâtissière, ground pistachios.

350,00 TL



Çilekli Alman Pasta

STRAWBERRY GERMAN CAKE

Çilek, paskalya hamuru, pastacı kreması.

Fresh strawberries, sweet brioche-style pastry, crème pâtissière.

350,00 TL



Chocolate Nut

Beyaz çikolatalı Devil's kek, beyaz çikolatalı krema, bitter çikolatalı krema, fındık.

White chocolate Devil's cake, white chocolate cream, dark chocolate cream, hazelnuts.

350,00 TL



Polka

Pataşu hamuru, pastacı kreması, prenses krema, profiterol sosu, muz, çilek, fındık, fındıklı sos.

Choux pastry, crème pâtissière, princess cream, profiterole chocolate sauce, banana, fresh strawberries, hazelnuts, hazelnut sauce.

350,00 TL

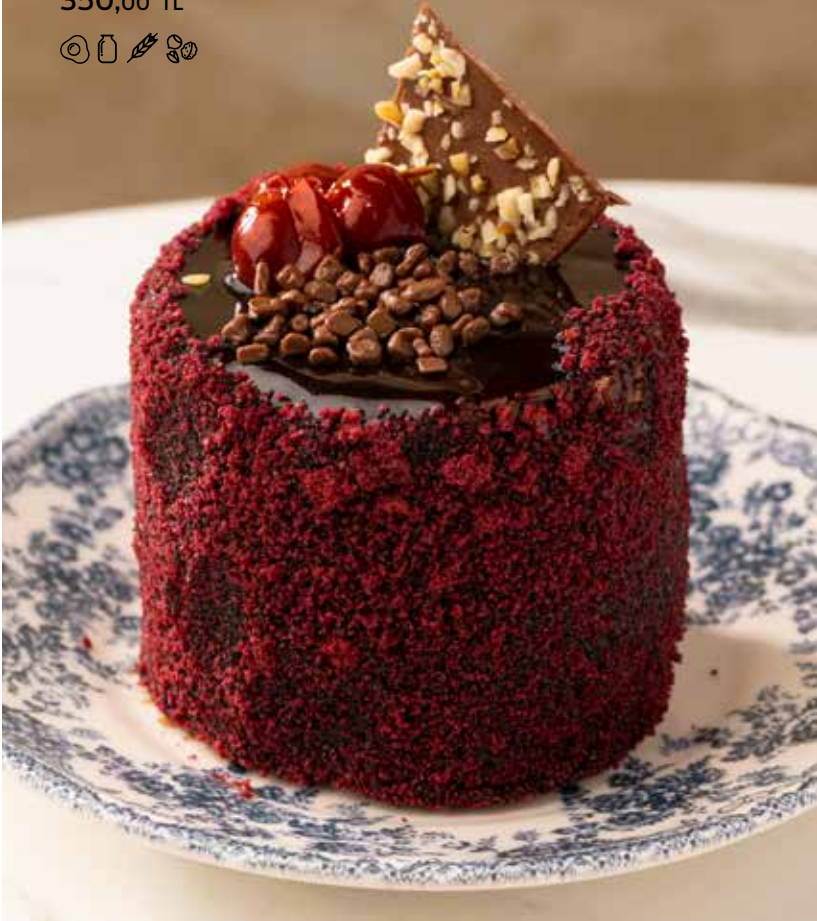


Opal

Devil's kek, Çikolatalı parfe kreması, vişne dolgu, vişne, çikolata sosu, red velvet kek kırıntısı.

Devil's cake, chocolate parfait cream, cherry filling, cherry, chocolate sauce and red velvet cake crumbs.

350,00 TL



ilekli Milf y

FRESH STRAWBERRIES, SPONGE CAKE

Milf y hamuru, dolgu krema, ilek ve pudra şeker .

Puff pastry, pastry cream strawberries and icing sugar.

350,00 TL



Rosalinda

ilek, pandispanya, pastacı kreması, prenses krema, toz fıstık.

Fresh strawberries, sponge cake, crème p tiss re, princess cream and ground pistachios.

350,00 TL



Budapeşte

ilek, fındıklı kek, pastacı kreması, prenses krema.

Fresh strawberries, hazelnut cake, crème p tiss re and princess cream.

350,00 TL

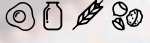


Kare Lotus

Beyaz ikolatalı Devil's kek, peynirli karamel kreması, karamelli bisküvi.

