



Story

С МОМЕНТА СВОЕГО СОЗДАНИЯ МЫ СТАЛИ ВАШИМ ДОМОМ, СТРЕМЯСЬ УВЕЛИЧИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ, КОТОРОЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ОТ ПРОДУКТОВ И УСЛУГ, КОТОРЫЕ МЫ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ НАШИМ ГОСТЯМ В РЕСТОРАНЕ С САМЫМ ЛУЧШИМ ВИДОМ В ГОРОДЕ. ВЫ БУДЕТЕ ЗАНИМАТЬСЯ ЛЮБОВЬЮ С САМОЙ СЕКСУАЛЬНОЙ ИЗ МОРЯ.

В ЭТОМ ПРОЦЕССЕ МЫ РЕШИТЕЛЬНО ПРОДОЛЖАЕМ НАШЕ РАЗВИТИЕ, СЛЕДУЯ ПРИНЦИПУ «МЫ — ДУША ГОРОДА, И МЫ ПРОДОЛЖИМ ИМ ОСТАВАТЬСЯ», ДОБАВЛЯЯ БРЕНДЫ ANİMA И SOUL OF SEXY FİSH В НАШ ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ РЕСТОРАН.

ЧТО КАСАЕТСЯ ДИЗАЙНА НАШЕГО РЕСТОРАНА, НАШ ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ АРХИТЕКТОР И МЕНЕДЖЕР МИРОВОГО УРОВНЯ, АРХИТЕКТОР ДЖÜНЕЙТ ДАРЫ, РАСКРЫВАЕТ ДЛЯ ВАС СВОИ ОСОБЫЕ ШТРИХИ В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ.

ШЕФ-ПОВАР ЭМРЕ ТОКТЕМУР, ИМЕЮЩИЙ СТЕПЕНЬ МАГИСТРА В ОБЛАСТИ ОБРАБОТКИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ПРОДУКТА, РАБОТАВШИЙ В ХОРОШИХ МЕСТАХ ТУРЦИИ И СОТРУДНИЧАВШИЙ С ЛУЧШИМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ МИРА, ВМЕСТЕ СО СВОЕЙ КОМАНДОЙ ДЕМОНИСТРИРУЕТ ВАМ СВОЕ ИСКУССТВО ПО ПРИНЦИПУ «НЕ БЫВАЕТ КУХНИ БЕЗ ДУШИ».

МЫ С КОМАНДОЙ SOUL OF KİTCHEN РАДЫ СЛУЖИТЬ ВАМ.

MİMAR
CÜNEYT DARİ



CHEF
EMRE TOKTEMUR



Chef Organic Sauce Design



ATEŞ

САМЫЙ СЛАДКИЙ ОСТРЫЙ СОУС, КОТОРЫЙ ШЕФ-ПОВАР ПРИГОТОВИЛ ИЗ САДОВОГО ПЕРЦА



SU



TOPRAK

СОУС, КОТОРЫЙ СТАЛ МЕСТОМ ВСТРЕЧИ КОРНЕВЫХ АРОМАТОВ



HAVA

СОУС, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ВАМ ДРУГУЮ АТМОСФЕРУ БЛАГОДАРИ СОЧЕТАНИЮ СЛАДКОГО И ГОРЬКОГО.



RÜZGAR

СОУС ПРИНЕСЕННЫЙ ВЕТРОМ С ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА



BUZ

СИМВОЛ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ХОЛОДНЫХ ПРОДУКТОВ



GLUTENSİZ

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОБСЛУЖИВАНИИ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ПРОДУКТОВ



VEGAN

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПОДАЧИ ВЕГАНСКИХ ПРОДУКТОВ



VEJETERYAN

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПОДАЧИ ВЕГЕТАРИАНСКИХ ПРОДУКТОВ



SHOW

УКАЗЫВАЕТ, ЧТО БЛЮДО БУДЕТ ПРЕДСТАВЛЕН ПРИ ШОУ НА СТОЛЕ





Top 10

ПОЦЕЛУИ ЛАНГУСТИНОВ
С МАРИНОВАННЫМ ЛАНГУСТОМ И АБРИКОСОВЫМ
ПЮРЕ



ГЛУБИНА ГРАВЛАКСА
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ В СВЕКЛЕ С РЫБНЫМ
СОУСОМ

ТРОЙНОЙ ДУХ ВОЖДЯ
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ТАРТАР ИЗ МЯСА, ТАРТАР
ИЗ АВОКАДО

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА «SOUL OF DREAM»
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПИГМЕНТОМ, ЯГОДАМИ, БУЛГУРОМ, ЧЕРНИКОЙ И
ЭКЗОТИЧЕСКИМ СОУСОМ

КРЫЛЫШКИ ПО ЯПОНСКИ
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ОСТРЫМ СОУСОМ

ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ «ANGELIQ GOLDEN»
С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО
СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

ЯГНЕНОК В КЛЕТКЕ
С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ
СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ
НА ВЫБОР

ДРАКОН РОЛЛ
ОГУРЕЦ, АВОКАДО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, УГОРЬ (6 ШТ)

ЛАВАШ ДИ ВИТЕЛЛО
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С ДЕМИГЛЯСОМ, СОУСОМ
ПАТОКА

САЛАТ ИЗ ВЫРЕЗКИ ANJELIĆ
САЛАТ АНЖЕЛИК,АВОКАДО,ОГУРЕЦ,ПОМИДОР,ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

SIDIKA ANNEMİN ET YAHNISI
ЖУЛЬЕН, ДЕРЕВЕНСКИЙ ПЕРЕЦ, ПЕРЕЦ КАПИЯ, ЛУК И ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
(НА 2 ПЕРСОНЫ)



GOOD MORNING



SOUL OF
KITCHEN
ALANYA

Breakfast

08.30-14.00

M E N U



ANJELIQ ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК

МУХЛАМА, БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ, МЕНЕМЕН, КАРТОФЕЛЬ, БУБЛИК, МЁД, ПЫЛЬЦА, ПЕРЕЦ, ПЕРЦОВОЕ ВАРЁНЬЕ, ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, СМЁТАНА, ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ОРЕХИ, СУХОФРУКТЫ, ТАХИНИ, КОЛБАСА С СОУСОМ ИЗ ПАТОКИ

290€ НА ЧЕЛОВЕКА (МИНИМУМ 2 ЧЕЛОВЕКА)

АНЖЕЛІQ ТАРЕЛКА ДЛЯ ЗАВТРАКА

2 ЯИЧНИЦЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ,
МЕСТНЫЙ САЛАТ, СОТЫ С ПЫЛЬНОЙ, МЕД, АВОКАДО,
БРУСЕТТА, МАНДАРИНОВЫЙ ДЖЕМ, ГРАНОЛА И
ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ.
355б

