

FOOD & WOOD

Restaurant Menu

Longozun zengin florasıyla harmanlanan Trakya'nın, uçsuz bucaksız doğasında macera ve huzuru aynı anda yaşarken deneyiminlerinizi tamamlayacak lezzet hikayeleri yaratmak ve sizler ile paylaşmak bizim en değerli duygumuzdur. Sizler için Trakya Bölgesinin bereketli topraklarından gelen doğal ürünlerle hazırlanan yerel lezzetleri ve dünya mutfağının seçkin ürünlerini bir araya getirdik.



<< İfadeye sahip olan olan lokal ürünlerimizi sizler için global notalara yorumluyoruz.

Başlangıçlar

Günün Çorbası 100₺

Turşu Tabağı 205₺

Ev yapımı Soğan, Turp, Biber ve Bamya Turşusu

Kabak Carpaccio 225₺

Asitle Soğuk Pişirilmiş Sakız Kabak, Beyaz Balsamik Sirke, Limon Zest, Mevsim Yeşillikleri

İncir Dolması 275₺

Lezzetlendirilmiş Keçi Büş Peynir Dolgulu Kırmızı Şarapta Pişirilmiş İncirler

Boşnak Soka 220₺

Biber Turşusu, Süt Kreması ve Çörekotu Tohumu

Çömlek Yoğurt 95₺

Günün Mezesi 200₺

Yöresel, Günlük Meze Çeşitleri

4'Lü Meze Tahtası 400₺

Günün meze çeşitlerinden şefin veya sizin isteğinize göre paylaşımlık

Peynir Karması 685₺

Yöresel ve İthal Peynir Çeşitleri

Burrata 595₺

150gr %100 Burrata Peyniri, Kokteyl Domatesler, Balsamik Glaze, Kinoa, Mevsim Yeşillikleri, Fesleğen

Salatalar

Mevsim Salata 220₺

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Salatalık, Kokteyl Domates, Soğan ve Turp Turşusu, House Vinegret

Izgara Salata 290₺

Izgara Havuç ve Kabak Dilimleri, Mühürlenmiş Balkabağı, Sote Mantar, Akdeniz Yeşillikleri, Vinegret, Yenilebilir Kömür, Lavaş Kırını

Keçi Peynirli Salata 290₺

Mavi Haşhaş ile Panelenmiş Keçi Peyniri Dilimleri, Karışık Yeşillikler, Fırınlanmış Kabak Çekirdekli Pancar, Lavaş Kırını, Vinegret

Market Salata 325₺

Mevsim Yeşillikleri, Kinoa, Ceviz, Kurutulmuş Meyveler, Elma, Kokteyl Domates, Yağ-Limon Sos, Nar Ekşisi
İlave Tavuk Şiş +155₺
İlave Bonfile Dimleri +345₺

Pekmezli Tofu Salatası 390₺

Pekmez Karamelize Tofu Dilimleri, Chia Tohumu, Mevsim Yeşillikleri-Bebek Ispanak, Karnabahar, Kokteyl Domates,

FOOD & WOOD Restaurant Menu

Bowl'lar

Protein Bowl 375₺



Maş Fasulyesi, Haşlanmış Nohut, Soğan Turşusu, Mevsim Yeşillikleri, Salatalık, Yağ-Limon Sos, Tofu Peyniri, Ceviz, Taze Baharatlar

Greçka Bowl 325₺



Balsamik Aromalı Haşlanmış Kara Buğday, Fırınlanmış Kabak Çekirdekli Pancar, Sotelenmiş Mevsim Mantarları, Izgara Sebze Dilimleri, Soğan Turşusu

Yaban Erikli Bowl 290₺

Yaban Erik Marmelatlı Yoğurt, Granola, Mevsim Meyvesi, Chia ve Keten Tohumu

Sıcak Başlangıçlar

Baharatlı veya Baharatsız Patates Kızartması 165₺

Ballı ve Ev Yapımı Hardal Tohumu Turşulu Hardal Sos

Hardal Soslu Kaşık Patates 260₺



Kaşık Patates, Barbekü Baharatı, Ballı Hardal Sos, Toz Parmesan Peyniri, Maydanoz

Boşnak Mantı 345₺



Fırında Kızartılmış Kıymalı Boşnak Mantı Topları, Lezzetlendirilmiş Yoğurt ve Kırmızı Yağ