White chocolate Devil's cake, caramel cream cheese frosting and caramelised biscuit crumbs.

350,00 TL



Kardelen

Beyaz ikolatalı ıslak kek, muhallebi, toz fıstık, Hindistan cevizi.

White chocolate moist sponge cake, traditional milk pudding, ground pistachios and coconut.

350,00 TL

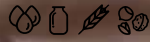


Ibiza

Islak kek, Ibiza muhallebi, tam buğday unlu bisküvi, sütlü ganaj.

Moist sponge cake, Ibiza-style milk pudding, digestive biscuit crumbs and milk chocolate ganache.

350,00 TL

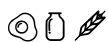


Tiramisu

Devil's kek (ikolatalı yoğun kek), tiramisu kreması, sade pandispanya, şekerli espresso, toz kakao.

Devil's cake, tiramisu cream, plain sponge cake, sweetened espresso and cocoa powder.

350,00 TL





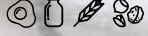
Dubai Muhallebi

DUBAI PUDDING

Kadayıf, fıstıklı kek, fıstık pralini, sütü muhallebi, toz fıstık.

Crispy kadaif, pistachio cake, pistachio praline, traditional milk pudding, ground pistachios.

400,00 TL



Dubai Cheesecake

Özel cheesecake kreması (süt, şeker, nişasta, labne peyniri, krema, yumurta), kadayıf, tereyağı, fildişi çikolata, bitter pralin, fıstık pralini, pirinç fıstık. *Special cheesecake cream (milk, sugar, starch, Labneh, dairy cream, eggs), crispy kadaif, butter, white chocolate, dark chocolate praline, pistachio praline, nibbed pistachios.*

400,00 TL

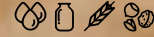


San Sebastian (Dilim)

Taze peynir, krema, ekşi krema, un, toz şeker, yumurta.

Fresh cheese, cream, sour cream, flour, granulated sugar and egg.

400,00 TL



Blueberry

Yaban mersini parçacıklı püre, vanilya kreması, red velvet keki, kaplama sosu.

Blueberry purée with fruit pieces, vanilla cream, red velvet cake, mirror glaz.

350,00 TL



Mango

Mango püresi, vanilya kreması, kaplama sosu.

Mango purée, vanilla cream, mirror glaze.

350,00 TL



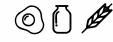
Kakao Çekirdeği

COCOA BEAN

Çikolatalı mus kreması, kahve pralin, parça çikolata, kaplama sosu.

Chocolate mousse cream, coffee praline, chocolate chunks, mirror glaze.

350,00 TL



Badem

ALMOND

Badem pralini, Devil's kek (Çikolatalı yoğun kek), çikolatalı mus kreması.

Almond praline, Devil's cake, chocolate mousse cream.

350,00 TL

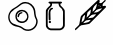


Koko Mango

Hindistan cevizli krema, mango parçacıklı püre, sütlü çikolata, krep kırığı.

Coconut cream, mango purée with fruit pieces, milk chocolate and crispy feuilletine flakes.