ТАРЕЛКИ С ЗАВТРАКОМ

ANJELIQ BREAK PLATE

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ, СЫР ХАЛЛУМИ, ЯЙЦО ПАШОТ, АВОКАДО,
ЙОГУРТ, ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ
195¢

SOUL OF PRO

КУРИНАЯ ГРУДКА, НУТ, ТАХИНИ, СУШЕННЫЕ ПОМИДОРЫ, АВОКАДО,
ЯЙЦА ПАШОТ, ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ
195¢

BURATTA DOMAT

СЫР БУРАТТА, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, АРАХИС, РУККОЛА, СОУС
ПЕСТО 1956

TACO KREP

ЯИЧНИЦА, АВОКАДО, ПЕРЕЦ КАПИЯ, ЙОГУРТОВЫЙ СОУС И СОЛЕННЫЕ
ОГУРЦЫ
1956

PANCAKE

БЛИНЫ, КЛУБНИКА И НУТЕЛЛА
195¢





Breakfast

ОМЛЕТЫ

ОМЛЕТ
120₺

СЫРНЫЙ ОМЛЕТ
ПОДАЕТСЯ С БЕЛЫМ СЫРОМ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
140₺

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ
ШПИНАТ И ЗЕЛЕНЬ, ПОДАЮТСЯ С
САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И
РУККОЛОЙ
140₺

ОМЛЕТ
С КОЛБАСОЙ ИЗ КАЙСЕРИ ПОДАЕТСЯ
С САДОВОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И РУККОЛОЙ
160₺

КОПЧЕНЫЙ ОМЛЕТ
ПОДАЕТСЯ С ВЕТЧИНОЙ, КОЛБАСОЙ,
САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
170₺

ГРИБНОЙ ОМЛЕТ
ГРИБНОЙ ОМЛЕТ С ЯЙЦАМИ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
140₺

ЗЕЛЕНый ОМЛЕТ АВАКАДО
ОМЛЕТ АВАКАДО С ЯЙЦАМИ, САДОВЫМИ
ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ
140₺

AYTÇ

BU

TOPRAK

HAVA

BUZCAR

GOOD MORNING

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Breakfast

ТОСТЫ

ТОСТ С ЧЕДДЕР
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И
МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ
130₺

ТОСТ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И
МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ
135₺

ANJELIQ TOST
САЛЯМИ, КОЛБАСА, ВЕТЧИНА ГОВЯЖЬЯ, СЫР ЧЕДЖ
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И
МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ
165₺

АНЖЕЛИК ТОСТ-СЭНДВИЧ
МАРИНОВАННЫЙ САЛАТ С ПОМИДОРАМИ, РУККОЛОЙ
И ПЕРЦЕМ
165₺

АССОРТИ ТОСТ
ТОСТ С КОЛБАСОЙ И КАШАРОМ
С САДОВЫМИ ПОМИДОРАМИ, РУКУЛОЙ И МАРИНОВАННЫМ
ПЕРЦЕМ
155₺



WORLD
RESTAURANT AWARDS





ЯИЦО И АВАКАДО
ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ, АВАКАДО, РУККОЛА И ОЛИВКИ
140б

С САЛАТОМ ЛАТУК, СЫРОМ КОПЧЕНЫМ, ФИОЛЕТОВЫМ ЛУКОМ
И ОЛИВКАМИ
160¢

С СЫРОМ ЛАБНЕ, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, РУКУЛОЙ И ОЛИВКАМИ
160¢

ЯИЦО ПАШОТ, АВАКАДО, РУКУЛЫ И ОЛИВКИ
140б

С БАНАНОМ, НУТЕЛЛА И ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ
140б



ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК



ANJELIQ ZAVTRAK TARELKI



ANJELIQ TOCT SENDVICH



КРУАССАН С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И АВОКАДО



КРУАССАН С ПАСТОЙ АВОКАДО И ЯЙЦОМ



КРУАССАН С ШОКОЛАДНОЙ КЛУБНИКОЙ И
БАНАНОМ



КРУАССАН С ШОКОЛАДНОЙ КЛУБНИКОЙ И
БАНАНОМ



БУРШЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ДЕРЕВЕНСКИМИ
ПОМИДОРАМИ



ЗАВТРАК С БЛИНАМИ АНЖЕЛИК



БРУСКЕТТА ИЗ АВОКАДО С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЕЙ



ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ



ОВОЩИ СО СМЕТАНОЙ



КОПЧЕНАЯ РАНИ АВАКАДО



ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ И С НАТУРАЛЬНЫМ
ДЕРЕВЕНСКИМ СЫРОМ



ЯЙЦО ПАШОТ И АВАКАДО



СЫРНЫЙ ОМЛЕТ ПОДАЕТСЯ С ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ. ПОДАЕТСЯ С ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



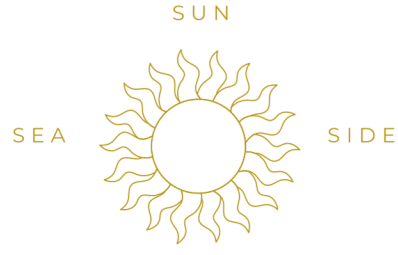
ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ, ПОДАЕТСЯ ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ



ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТНЫМ ЙОГУРТОМ И САЛАТОМ







Lunch 12.00-18.00
MENU

WINE



SOUL OF
KITCHEN
ALANYA

Dinner 18.00-22.00
MENU

ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



STARTER

NEW

КОРНЕВОЙ СУП

МОРКОВЬ С ИМБИРЕМ И СТЕБЛЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ

1556

СУП ОКЕАН

ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ, МОЛЛЮСКИ С ЧАСТЯМИ КАЛЬМАРОВ

3956

NEW

ГАСПАЧО

С ОРГАНИЧЕСКИМИ ТОМАТАМИ, ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

1556

БОРЩ

С ЛЕТОМ, ЛЕТНИМИ СЕМЯНАМИ И ЗЕЛЕННЫМИ ЗЕЛЕННЫМИ

2956

ЖАРЕННЫЙ СЫР

С СЫРОМ HALLIM, ДЕРЕВЕНСКИМ ПОМИДОРОМ И ЗЕЛЕННЫМИ ЗЕЛЕННЫМИ

1556

NEW

КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ БАФФАЛО

КАРТОФЕЛЬ С ЛОЖКОЙ, КУРИЦЕЙ И КРЫЛЫШКАМИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

3456

МЕКСИКАНСКИЙ ОГНЕННЫЙ ШАРИК ИЗ КРЕВЕТОК

ТЕМПЕРИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ С МЕКСИКАНСКИМ СОУСОМ