Trakya Ciğer Kavurması 345₺



Tereyağlı Sahanda Küp Ciğer, Salsa Salata, Sumak, Nar Ekşisi, Izgara Limon

Böbrek Soka 355₺



Boşnak Soka Üzerinde Baharatlı Tereyağda Pişirilmiş Kuzu Böbrek, Yeşil Yağ

Vegan Nugget 395₺



Kızartılmış Bitkisel Bazlı Nuggetlar, Mevsim Yeşillikleri ve Sweet-Chili Sos

Ilık İsli Ahtapot 785₺



Sebze Kreması, Kurutulmuş Sucuk, Sotelenmiş Fıstık

Makarnalar

Sade Linguine 220₺

Tereyağlı Sade Linguine

Fettuccini Alfredo 380₺



Krema, Piliç Bonfile Dilimleri, Sotelenmiş Mantarlar, Parmesan Peyniri

Marinara Linguine 330₺

Kök Sebzeli Domates Sos, Fesleğen Yağ, Siyah Zeytin Dilimleri, Parmesan Peyniri

Deniz Mahsulleri Casarecce 490₺



Bebek Ispanak, Kremalı Domates Sos, Tereyağda Sotelenmiş Deniz Ürünleri, Kapari, Ev Yapımı Casarecce

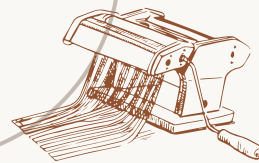
Kuzu Casarecce 490₺



Kuzu Eti, Kokteyl Domatesler, Bebek Ispanak, Eski Kaşar, Kuzu Sosu

Sebzeli Cevizli Kesme 330₺

Sotelenmiş Kabak ve Havuç, Erişte, Lor Peyniri, Ceviz





FOOD & WOOD Restaurant Menu

Pizzalar



Marinara Pizza 300₺

Marinara Sos, Izgara Sebzeler, Roka

Margherita Pizza 380₺

Marinara Sos, Mozzarella Peyniri, Kokteyl Domates

İnatçı Keçi Pizza 390₺

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Fırınlanmış Pancar, Keçi Peyniri Morney, Soğan Marmelatı, Roka

Trüf Pizza 420₺

Mozarella Peynir, Marinara sos, Sotelenmiş Mevsim Mantarları, Trüf Aioli

Istranca Pizza 420₺

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Kasap Sucuk, Kokteyl Domates, Soğan, Biber Turşusu, Roka

Trakya Pizza 440₺

Mozarella, Marinara Sos, Dana Kavurma, Biber, Kokteyl Domates, Biber Turşusu, Roka

Füme Etli Pizza 470₺

Mozarella Peynir, Marinara sos, Kokteyl Domates, Meşede Fümelenmiş Antrikot, Eski Kaşar, Roka

Burrata Pizza 680₺

%100 Burrata Peyniri, Marinara Sos, Bebek Ispanak, Fırınlanmış Kabak, Mor Soğan, Dilim Zeytin

Pizzalarımız Napoli usulü olup, taş örme fırında meşe odunu ateşinde pişmektedir. Ortalama boyutları 30-32cm civarındadır.

Burgerler



F&W Classic Burger 410₺

140 gr Burger Köftesi , Burger Peyniri , Burger Sauce , Marul , Kırmızı Soğan Turşusu , Patates Kızartması

İnatçı Keçi Burger 420₺

140gr Burger Köftesi, Keçi Peyniri Morney, Soğan Marmelatı, Kırmızı Soğan Turşusu, Patates Kızartması

Trüf Burger 430₺

140gr Burger Köftesi, Burger Peyniri, Trüf Aioli, Kestane Mantarı , İstiridye Mantarı, Kırmızı Soğan Turşusu, Patates Kızartması

Kuzu Tandır Burger 560₺

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu Tandır, Acı Biber Reçeli, Cheddar Peyniri, Patates Kızartması

F&W + Burger 670₺

280gr Burger Köftesi, Dana Antrikot Füme Dilimleri, BBQ Sos, Marul, Soğan ve Salatalık Turşusu Patates Kızartması

Vejeteryan Burger 395₺

Bitkisel Bazlı Vegan Hamburger Köftesi, Vejeteryan Burger Ekmeği, Domates, Salatalık ve Soğan Turşusu Mevsim Yeşillikleri





