

soirée®
KONAK PIER

soirée

KAHVALTI / BREAKFAST

Soiree Serpme Kahvaltı (2 Kişilik) 1.100₺
Soiree Breakfast (For 2 Person)

Ezine beyaz peynir, tulum peynir, hellim peynir, dil peynir, dana jambon, dana sosis, incir reçel, lor peynirli karadut reçel, çikolata, tereyağ, bal, kaymak, acuka, siyah zeytin, yeşil kırma zeytin, yoğurtlu karışık kızartma, peynirli gözleme, ıspanaklı börek, patatesli börek, yumurtalı ekmek, pişi, söğüş tabağı, simit, boyoz, patates kızartması, kuru kayısı, ceviz, kuru incir ve 1 adet pot çay ile.

Ezine white cheese, tulum cheese, halloumi cheese, string cheese, beef ham, beef sausage, fig jam, black mulberry jam with curd cheese, chocolate, butter, honey, clotted cream, acuka, black olives, green crushed olives, stir-fry with yoghurt, cheese pancake, spinach pastry, potato pastry, egg bread, bagel, cold cuts plate, gypsy salad, bagel, boyoz, french fries, dried apricots, walnuts, dried figs and 1 pot of tea.

EKSTRALAR/ EXTRAS

Menemen 195₺
İsteğe bağlı: soğanlı - soğansız

Sucuk Kangal 250₺

Kavurmalı Yumurta / *Fried Egg* 315₺

Karışık Omlet / *Mixed Omelet* 235₺
Kiraz domates, baby salatalık ile roka.
Arugula with cherry tomatoes, baby cucumbers.

Sebzeli Omlet / *Vegetable Omelet* 190₺
Kiraz domates, baby salatalık ile roka.
Arugula with cherry tomatoes, baby cucumbers.

Tatlı Rüyası / *Sweet Dream* 295₺
Kruvasan, pancake, çikolata, çiçek bal, muz, çilek ve lotus krema.
Croissants, pancake, chocolate, floral honey, banana, strawberry and lotus cream.

Ekstra Pot Çay *Extra Pot Tea* 170₺

ÇORBA / SOUP

Günün Çorbası / *Soup of The Day* 190₺

Fiyatlarımıza KDV dahildir // Our prices include VAT
% 10 Servis ücreti uygulanmaktadır. / 10 % Service charge applies.

Fiyat Değişim Tarih :31.10.2024

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

Şarküteri Tabağı / Charcuterie Plate

Füme et çeşitleri, parmesan peyniri, kuru incir, kayısı, ceviz, grissini ve taze üzüm.

Smoked meat varieties, parmesan cheese, dried figs, apricots, walnuts, grissini and fresh grapes.

985₺

İthal Peynir Tabağı / Cheese plate

Rokfor peynir, brie peynir, parmesan peyniri, gouda peynir, isli çerkez peynir, kuru incir, kuru kayısı, ceviz, grissini ve taze üzüm.

Roquefort cheese, brie cheese, parmesan cheese, gouda cheese, smoked Circassian cheese, dried figs, apricots, walnuts, grissini and fresh grapes.

980₺

Burrata

Cherry domates, taze fesleğen, baby salatalık, istiridye mantar, yeşil yağ ve sızma zeytinyağ.

Cherry tomatoes, fresh basil, baby cucumber, oyster mushrooms, green oil and extra virgin olive oil.

865₺

Somon Tartar / Salmon Tartare

Somon balığı, baby turp, mikro filiz, sızma zeytinyağ ve lime.

Salmon, baby radish, micro sprouts, extra virgin olive oil and lime.

665₺

Caprese

Suda Mozzarella peynir, confit domates, pesto sos ve taze fesleğen.

Mozzarella cheese, confit tomatoes, pesto sauce and fresh basil in water.

375₺

Ahtapot Carpaccio / Octopus Carpaccio

Havyar, pancar turşu, kabak çekirdeği, kuru domates, mango püre ve mikro filiz.

Caviar, pickled beetroot, pumpkin seeds, dried tomatoes, mango puree and micro sprouts.

725₺

Dana Carpaccio / Beef Carpaccio

Taze baharatlarla marine edilmiş, dövülmüş dana bonfile ile baby roka, kapari çiçeği, mayonez, hardal ve blazemik glaze.

Ground beef tenderloin marinated with fresh spices, baby arugula, caper flower, mayonnaise, mustard and blazemic glaze.

670₺

Somon Marin / Salmon Marinade

Somon balığı, yaban mersini, çilek, salatalık suyu, butter milk ve dereotu.