3556

НЕМЕДЛЕННО-СЛАДКАЯ КРЕВЕТОЧНАЯ ПАЛОЧКА

ТЕМПЕРИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ, СОУС С КУКУРУЗНОЙ CAZIRASA, С САДОВЫМ САЛАТОМ

3556

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ

ХВОСТНАЯ КРЕВЕТКА С ЧЕСНОКОМ КАСТАМОНУ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ

4556

СВЕЖИЙ ХРУСТЯЩИЙ КАЛЬМАР

КАЛЬМАРЫ В ТЕМПЕРЕ СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ И СЫРНЫМ СОУСОМ

3556

ОРЕХ ВОНГОЛЕ

С НИОЧИ, ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ И ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ

4956

КОПЧЕНАЯ ТАРЕЛКА ANJELIQ

ФЕРМЕРСКИЕ ДЫМЫ И САДОВАЯ ЗЕЛЕНЬ

4956

NEW

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА SOUL OF

С ДЕРЕВЕНСКИМИ И ПРИВОЗНЫМИ СЫРАМИ, ОРЕХАМИ, ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ И ЗЕЛЕНЬЮ С МОЛОЧНОЙ ФЕРМЫ

4756

ПОЦЕЛУИ ЛАНГУСТИНОВ

С МАРИНОВАННЫМИ ЛАНГУСТОМ И АБРИКОСОВЫМ ПЮРЕ

7856

ГЛУБИНА ГРАВЛАКСА

СЕМГА МАРИНОВАННАЯ В СВЕКЛЕ С РЫБНЫМ СОУСОМ

3956

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS



rsc

Sayfa 23 / 96

ATES

SU

TOPIKAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Tartarlar & Carpaccio

NEW

ТРОЙНОЙ ДУХ ВОЖДЯ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ТАРТАР ИЗ МЯСА, ТАРТАР ИЗ АВОКАДО

985б

NEW

МЯСНОЙ ТАРТАР

ВЫРЕЗКА, ОСТРАЯ САЛЬСА, ХИНИКЛАВ, ТЕРТАЯ ЦЕДРА ЛИМОНА, КАПЕРСЫ
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ

425б

NEW

ТАРТАР ИЗ ОСЬМИНОГА

ОСЬМИНОГ, ФИОЛЕТОВЫЙ ЛУК, ТЕРТАЯ ЦЕДРА ЛИМОНА И
МАРИНОВАННЫЕ КОРНИШОНЫ, ПОДЖАРЕННЫЙ КУНЖУТ

395б

ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК

ХВОСТАТАЯ КРЕВЕТКА С КУКУРУЗОЙ, ОГУРЦОМ, КУСОЧКАМИ
АПЕЛЬСИНА И ОСТРЫМ СОУСОМ

395б

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

С ЛОСОСЕМ, МИРИНОМ, ЦЕДРОЙ ЛИМОНА, ШИНИКЛАВОМ, СПИЧКОЙ,
ОСТРЫМ СОУСОМ И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ

425б

ТАРТАР ИЗ АВОКАДО

С КИНОА, ЗЕЛЕНЬЮ, ЛИМОННЫМ СОУСОМ

265б

NEW

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

С ЛИСТОВЫМ ПАРМЕЗАНОМ, ХИНАКЛАВОМ, СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ,
РУККОЛОЙ, АВОКАДО И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ С ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОГО
ЧЕСНОКА

425б

КАРПАЧЧО ИЗ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ

ЛИСТ ПАРМЕЗАНА, ХИНАКЛАВЕ, СЛАДКИЕ
ПОМИДОРЫ, РУККОЛА, АВОКАДО, ХРУСТЯЩИЕ КАПЕРСЫ, СОУС ТЕРИЯКИ, С
ЧЕРНЫМ ЧЕСНОЧНЫМ ПЮРЕ ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ

395б

КАРПАЧЧО ИЗ ВЕГУ ИЗ СВЕКЛЫ

КОПЧЕНЫЙ ЙОГУРТ, ИКРА, ПАРМЕЗАН И ЗЕЛЕНЬ С НАШЕГО ОГОРОДА

295б

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

С СОУСОМ ИЗ ОСЬМИНОГА, ИКРОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ИЗ НАШЕГО САДА

385б

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS



rsc

Sayfa 24 / 96

ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Salatalar

NEW

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА SOUL OF DREAM

С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПИГМЕНТОМ, ЯГОДАМИ, БУЛГУРОМ, ЧЕРНИКОЙ И ЭКЗОТИЧЕСКИМ СОУСОМ

295б

САЛАТ ИЗ ВЫРЕЗКИ

САЛАТ АНЖЕЛИК,АВОКАДО,ОГУРЕЦ,ПОМИДОР,ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

435б

ХРУСТЯЩИЙ КУРИНЫЙ САЛАТ

САЛАТ АНЖЕЛИК,АВОКАДО,ОГУРЕЦ,ПОМИДОР С ХРУСТЯЩИМИ КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ

345б

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

АЙСБЕРГ,ПАРМЕЗАН,ПОМИДОР,КРОКАН,СОУС ЦЕЗАРЬ ОТ ШЕФА И ГРИЛЬ TAVUK ILE

365б

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

АЙСБЕРГ,ПАРМЕЗАН,ПОМИДОР,КРОКАН,СОУС ЦЕЗАРЬ ОТ ШЕФА И ОБЖАРЕННЫЕ ХВОСТОВЫЕ КРЕВЕТКИ

485б

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

С САЛАТОМ АНЖЕЛИК, ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, АВОКАДО, КАЛЬМАРАМИ, КРЕВЕТКАМИ, ЛОСОСЕМ И МОЛЛЮСКАМИ

485б

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

САЛАТ АНЖЕЛИК С ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, АВОКАДО И ЛОСОСЕМ

485б

САЛАТ ИЗ АВОКАДО И КИНОА

САЛАТ АНЖЕЛИК,КИНОА,АВОКАДО,ПОМИДОРЫ,ОГУРЦЫ,С ОРЕХАМИ

295б

LOVE IS BURATTA

АЙСБЕРГ, РУККОЛА, ДЕРЕВЕНСКИЕ ПОМИДОРЫ, АВОКАДО, ХРУСТЯЩИЙ КРОКАН, ЧИПСЫ ТАРХАНА И БУРРАТА

485б

ПОДХОДЯЩАЯ ЧАША

КУРИНАЯ ГРУДКА,РИС ПЛОВ,БАНАН,АРАХИСОВОЕ МАСЛО,ГРЕЦКИЙ ОРЕХ,КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ ИЗ РИСА

365б

ОВОЩНАЯ МИСКА

САЛАТ АНЖЕЛИК С МАНИОКОЙ, ГРЕЧКОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОВОЩАМИ

