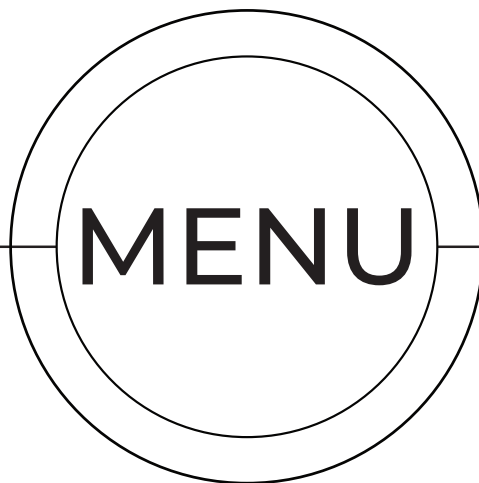


mandalin

GLAMPING



BAŞLANGIÇLAR VE MEZELER – APPETIZERS AND MEZZES

Meze Tepsisi – Mezze Tray _____ 1200 ₺

Ekşili köy salatası, kara maya kuru cacık, isli Atom, kırmızı havuçlu Kısır
Sour roast salad, black yeast dry tzatziki, smoked spiced yoghurt, black carrot bulgur salad

Ege Peynir Seçkisi – Aegean Cheese Selection _____ 1000 ₺

Ege Bölgesinden özenle seçilmiş peynirler; çiçek reçelleri, kuru meyveler ve kuruyemişler ile
Carefully curated cheese selection from Aegean Region; with flower jams, dried fruits and nuts

Ege Usulü – Aegean Style _____ 450 ₺

Ekşi maya ekmek üzeri domates, keçi peyniri, fesleğen, beyaz balzamik, sarımsak; krem balzamik ile
On sourdough bread; tomatoes, goat feta, basil, condimento bianco, garlic; with cream balsamic

Mandalina – Mandarin _____ 450 ₺

Ekşi maya ekmek üzeri kremleştirilmiş kaşar loru, taze mandalina dilimleri, ceviz, nane yaprakları;
ham narenciye çiçek balı ile
On sourdough bread; creamed kasar curd cheese, fresh mandarin slices, walnuts, mint leaves; with
crude citrus flower honey

Krem Rokforlu – Cream Roquefort _____ 500 ₺

Ekşi maya ekmek üzeri krem haline getirilmiş rokfor peyniri, ceviz ve köz kapya biber; sriracha sos ile
On sourdough bread; creamed roquefort cheese, walnuts and roasted capia pepper; with sriracha

Mercanköşklü Yumurta Dolması – Oregano Stuffed Eggs _____ 450 ₺

Bahçemizden siyah zeytin, maydanoz ve mercanköşk; kırmızı şarap sirkesi, kapari, keçi beyaz peynir ezmesi
ve fûme paprika ile
Black olives, parsley and oregano from our garden; with red wine vinegar, capers, goat feta cheese mash
and smoked paprika

Mandalina & Ege Otları Kasesi – Mandarin and Aegean Herbs Bowl _____ 500 ₺

Maş fasulyesi, bahçemizden mandalina ve aromatik Ege otları; nar, ceviz, kapari ve mandalina sos ile
Mung beans, our garden's mandarin and aromatic Aegean herbs; with walnuts, pomegranate, mandarin sauce

Trüf Ballı Kızarmış Peynir – Fried Cheese with Truffle Honey _____ 500 ₺

Baklavalık yufkaya sarılı keçi beyaz peyniri; trüflü bal sos, susam ve çörekotu ile
Goat feta cheese wrapped in baklava phyllo; with truffle honey sauce, sesame and black cumin

Tereyağında İsli Karides – Smoky Shrimp in Butter _____ 750 ₺

Tereyağında fûmelenmiş İspanyol paprika, sarımsak ve karides; maydanoz yaprakları ile
Smoked Spanish paprika, garlic and shrimps in butter; with parsley leaves

Narenciye Dana Carpaccio – Citrusy Beef Carpaccio _____ 800 ₺

İnce çiğ bonfile dilimleri ve narenciye vinaigrette sos; kapari, roka ve portakal kabuklu “endami nur peyniri”
parçaları ile
Thin raw slices of beef tenderloin and citrus vinaigrette; with capers, rocket and pieces of “endami nur”
cheese with orange peels



ATIŞTIRMALIKLAR – SNACKS

Salça Soslu Karışık Tost – Tomato Paste Sauced Hot Sandwich _____ 350 ₺

Kaşar, sucuk, salam, yeşillik ve bahçemizin domates salçalı sosu; patates kızartması, yeşil salata ile
Kasar cheese, sucuk, salami, greens, tomato paste sauce of our garden; with french fries, green salad

Pestolu Açık Tost – Open Toast with Pesto _____ 500 ₺

Açık tostun üstünde fesleğen pesto, top mozzarella, domates dilimleri, roka ve krem balzamik
Basil pesto, mozzarella fior di latte, tomato slices, rocket and cream balsamic on open toast