Salmon, blueberries, strawberries, cucumber juice, butter milk and dill.

550₺

Ilık Karides / Warm Shrimp

Jumbo karides, kinoa mütver, avokado püre, portakal segment ve mango.

Jumbo shrimp, quinoa hash browns, avocado puree, orange segment and mango.

585₺

Levrek Marin / Sea Bass Marin

Julyen Dilimlenmiş Levrek fileto, sarımsak, limon, dereotu, rezene, baget cips ve sızma zeytinyağ.

Julienne Sliced Sea Bass fillet, garlic, lemon, dill, fennel, baguette chips and extra virgin olive oil.

365₺

Ege Mezeleri / Aegean Appetizers Plate

4 çeşit mevsim mezesi ile beyaz peynir eşliğinde.

Four types of seasonal appetizers, accompanied by white cheese.

890₺



Aa
Peppery



Baharat
Spice



Alkol İçerir
Contains Alcohol



Çerez
Nuts



Aa Bakla
Lupine



Yağlı Tohum
Oilseed



Süt
Milk



Deniz Ürünleri
Seafood



Domuz Ürünleri
Porkfood

ÇORBA / SOUP

Günün Çorbası / Soup of the day

190₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Bira Tabağı / Beer Plate

495₺

Sosis, çıtır tavuk, soğan halkası, sigara böreği, mozzarella stick peynir ve patates kızartması.
Sausage, crispy chicken, onion rings, cigarette fritters, mozzarella stick cheese and french fries.

Tütsülenmiş Vantuz Ahtapot / Smoked Octopus

895₺

Tütsülenmiş vantuz ahtapot, kuşkonmaz, mikro filiz, sarımsak ve trüf yağ.
Smoked sucker octopus, asparagus, micro sprouts, garlic and truffle oil.

Kalamar Tava / Fried Calamari

850₺

Kalamar, dereotu, limon ,baby roka ve tartar sos.
Calamari, dill, lemon, baby arugula and tartar sauce.

Tereyağlı, Sarımsaklı Karides / Shrimp with Butter and Garlic

680₺

Tereyağ, sarımsak, kırmızı toz biber ile kızartılmış karides.
Shrimp fried with butter, garlic and red pepper powder.

Karides Tempura / Shrimp Tempura

385₺

Karides, mikro filiz, sweet chili sos, wasabi mayonez ve lime soya sos.
Shrimp, micro sprouts, sweet chili sauce, wasabi mayonnaise and lime soy sauce.

Izgara İstiridye Mantar / Grilled Oyster Mushrooms

330₺

Trüflü el yapımı mayonez ile. / *With handmade mayonnaise with truffle.*

Ege Otlı Kavurma / Aegean Herb Roasting

315₺

Dört çeşit ege otları, soğan, süzme yoğurt, aspir ile sızma zeytinyağ.
Four types of Aegean herbs, onions, strained yogurt, safflower and extra virgin olive oil.

Yaprak Ciğer / Leaf Liver 🍷

475₺

Kırmızı soğan, sumak, sarımsak, tereyağ ve Ata ekmeği.
Red onion, sumac, garlic, butter and bread.

Hellim Asparagus Grill

650₺

Hellim peynir, kuşkonmaz, paprika biber, süzme yoğurt, soğan, roka, tane nar ve aspir.
Halloumi cheese, asparagus, paprika pepper, strained yoghurt, onion, arugula, pomegranate and safflower.

Peynir Dolgulu Çıtır Kabak Çiçeği / Crispy Pumpkin Flower with Cheese Filling Ricotta

360₺

peynir, ezine peynir, domates, sarımsak, pesto, közlenmiş paprika biber, yeşil yağ ve trüf yağ.
Ricotta cheese, ezine cheese, tomato, garlic, pesto, roasted paprika pepper, green oil and truffle oil.

Fırın Köy Peyniri / Bakery Village Cheese

285₺

Keçi peynir, yaban mersini marmelatı ve taze fesleğen.
Goat cheese, blueberry marmalade and fresh basil.

Kalamar Dolma / Roll Calamari

845₺

Kaya kuruğu yatağında kalamar, somon balığı, çim çim karides, limo, ekşi krema ve dolgulu midye.
Squid, salmon, grass prawns, lime, sour cream and stuffed mussels on a bed of rock groves.