295б

WORLD RESTAURANT AWARDS

LUXURY



SOUL OF KITCHEN

We offer fresh and unique flavors with
our growing animal on our own farm



BUFFOLO WINGS



SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily
from the sea, is always fresh



SHRIMPS WITH GARLIC

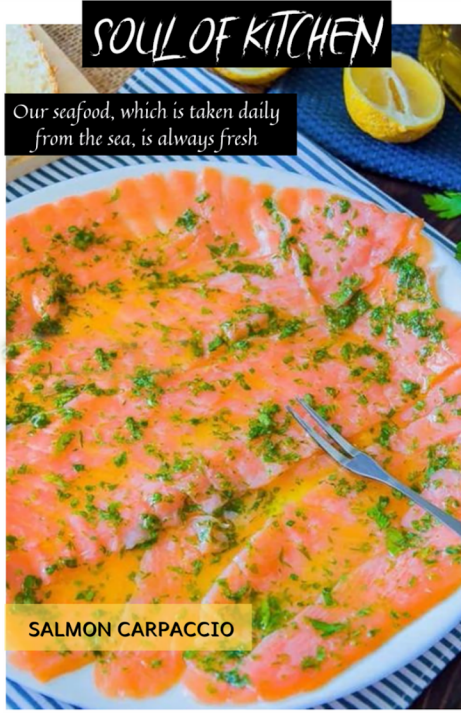




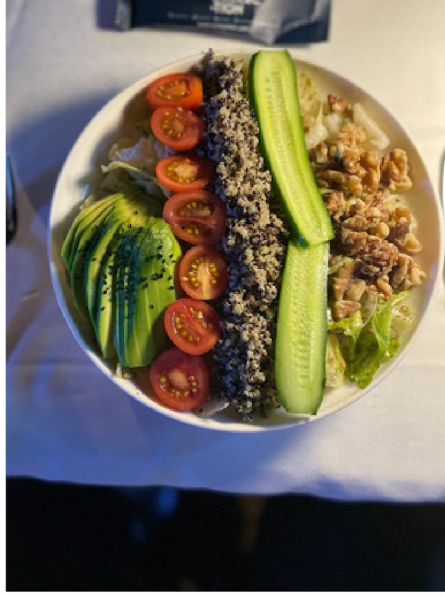
SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily
from the sea, is always fresh

HOT SHRIMP TEMPURA











ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

HIGH QUALITY

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW

NEW

NEW

NEW

NEW

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С НАШЕЙ ФЕРМЫ

СБОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ, ЛУК-ШАЛОТ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, СВЕЖИЙ ЧАБРЕЦ И СОУС НА ВАШ ВЫБОР ИЛИ АВОКАДО (ОГОНЬ, ЗЕМЛЯ, ВОЗДУХ, ВЕТЕР))

6756

ГОВЯЖИЙ ЧЕСНОК

ГАРМОНИЯ АВТОРСКОГО СОУСА С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

6456

ТАРЕЛКА РИБАЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ДУШЕВНЫЙ ХЛЕБ С МЕЛКИМ ЛУКОМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СВЕЖИМ ЧАБЕРОМ И СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР

5956

КОТЛЕТЫ ОТ ТЕТИ ЭМИНЕ

ФИРИК ПШЕНИЦА, ЭКСТРАКТИРОВАННЫЙ ЙОГУРТ, ДЕРЕВЕНСКИЙ ПЕРЕЦ, СВЕЖИЙ ТИМЬЯН И МЕТАЛЛ ДЛЯ ГРИЛЬ

3956

МЯСНОЕ РАГУ МОЕЙ МАМЫ

БАРАНЬЯ РУЛКА, ОГОРОДНЫЕ ОВОЩИ, БУЛЬОН (2 ПОРЦИИ)

895

МЯСНАЯ ФАЖИТА ПО МЕКСИКАНСКИЙ

ЖУЛЬЕН НАРЕВЛЕННЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ ПЕРЕЦ, КАПИТА, ЛУКА И СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

595

ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА

С ПЕРЦЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, ПЕРЦЕМ, ЛУКОМ, ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ГОВЯЖЬИМ ТИЛЕ И КИСЛЫМ ХЛЕБОМ

5956

ТЕКИРДАГ БАРАНИНА

ФИРИК ПШЕНИЧНЫЙ, СВЕЖИЙ ТИМЬЯН, БАРАНЬЯ ГОЛУБЬ, С ОВОЩНЫМ СОУСОМ ТЕРЯКИ

5956

ТУРЕЦКИЙ КЕБАП

С ГРЕЧКОЙ, ДЕРЕВЕНСКИМ ПЕРЦЕМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ

4956

ДОМ БАРАНЬИХ ОТБИВНЫХ

ФИРИК ПШЕНИЧНЫЙ СО СВЕЖИМ ЧАБЕРОМ

7856

КУРИННАЯ ФАЖИТА ПО МЕКСИКАНСКИЙ

КУРИЦА ПРИГОТОВЛЕНА С ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

4356

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

ХРУСТЯЩАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ, МИДИЯМИ, ЛИМОНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

4856

ЖАСМИНОВЫЙ ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЕНОК

С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ, ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБНЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

3956

КОТЛЕТА ИЗ БРОДЯЧЕЙ КУРИЦЫ

ФИРИК БУЛГУР, САДОВАЯ ЗЕЛЕНЬ, С КУКУРУЗНЫМ ЙОГУРТНЫМ СОУСОМ (ОГОНЬ, ЗЕМЛЯ, ВОЗДУХ, ВЕТЕР)

3856

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

САЛАТ АНЖЕЛИК, АВОКАДО, СЫР, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, РИСОВЫЙ ПЛОВ, СЦЕЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

4856

КРЫЛЫШКИ ПО ЯПОНСКИЙ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, С ОСТРОВЫМ СОУСОМ

3956

ПЛАСТИНА PRO FIT

С ЧЕРНОЙ ПШЕНИЦЕЙ, СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И КУРИНЫМ СТЕЙКОМ НА ГРИЛЬ

3456

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS

rsc

Sayfa 37 / 96

ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

RUZ

GLUTENSIZ

VEGETERYAN

VEGAN

SHOW

HIGH QUALITY

Special Meat Menu

NEW

РЕБРЫШКИ В КЛЕТКЕ ЯГНЕНКА GOLDEN

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

МОЛОЧНЫЕ РЕБРА КЛЕТКИ ЯГНЯНЯ

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

NEW

ЗОЛОТОЙ ТОМАГАВК

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

ШЕФ-ПОВАР ТОМАГАВК

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

АНЖЕЛИКСКИЕ РЕБРЫШКИ

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

NEW

АНЖЕЛИК ЗОЛОТЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

АНЖЕЛИК ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

КРЕВЕТКИ Т-БОУН

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

Т-БОУН

С ГРЕЧКОЙ, ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ, ШПИНАТОМ СО СЛИВКАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С МОЛОКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