Karışık Kızartmalıklar – Mixed Fries Tray _____ 600 ₺

Patates kızartması ve mevsimsel değişen karışık kızartmalık peynirler, tavuklar ve sosisler; tatlı ekşi sos ve trüflü mayonez ile
French fries and seasonally changing fried cheeses, chickens and sausage; with sweet-sour sauce and truffle mayonnaise

SALATALAR – SALADS

Asidik Domates Salatası – Acidic Tomato Salad _____ 450 ₺

Asidik sherry vinaigrette, domates, sarımsak, kırmızı soğan, mercanköşk, bol traşlanmış parmesan
Acidic sherry vinaigrette, tomatoes, garlic, red onions, fresh oregano, plenty of shaved parmesan

Meyveli Yeşil Salata – Green Salad with Fruits _____ 500 ₺

Narenciye condimento bianco vinaigrette sos; mevsimsel meyveler ve yeşillikler, parmesan, ceviz ve tuzla ovulmuş kırmızı şarap sirkeli kırmızı soğan turşusu
Mandarin condimento bianco vinaigrette; seasonal fruits and greens, parmesan, walnuts and salt-rubbed red wine vinegar red onion pickles

Gavurdağı Salatası – Gavurdağı Salad _____ 500 ₺

Sumak ve pul biberli el yapımı nar ekşisi sosu; domates, kırmızı soğan, yeşil biber, salatalık, maydanoz ve ceviz
Handmade pomegranate sour sauce with sumac and pepper flakes; tomatoes, red onion, green peppers, cucumbers, parsley and walnuts

Yunan Salatası – Greek Salad _____ 500 ₺

Keçi beyaz peynir ve bahçemizden kurutulmuş kekikli zeytinyağı; domates, kırmızı soğan, kırmızı-yeşil biber, salatalık, bahçemizden siyah zeytin
Goat feta cheese and olive oil with dried thyme from our garden; tomatoes, red onion, red-green peppers, cucumbers, black olives of our garden

Caprese Salatası – Caprese Salad _____ 600 ₺

Top mozzarella, fesleğen yaprakları, domates, krem balzamik, kokulu fesleğen yağı; parmesanlı mini meyveli salata ile
Mozzarella fior di latte, basil leaves, tomatoes, cream balsamic, fragrant basil oil; with mini parmesan fruits-green salad

ANA YEMEKLER – MAIN COURSES

MAKARNA – PASTA

Kıymalı Kayseri Mantısı – Kayseri Dumplings with Minced Meat _____ 450 ₺

El yapımı kıyma dolgulu kayseri mantısı; isli tereyağı sosu, sumak, nane ve sarımsaklı yoğurt ile
Handmade minced meat filled Kayseri dumplings; with smoky butter sauce, mint, sumac and garlic yoghurt

Domates Soslu Linguine – Tomato Sauce Linguine _____ 600 ₺

Kırmızı şarap ve karamelize soğanlı köz domates soslu el yapımı kurutulmuş linguine; taze otlar, parmesan ve tütsü infüzel zeytinyağı ile
Handmade dry linguine with red wine and caramelised onion roasted tomato sauce; with fresh herbs, parmesan and smoke-infused olive oil

Kremalı Pesto Soslu Tagliatelle – Creamy Pesto Tagliatelle _____ 650 ₺

Kremalı fesleğen pesto soslu el yapımı kurutulmuş yumurtalı tagliatelle; rendelenmiş ceviz, parmesan, taze otlar, siyah sarımsak ve badem infüzel zeytinyağı ile
Handmade dry egg tagliatelle with creamy basil pesto sauce; with walnut zest, parmesan, fresh herbs, black garlic and almond infused olive oil

Linguine Carbonara – Linguine Carbonara _____ 750 ₺

Sarımsaklı, bol parmesan, pecorino romano ve tereyağlı carbonara soslu el yapımı linguine
Handmade linguine with garlic, plenty of parmesan, pecorino romano and butter carbonara sauce

Şarap Soslu Karidesli Tagliatelle – Tagliatelle with Wine Sauce Shrimps _____ 800 ₺

Bahçemizden taze kekik, sarımsak, limon suyu ve kabuğu, beyaz şarap soslu karidesli el yapımı tagliatelle; kapari, parmesan, taze yeşillikler ile
Handmade tagliatelle with shrimps and fresh thyme of our garden, garlic, lemon zest and juice, white wine sauce; with capers, parmesan and fresh greens

BEYAZ ET – WHITE MEAT

Türk Usulü Tavuk Sote – Turkish Style Chicken Sauté _____ 750 ₺

Mevsimsel olarak bahçemizden domates ve kırmızı-yeşil biber, soğan, sarımsak, domates salçası ve worcestershire soslu tavuk sote; doğranmış maydanoz ve kızarmış ekmek ile
Seasonally available tomatoes and green-red peppers of our garden, onions, garlic, tomato paste and worcestershire sauced chicken sauté; with chopped parsley and toasted bread