FOOD & WOOD Restaurant Menu

Ana Yemekler

Izgara Kırklareli Köfte 395₺

200gr Kırklareli Köftesi, Bebek Patates, Bazlama Ekmeği, Sumaklı Soğan, Kırmızı Soğan Turşusu, Köfte Sosu, Mevsim Yeşillikleri ve Biber Turşusu

Izgara Istranca Sucuk 395₺

250gr Lokal Sucuk, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Kırmızı Soğan Turşusu, Biber Turşusu, Bazlama Ekmeği

Izgara Tavuk Şiş 395₺

250gr Piliç Kalça Şiş, Acılı BBQ Sos, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Biber Turşusu, Kırmızı Soğan Turşusu, Bazlama Ekmeği

Schnitzel The Giant 395₺

Panko ile Kaplanmış Piliç Bonfile, Hardal Soslu Patates Salatası, Izgara Limon, Lezzetlendirilmiş Tereyağ

Vegan Schnitzel 395₺

Bitkisel Bazlı Vegan Schnitzel, Mevsim Yeşillikleri, Bebek Patates, Soğan Turşusu

Satır Et 575₺

240gr Bonfile-Kuzu Satır Et, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Kırmızı Soğan Turşusu, Acı Sos, Bazlama Ekmeği, Biber Turşusu

Izgara Dana Antrikot 760₺

240 gr Dana Antrikot, Kök Sebze Püresi, Sotelenmiş Sebzeler, Bebek Patates, Orman Meyveli Soğan Marmelatı,

Izgara Dana Bonfile 885₺

240gr Dana Bonfile, Kök Sebze Püresi, Trüf Aromalı Kremalı Mantar Sos, Sotelenmiş Sebzeler, Orman Meyveli Soğan Marmelatı

Kuzu Tandır 785₺

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kekik Aromalı Tiftiklenmiş Kıvırcık Kuzu Tandır, Kuru Meyveli İç Pilav, Yeşil Yağ, Mevsim Salata, Çömlek Yoğurt

Kuzu İncik 785₺

Kök Sebzeler ile Fırınlanmış 350gr Kıvırcık Kuzu İncik, Kuzu Soslu Sebzeli Erişte, Mevsim Salata

Kuzu Keşkek 785₺

Trüf Aromalı Karabuğday Risotto, Vakum Poşette Pişirilmiş Kıvırcık Kuzu Bonfile, Güvem Eriği Püresi, Ju Sos

Kıvırcık Kuzu Pirzola 850₺

3 Kalem Trakya Kıvırcık Kuzu Pirzola, Kök Sebze Püresi, Sotelenmiş Sebzeler, Orman Meyveli Soğan Marmelatı, Bebek Patates

Tempura Jumbo Karides 765₺

Tempura Jumbo Karides, Scriacha-Mayonez Sos, ve Mevsim Yeşillikleri

Pesce 865₺

Mühürlenmiş Deniz Levreği ve Risotto, Beurre-Blanc Sos, Pesto, Sotelenmiş Sakız Kabak

Toskana Somon 880₺

Taze Zencefil ve Kök Sebzelerden Hazırlanmış Kremalı Sos, Bebek Ispanak ve Sarımsak

Trakya ALL STAR'S 1280₺

2 Kalem Kıvırcık Kuzu Pirzola, 250gr Antrikot, 120gr Köfte, 120 gr Sucuk, Mevsim Sebzeleri, Bebek Patates, Soğan Marmelatı



FOOD & WOOD Restaurant Menu

Tatlılar

Istranca Karamel 240₺



Yorumlanmış Karamelli Cevizli Helva, Vanilya Aromalı Paçal Dondurma, Longos Orman Güvem Eriği Marmelatı, Crumble

Acıлата 240₺



Acı Arnavut Biberi Aromalı Çikolata Mousse, Susam ve Acı Kakao ile

Milky Way Blondie 240₺

Lime Aromalı Süt Reçeli Eşliğinde

Pancarlı Çıtır Kabak 240₺

Pancar Şekeriyeli Şerbetlenmiş Balkabağı Dilimleri, Tahin-Tereyağ-Bal ile hazırlanan Sahine Yatağında

Mevsim Meyveleri 220₺

Soyulmuş, Dilimlenmiş Mevsim Meyveleri

Limonlu veya Frambuazlı Cheesecake 220₺

Yaban Erik Sosu ve Crumble ile

Dondurma Seçenekleri 70₺

Madagaskar Vanilya
Türkiye Orman Meyveli
Ekvador Çikolata

Menü Şarap & Rakı Eşleştirmeleri

HAMDİBEY MENÜ

Kabak Carpaccio
2x Schnitzel The Giant
Blondie
Chamlıja Riesling 75Cl
~~3505₺~~ **3155₺**