350,00 TL



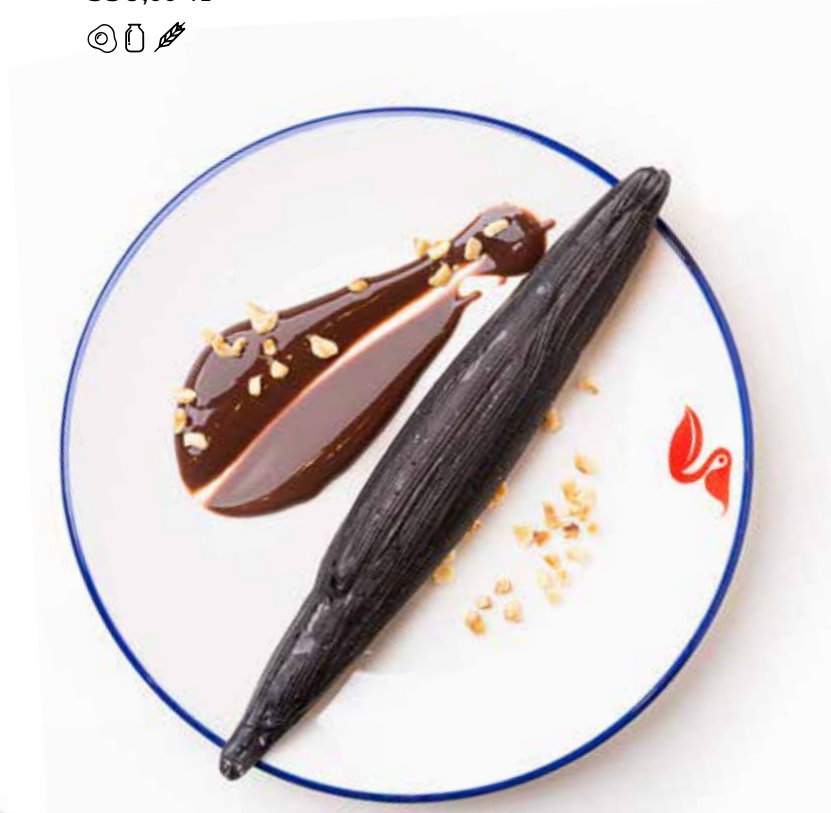
Vanilya Çubuğu

VANILLA BEAN

Karamel dolgusu, vanilya kreması, kaplama sosu.

Caramel filling, vanilla cream and mirror glaze.

350,00 TL



White Pistachio

Fıstık krokan, fıstıklı kek, beyaz ganaj, muhallebi kreması, beyaz çikolata.

Pistachio croquant, pistachio cake, white ganache, pudding cream and white chocolate.

350,00 TL



Limon

LEMON

Limon parçacıklı jel, dereotu, vanilya kreması, kaplama sos.

Lemon gel with zest, fresh dill, vanilla cream and mirror glaze.

350,00 TL



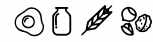
Kahve Çekirdeği

COFFEE BEAN

Sütlü krema, Devil's kek, granül kahve, sütlü çikolata, kakao, krep kırığı, pirinç fındık, pirinç fıstık.

Milk cream, Devil's cake, instant coffee, milk, chocolate, crispy feuilletine flakes, nibbed hazelnuts and nibbed pistachios.

350,00 TL



Şerbetli Tatlılar

SHERBET DESSERTS



Soğuk Baklava

Soğuk Baklava

400,00 TL

Baklava hamuru, Antep fıstığı, şanti, süt, şeker, sütlü ve bitter çikolata tozu.

Crispy filo pastry, pistachios, whipped cream, milk, sugar, milk and dark chocolate dust.

Fıstıklı Dürüm

450,00 TL

PISTACHIO WRAP

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Midye Baklava

425,00 TL

MUSSELS BAKLAVA

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Şöbiyet

425,00 TL

SOBIYET

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Klasik Fıstıklı Baklava

425,00 TL

CLASSIC PISTACHIO BAKLAVA

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Ankara Fıstıklı

450,00 TL

ANKARA PISTACHIO BAKLAVA

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Fıstıklı Burma Kadayıf

400,00 TL

PISTACHIO ROLLED KADAYIF

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Fıstıklı Tel Kadayıf

400,00 TL

PISTACHIO STRING KADAYIF

Fıstık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Pistachio, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Cevizli Ev Baklava

350,00 TL

WALNUT HOMEMADE BAKLAVA

Ceviz, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Walnut, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Klasik Cevizli

350,00 TL

CLASSIC WALNUT BAKLAVA

Ceviz, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Walnut, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.

Cemil Usta Fındıklı

350,00 TL

CEMİL USTA HAZELNUT BAKLAVA

Fındık, buğday unu, buğday nişastası, şeker, sadeyağ, yumurta.

Hazelnut, wheat flour, wheat starch, sugar, plain butter, egg.



Şöbiyet



Ankara Fıstıklı



Klasik Fıstıklı Baklava



Fıstıklı Dürüm



Cemil Usta Fındıklı



Midye Baklava

Cevizli Ev Baklavası



Klasik Cevizli Baklava



Fıstıklı Burma Kadayıf



Fıstıklı Tel Kadayıf



SICAK ÇAYLAR

HOT TEAS





Demleme Bardak Çay BREWED CUP TEA	35,00 TL
Demleme Fincan Çay BREWED MUG TEA	60,00 TL
Ada Çayı SAGE TEA	135,00 TL
İhlamur LINDEN TEA	135,00 TL
Papatya Çayı CHAMOMILE TEA	135,00 TL
Kış Çayı WINTER TEA	135,00 TL
Tarçınlı Elma Çayı CINNAMON APPLE TEA	135,00 TL
Yeşil Çay GREEN TEA	135,00 TL
Yaseminli Yeşil Çay JASMINE GREEN TEA	135,00 TL
Bergamot Aromalı Tomurcuk Çay EARLY GREY BUD TEA	135,00 TL
Nane-Limon Çayı FRESH MINT-LEMON TEA	135,00 TL

