
BAŞLANGIÇLAR

Fırından Camembert Peyniri	675
Kızarmış ekmeK, domates, sarımsak, kekik ve zeytin yağı ile	
Dana Carpaccio	690
Dana carpaccio, roka, parmesan, balsamic glaze, hardal mayonez	
Peynir Tabağı	950
Gouda, emmantel, kars gravyeri, eski kaşar, ev yapımı cevizli incir reçeli veya acı biber reçeli, grisini, taze ve kuru meyveler	
Şarap Tabağı	1250
Füme antrikot, dana bacon, biberli rozbif, füme hindi, yeşil zeytin, ev yapımı acı biber reçeli, taze ve kuru meyveler, eski kaşar, gravyer, ev yapımı grisini eşliğinde	
Burrata	700
Buffa manda burrata, heirloom domatesler, file badem, mevsim meyveleri, balzamik glaze, erken hasat zeytinyağı ile	
Avokadolu Karides	700
Kinoa, avokado, domates ve hardal sos eşliğinde	
Levrek Carpaccio	560
Ege otları, kapari, marine soğan ve hardal sos ile	
Arancini	570
Enginar, mantar ve özel sosu ile	

SALATALAR

Caprese	495
Fesleğen, salkım domates, Buffa manda mozzarella, pesto sos, file badem, balsamic glaze	
Enginarlı Parmesanlı Salata	395
Enginar kalbi, roka, çeri domates, balsamic glaze, erken hasat zeytinyağı ile	
Keçi Peynirli Panzanella	395
Renkli domatesler, Çengelköy salatalık, ktır ekmeK, soğan turşusu, zeytin, ceviz, fesleğen, erken hasat zeytinyağı ile	

ANA YEMEKLER

Dana Yanak	895
Çakır Winery Kırmızı Red Blend-1 ile 6 saat odun ateşinde pişmiş dana yanak, çilekli ve kuşkonmazlı risotto ile	
Dana Kaburga	935
Patates püresi ve parmesanlı pane kuşkonmaz ile	
Izgara Dana Bonfile	935
Çıtır kek patates ve demi glaze sos eşliğinde	
Lemon Butter Soslu Levrek	880
Pancar, enginar ve baby patates eşliğinde	
Ege Denizinden Ahtapot	935
Somnium Çakır kırmızı şarap ile pişirilmiş, domates tapenade sos, baby patates eşliğinde	
Kuzu Pirzola	935
Nane aromalı patlıcan beğendi ve mevsim sebzeleri ile	

MAKARNALAR

Ravioli	570
Ege otları ve taze el yapımı ricotta dolgulu ravioli, porçini mantar sosu, parmesan ile	
Gnocchi Alla Sorrentina	550
Fesleğen, sarımsak ve taze domates soslu kızarmış gnocchi, parmesan, manda mozzarella ve pesto ile	
Pesto Soslu Tagliatelle	550
Taze fesleğen, küner içi, parmesan ve erken hasat zeytinyağı ile Cenova esintisi	
Bonfileli Fettuccine	650
Taze el yapımı fettuccine, bonfile dilimleri, parmesan, krema, kültür mantarı	
Deniz Ürünlü Linguine	685
Şarap soslu sarımsaklı deniz mahsullü (karides, kalamar, iç midye, siyah midye) linguine	
Ördek Etli Pappardelle	595
Beyaz şarap ve ördek sosu eşliğinde	

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir.

RİSOTTOLAR

Deniz Mahsullü Risotto 680
Kabuklu midye, vongole, kalamar, karides ve domates

Mantarlı Risotto 585
Porçini ve kültür mantarları sosu ile

TAŞ FIRINDAN PİZZALAR

Margherita 550
Taze ev yapımı domates sos, buffa mozzarella, taze fesleğen, parmesan, erken hasat zeytinyağı

Enginarlı Pizza 595
Mozzarella, parmesan, taze Urla enginar kalbi, istiridye mantarı, kırmızı köz biber, yeşil zeytin

Quattro Formaggi Pizza 650
Mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta, roka, cherry domates, ceviz

Rucola Pizza 725
Mozzarella, füme kaburga eti, roka, parmesan, istiridye mantarı, cherry domates ve karamelize soğan

Funghi 600
Mozzarella, çiftlik mantarı, istiridye mantarı, kestane mantarı, parmesan, kırmızı köz biber ve trüf yağı