Uzakdoğu usulü Soslu Tavuk Sote – Far Eastern Style Chicken Sauté _____ 800 ₺

Mandaline özel 12 malzemeli hoisin bazlı yapışkan soslu çıtır kaplamalı tavuk; kokulu Thai yasemin pirinci, taze soğan, çiğ susam ve susam yağı ile
Chicken with breading in Mandalin's special 12 ingredient hoisin based sticky sauce; with fragrant Thai jasmine rice, spring onions, raw sesame and sesame oil

Mandalina Marineli Izgara Tavuk – Mandarin Marinated Grilled Chicken _____ 800 ₺

Mandalina bazlı özel sos marinasyonunda ızgara tavuk; bahçemizden aromatik ege otları, nar ekşili siyah kinoa ve ızgara sebzeler ile
Special Mandarin-based sauce marinated grilled chicken; with black quinoa with pomegranate sour, aromatic aegean herbs of our garden and grilled vegetables



ANA YEMEKLER – MAIN COURSES

DENİZ ÜRÜNLERİ – SEAFOOD

Tarhunlu Izgara Levrek Fileto – Sea Bass Fillet with Tarragon 1000 ₺

Tarhun otlı sos marineli ızgara levrek fileto; ince baharatlı halka patates ve soğan tabanı, cevizli sotelenmiş mevsimsel sebzeler ile

Sea bass fillet marinated in tarragon herb sauce; with thin, spiced potato and onion base and sautéed seasonal vegetables with walnuts

Denizci Soslu Kum Midyesi (Vongole) – Sailor's Sauce Clams (Vongole) 1000 ₺

Mandalina suyu ve kabuğu, mascarpone peyniri ve beyaz şarap ekli denizci sosunda buğulanmış kum midyesi; kızarmış ekme ve taze aromatik yeşillikler ile

Steamed clams in sailor's sauce with added mandarin juice and zest, mascarpone cheese and white wine; with toasted bread and fresh aromatic green herbs

KIRMIZI ET – RED MEAT

**Mandalin usulü Filet Mignon (Lokum) Biftek –
Mandalin Style Filet Mignon Steak** 1300 ₺

Izgarada takoz olarak pişirilmiş sonradan dilimlenen 350 gr filet mignon bonfile; fırınlanmış beyaz trüf yağlı patates püresi, ızgara kuşkonmaz, sarhoş soğan, nane sos, tatlı ekşi sos ve wasabi ile

350 gr Fillet mignon tenderloin grilled as a "chock" and sliced before serving; with baked white truffle oil potato purée, grilled asparagus, drunk onions, mint sauce, sweet and sour sauce and wasabi

Izgara Kuzu Pirzola / Grilled Lamb Chops 1300 ₺

Ege baharatları ve worcestershire sos ile tatlandırılmış 300 gr kuzu pirzola; ızgara kuşkonmaz, ızgara patates, beyaz şaraplı karamelize soğan, nane sos ve tatlı acı sos ile

300 gr lamb chops with aegean spices and worcestershire sauce; with grilled asparagus and potatoes, caramelised white wine onions, mint sauce and sweet and spicy sauce



TATLILAR – DESSERTS

Kireçte Kabak Tatlısı – Pumpkin Dessert in Limestone 450 ₺

Yapımı iki hafta süren, sekiz farklı baharatla pişirilen ve kireçli suda bekletilen bahçemizden çıtır kestane kabak; mevsimsel dondurma, tahin ve nane yaprakları ile

Taking two weeks to be done and cooked with eight different spices, chestnut pumpkin of our garden that's been marinated in limestone water; with seasonal ice cream, tahini and mint leaves

Kahve Likörlü Parfe – Coffee Liqueur Parfait 450 ₺

Kahlúa kahve likörü, çırpılmış krema, yoğurt, vanilya özütü, karabiber; kahve likörüyle infüze edilmiş bahçemizden kuru meyveler ve kavrulmuş kuruyemişler ile

Kahlúa coffee liqueur, whipped cream, yoghurt, vanilla extract, black pepper; with dried fruits of our garden infused with coffee liqueur and roasted nuts