GELENEKSEL KAHVELER

TRADITIONAL COFFEES

Klasik Türk Kahvesi 125,00 TL
CLASSIC TURKISH COFFEE

Duble Klasik Türk Kahvesi 135,00 TL
DOUBLE CLASSIC TURKISH COFFEE

Damla Sakızlı Türk Kahvesi 145,00 TL
MASTIC TURKISH COFFEE

Menengiç Kahvesi 145,00 TL
WILD PISTACHIO COFFEE

Duble Menengiç Kahvesi 195,00 TL
DOUBLE WILD PISTACHIO COFFEE

 **Mihriman Kahvesi (sütlü)** 145,00 TL
MIHRIMAN COFFEE (W/MILK)

 **Duble Mihriman Kahvesi (sütlü)** 195,00 TL
DOUBLE MIHRIMAN COFFEE (W/MILK)



SALEP

 **Salep** 225,00 TL
SAHLAB
Geleneksel orkide kökü içeceği, tarçın ile servis edilir.
Hot orchid root drink and served with cinnamon.

 **Espresso Salep** 275,00 TL
ESPRESSO SALEP
Shot kahve ve geleneksel orkide kökü içeceği, tarçın ile servis edilir.
Shot coffee with hot orchid root drink and served with cinnamon.



V60 Pour Over



Ethiopia Yirgacheffe 175,00 TL

Narenciye notaları ve kurutulmuş meyve tatlılığına sahip, orta-düşük gövdeli bir kahve.
Dried fruit sweetness, medium-low body, citrus notes.

Colombia 175,00 TL

Güçlü aroma, hissedilebilir asidite ve orta kavrum kalitesiyle günün her saati içilebilir.
Strong aroma, noticeable acidity, medium roast. Perfect for any time of the day.

Guatemala 175,00 TL

Güçlü aroma, hissedilebilir asidite ve orta kavrum kalitesiyle günün her saati içilebilir..
Strong aroma, noticeable acidity, medium roast. Perfect for any time of the day.

Costa Rica 175,00 TL

Kusursuz bir dengeye sahip bu kahve, günün her saati keyifle içilebilir.
Perfectly balanced in every aspect, this coffee is ideal for any time of the day.

Honduras 175,00 TL

Asidite ve aromanın kusursuz uyumu; derin ve zengin bir hafiflik duygusu.
Asidite ve aromanın kusursuz uyumu; derin ve zengin bir hafiflik duygusu.

Kenya 175,00 TL

Hafif ve orta gövdeli kahve severler için idealdir.
For those who enjoy light to medium-bodied coffee.

Brezilya BRAZIL 175,00 TL

Orta gövdeli, meyvemsi tadıyla özel bir içim keyfi.
A special brew featuring a medium body and fruity notes.

French Vanilla 175,00 TL

Koyu kavrulmuş, vanilya aromalı ve popüler bir kahve.
A popular dark-roasted coffee with a vanilla aroma.

Hazelnut 175,00 TL

Orta Amerika kahve çekirdeklerinin fındık aromasıyla buluştuğu popüler bir lezzet.
A popular coffee combining Central American beans with a rich hazelnut aroma.

Raspberry Chocolate 175,00 TL

Çikolata ve frambuazın kahveyle kusursuz uyumu.
The perfect harmony of chocolate and raspberry with coffee.

Irish Cream (alkolsüz) 175,00 TL

İrlanda viskisinin ruhunu taşıyan Bailey's liköründen ilham almış bir kahvedir.
A unique coffee inspired by Baileys liqueur, carrying the true spirit of Irish whiskey.

Sıcak Çikolata 175,00 TL

HOT CHOCOLATE

Sıcak Beyaz Çikolata 175,00 TL

WHITE HOT CHOCOLATE



**Amerikan
Pres
Aromalı
Kahveler**
AMERICAN
PRESS
FLAVORED
COFFEE

Demleme Filtre Kahve

BREWED FILTER COFFEE

165,00 TL



Cafe Au-Lait

165,00 TL

Taze demlenmiş filtre kahve ve sıcak sütün geleneksel Fransız usulü dengesi..