SALATALAR / SALADS

Tavuklu Sezar Salata / Chicken with Caesar Salad	440₺
Tavuk bonfile, marul, grissini, parmesan peynir, ançuez ve sezar sos. <i>Chicken tenderloin, lettuce, grissini, parmesan cheese, ançuez and caesar sauce.</i>	
Kinoa'lı Avokado Salata / Quinoa with Avocado Salad	455₺
Akdeniz yeşillikleri, kinoa , avokado, rokfor peynir, ayçekirdek içi, çilek, elma ve sızma zeytinyağ. <i>Mediterranean greens, quinoa, avocado, roquefort cheese, sunflower seeds, strawberries, apple and extra virgin olive oil.</i>	
Körpe Ispanak / Baby Spinach	380₺
Ispanak, hurma, isli fındık, buğday, renkli cherry domates ve nar taneleri. <i>Spinach, dates, smoked hazelnuts, wheat, colorful cherry tomatoes and pomegranate seeds.</i>	
Keçi Peynirli Salata / Goat Cheese Salad	450₺
Akdeniz yeşillikleri üzerinde keçi peynir, kiraz domates, salatalık, taze fesleğen ve antep fıstığı. <i>Goat cheese, cherry tomatoes, cucumbers, fresh basil and pistachios on Mediterranean greens.</i>	
Tam Tahıllı Salata / Whole Grain Salad	385₺
Akdeniz yeşillikleri, beluga mercimek, yeşil mercimek, buğday, nohut orman meyveleri sosu ve kuru domates. <i>Mediterranean greens, beluga lentils, green lentils, wheat, chickpeas, berry vinaigrette and dried tomatoes.</i>	
Deniz Mahsullü Salata / Seafood Salad	575₺
Akdeniz yeşillikleri üzerinde somon, kalamar, etli karides, iç midye, file badem, kiraz domates, kırmızı soğan ve kapari çiçeği. <i>Salmon, squid, shrimp with meat, inner mussels, fishnet almonds on Mediterranean greens, cherry tomatoes, red onions and caper florets.</i>	
Roka Parmesan Salata / Arugula Parmesan Salad	380₺
Baby roka, kiraz domates, soğan, limon, ceviz ve parmesan peynir. <i>Baby arugula, cherry tomatoes, onions, lemon, walnuts and parmesan cheese.</i>	

PİZZALAR / PIZZAS

Robespierre	625₺
Mozzarella peynir, dana rozbif, domates, roka ve parmesan peynir. <i>Mozzarella cheese, beef roast beef, tomato, arugula and parmesan cheese.</i>	
Dört Peynirli Pizza / Pizza Quattro Formaggi	575₺
Mozzarella peynir, rokfor peynir, parmesan peynir, emmantel peynir, krema ve taze fesleğen. <i>Mozzarella cheese, roquefort cheese, parmesan cheese, emmantel cheese, cream and fresh basil.</i>	
Pepperoni Pizza 🐷	975₺
Mozzarella peynir, pepperoni, file badem ve endivyen <i>Mozzarella cheese, pepperoni, flaked almonds and endive</i>	
Deniz Mahsullü Pizza / Di Mare Pizza	575₺
Somon, kalamar, çim çim karides, iç midye, kırmızı soğan, kapari, dereotu ve taze soğan. <i>Salmon, squid, shrimp, mussels, red onions, capers, dill and spring onions.</i>	
Soiree Pizza	675₺
Tandır dana incik, kırmızı soğan, mozzarella peynir, cheddar peynir ve roka. <i>Tandoori veal shank, red onion, mozzarella cheese, cheddar cheese and rocket.</i>	
Margarita Pizza	425₺
Mozzarella peynir, kiraz domates ve taze fesleğen. <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes and fresh basil.</i>	



Acı Peppery



Baharat Spice



Alkol İçerir Contains Alcohol



Çerez Nuts



Acı Bakla Lupine



Yağlı Tohum Oilseed



Süt Milk








Deniz Ürünleri Seafood

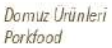


Domuz Ürünleri Porkfood

Fiyatlarımız KDV dahildir / Our prices include VAT. // Kişi Başı 80 ₺ Kuvvet Ücreti Alınmaktadır. / 80 ₺ is charged as starters per person. // % 10 Servis ücreti uygulanmaktadır. / 10% service charge applies.