DUPNİSA MENÜ

İncir Dolması
Kuzu İncik
Çıtır Kabak
Arcadia A Blend
~~3990₺~~ **3591₺**

KARAMAN MENÜ

4lü Meze Tahtası
Kuzu Tandır
Çıtır Kabak
Tekirdağ Altın Seri 35Cl
~~3175₺~~ **2858₺**

BALABAN MENÜ

2x Satır Et
Acıлата
Chamlıja PaPiKa 75Cl
~~3290₺~~ **2961₺**

LİMANKÖY MENÜ

Keçi Peynirli Salata
Toskana Somon
Istranca Karamel
Suvla Karasakız Blush
~~3360₺~~ **3024₺**

DEMİRKÖY MENÜ

Peynir Karması
5 Kalem Kuzu Pirzola
Acıлата
Istranca Gelini
~~4100₺~~ **3690₺**

BEĞENDİK MENÜ

Market Salata
Pesce
Mevsim Meyveleri
Chamlıja Quartz Fume
~~3480₺~~ **3132₺**

AVCILAR MENÜ

Trakya Ciğer Kavurması
Trakya All Stars
Istranca Karamel
Chamlıja Nev-i Şahsına Münhasır
~~4835₺~~ **4352₺**

LONGOZ MENÜ

Manca, Girit
Böbrek Soka
Kuzu Keşkek
Beylerbeyi Göbek 35cl
~~3290₺~~ **2961₺**

FOOD & WOOD Restaurant Menu

Soft İçecekler

- HARDALIYE RED 200ML 220₺
- HARDALIYE ROSE 200ML 220₺
- PORTAKAL SUYU TAZE 150₺
- COCA COLA ŞİŞE 300 ML 80₺
- COCA COLA ZERO ŞİŞE 300 ML 80₺
- AYRAN 80₺
- FANTA ŞİŞE 300 ML 80₺
- SCHWEPPES MANDALINA 250ML 80₺
- CAPPY VİŞNELİ KUTU 330 ML 80₺
- CAPPY ŞEFTALİ KUTU 330 ML 80₺
- ICE TEA LİMON KUTU 330 ML 80₺
- ICE TEA ŞEFTALİ KUTU 330 ML 80₺
- SPRİTE CAM ŞİŞE 80₺
- ŞALGAM SUYU ACISIZ 300 ML 80₺
- ŞALGAM SUYU ACILI 300 ML 80₺
- RED BULL BLUE EDITION 250 ML 140₺
- RED BULL 250 ML 140₺
- LİMONATA 80₺
- SODA KINIK 200 ML ŞİŞE 60₺
- SU CAM 750 ML 70₺
- SU CAM 330 ML 40₺
- CHURCİLL 80₺

Sıcak İçecekler

- ESPRESSO 80₺
- ESPRESSO DOUBLE 110₺
- CAPPUCCINO 100₺
- MACCHIATO 100₺
- LATTE 100₺
- MOCHA 120₺
- AMERICANO 100₺
- TÜRK KAHVESİ 65₺
- ÇAY KÜÇÜK 40₺
- ÇAY BÜYÜK 60₺
- SICAK ÇİKOLATA 140₺
- FİLTRE KAHVE 90₺
- BİTKİ ÇAYLARI 100₺
- SAHLEP 130₺
- CORTADO 130₺

Soğuk Kahveler

- ICE AMERICANO 100₺
- ICE LATTE 100₺
- ICE MOCHA 120₺
- ICE FRAPPE 120₺



FOOD & WOOD

Restaurant Menu

Lokal biralamız genellikle bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki kraft biralasıdır. Farklı tiplerde ve aromalarda bölgede üretilen el yapımı biralaları sizlerin deneyimine sunmak ve güzel anılar edinmenizi istiyoruz. Butik boyutlarda, el emeğiyle, en iyi malzemelerle üretilen biralaları sizler için ideal derecelerde ve özel bardaklarda sunuyoruz..