Rakı ve Sakız Crumble – Raki and Mastika Crumble 450 ₺

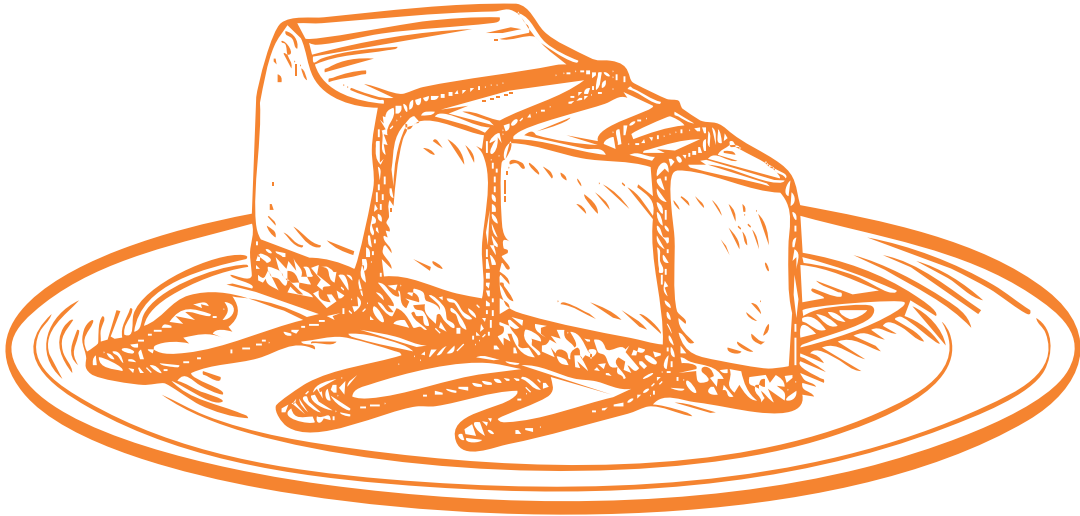
Rakı, vanilya özütü ve çam balı ile pişirilmiş bahçemizden mevsimsel taze meyvelerin üstünde badem unundan baharatlı crumble; damla sakızı dondurması ve sakız parfümü ile

Seasonal fresh fruits of our garden cooked with raki, vanilla extract and pine honey with spiced almond flour crumble on top; with mastika ice cream and mastika perfume

Kavun Şekerlemesi – Candied Melons 450 ₺

Baharatlı kavun kabuğu şekerlemesi ve el yapımı kavunlu dondurma; nane yaprakları ile

Candied spiced melon peels and handmade melon ice cream; with mint leaves



ALKOLSÜZ İÇECEKLER – NON-ALCOHOLIC DRINKS

MANDALIN MOCKTAIL

Naneli Mandalina Limonatası – *Minty Mandarin Lemonade* _____ 300 ₺

Mandalina ve limon suyundan taze hazırlanan ballı, nane yapraklı limonata

Lemonade fresh prepared with mandarin and lemon juices with honey and fresh mint leaves

Alkolsüz Mojito – *Virgin Mojito* _____ 300 ₺

Alkolsüz mojito, kırılmış buzla esmer şeker şurubu, nane yaprakları, misket limonu suyu ve soda

Alcohol-free mojito, brown sugar syrup, mint leaves, lime juice and club soda with crushed ice

Sakız ve Çikolata Milkshake / *Mastika and Chocolate Milkshake* _____ 350 ₺

Çikolata ve damla sakızı dondurmaları, krema, laktozsuz süt, vanilya özütü

Chocolate and mastika ice creams, heavy cream, lactose-free milk, vanilla extract

SOĞUK İÇECEKLER – COLD DRINKS

Taze Sıkılmış Portakal Suyu – *Fresh Orange Juice* _____ 300 ₺

Kutulu İçecekler – *Canned Soft Drinks* _____ 120 ₺

Coca-Cola, Fanta, Lipton Ice Tea etc.

Redbull _____ 150 ₺

Soda – *Mineral Water* _____ 100 ₺

Kara Maya Ayran – *Black Yeast Ayran* _____ 100 ₺

Su 1L – *Water 1L* _____ 120 ₺

Şalgam Suyu – *Fermented Turnip Juice* _____ 150 ₺

SICAK İÇECEKLER – HOT DRINKS

Çay – *Tea* _____ 75 ₺

Yeşil Çay – *Green Tea* _____ 110 ₺

Salep – *Orchid Root with Milk* _____ 150 ₺

Sıcak Çikolata – *Hot Chocolate* _____ 150 ₺

Bitki Çayları – *Herbal Teas* _____ 150 ₺

Adaçayı/Sage - İhlamur/Linden Blossom - Papatya/Chamomile - Kış Çayı/Winter Tea

Mandalina Çayı/Mandarin Tea - Zeytin Yapraklı Beyaz Çay/White Tea with Olive Leaves

Nane, Limon ve Biberiye/Mint, Lemon and Rosemary



ALKOLSÜZ İÇECEKLER – NON-ALCOHOLIC DRINKS

SICAK KAHVELER – HOT COFFEES

Türk Kahvesi – Turkish Coffee	130 ₺
Filtre Kahve – Filter Coffee	150 ₺
Espresso Tek / Çift – Espresso Single / Double	130/160 ₺
Espresso Romano	150 ₺
Limon dilimi ve espresso / Espresso with a slice of lemon	
Americano	150 ₺
Cappuccino	165 ₺
Caffe Latte / Latte Machiato	165 ₺
Şuruplar eklenebilir. / Syrups can be added.	
Caffe Mocha	175 ₺
El yapımı çikolatalı süt ile / With handmade chocolate milk	
Flat White	160 ₺
Cortado	160 ₺
Damla Sakızlı Affogato Al Caffe	185 ₺
Damla sakızı dondurması ve espresso / Mastika ice cream and espresso	