MAKARNA VE RİSOTTOLAR / PASTAS AND RISOTTOS

Üç Mantarlı Risotto / Three Mushroom Risotto 	825₺
<p>İstiridye mantar, porçini mantar, trüf ezmesi, soğan, beyaz şarap ve parmesan peynir. <i>Oyster mushrooms, porcini mushrooms, truffle paste, onion, white wine and parmesan cheese.</i></p>	
Risotto Di Mare  	725₺
<p>Kalamar, jumbo karides, vongale midye, yengeç surumu, soğan, beyaz şarap ve parmesan peynir. <i>Squid, jumbo shrimp, vongale mussel, crab surumi, onion, white wine and parmesan cheese.</i></p>	
Risotto Quatro Formaggi  	640₺
<p>Parmesan peyniri, ro kfor peynir, isli çerkez, emmantel peynir, soğan, sarımsak, beyaz şarap ve ceviz. <i>Parmesan cheese, Roquefort cheese, sooty Circassian, emmantel cheese, onion, garlic, white wine and walnuts.</i></p>	
Mantarlı Fettucini / Mushroom Fettucini	635₺
<p>Porçini mantar, istiridye mantar, soğan, sarımsak, taze fesleğen, krema ve parmesan peynir. <i>Porcini mushrooms, oyster mushrooms, onions, garlic, fresh basil, cream and parmesan cheese.</i></p>	
Rigatoni Con Fileto / Rigatoni Con Fillet	725₺
<p>Dana bonfile, patlıcan, misket mozzarella peynir, domates ve fesleğen. <i>Beef tenderloin, eggplant, mozzarella cheese, tomato and basil.</i></p>	
Pesto Spaghetti	575₺
<p>Kiraz domates, sarımsak, taze fesleğen, ispanak ve parmesan peynir. <i>Cherry tomatoes, garlic, fresh basil, spinach and parmesan cheese.</i></p>	
Linguine Di Mare	865₺
<p>Kalamar, karides, iç midye, taze fesleğen, sarımsak, paprika biber, dereotu, zerdaçal, tereyağ ve krema. <i>Squid, shrimp, mussels, fresh basil, garlic, paprika pepper, dill, turmeric, butter and cream.</i></p>	
Penne Arrabbiata	535₺
<p>Acı Kuru biber, domates sos ve parmesan peynir. <i>Chilli, tomato sauce and parmesan cheese.</i></p>	



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

ET / MEAT

Cafê de Paris Soslu Steak 200 g. / Steak with Sauce at Cafê de Paris 200 g. Kaşık Patates kızartması, kuşkonmaz, sarımsak ve cafe de Paris sos. <i>Spoon French fries, asparagus, garlic and cafe de Paris sauce.</i>	990₺
Dana Madalyon 200 g. / Veal Medallion 200 g. Dana bonfile, kuşkonmaz, tereyağ, mevsim sebze püresi, fırınlanmış sarımsak ve patates pave. <i>Beef tenderloin, asparagus, butter, seasonal vegetable puree, baked garlic and potato pave.</i>	1.100₺
Badigo 220 g. Tandır dana incik, mürdüm erik, kuşkonmaz, kiraz domates, baby turp, tereyağ ve patates püre. <i>Tandoori beef shin, black plum, asparagus, cherry tomatoes, baby radish, butter and mashed potatoes</i>	1.165₺
Izgara Antrikot 250 g. / Grilled Entrecôte 250 g. Çıralı antrikot, kuşkonmaz, tereyağ ve fırınlanmış patates, mozzarella peynir ve sarımsak. <i>Entrecôte, asparagus, butter and baked potatoes, mozzarella cheese and garlic.</i>	1.385₺
Rib Eye Steak (Islak Dinlendirme) 100 g. / Wet Age Rib Eye Steak 100 g. (En az 400 g. sipariş verilir. / Wet Ageds are served at a minimum of 400 g.) Fırınlanmış patates, sarımsak ve kuşkonmaz ile rende mozzarella peynir. <i>Grated mozzarella cheese with baked potatoes, garlic and asparagus.</i>	375₺
T- Bone Steak (Islak Dinlendirme / Wet Resting) 100 g. (En az 400 g. sipariş verilir. / Wet Ageds are served at a minimum of 400 g.) Fırınlanmış patates, sarımsak ve kuşkonmaz ile rende mozzarella peynir. <i>Grated mozzarella cheese with baked potatoes, garlic and asparagus.</i>	375₺
Soiree Kebap Dana bonfile, kuzu pirezola, tavuk bonfile, köfte, kırmızı soğan, ızgara taze soğan ve yoğurt. <i>Beef tenderloin, lamb chops, chicken tenderloin, meatballs, red onion, grilled spring onion and yoghurt.</i>	1.250₺
Takoz Bonfile 200 g. / Wedge Tenderloin 200 g. Dana bonfile, kuşkonmaz, brokoli, chimichurri sos, tereyağ, mevsim sebze püresi, baby havuç ve patates pave <i>Beef tenderloin, asparagus, broccoli, chimichurri sauce, butter, seasonal vegetable puree, baby carrots and potato pave</i>	985₺
Kuzu İncik 350 g. / Lamb Shank 350 g. Mürdüm erik, taze soğan, buğday risotto, tereyağ ve kemik sos. <i>Plum, spring onion, wheat risotto, butter and bone sauce.</i>	1.150₺
Kuzu Pirezola 250 g. / Lamb Chops 250 g. Taze kekik, biber, kiraz domates ve patlıcan beğendi. <i>Eggplant puree, fresh thyme, peppers and cherry tomatoes.</i>	1.250₺
Corn - Rib Chicken 225 g. Tavuk ızgara tava, baby mısır, brokoli, cibes püresi, çıtır pırasa, bal ve balzematik sirke. <i>Grilled chicken, baby corn, broccoli, cibes puree, crispy leeks, honey and balsamic vinegar.</i>	465₺
Karnabahar Pürelı Tavuk Bonfile / Chicken Tenderloin with Cauliflower Puree İstirdye mantar, arpacık soğan, siyah trüf ezmesi,vişne, rezene, sarımsak, mantar, ıspanak ve şampanya sirke. <i>Oyster mushrooms, shallots, black truffle paste, sour cherries, fennel, garlic, mushrooms, spinach and champagne vinegar.</i>	525₺