Lokal ve Butik Biralalar

DAS BİRA 330₺

Das Dies'ale, Amber Ale türünde bir bira. Malt doygun, karamel notaları şerbetçi otunun bitterliği ile dengelenmiş, şerbetçi otlarından gelen floral notaları da hissedebileceğiniz, el yapımı biradır. Yüzde 6.6 alkol oranına sahiptir.

BAGAJ DEGAJ BONVOYAJ 330₺ ★

Bagaj Degaj Bon Voyaj, ferah ve aromatik bir deneyim sunuyor. Kolay içimli, dengeli, aromatik, el yapımı bir blonde ale. Açık renkli ve %5.5 alkol oranına sahip. Şerbetçi otlarının sunduğu turuncu ve floral notaların keyfine varın.

3 KAFADAR MOZAIK IPA 330₺

Bakır kıvılcı renginde, berrak ve bol köpüklü. Burun ve damakta turuncu, mandalina ve çam reçinesi gibi aromalar çok belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu burukluğu yoğun, damakta kalıcı bir bira. Ferahlamak için yudumlanabileceği gibi, acılı yiyeceklerle ve egzotik mutfaklarla da içilebilir.

TROKYA BUĞU (BELGIAN WIT) 330₺ ★

- Belçika tipi açık renkli buğday birası. Buğulu turuncu renkte, bol ve yoğun köpüklü. Burun ve damakta turuncu aromaları ön planda. Canlı, aromatik, ferahlatıcı ve yoğun kıvamlı bir bira. İyi soğutulmuş acılı veya baharatlı yemekler ile denemeli ya da sırf serinlemek için yudumlanmalı.

TROKYA KUZGUN (STOUT) 330₺

Oatmeal Stout "Kuzgun" Dosyası. Koyu renkli, koyu tatlı, kahve, karamel, çikolata aromalı, yulaf birası

3 KAFADAR PENTEGRAM 330₺ ★

Çikolata ve kakao aromalarının güzel bir şekilde hissedildiği bu biradan hafiften kahve de geliyor. Ayrıca şerbetçiotu bitterliği de hissedilir düzeyde. Oldukça aromatik ve kompleks, aslında bir lager.

3 KAFADAR BELGIAN BLONDE 330₺

Bakır kıvılcı renkte, kalıcı köpüklü. Burun ve damakta turuncu çayırışimli aromalar belirgin. Dolgun, yoğun, sert ve hafif tatlımsı. Tarzını iyi yansıtan tipik bir gastronomik bira..

3 KAFADAR OKTO 330₺

Buğulu kehribar renkli, bol köpüklü. Burun ve damakta hafif karamelsi, turuncu ve mandalina gibi narenciye aromaları da belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu yoğun, doyurucu ve damakta kalıcı bir bira.

Biralalar

EFES RESERVE 250₺

EFES GLUTENSİZ 265₺

BUD BİRA 225₺

EFES ÖZEL SERİ 195₺

EFES MALT 195₺

BOMONTİ FİLTRESİZ 195₺

MİLLER 285₺

ERDİNGER 285₺

BECK,S 225₺

CORONA 300₺



FOOD & WOOD Restaurant Menu

İmza ve klasik kokteyllerimiz özenle seçerek hazırladığımız, kısmen bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki özel kokteylleridir. Kokteyllerimizi hazırlarken yüksek kalite standartlı ürünler seçiyoruz. Taze meyve ve baharatlardan oluşan soslarımız, farklı sunum şekilleri ve her damağa hitap yeteneği olan kokteyllerimiz ile Longosphere deneyiminize renk katmak istiyoruz.



İmza Kokteyller

BASIL SMASH 450₺



Taze fesleğen aroması ve misket limon içeren bu harika kokteyl özünde alkol olarak Gordon's cin kullanılır. Ferahlatan, damağı tazeleyen ve renk katan içimi çok keyifli bir kokteyldir.

VAI-VAI 450₺



Turunç karışımı, çarkıfelek meyvesi ve Arnavut biberi olan bu kokteyl acı ve hafif umami tat sevenler için mükemmel bir tercihtir. Bu kokteyde ise alkol olarak tercihimiz Olmeca Tequiladır. Bardağı portakal ile ıslatarak rimi paçuli biberi ile sunulur.

GRASS COCTAIL 450₺



Kuzu kulağı, yeşil erik ve turunç karışımından oluşan bu kokteyde ise alkol olarak Absolute Vodka tercihimiz olmuştur. Kremamsı bir yapıya sahip olan bu kokteyl zıtlık olarak tatlı ekşi bir tada sahiptir. Fresh ve düşük kalorili yapıya sahiptir.