A traditional French blend of freshly brewed filter coffee and warm milk.

Espresso

135,00 TL

Duble Espresso

155,00 TL



Espresso Macchiato

145,00 TL

Espresso shot'ı ve üzerinde sadece bir dokunuş süt köpüğü.

An espresso shot topped with just a touch of milk foam.



Duble Espresso Macchiato

165,00 TL

Duble espresso shot'ı ve üzerinde sadece bir dokunuş süt köpüğü.

A double espresso shot topped with just a touch of milk foam.

Americano

175,00 TL

Espresso ve sıcak suyun mükemmel uyumu

Espresso and hot water.



Cappucino

200,00 TL

Espresso, sıcak süt ve yoğun süt köpüğünün mükemmel dengesi.

A perfect balance of espresso, steamed milk and dense milk foam.



Flat White

200,00 TL

Çift shot espresso ve süt köpüğünün yoğun buluşması.

Double shot of espresso combined with a layer of micro foam.



Cortado

200,00 TL

Eşit oranda espresso ve sıcak sütün yoğun, pürüzsüz uyumu.

A smooth, intense blend of equal parts espresso and steamed milk.



Aromalı Cappuccino

220,00 TL

FLAVORED CAPPUCCINO

Çilek, karamel, vanilya, böğürtlen,

şeftali, frambuaz, Hindistan cevizi.

Strawberry, caramel, vanilla, blackberry, peach, raspberry, coconut.



Cafe Latte

175,00 TL

Espresso ve sıcak sütün kadifemsi hafif bir köpükle buluştuğu yumuşak içim.

A smooth blend of espresso and steamed milk, topped with a light layer of foam.



Aromalı Cafe Latte

200,00 TL

FLAVORED CAFÉ LATTE

Çilek, karamel, vanilya, böğürtlen,

şeftali, frambuaz, Hindistan cevizi.

Strawberry, caramel, vanilla, blackberry, peach, raspberry, coconut.



	Karamel Macchiato Karamel şurup, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Caramel syrup, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	Coffee Mocha Sıcak çikolata, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Hot chocolate, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	White Mocha Sıcak beyaz çikolata, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Hot white chocolate, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	Berry Mocha Böğürtlen şurup, sıcak çikolata, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Blackberry syrup, hot chocolate, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	Berry White Mocha Sıcak beyaz çikolata ,böğürtlen şurubu, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Hot white chocolate, blackberry syrup, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	Strawberry White Mocha Sıcak beyaz çikolata, çilek şurubu, espresso, süt ve süt köpüğü. <i>Hot white chocolate, strawberry syrup, espresso, milk and milk foam.</i>	215,00 TL
	Raspberry Mocha Frambuaz, beyaz çikolata, duple espresso ve süt. <i>Raspberry, white chocolate, double espresso and milk.</i>	215,00 TL
	Chai Tea Latte Chai tea, süt ve süt köpüğü. <i>Chai tea, milk and milk foam.</i>	215,00 TL

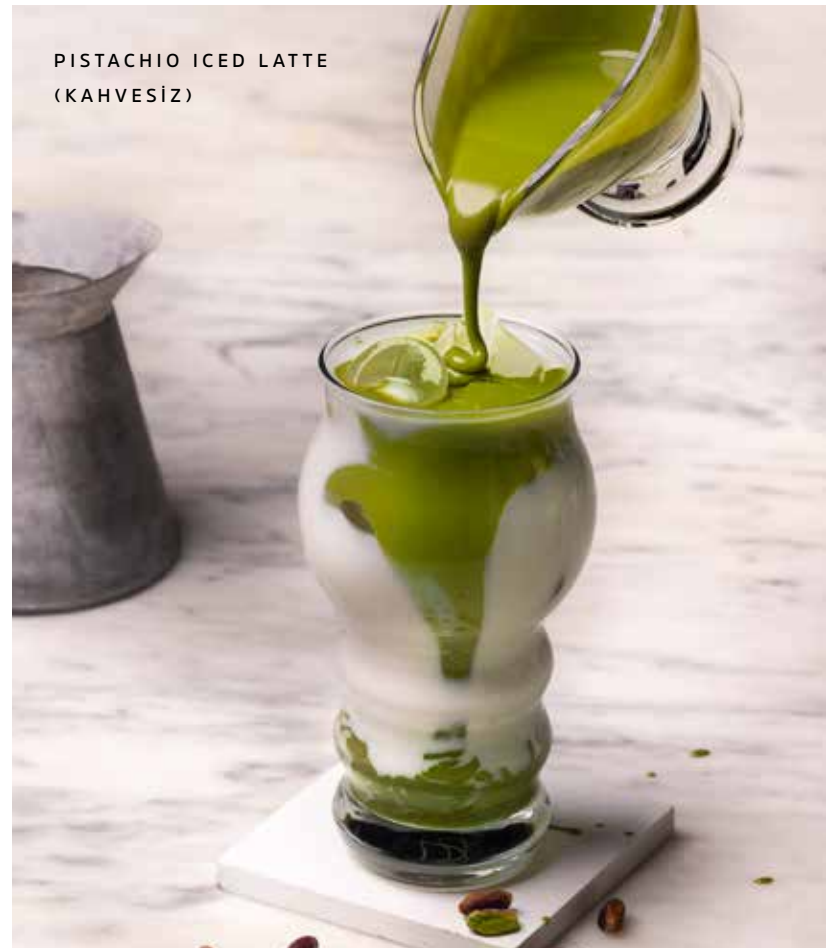
Kafeinsiz Kahve DECAF COFFEE Dilediğiniz kahveyi kafeinsiz tercih edebilirsiniz <i>Decaf option available for all coffees.</i>	215,00 TL
--	-----------