Acı
Peppery



Baharat
Spice



Alkol İçerir
Contains Alcohol



Çerez
Nuts



Acı Bakla
Lupine



Yağlı Tohum
Oilseed



Süt
Milk



Deniz Ürünleri
Seafood




Domuz Ürünleri
Porkfood

BALIK / FISH

Şefin Buğlaması / Chef's Steaming 300 g. Ahtapot, kalamar, karides, levrek fileto, havuç, paprika biber, arpacık soğan ve esmer ekmeK. <i>Octopus, squid, shrimp, sea bass fillet, carrots, paprika peppers, shallots and brown bread.</i>	1.100₺
Izgara Somon / Grilled Salmon 250 g. Kuşkonmaz, kiraz domates, soğan, elma sirkesi, krema, avokado, turunç sos, siyah pirinç ve taze kekik. <i>Asparagus, cherry tomatoes, onion, apple cider vinegar, cream, avocado, citrus sauce, black rice and fresh thyme.</i>	825₺
Izgara Çipura 400 g. / 600 g. / Grilled Sea Bream 400 g. / 600 g. Roka, kiraz domates ile baby patates. <i>Baby potatoes with arugula, cherry tomatoes.</i>	840₺
Izgara Levrek Fileto 250 g. / Grilled Sea Bass 250 g. Fırınlanmış pancar, turp ve limon, havuç püresi eşliğinde. <i>Accompanied by baked beets, radishes and lemon, carrot puree.</i>	825₺
Acqua Pazza 250 g. Kaya levrek fileto, renkli cherry domates, sütlü karnabahar, brokoli, beurre blanc sos, yaban mersini ve yeşil yağ. <i>Rock bass, colorful cherry tomatoes, milk cauliflower, broccoli, beurre blanc sauce, blueberries and green oil.</i>	800₺

TATLI / DESSERTS

Havuç Dilimli Baklava 100 g. Arasında dondurma ile. / With ice cream	395₺
Karayip Katları 130 g. / Caribbean Multiples Browni kek, fındık, ceviz, bitter çikolata, krema ve dondurma. <i>Brownies, hazelnuts, walnuts, dark chocolate, cream and ice cream.</i>	390₺
Tiramisu 150 g.  incir ve rom.	325₺
Lime - Crème Brûlée 100 g. Esmer şeker, yaban mersini ve çilek. <i>Brown sugar, blueberries and strawberries.</i>	295₺
San Sebastian Cheesecake 150 g. Çikolata sos ile. / With chocolate sauce.	350₺
Fırın Helva 150 g. Vanilya dondurma ile. <i>With vanilla ice cream.</i>	290₺
Sufle 150 g. Dondurma ve krema. / Ice cream and cream.	295₺
Top Dondurma 45 g. / Ice Cream 45 g. Vanilya - Çikolata <i>Vanilla - Chocolate</i>	140₺



Açık Peppery



Baharat Spico



Alkol İçerir
Contains Alcohol



Çerez Nuts



Açık Bakla Lupine



Yağlı Tohum Oilseed



Süt Milk



Deniz Ürünleri Seafood



Domuz Ürünleri Porkfood

Fiyatlarımız KDV dahildir / Our prices include VAT. // Kişi Baş 80 ₺ Kuver Ücreti Alınmaktadır. / 80 ₺ is charged as starters per person. // % 10 Servis ücreti uygulanmaktadır. / 10% service charge applies.

Fiyat Değişim Tarihi: 31.10.2024