

mandalin



GLAMPING

MENU

BAŞLANGIÇLAR VE MEZELER – APPETIZERS AND MEZZES

Mezeler – Mezzes

400 ₺

Mezelerimiz günlük hazırlanır. Çeşitleri sorunuz.

Prepared daily. Ask for availability.

Ege Peynir Seçkisi – Aegean Cheese Selection

1200 ₺

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

BRUSCHETTA

• Ege Usulü – Aegean Style

500 ₺

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

500 ₺

Ekşi maya ekmek üzeri kremleştirilmiş kaşar lorlu, 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

Mandalina & Ege Otları Kasesi – Mandarin and Aegean Herbs Bowl

550 ₺

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

550 ₺

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 fümelenmiş 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

900 ₺

İnce çiğ bonfile dilimleri ve narenciye vinaigrette sos; kapari, roka ve portakal kabuklu “endamı nur peyniri” parçaları ile

Thin raw slices of beef tenderloin and citrus vinaigrette; with capers, rocket and pieces of “endamı nur” cheese with orange peels



ATIŞTIRMALIKLAR – SNACKS

Salça Soslu Karışık Tost – Tomato Paste Sauced Hot Sandwich 400 ₺

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 700 ₺

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 500 ₺

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 550 ₺

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 650 ₺

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 _____ 500 ₺

El yapımı kıyma dolgulu kayseri mantısı; ıslı 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 _____ 650 ₺

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 _____ 850 ₺

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 _____ 800 ₺

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 _____ 900 ₺

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 _____ 900 ₺

Mandalina bazlı özel sos marinasyonunda ızgara tavuk; bahçemizden aromatik ege otları, nar ekşisi 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

Mandalin Usulü Buffalo Wings – Mandalin Style Buffalo Wings _____ 900 ₺

"Mandalin Usulü" Buffalo sos, tavuk kanat, taze sebzeler ve roquefort sos
Mandalin Style Buffalo sauce, chicken wings, fresh vegetables, roquefort sauce



ANA YEMEKLER – MAIN COURSES

DENİZ ÜRÜNLERİ – SEAFOOD

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

Tarhun otlu 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 ekmek 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 1400 ₺

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 1400 ₺

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



ALKOLSÜZ İÇECEKLER – NON-ALCOHOLIC DRINKS

MANDALIN MOCKTAIL

Naneli Mandalina Limonatası – *Minty Mandarin Lemonade* 350 ₺

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* 400 ₺

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 400 ₺

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 ₺

Katkısız %100 Hindistan Cevizi Suyu – *Pure 100% Coconut Water* 250 ₺

Kutulu İçecekler – *Canned Soft Drinks* 150 ₺

Coca-Cola, Fanta, Lipton Ice Tea etc.

Redbull 200 ₺

Soda – *Mineral Water* 120 ₺

Kara Maya Ayran – *Black Yeast Ayran* 140 ₺

Su 1L – *Water 1L* 140 ₺

Şalgam Suyu – *Fermented Turnip Juice* 180 ₺

SICAK İÇECEKLER – HOT DRINKS

Çay – *Tea* 80 ₺

Yeşil Çay – *Green Tea* 140 ₺

Salep – *Orchid Root with Milk* 180 ₺

Sıcak Çikolata – *Hot Chocolate* 180 ₺

Bitki Çayları – *Herbal Teas* 180 ₺

Adaçayı/Sage – Ihlamur/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	150 ₺
Filtre Kahve – Filter Coffee	180 ₺
Espresso Tek / Çift – Espresso Single / Double	150/190 ₺
Espresso Romano	170 ₺
Limon dilimi ve espresso / Espresso with a slice of lemon	
Americano	200 ₺
Cappuccino	200 ₺
Caffe Latte / Latte Machiato	200 ₺
Şuruplar eklenebilir. / Syrups can be added.	
Caffe Mocha	200 ₺
El yapımı çikolatalı süt ile / With handmade chocolate milk	
Flat White	200 ₺
Cortado	200 ₺
Damla Sakızlı Affogato Al Caffe	250 ₺
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 ₺
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)	280 ₺
Tuborg Ice (50 cL)	300 ₺
Carlsberg (50 cL)	300 ₺
Miller (33 cL)	300 ₺
Corona (33 cL)	330 ₺
Efes Glutensiz (Gluten Free) (50 cL)	340 ₺
Sevilen Elma Cider / Sevilen Apple Cider (33cL)	340 ₺

RAKI

	35 cL	50 cL	70 cL	100 cL
Beylerbeyi Göbek	2400 ₺	3100 ₺	3800 ₺	5000 ₺
Efe Gold	2100 ₺	2700 ₺	3300 ₺	4300 ₺

Efe Gold Tek / Duple Bardak – Single / Double Glass 450 / 700 ₺

ALKOLLÜ İÇECEKLER – ALCOHOLIC DRINKS

GIN

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Gordon's Dry Gin _____ 450 – 3400 ₺

Gordon's Pink Gin _____ 550 – 3800 ₺

VODKA

Bardak/Glass 6 cL – Şişe/Bottle 70 cL

Smirnoff _____ 450 – 3400 ₺

♦ Absolut Elyx _____ 6000 ₺ (70 cL)

Smirnoff North _____ 550 – 4000 ₺

*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 _____ 500 – 3600 ₺

Sierra Reposado (Gold) _____ 550 – 4000 ₺

* 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 550 – 4000 ₺

♦ Captain Morgan Gold 550 – 4000 ₺

♦ Ron Zacapa 23 1200 – 6500 ₺

*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: 3300 ₺ – 50 cL: 3900 ₺ 700 – 5000 ₺