BUZLU KAHVELER ICED COFFEE



-  **Iced Mocha** 235,00 TL
Yoğun ikolata, duble espresso, süt ve buz.
Rich chocolate, double espresso, milk and ice.
-  **Iced Mocha Karamel** 235,00 TL
Karamel şurup, çikolata, duble espresso, süt ve buz.
Caramel syrup, chocolate double espresso, milk and ice.
-  **Iced White Chocolate Mocha** 235,00 TL
Beyaz ikolata, duble espresso, süt ve buz.
White chocolate, double espresso, milk and ice.
-  **Iced Latte** 235,00 TL
Duble espresso, süt ve buz.
Double espresso, milk and ice.
- Iced Americano** 235,00 TL
Duble espresso, su ve buz.
Double espresso, water and ice.
-  **American Cookies Mocha** 235,00 TL
Amerikan bisküvi, çikolata, duble espresso, st ve buz.
American cookies, chocolate, double espresso, milk and ice.
-  **Affogato** 235,00 TL
Vanilyalı dondurma üzerine dklen sıcak espresso shot'ının enfes uyumu.
A delicious scoop of vanilla ice cream drowned in a hot shot of espresso.
-  **Pistachio Iced Latte (kahveli veya kahvesiz)** 250,00 TL
PISTACHIO ICE LATTE (W/COFFEE OR WITHOUT COFFEE)
Fıstık pralin, duble espresso, st ve buz.
Pistachio praline, double espresso, milk and ice.
-  **Pistachio Iced Mocha** 260,00 TL
Fıstık pralin, duble espresso, çikolata, st ve buz.
Pistachio praline, double espresso, chocolate, milk and ice.
- Cold Brew Coffee** 235,00 TL
6 saat boyunca damla damla demlenen, przsz ve enfes soğuk kahve.
A smooth and exquisite cold brew coffee, slowly drip-brewed over 6 hours.
-  **Iced Lotus Mocha** 235,00 TL
Duble espresso, st, karamel sos, buz ve Lotus biskvisi paracıkları.
Double espresso, milk, ice, caramel sauce, and Lotus Biscoff.





BUZLU KAKAO ICED COCOA



ICED CHAI TEA LATTE

ICED MIX BERRY
CHOCOLATE

- | | |
|---|-----------|
|  Iced Strawberry Chocolate
Çilek sos, çikolata, süt ve buz.
<i>Strawberry sauce, chocolate, milk and ice.</i> | 235,00 TL |
|  Iced Blackberry Chocolate
Böğürtlen sos, çikolata, süt ve buz.
<i>Blackberry sauce, chocolate, milk and ice.</i> | 235,00 TL |
|  Iced Mixed Berry Chocolate
Orman meyveleri, çikolata, süt ve buz.
<i>Forest fruits, chocolate, milk and ice.</i> | 235,00 TL |
|  Mango Milk
Mango, süt ve buz.
<i>Mango, milk and ice.</i> | 235,00 TL |
|  Iced Chai Tea Latte
Chai tea latte tozu, süt, buz.
<i>Chai tea latte powder, milk and ice.</i> | 235,00 TL |