BUZLU KAHVELER – ICED COFFEES

Cafe con Hielo	120 ₺
Tek shot espresso ve buz; aromatik buzlu kahve / Single shot espresso and ice; aromatic iced coffee	
Cafe del Tiempo	130 ₺
Misket limonu dilimi, buz ve espresso; isteğe bağlı olarak esmer şeker Lime slice, ice and espresso; optionally brown sugar	
Iced Americano	160 ₺
Cold Brew	160 ₺
Iced Latte	170 ₺
Şuruplar eklenebilir. / Syrups can be added.	
Freddo Espresso	170 ₺
Buzla çalkalanmış, köpüklü soğuk espresso / Shaken with ice, foamy cold espresso	
Mazagran	180 ₺
Çift shot espresso, limon suyu, kahverengi şeker şurubu ve nane; ferahlatıcı ve alkolsüz bir kokteyli Double shot espresso, lemon juice, brown sugar syrup and mint; a refreshing non-alcoholic cocktail	

ALKOLLÜ İÇECEKLER – ALCOHOLIC DRINKS

BİRA – BEER

Bistro Lager (33cL)	200 ₺
Tuborg Gold (50 cL)	250 ₺
Tuborg Ice (50 cL)	270 ₺
Carlsberg (50 cL)	260 ₺
Miller (33 cL)	270 ₺
Corona (33 cL)	290 ₺
Efes Glutensiz (Gluten Free) (50 cL)	290 ₺
Guinness (44 cL)	300 ₺
Sevilen Elma Cider / Sevilen Apple Cider (33cL)	290 ₺

RAKI

	35 cL	50 cL	70 cL	100 cL
Beylerbeyi Göbek	2175 ₺	2700 ₺	3250 ₺	4000 ₺
Efe Gold	1800 ₺	2200 ₺	2750 ₺	3400 ₺

Efe Gold Tek / Duple Bardak – Single / Double Glass 375 / 450 ₺

ALKOLLÜ İÇECEKLER – ALCOHOLIC DRINKS

GIN

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Gordon's Dry Gin _____ 350 – 3000 ₺

Malfy Originale _____ 4000 ₺ (70 cL)

♦ Monkey 47 _____ 4200 ₺ (50 cL)

♦ Roku Japanese Gin _____ 5700 ₺ (70 cL)

Gordon's Pink Gin _____ 420 – 3200 ₺

*Sek, Buzlu, Limon Dilimi veya Tonik ile servis edilir.

*Served Neat, On the Rocks, with Lemon Slice or Tonic Water.

VODKA

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Smirnoff _____ 350 – 3250 ₺

♦ Absolut Elyx _____ 5000 ₺ (70 cL)

Smirnoff North _____ 420 – 3400 ₺

*Sek, Buzlu, Limon Dilimi veya Meyve Suyu ile servis edilir.

*Served Neat, On the Rocks, with Lemon Slice or Fruit Juice.

TEQUILA

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Sierra Blanco _____ 400 – 3250 ₺

Sierra Reposado (Gold) _____ 450 – 3800 ₺

* Limon Dilimi ve Tuz ile servis edilir.

*Served with Lemon Slice and Salt.

ALKOLLÜ İÇECEKLER – ALCOHOLIC DRINKS

ROM

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Captain Morgan White 450 – 3250 ₺

◆ Captain Morgan Gold 450 – 3250 ₺

◆ Ron Zacapa 23 900 – 5700 ₺

*Sek, Buzlu, veya Misket Limonu Dilimi ile servis edilir.
*Served Neat, On the Rocks or with Lime Slice.

VİSKİ – WHISKEY

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Chivas Regal 12 *35 cL: 2850 ₺ – 50 cL: 3450 ₺ 570 – 4000 ₺

Canadian Club 12 Y.O 4500 ₺ (70 cL)

Laphroaig 10 Y.O 1200 – 9000 ₺

*Sek, Buzlu veya Soda ile servis edilir.
*Served Neat, On the Rocks or with Club Soda.

LİKÖR – LIQUEUR

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Malibu Original 420 – 3250 ₺