Pepperoni 695
Taze domates sos, mozzarella, italyan sucuk, taze fesleğen

Burrata Pizza 695
Ev yapımı domates sos, buffa manda burrata, roka, heirloom domates, pesto ve balzamik sos

Parma Prosciutto Pizza 900
20 ay dinlendirilmiş parma domuz pastırması, şarap ile pişirilmiş armut ve kuru incir, mozzarella, roka, istiridye mantarı ve parmesan

TATLILAR

Tiramisu 375
Mascarpone peyniri ile

Napolyon 350
Çıtır hamur, beyaz çikolatalı krema, mevsim meyveleri, dondurma ile

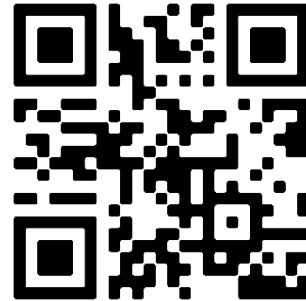
Çikolatalı Sufle 350
Vanilyalı dondurma ile

SOFT İÇECEKLER / KAHVE

Türk Kahvesi 70
Espresso 95
Double Espresso 120
Americano 110
Uludağ Su 33 cl / 75 cl 50 / 90
Coca- Cola /Cola-zero 90
Ice Tea 90
Portakal Suyu 150
San Pellegrino 33 cl / 75 cl 120 / 275
Uludağ Soda 33 cl / 75 cl 70 / 150

Şarap tadımları restoran servisinden ayrı olarak gerçekleştirilmektedir. Şarap tadımları hakkında detaylı bilgi için lütfen servis personeline danışınız.

Şaraplarımız hakkında ayrıntılı bilgi almak isterseniz QR Kodu okutarak, şarap kataloğumuza ulaşabilirsiniz.



STARTERS

Baked Camembert Cheese	675
Baked bread, tomatoes, garlic, thyme, olive oil	
Beef Carpaccio	690
Beef carpaccio, rocket, parmesan, balsamic glaze, mustard mayo	
Cheese Platter	950
Gouda, emmantel, kars old cheese, kasseri cheese, homemade fig jam with walnuts or hot pepper jam, grissini, fresh and dried fruits	
Wine Platter	1250
Smoked entrecôte, beef bacon, pepper roast beef, smoked turkey, green olives, homemade fig jam with walnuts or hot pepper jam, kars old cheese, old cheese, grissini, fresh and dried fruits	
Burrata	700
Buffala burrata, heirloom tomatoes, sliced almond, season fruits, balsamic glaze, extra virgin olive oil	
Avocado Prawns	700
Quinoa, avocado, tomatoes and mustard sauce	
Seabass Carpaccio	560
Aegean greens, capers, marinated onion and mustard sauce	
Arancini	570
Artichoke, mushroom and special sauce	

SALADS

Caprese	495
With basil, tomatoes, buffalo mozzarella, pesto sauce, sliced almonds and balsamic glaze	
Artichoke Parmesan Salad	395
Artichoke, rocket, cherry tomatoes, balsamic glaze and extra virgin olive oil	
Goat Cheese Panzanella	395
Colorful tomatoes, çengelköy cucumbers, crispy, bread, pickled onions, olives, walnuts, basil, early, harvest, olive oil	

MAINS

Beef Cheek	895
Çakır Winery Red Blend - 1 veal cheek risotto with strawberries and asparagus cooked on wood fire for 6 hours	
Beef Ribs	935
With mashed potatoes and parmesan breaded asparagus	
Grilled Steak Fillet	935
Accompanied by crispy cake, potatoes and demi glaze sauce	
Seabass with Lemon Butter Sauce	880
Accompanied by beets, artichokes and sliced potatoes	
Aegean Octopus	935
Octopus cooked with Çakır Somnium red wine, tomatoes, tapenade sauce, baby potatoes and crispy dough	
Lamb Chops	935
With eggplant beğendi and seasonal veggies	

PASTA

Ravioli	570
Ravioli filled with Aegean herbs and fresh handmade ricotta, porcini mushroom sauce, parmesan	
Gnocchi Alla Sorrentina	550
Fried gnocchi with fresh tomato, basil and garlic sauce, parmesan, Buffalo mozzarella and pesto	
Taglietelle With Pesto Sauce	550
Genoa breeze with fresh basil, pine nuts, parmesan and early harvest olive oil	
Steak Fillet Fettuccine	650
Fresh handmade fettuccine, tenderloin slices, parmesan, cream, cultured mushrooms	
Seafood Linguine	685
Seafood linguine with wine sauce and garlic (shrimp, squid, inner mussels, black mussels)	
Duck Meat Pappardelle	595
With white wine and duck sauce	

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir.