WORLD RESTAURANT AWARDS

LUXURY

rsc

Sayfa 38 / 96



SOUL OF KITCHEN

We offer fresh and unique flavors with
our growing animal on our own farm



TOMAHAWK STEAK
FOR 2 PEOPLE

SOUL OF KITCHEN

We offer fresh and unique flavors with
our growing animal on our own farm

LAMB RIBS
for 2 people

SOUL OF KITCHEN

We offer fresh and unique flavors with
our growing animal on our own farm

**BAKED BEEF RIB WITH
BARBECUE SAUCE**
For 4 people



ЧОРИЗО ОСЬМИНОГ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
АРКА ОСЬМИНОГА С РИСОМ РИЗОТТО, ТОМАТНЫМ СОУСОМ

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
ГИГАНТСКИЕ КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ЛОСОСЬ, МИДИИ, СО ВЗБИТЫМИ
СЛИВКАМИ
595б

РИЗОТТО С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ
С ПАРМЕЗАНОМ, ЛУКОМ-ШАЛОТОМ, БЕЛЫМ ВИНОМ, ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ
485б

ВЕГАРИСО
С ПОМИДОРАМИ, ГРИБАМИ, ЛУКОМ, ШАФРАНОМ, ЧЕСНОКОМ КАСТАМОНУ
С НАШЕГО ОГОРОДА

ФЕТТУЧИН АЛЬФРЕДО
С ГРИБАМИ, СЛИВКАМИ, КУРИНЫМИ КУРИЦАМИ
375к

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ
МЯСО В КУБИКАХ, ТОМАТНЫЙ СОУС И ПАРМЕЗАН
325г

ФЕТТУЧИНИ АЛЬФРЕДО СИ ФУД
КАЛЬМАРЫ, КРЕВЕТКИ, ЛОСОСЬ, МОЛЛЮСКИ, СО СЛИВКАМИ
495б

ТОРТ ЗЕЛЕНый ВЕГИ
САДОВАЯ ЗЕЛЕНЬ СО СЛИВОМ
385₽

ПЕЛЬМЕНИ (МАНТЫ)
С ИКРОЙ, ПОМИДОРОМ ДЕРЕВЕНСКИМ, УКРОПОМ, ПЕЛЬМЕНЯМИ,
ЙОГУРТОМ
295б

 АНЖЕЛИК БУРГЕР
ДЕРЕВЕНСКИЙ ТОМАТ ЛОМТ, САЛАТ, СЫР ЧЕДДЕР, БУРГЕР МИТФОЛЛ, С
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

БУРГЕР С АВОКАДО
АВОКАДО, БУРГЕР, МИТФОЛЛ С СЫРОМ ЧЕДДЕР
335б

ОСЬМИНОГ БУРГЕР
С АЙСБЕРГОМ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ, СОУСОМ ЧЕДДЕР,
ПОМИДОРАМИ И РУЧКАМИ ОСЬМИНОГА
495б





ATEŞ
 SU
 TOPRAK
 HAVA
 RUZGAR

KING

BUZ
 GLUTENSİZ
 VEJETERYAN
 VEGAN
 SHOW



Deniz Üzünleri

 **ЛОБСТЕРЫ**
 КРЕМ, ВАРИАНТ И С ПЯТЬЮ ВИДАМИ СОУСОВ (100GR)
 685₺

ГРИЛЬ ОСЬМИНОГ
 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ И СОУСОМ ТЕРИАКИ
 485₺

РЫБА И САД
 ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ЖАРЕНАЯ ТРАВА, С ГРИБНЫМ ПЮРЕ
 595₺

РЫБНАЯ БЛЮДА ЛАНГУСТИНОВ
 БЭБИ ЛОБСТЕР С ХВОСТНОЙ КРЕВЕТКОЙ, САЛОН
 985₺

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЬ
 С СОУСОМ НА ВЫБОР (4 ШТ.)
 985₺

ПАЭЛЬЯ ДЕ МАРИСКО
 С САДОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЛУКОМ, КАЛЬМАРАМИ, КРЕВЕТКАМИ, ЛОСОСЕМ,
 МИДИЯМИ, РИСОМ РИЗОТТО И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
 985₺

ДОМ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ
 ЛОСОСЬ НА ДРОВАХ С СОУСОМ С ФУНДУКОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
 ИЗ БАЗИЛИКА
 575₺

ГРИЛЬ ЧАШКА
 С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ИЗ БАЗИЛИКА И ЗЕЛеноЙ ГРИН
 595₺

МОРЕПРОДУКТЫ ОТ ШЕФА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
 КАЛЯРЬ, ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА, ДЖАМБО КРЕВЕТКА, ЛОСОСЬ, МОЛЛЮСКИ
 И ПОМИДОРЫ С СОУСОМ
 785₺

ВОНГОЛ+РЫБЫ
 С ВОНГОЛЕ, МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ, НОРВЕГИЙСКИМ ЛОСОСЕМ
 695₺

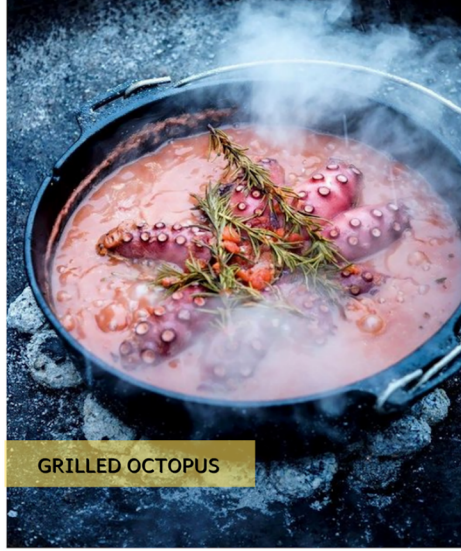
 **ЦЕЛЬНЫЙ КАЛЯРЬ**
 ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ДРОВАХ, С СОУСОМ ОКЕАН
 585₺