Bailey's Irish Cream 450 – 3500 ₺

Kahlua The Original 480 – 3600 ₺

Skins Mastiha Liqueur 600 – 4200 ₺

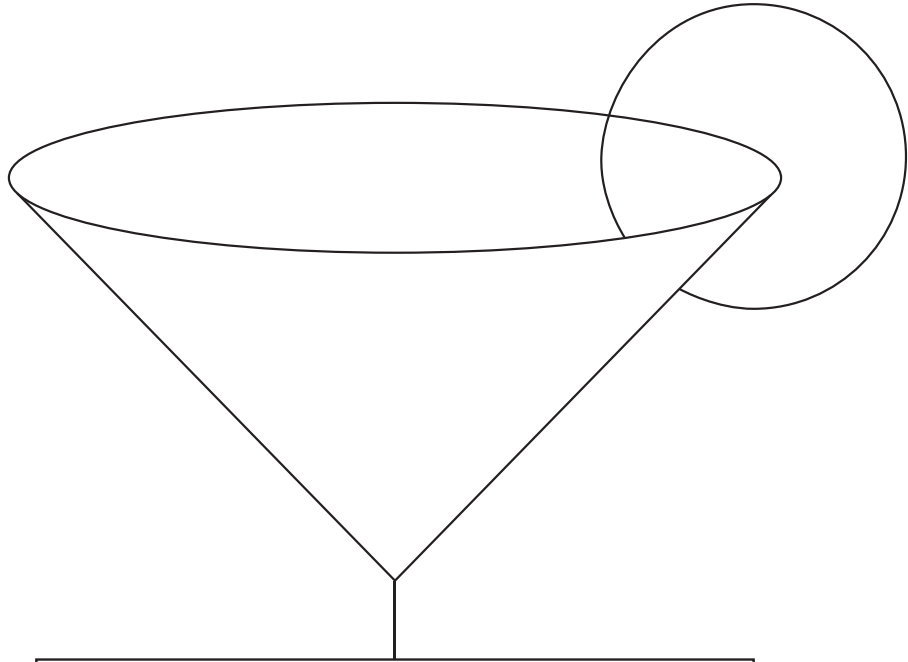
Cointreau L'unique 675 – 4500 ₺

*Sek, Buzlu veya Meyve Dilimi ile servis edilir.
*Served Neat, On the Rocks or with Fruit Slices.

◆ Önerilen İçkiler.
◆ Drink Recommendations.

mandalin

GLAMPING



KOKTEYL MENÜSÜ
COCKTAIL MENU

İMZA KOKTEYLLER – SIGNATURE COCKTAILS

Mandalin Kuzu Kulağı – Mandalin Sorrel Sour 750 ₺

Püre haline getirilip süzölmüş kuzukulağı yaprakları, ananas suyu, el yapımı Mandalin kokteyl karışımı, Bombay Sapphire gin; kuzukulağı yaprakları ve limon dilimi ile

Puréed and strained sorrel leaves, pineapple juice, handmade Mandalin cocktail mix, Bombay Sapphire gin; with sorrel leaves and lemon slice

Aegean Breeze 750 ₺

Martini Extra Dry vermut, Skinos Mastiha Spirit, Bombay Sapphire gin, mandalin suyu, el yapımı biberiye şurubu, fresh herbs, grenadine; şeffaf buz, biberiye dalı ve narenciye dilimi ile

Martini Extra Dry vermouth, Skinos Mastiha Spirit, Bombay Sapphire gin, mandarin juice, handmade rosemary syrup, fresh herbs, grenadine; with clear ice, rosemary spring and citrus slice

Ephesus Night 750 ₺

Taze karadut taneleri, Efe Gold rakı, Smirnoff vodka, limon suyu, bal şurubu, foamer; şeffaf buz, donmuş karadut ve limon kabuğu ile

Fresh mulberries, Efe Gold rakı, Smirnoff vodka, lemon juice, honey syrup, foamer; with clear ice, frozen mulberries and expressed lemon peel

Douzico Sour 750 ₺

Üzüm Kızı douzico, Cointreau, mandalina suyu, misket limonu suyu, tonik, şeker şurubu, üzüm taneleri; misket limonu dilimi ve mevsimsel olarak mevcut donmuş üzüm taneleri ile

Üzüm Kızı douzico, Cointreau, mandarin juice, lime juice, tonic water, simple syrup, grape pieces; with lime slice and seasonally available frozen grape pieces

Seasonal Bellini 750 ₺

Bahçemizin o anki en taze ve olgun meyvelerinden hazırlanan ev yapımı püre ve prosecco.

House-made purée from the ripest fruits of the season that are picked directly from our garden and prosecco.

SPRITZ

Aperol Spritz 550 ₺**Limoncello Spritz** 550 ₺**Campari Spritz** 550 ₺**Elderflower (Mürver – St. Germain) Hugo Spritz** 550 ₺

KLASİK KOKTEYLLER – CLASSIC COCKTAILS

HAFİF VE TAZELEYİCİ – FRESH AND REFRESHING

Mojito 650 ₺

Bacardi rom, nane yaprakları, turbinado şekeri şurubu, misket limonu suyu ve dilimleri; kırık buz ile
Bacardi rum, mint leaves, turbinado sugar syrup, lime juice and slices; with crushed ice

Margarita 650 ₺

Sierra Silver tekila, Cointreau, agave şurubu, misket limonu suyu ve dilimi, tuz
Sierra Silver tequila, Cointreau, agave syrup, lime juice and slice, salt

Tom Collins 650 ₺

Bombay Sapphire gin, limon suyu, şeker şurubu, soda, limon dilimi, kiraz şekerlemesi
Bombay Sapphire gin, lemon juice, simple syrup, club soda, lemon slice, maraschino cherries