FROZEN

Çilek Frozen

STRAWBERRY FROZEN

235,00 TL

Böğürtlen Frozen

BLACKBERRY FROZEN

235,00 TL

Mango Frozen

235,00 TL

Şeftali Frozen

PEACH FROZEN

235,00 TL

Yeşil Elma Frozen

GREEN APPLE FROZEN

235,00 TL

Orman Meyveli Frozen

FOREST FRUIT FROZEN

235,00 TL

Taze Naneli Limon Frozen

FRESH MINT LEMON FROZEN

235,00 TL

Yeşil Enerji

GREEN ENERGY

255,00 TL

Maydanoz, muz, limonata, buz.
Parsley, banana, lemonade, ice.



YEŞİL ENERJİ / GREEN ENERGY





LİMONATA

Lemonade

Limonata LEMONADE	175,00 TL
Çilekli Limonata STRAWBERRY LEMONADE	215,00 TL
Böğürtlen Limonata BLACKBERRY LEMONADE	215,00 TL
Mango Limonata MANGO LEMONADE	215,00 TL
Şeftali Limonata PEACH LEMONADE	215,00 TL
Yeşil Elma Limonata GREEN APPLE LEMONADE	215,00 TL
Orman Meyveli Limonata FOREST FRUIT LEMONADE	215,00 TL
Sürahi Limonata JUG OF LEMONADE	525,00 TL

BUZLU ÇAY

ICED TEA

Ev Usulü Buzlu Çay

HOMESTYLE ICED TEA

Mango, böğürtlen, çilek, şeftali, orman meyveli.
Mango, blackberry, strawberry, peach, forest fruits.

Mürver

ELDERBERRY

Mango Portakal

MANGO ORANGE

Cool Lime

Berry Hibiskus

Pomegranate Hibiskus Elixir

Nar, hibiskus, vanilya, su ve buz.

Pomegranate, hibiscus, vanilla, water and ice.

Golden Harmony

Şeftali, vanilya, tarçın, su ve buz.

Peach, vanilla, cinnamon, water and ice.

Apple Harmony

Yeşil elma, tarçın, vanilya, su ve buz.

Green apple, cinnamon, vanilla, water and ice.

Ejder Meyveli Soğuk Çay

DRAGON FRUIT ICED TEA

Red Lime (sıfır şeker)

RED LIME (ZERO SUGAR)

Misket limon, limon, taze demlenmiş hibiskus, su ve buz.

Lime, lemon, freshly brewed hibiscus, water and ice.

RED LIME



EJDER MEYVELİ SOĞUK ÇAY
DRAGON FRUIT ICED TEA



Ceviz Ağacı Special Atom

CEVİZ AĞACI SPECIAL ATOM



TAZE SIKMA MEYVE SUYU

FRESHLY SQUEEZED
FRUIT

Soğuk İçecekler

COLD DRINKS

Soda (Sade/Limon/Elma)	60,00 TL
Churchill	100,00 TL
Ayran (Sütaş)	80,00 TL
Otlu Ayran (Sütaş)	90,00 TL
Dereotu, nane, salatalık ve ayran. Dill, mint, cucumber, and ayran.	
Kola zero, Light	120,00 TL
Portakallı Gazoz	120,00 TL
Sade Gazoz	120,00 TL
Soğuk Çay Şeftali, Limon	120,00 TL
Meyve Suyu Şeftali, Vişne, Karışık	120,00 TL

Taze Sıkma Portakal Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	
Taze Sıkma Havuç Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED CARROT JUICE	
Taze Sıkma Elma Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED APPLE JUICE	
Taze Sıkma Havuç - Portakal Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED CARROT AND ORANGE JUICE	
Taze Sıkma Elma - Portakal Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED APPLE AND ORANGE JUICE	
Taze Sıkma Elma - Havuç - Portakal Suyu	225,00 TL
FRESHLY SQUEEZED APPLE, CARROT AND ORANGE JUICE	
Şifa Karışımı	250,00 TL
HEALING MIX Taze zencefil, yeşil elma, portakal suyu ve bal. Fresh ginger, green apple, orange juice and honey.	
 Ceviz Ağacı Atom	400,00 TL
CEVİZ AĞACI SPECIAL Fındık, fıstık, ceviz, muz, bal, süt ve buz. HazelNut, pistachio, walnut, banana, honey, milk and ice.	



www.cevizagaci.com