(Farklı sos veya alkol tercihleriniz için lütfen bildiriniz.)

WHISKEY SOUR LAVANTA 450₺



Tütsülenmiş lavanta yoğunluğu olan bu kokteyl narenciye aroması olarak limon, greyfurt ve portakal içermektedir. Harika tonlara ve güçlü bir yapıya sahiptir.

WHISKEY SOUR BUTTERFLY 450₺

Kelebek kanadı çayı, papatya çayı, hindistan cevizi, ve turunç karışımı olan bu kokteyl mor renkte olup risk severler ve farklı deneyim arayanlar için idealdir.

WHISKEY SOUR BERGAMOT 450₺



Bergamot, greyfurt, portakal ve limon bulunan bu sosta bergamot güçlü gövdesi ile baskın olmaktadır.

WHISKEY SOUR SATSUMA 450₺

Bodrum mandalinası ve turunç içeren bu kokteyl son derece ferah ve lezzetlidir.

(Whisky Sour Kokteyllerimizde viski tercihimiz Famous Grouse'dur. Farklı viski tercihleriniz için lütfen bildiriniz.)

AZTEC 530₺

Tekila, Portakal likörü, Sweet&Sour sosu ile freshlenen bu kokteyl içerisinde Corona bira ile servis edilir.

MARGA-TRAKYA 450₺



Margaritha kokteylin Trakya versiyonu olan bu kokteylimiz Rose Hardaliye ile lokali globale taşımaktadır.

DEEP FOREST 450₺



Longoz ormanlarından toplanan yaban eriklerle hazırlanan bu eşsiz kokteyl, yüksek antioksidan ve rom içermektedir.

ORANGE COUNTY 450₺

Martini rosso, Gordons Cin, Aperol ve Rom koyulan bu kokteyl soğutulularak servis edilir. Garnitür olarak kapari ve çubuk tarçın kullanılır.



FOOD & WOOD

Restaurant Menu

Istranca'nın ve Kırklareli'nin zengin topraklarında yetişen çok değerli üzümleri işleyen değerli eller ve değerli fikirlerle tasarlanıp üretilen kırmızı ve beyaz şaraplarımız bu coğrafyayı daha iyi tanımanız ve keşfetmeniz için bu hikayeye ortak olabilirler. Menümüzde en çokta bu sebepten dolayı sadece bu bölgenin şaraplarını tercih ediyoruz.

Kırmızı Şaraplar 75cl

- ARCADİA ODRYSİA KIRMIZI BLEND (2019) 1600₺
- ARCADİA MONO MERLOT (2020) 1400₺
- ARCADİA İLK TEPE KIRMIZI BLEND (2020) 1350₺
- ARCADİA A BLEND (2019) 2690₺
- CHATEAU NUZUN 2019 1680₺
- CHATEAU NUZUN SYRAH 2018 2160₺
- CHAMLIJA PINOT NOIR(2019) 1750₺
- CHAMLIJA PAPIKA(2019) 1900₺
- CHAMLIJA ISTRANCA GELİNİ(2018) 1900₺
- CHAMLIJA KARA SEVDA (2019) 1625₺
- CHAMLIJA NEVİ ŞAHSINA MÜNHASIR(2018) 2970₺
- CHAMLIJA THRACIAN (2019) 4130₺
- SUVLA KİLİTBAHİR 1450₺
- SUVLA CABERNET SAVIGNON/MERLOT 1720₺
- SUVLA SUR 2400₺
- SUVLA KİRTE 2780₺
- SUVLA MALBEC 2970₺
- SUVLA RESERVE P.VERDOT KARASAKIZ 4850₺
- SUVLA RESERVE SYRAH 5050₺

Beyaz Şaraplar 75cl

- ARCADİA İLKTEPE SAV. BLANC SAV.GRIS (2021) 1350₺
- ARCADİA MONO SAUVIGNON BLANC 1270₺
- ARCADİA ODRYSİA GRIS (2019) 1325₺
- ARCADİA ODRYSİA NARİNCE (2018) 1275₺
- VİNO DESSERA ALEXSANDRİA MUSCAT (2021) 1275₺
- CHAMLIJA BLANC DE NOIR (2021) 1725₺
- CHAMLIJA ALBARINO (2021) 1885₺
- CHAMLIJA QUARTZ FUME (2021) 1800₺
- CHAMLIJA RIESLING (2021) 2250₺
- SUVLA KINALI YAPINCAK 1670₺
- SUVLA RESERVE ROUSSANNE MARS. 4950₺
- SUVLA KİLİTBAHİR BEYAZ 1450₺