Gin Fizz 650 ₺

Bombay Sapphire gin, misket limonu suyu, şeker şurubu, soda, yumurta akı veya bitkisel foamer
Bombay Sapphire gin, lime juice, simple syrup, club soda, egg white or herbal foamer

Whiskey Sour 650 ₺

Jack Daniel's viski, Cointreau, Angostura Bitters, portakal suyu, limon suyu, turbinado şekeri şurubu, yumurta akı veya bitkisel foamer, limon kabuğu
Jack Daniel's whiskey, Cointreau, Angostura Bitters, orange juice, lemon juice, turbinado sugar syrup, egg white or herbal foamer, expressed lemon peel

Daiquiri 650 ₺

Bacardi rom, turbinado şekeri şurubu, misket limonu suyu ve kabuğu
Bacardi rum, turbinado sugar syrup, lime juice and peel

MEYVEMŞİ VEYA TATLI – FRUITY OR SWEET

Malibu Sunrise 650 ₺

Malibu, ananas suyu, portakal suyu, grenadine, portakal dilimleri
Malibu, pineapple juice, orange juice, grenadine, orange slices

Espresso Martini 650 ₺

Kahlúa kahve likörü, Smirnoff vodka, espresso, kahve çekirdekleri
Kahlúa coffee liqueur, Smirnoff vodka, espresso, coffee beans

Mellow Passion 650 ₺

Jack Daniel's, Cointreau, Çarkıfelek meyvesi püresi, portakal suyu, limon, vanilya şurubu, foamer, şeffaf buz
Jack Daniel's, Cointreau, passionfruit purée, orange juice, lemon juice, vanilla syrup, foamer, clear ice

Fruit Daiquiri 650 ₺

Bacardi rom, turbinado şekeri şurubu, misket limonu suyu, mevsimsel olarak mevcut meyveler
Bacardi rum, turbinado sugar syrup, lime juice, seasonally available fruits



KLASİK KOKTEYLLER – CLASSIC COCKTAILS

BİTTER VE AROMATİK – BITTER AND AROMATIC

Negroni 650 ₺

Bombay Sapphire gin, Campari bitter, Martini Rosso vermut, portakal kabuğu, şeffaf buz
Bombay Sapphire gin, Campari bitter, Martini Rosso vermouth, expressed orange peel, clear ice

Old Fashioned 650 ₺

Jim Beam bourbon viski, Angostura Bitters, arap zamkı-turbinado şekeri şurubu, portakal kabuğu, kiraz şekerlemesi
Jim Beam bourbon whiskey, Angostura Bitters, arabic gum-turbinado sugar syrup, expressed orange peel, maraschino cherries

Dry Martini 650 ₺

Smirnoff vodka / Bombay Sapphire gin, Martini Extra Dry / Blanco vermut, yeşil zeytin, limon kabuğu
Smirnoff vodka / Bombay Sapphire gin, Martini Extra Dry / Blanco vermouth, green olive, lemon peel

Long Island Iced Tea 650 ₺

Smirnoff vodka, Bacardi rom, Sierra Silver tekila, Bombay Sapphire gin, Cointreau, turbinado şekeri şurubu, limon suyu, kola
Smirnoff vodka, Bacardi rum, Sierra silver tequila, Bombay Sapphire gin, Cointreau, turbinado sugar syrup, lemon juice, cola

SKINOS (DAMLA SAKIZI) ZAMANI – SKINOS (MASTIHA) TIME

Mandarin 650 ₺

Skinos Mastiha Spirit, limon suyu, mandalina suyu, bal şurubu, ezilmiş zencefil
Skinos Mastiha Spirit, lemon juice, mandarin juice, honey syrup, crushed ginger

Paloma 650 ₺

Skinos Mastiha Spirit, misket limonu suyu, greylif gazozu, tuz
Skinos Mastiha Spirit, lime juice, grapefruit soda, salt

Fresh 650 ₺

Skinos Mastiha Spirit, Bombay Sapphire gin, salatalık, limon suyu, şeker şurubu
Skinos Mastiha Spirit, Bombay Sapphire gin, cucumber, lemon juice, simple syrup

Med 650 ₺

Skinos Mastiha Spirit, taze fesleğen yaprakları, limon suyu, soda
Skinos Mastiha Spirit, fresh basil leaves, lemon juice, club soda