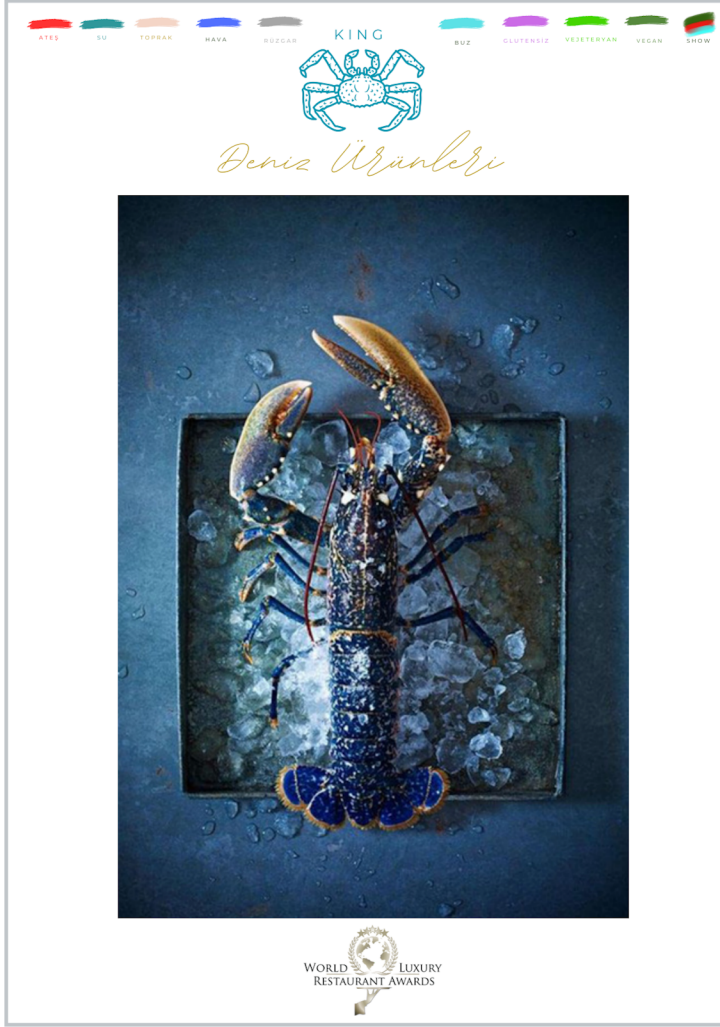
SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily
from the sea, is always fresh



GRILLED OCTOPUS





ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Towers



ANJELIQ TOWER

С 2 ЛАНГУСТИНАМИ, 10 МИДИЯМИ, 6 ВОНГОЛЕ, 5 УЛИТКАМИ, 5 КРЕВЕТКАМИ, 3 КАЛЬМАРАМИ, 2 НОЖКАМИ ОСЬМИНОГА, 2 МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ, 8 УСТЕПРАМИ, СУРУМИ, ТАРТАРОМ, САШИМИ С ЛОСОСЕМ И ПЯТЬЮ ВИДАМИ СОУСОВ

6850₺



KING TOWER

С 10 МИДИЯМИ, 6 ВОНГОЛЕ, 5 КРЕВЕТКАМИ, 3 КАЛЬМАРАМИ, 1 НОЖКОЙ ОСЬМИНОГА, 1 ЧИПРА, СУРУМИ, ТАРТАР, САШИМИ С ЛОСОСЕМ И ПЯТЬЮ ВИДАМИ СОУСА

5850₺



КЕВАР TOWER

АДАНА-КЕБАБ ПО-ТУРЕЦКИ, ФРИКАДЕЛЬКИ, ВЫРЕЗКА, КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ, БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ, КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ, ЯГНЕНКА ГОЛУБЬ И ОВОЩИ НА ГРИЛЬ

4950₺

ANJELIQ SWEET DREAM TOWER

ТОРТ ОРЕО, БРАУНИ, МОЗАИЧНЫЙ ТОРТ, ТИРАМИСУ, СЕБАСТЬЯНСКИЙ ЧИЗКЕЙКЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК

2950₺



JAPANESE SUSHI TOWER

PHILADELPHIA ROLL, CRUNCHYROLL, EBI TEMPURA ROLL, SAKE NIGIRI, SUZUKI NIGIRI, TUNA NIGIRI, EBI NIGIRI, SAKE SASHIMI, UNAGI SASHIMI, SAKE TEMARE, SUZUKI TEMARE

4850₺



WORLD RESTAURANT AWARDS LUXURY

rsc

Sayfa 51 / 96



SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily
from the sea, is always fresh





SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily
from the sea, is always fresh



ATES
SU
TOPRAK
HAVA
RUZGAR
BUZ
GLUTENSIZ
VEJETERYAN
VEGAN
SHOW



Oysters









СВЕЖАЯ УСТРИЦА

395 ₺

СВЕЖАЯ УСТРИЦА ЛОСОСЯ

С НОРВЕЖСКИМ ЛОСОСЕМ, ХИНИКЛАВОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

+95 ₺

СВЕЖАЯ УСТРИЧНАЯ ЧЕРНАЯ ИКРА

С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И СОУСОМ НА ВЫБОР

+95 ₺

СВЕЖАЯ УСТРИЧНАЯ КРАСНАЯ ИКРА

С КРАСНОЙ ИКРОЙ, СЫРОМ ЛАВНЕ И СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР

+95 ₺

СВЕЖАЯ УСТРИЦ АНЖЕЛИО

С САДОВОЙ КЛУБНИКОЙ, ДЖИН-ТОНИКОМ И СОУСОМ НА ВЫБОР

+95 ₺

СВЕЖИЙ УСТРИЧНЫЙ САД

СО ШПИНАТОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И СОУСОМ НА ВЫБОР

+95 ₺

СВЕЖАЯ УСТРИЦА КРОВАВАЯ МЭРИ

АБАСКО, ВОДКА, ТОМАТНЫЙ СОК, МОРСКАЯ СОЛЬ, СОК САДОВОГО ЛИМОНА

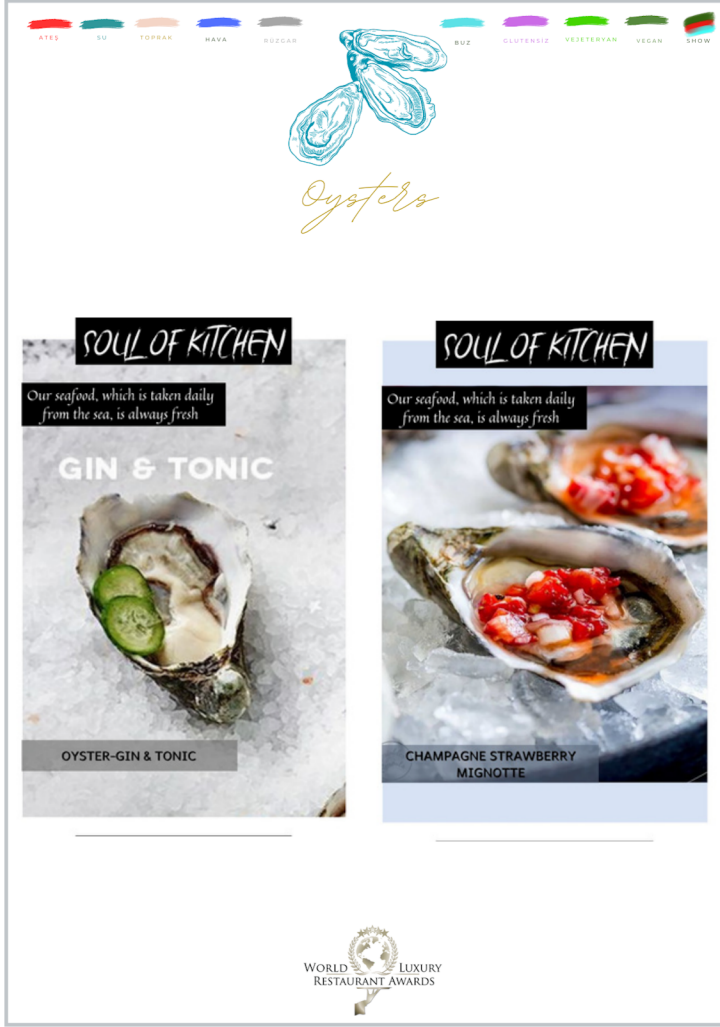
+95 ₺

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

+95





ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Oysters

SOLIL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily from the sea, is always fresh



CLASSIC SPECIAL OYSTER SAUCE

SOLIL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily from the sea, is always fresh



FRESH OYSTER 5
(black caviar and labneh cheese)



WORLD RESTAURANT AWARDS LUXURY

ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW



Oysters

SOUL OF KITCHEN

Our seafood, which is taken daily from the sea, is always fresh



FRESH OYSTER 3
(salmon and black caviar)

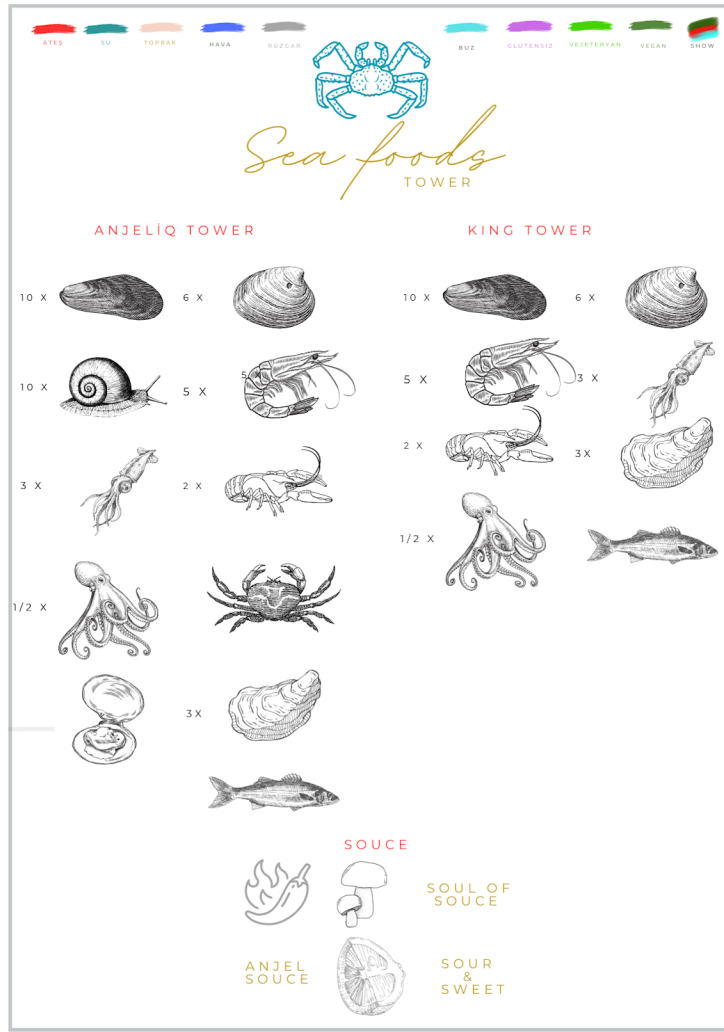
SOUL OF KITCHEN

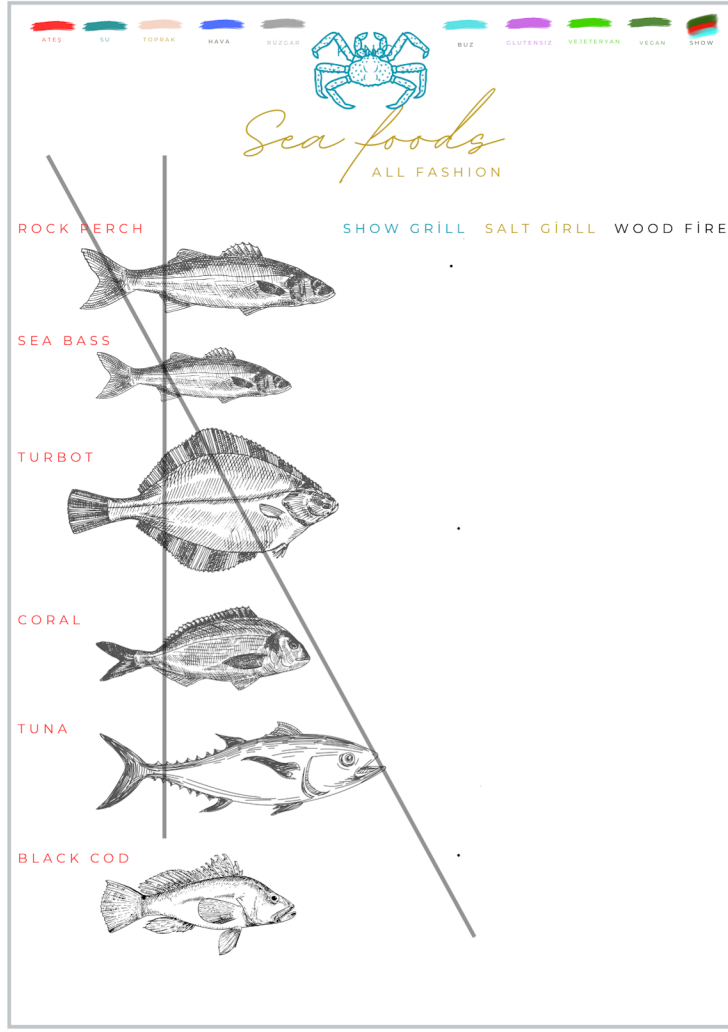
Our seafood, which is taken daily from the sea, is always fresh