Canadian Club 12 Y.O 5500₺(70 cL)

Laphroaig 10 Y.O 1600 – 10.000 ₺

*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 550 – 4000 ₺

Bailey's Irish Cream 550 – 4000 ₺

Kahlua The Original 600 – 4200 ₺

Skins Mastiha Liqueur 750 – 5000 ₺

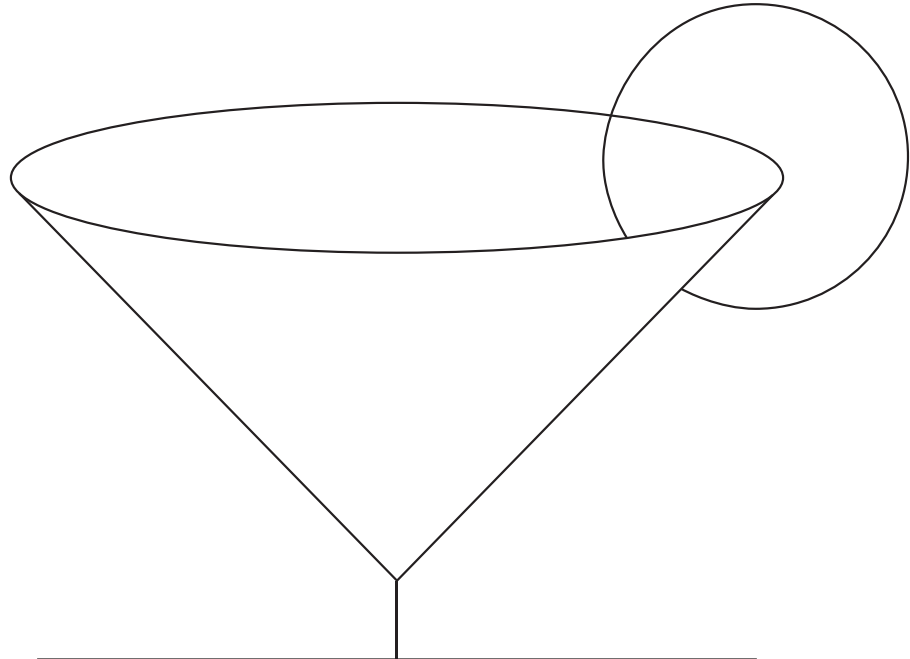
Cointreau L'unique 900 – 6000 ₺

*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

Puréeed 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.

Pina Colada

750 ₺

Mandalin usulü "Cream of Coconut" sos, taze sıkılmış ananas suyu, donmuş ananas parçaları, taze misket limonu suyu, beyaz rom

Mandalin Style "Cream of Coconut" sauce, fresh pineapple juice, frozen pineapple slices, fresh lime juice, white rum

SPRITZ

Aperol Spritz

600 ₺

Limoncello Spritz

600 ₺

Campari Spritz

600 ₺

Elderflower (Mürver – St. Germain) Hugo Spritz

600 ₺



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 vermout, 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 vermout, 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 750 ₺

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

Paloma 750 ₺

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

Fresh 750 ₺

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

Med 750 ₺

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

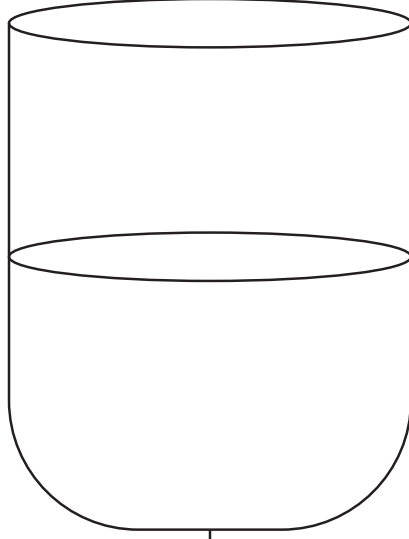
Mediterranean Negroni 750 ₺

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



mandalin

GLAMPING



ŞARAP MENÜSÜ
WINE MENU

REZERV ŞARAPLAR – RESERVE WINES



KIRMIZI ŞARAPLAR – RED WINES

Lucien Arkas Bağları – Consensus

4000 ₺

Üzümler/Grapes: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lokasyon/Location: Torbalı, İzmir – Türkiye

Sevilen – Centum

3800 ₺

Üzümler/Grapes: Shiraz
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

Vino Dessera – VD 190 (Kırmızı/Red)

3500 ₺

Üzümler/Grapes: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Lokasyon/Location: Eceabat, Çanakkale & Kırklareli – Türkiye

BEYAZ ŞARAPLAR – WHITE WINES

Sevilen – 900 Fume Blanc

5500 ₺

Üzümler/Grapes: Sauvignon Blanc
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

PEMBE ŞARAPLAR – ROSE WINES

Sevilen – Innocent Angel

5500 ₺

Üzümler/Grapes: Sauvignon Blanc, Shiraz
Lokasyon/Location: Aşağıçeşme Köyü, Güney, Denizli – Türkiye

TATLI & KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR – SWEET & SPARKLING WINES

Moët & Chandon – Garden Spritz

4000 ₺

Üzümler/Grapes: Chardonnay, Pinot Noir, Semillon
Lokasyon/Location: Arjantin

Lucien Arkas Bağları – La Passito

2800 ₺

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

2800 ₺

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

2800 ₺

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

Aykut Özkan – İsabey

2000 ₺

Üzümler/Grapes: Shiraz, Çalkarası

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

TATLI & KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR – SWEET & SPARKLING WINES

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