RISOTTO

Seafood Risotto 680
Shelled mussels, vongole, squid, shrimp and tomatoes

Mushroom Risotto 585
With porcini and mushroom sauce

STONE OVEN PIZZA

Margherita 550
Fresh homemade tomato sauce, buffa mozzarella, fresh basil

Artichoke Pizza 595
Mozzarella, parmesan, fresh Urla artichoke hearts, oyster mushrooms, red roasted peppers, green olives

Quattro Formaggi Pizza 650
Mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta

Rucola Pizza 725
Mozzarella, smoked ribs meat, rocket, parmesan

Funghi 600
Mozzarella, farm mushroom, oyster mushroom, chestnut mushroom, parmesan

Pepperoni 695
Fresh tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, fresh basil

Burrata Pizza 695
Homemade tomato sauce, buffalo burrata, arugula, pesto sauce

Parma Prosciutto Pizza 900
Parma bacon aged for 20 months, mozzarella, dry fig, arugula, oyster mushrooms and parmesan

DESSERTS

Tiramisu 375
With mascarpone

Napolyon 350
Crispy dough, white chocolate cream, seasonal fruits with ice cream

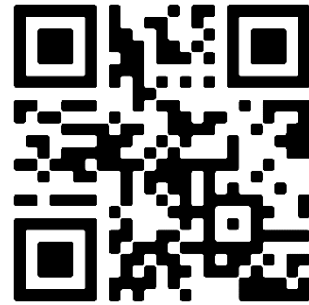
Chocolate Souffle 350
With ice cream

SOFT DRINKS / COFFEE

Turkish Coffee 70
Espresso 95
Double Espresso 120
Americano 110
Uludağ Water 33 cl / 75 cl 50 / 90
Coca-Cola 90
Ice Tea 90
Orange Juice 150
San Pellegrino 33 cl / 75 cl 120 / 275
Uludağ Sparkling 33 cl / 75 cl 70 / 150

Tastings are separate from restaurant service. Please ask our servers for more information regarding tastings.

You may find detailed info on our wines by scanning the code below and accessing our wine catalogue.



ŞARAPLARIMIZ / OUR WINES

BEYAZ / WHITE

KADEH /ŞİŞE

YARIMADALI Bornova Misketi 2023

395 / 1500

Bronze Medal – IWSC 2024, Commended – IWC 2024, Seal of Approval – Vienna AWC 2024

SOMNIUM Chardonnay 2023

395 / 1500

VRIULA Sauvignon Blanc 2023

395 / 1500

Silver Medal – Vienna AWC 2024

SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2022

1750

ROZE / ROSE

SEVİNÇ Pinot Noir Rose 2022

350 / 1250

KIRMIZI / RED

ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021

400 / 1750

Seal of Approval – Vienna AWC 2024

ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Syrah 2020

1750

ADVENTUM Syrah 2021

425 / 1750

Silver Medal – Decanter 2024, Silver Medal – Vienna AWC 2024

İZ Boğazkere 2022

450 / 1950

RED BLEND 1 Merlot & Syrah 2022

375 / 1500

Silver Medal – Vienna AWC 2024

RED BLEND 2 Syrah & Boğazkere & Cabernet Sauvignon & Kalecik Karası 2022

375 / 1500

Silver Medal – Vienna AWC 2024

RED BLEND 3 Cabernet & Boğazkere 2022

375 / 1500

REZERV KIRMIZI / RESERVE RED

SOMNIUM ÇAKIR 2021

2150

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere

Silver Medal – Vienna AWC 2024, Bronze Medal – IWSC 2024, Commended – IWC2024

SOMNIUM ÇAKIR 2020

2300

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere

Silver Medal - Challenging of Master Class 2022, Commended – IWC 2023

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021

2950

Silver Medal – Vienna AWC 2024

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019

3500

Gold Medal – Vienna AWC 2024, Bronze Medal - Challenging of Master Class 2023

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2020

3500

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2018

4500

Silver Medal - TWC 2021, Sommelier Selection - Master Selection

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2018

4500

Gold Medal – TWC 2021

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2018

7500