Rose Şaraplar 75cl

- VİNO DESSERA PÜRNEŞE BLUSH (2019) 1380₺
- ARCADİA İLKTEPE ROSE (2019) 1375₺
- CHAMLIJA ROSE DE STRANJA (2021) 1820₺
- SUVLA BLUSH KARASAKIZ 1920₺
- SUVLA CLAIRET ROSE 2075₺
- SUVLA KİLİTBAHİR ROSE 1350₺

Rakı

- RAKI YENİ TEK 200₺
- RAKI BEYLERBEYİ TEK 220₺
- RAKI YENİ DUBLE 275₺
- RAKI BEYLERBEYİ DUBLE 300₺
- RAKI YENİ RAKI 20 CL 800₺
- RAKI YENİ ALA 20 CL 1150₺
- RAKI TEKİRDAĞ 20 1150CL ₺
- RAKI YENİ 35 CL 1250₺
- RAKI YENİ ALA 35 CL 1750₺
- RAKI YENİ USTALARIN KAR. 35 CL 1750₺
- RAKI TEKİRDAĞ 35 CL 1550₺
- RAKI BEYLERBEYİ GÖBEK 35 CL 1750₺
- RAKI TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 35 CL 1750₺
- RAKI TEKİRDAĞ 50 CL 2100₺
- RAKI YENİ SERİ 50 CL 1950₺
- RAKI YENİ 50 CL 1500₺
- RAKI YENİ 70 CL 2150₺
- RAKI YENİ SERİ 70 CL 2500₺
- RAKI YENİ USTALARIN KAR. 70 CL 2750₺
- RAKI TEKİRDAĞ 70 CL 2350₺
- RAKI YENİ ALA 70 CL 2750₺
- RAKI TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 70 CL 2310₺
- RAKI BEYLERBEYİ GÖBEK 70 CL 2750₺
- SARI ZEYBEK 70CL 3 GÖBEK 3500₺



FOOD & WOOD

Restaurant Menu

ViSKİ

- JAMESON WHİSKEY TEK 370₺
- CHİVAS REGAL TEK 410₺
- MONKEY SHOULDER TEK 430₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY TEK 490₺
- GLENFİDDİCH 12 TEK 515₺
- GLENFİDDİCH 15 TEK 545₺
- GLENLİVET TEK 545₺
- TALISKER WHİSKEY TEK 555₺
- BULLİET BOURBON TEK 625₺
- MACALLAN SHERRY TEK 900₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK TEK 1040₺
- JAMESON WHİSKEY DOUBLE 580₺
- CHİVAS REGAL DOUBLE 650₺
- MONKEY SHOULDER DOUBLE 680₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY DOUBLE 780₺
- GLENLİVET DOUBLE 870₺
- GLENFİDDİCH 12 DOUBLE 820₺
- GLENFİDDİCH 15 DOUBLE 880₺
- TALISKER WHİSKEY DOUBLE 880₺
- BULLİET BOURBON DOUBLE 990₺
- MACALLAN SHERRY DOUBLE 1440₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK DOUBLE 1660₺

CİN & ROM

- CİN HENDRİCKS TEK 415₺
- GORDONS CİN TEK 290₺
- BEEFEATER CİN TEK 300₺
- TANQUERAY TEN CİN TEK 365₺
- ROM HAVANA CLUB ANJ. 3. ANOS TEK 395₺
- CAPTAIN MORGAN GOLD TEK 415₺

TEKİLA & VODKA

- PATRON SILVER SHOT 532₺
- TEKİLA BLANCO SHOT 290₺
- VODKA GREYGOOSE TEK 460₺
- ABSOLUT BLUE TEK 315₺



LİKÖRLER

- JAİGERMAİSTER SHOT 200₺
- BAİLEYS TEK 320₺
- MARTİNİS EXTRA DRY TEK 300₺
- APEROL TEK 340₺
- KAHLUA TEK 275₺
- MARTİNİS BIANCO TEK 300₺
- MARTİNİS ROSSO TEK 300₺

Fiyatlarımıza KDV dahil,%5 servis ücreti dahil değildir.