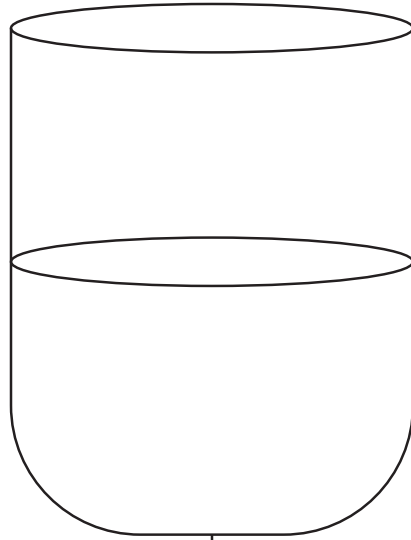
Mediterranean Negroni 650 ₺

Skinos Mastiha Spirit, Martini Rosso vermut, Campari bitter, taze çilek, şeffaf buz
Skinos Mastiha Spirit, Martini Rosso vermouth, Campari bitter, fresh strawberries, clear ice



mandalin

GLAMPING



ŞARAP MENÜSÜ
WINE MENU

REZERV ŞARAPLAR – RESERVE WINES



KIRMIZI ŞARAPLAR – RED WINES

Lucien Arkas Bağları – Meandros 4500 ₺
Üzümler/Grapes: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marselan
Lokasyon/Location: Torbalı – Çeşme, İzmir – Türkiye

Sevilen – 900 Petit Verdot 4500 ₺
Üzümler/Grapes: Petit Verdot
Lokasyon/Location: Güney Platosu, Denizli – Türkiye

Lucien Arkas Bağları – Consensus 3500 ₺
Üzümler/Grapes: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lokasyon/Location: Torbalı, İzmir – Türkiye

Sevilen – Centum 3200 ₺
Üzümler/Grapes: Shiraz
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

Aykut Özkan – İsabey Reserve (Kırmızı/Red) 3200 ₺
Üzümler/Grapes: Cabernet Sauvignon
Lokasyon/Location: İsabey Kasabası, Çal, Denizli – Türkiye

BEYAZ ŞARAPLAR – WHITE WINES

Sevilen – 900 Fume Blanc 4500 ₺
Üzümler/Grapes: Sauvignon Blanc
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

PEMBE ŞARAPLAR – ROSE WINES

Sevilen – Innocent Angel 4500 ₺
Üzümler/Grapes: Sauvignon Blanc, Shiraz
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

TATLI & KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR – SWEET & SPARKLING WINES

Moët & Chandon – Garden Spritz 3500 ₺
Üzümler/Grapes: Chardonnay, Pinot Noir, Semillon
Lokasyon/Location: Arjantin

Lucien Arkas Bağları – La Passito 2500 ₺
Üzümler/Grapes: Bornova Misketi
Lokasyon/Location: Torbalı, İzmir – Türkiye



KIRMIZI ŞARAPLAR – RED WINES

Lucien Arkas B. – Mon Rêve Marselan 3000 ₺

Üzümler/Grapes: *Marselan*

Lokasyon/Location: *Torbalı, İzmir – Türkiye*

Lucien Arkas B. – Mon Rêve Tempranillo 3000 ₺

Üzümler/Grapes: *Tempranillo*

Lokasyon/Location: *Torbalı, İzmir – Türkiye*

Sevilen – IX. Parsel 2500 ₺

Üzümler/Grapes: *Cabernet Sauvignon*

Lokasyon/Location: *Menderes, İzmir – Türkiye*

Sevilen – II. Parsel 2500 ₺

Üzümler/Grapes: *Merlot*

Lokasyon/Location: *Menderes, İzmir – Türkiye*

Sevilen – I. Parsel 2500 ₺

Üzümler/Grapes: *Shiraz*

Lokasyon/Location: *Menderes, İzmir – Türkiye*

Aykut Özkan – İsabey 2000 ₺

Üzümler/Grapes: *Boğazkere, Merlot*

Lokasyon/Location: *İsabey Kasabası, Çal, Denizli – Türkiye*

BEYAZ ŞARAPLAR – WHITE WINES

Lucien Arkas B. – Mon Rêve Viognier 2700 ₺

Üzümler/Grapes: *Viognier*

Lokasyon/Location: *Torbalı, İzmir – Türkiye*

Aykut Özkan – İsabey 2000 ₺

Üzümler/Grapes: *Narince, Sauvignon Blanc*

Lokasyon/Location: *İsabey Kasabası, Çal, Denizli & Nevşehir- Türkiye*



PEMBE ŞARAPLAR – ROSE WINES

Sevilen – Letter “R”

2500 ₺

Üzümler/Grapes: Shiraz, Cabernet Sauvignon

Lokasyon/Location: Denizli & İzmir – Türkiye

Aykut Özkan – İsabey

2000 ₺

Üzümler/Grapes: Shiraz, Çalkarası

Lokasyon/Location: İsabey Kasabası, Çal, Denizli – Türkiye

TATLI & KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR – SWEET & SPARKLING WINES

Signore Giuseppe – Prosecco Frizzante DOC

3000 ₺

Üzümler/Grapes: Glera

Lokasyon/Location: Friuli & Venezia, Veneto, İtalya

Sevilen – Pırlanta (Köpüklü)

2000 ₺

Üzümler/Grapes: Colombard

Lokasyon/Location: Menderes, İzmir – Türkiye

Sevilen – Turkuaz (Yarı Tatlı)

2500 ₺

Üzümler/Grapes: Bornova Misketi

Lokasyon/Location: Menderes, İzmir – Türkiye