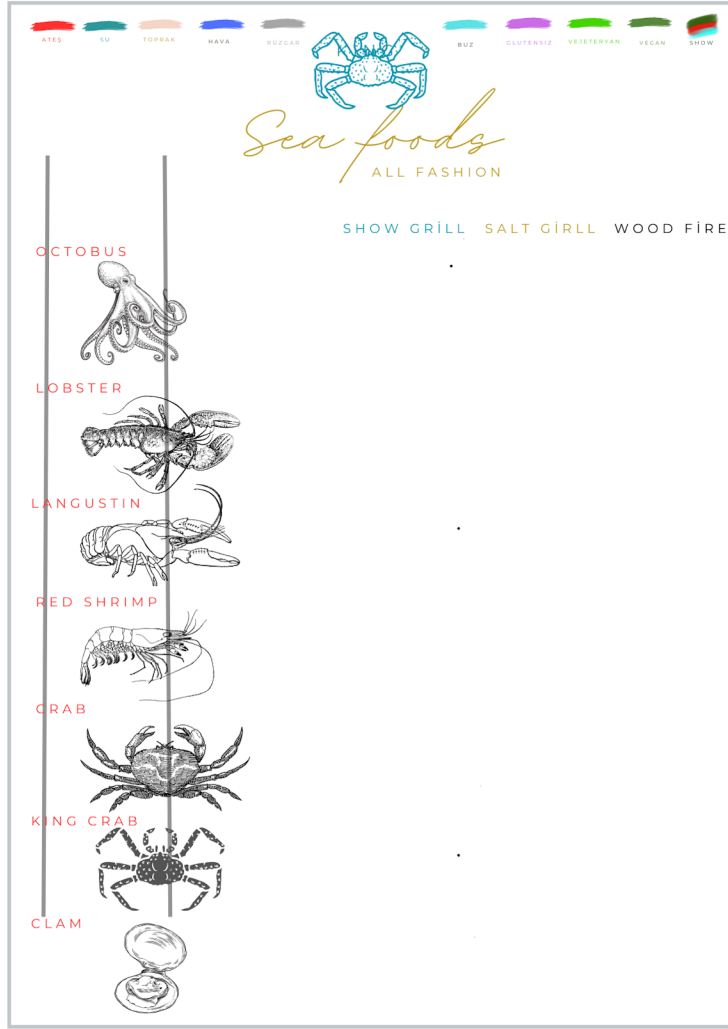


FRESH OYSTER 2
(beets, parsley)









ATEŞ
 SU
 TOPRAK
 HAVA
 MUZGAR



BUZ
 GLUTENSİZ
 VEJETERYAN
 VEGAN
 SHOW

Pizza

МАРГАРИТА
 СЫР МОЦАРЕЛЛА С БАЗИЛИКОМ С САДА И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
 295 ₺

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ
 ГОВЯДЯЯ СУДЖУК, ЧИМАН САДОВЫЙ, ОЛИВКИ ДРОБЛЕННЫЕ
 365 ₺

ЛОСОСЬ АВОКАДО
 КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ С САЛАНИЙСКИМ АВОКАДО, КАПАЕРОМ И ПУРПУРНЫМ ЛУКОМ
 395 ₺

4 СЫРА
 С ГОРГОНЗОЛЫ, ЧЕДДЕРОМ, ПАРМЕЗАНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ
 395 ₺

ВЕГАНИЗМО
 С БАЗИЛИКОВЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ДЕРЕВЕНСКИМ ПЕРЕЦОМ, ДЕРЕВЕНСКИМ ПОМИДОРОМ И БРОККОЛИ
 365 ₺

ВЕГЕТАРИЗМО
 С БАЗИЛИКОВЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ГРИБАМИ, КУКУРУЗОЙ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПЕРЕЦОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ
 365 ₺

ГАМБЕРО
 КРЕВЕТКИ, МОЛЛЮСКИ, МОЦАРЕЛЛА С СЫРО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ
 465 ₺

ТУРЕЦКОЕ ТРАДИЦИОННОЕ
 С БЕКОНОМ, КУРАТОЙ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, СЛАДКИМ СОУСОМ ПИОТ
 395 ₺

МИСТА
 С КОЛБАСОЙ, САЛЯМИ, КОЛБАСОЙ, ГРИБАМИ, ПЕРЕЦОМ, КУКУРУЗОЙ И ОЛИВКАМИ
 395 ₺

ЛАВАШ ДИ ВИТЕЛЛО
 ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, ДЕМИ ГЛАС, С СОУСОМ ИЗ ПАТОКИ
 465 ₺

ЛАВАШ АЛЛЕ ЭРБЕ
 ПОЧВА ДЛЯ СЕМЕНИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ
 335 ₺

БУРРАТА
 С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА, БАЗИЛИКОМ ИЗ НАШЕГО САДА, ТОМАТНЫМ СОУСОМ И БУРРАТА
 495 ₺



WORLD
RESTAURANT AWARDS

LUXURY

NEW

NEW

NEW

ATEŞ
 SU
 TOPRAK
 HAVA
 RÜZGAR



BUZ
 GLUTENSİZ
 VEJETERYAN
 VEGAN
 SHOW

MAKİ



SAKE MAKİ
SOMON(8PCS)
2850



AVOKADO AND SAKE MAKİ
SOMON,AVOKADO(2 PCS)
@ 2950



CUCUMBER MAKİ
SALATALIK(8 PCS)
2150



KANI MAKİ
SOMON(2PCS)
2650



AVOKADO MAKİ
AVOKADO(2 PCS)
2350



SUZUKİ MAKİ
LEVREK(8PCS)
2850



EBİ MAKİ
KAPLARI KAVI(2PCS)
2350



OCTOPUS MAKİ
MARINE EDİLMİŞ ANTARPOD(8PCS)
2850

FASHİON GUNKAN MAKİ



SPİCY SAKE GUNKAN MAKİ
ACI SOS,ŞİNKAN VE KAVIYAR İLE HAZIRLANMIŞ SOMON
PARÇACIKLARI(2 PCS)
2350



SUZUKİ GUNKAN MAKİ
LEVREK,SALATALIK,RENDELENMİŞ LİMON KABUĞU VE KURU KAVIYI(2 PCS)
2600



KANI GUNKAN MAKİ
JULIEN SÜRÜMİ PARÇACIKLARI,SOMON HAVYARI,AVOKADO(2 PCS)
2650



CAVİAR GUNKAN MAKİ
SOMON HAVYARI,SALATALIK(2 PCS)
2950

TEMPURA



SHRIMP TEMPURA
4850



OCTOPUS TEMPURA
4950



KALAMAR TEMPURA
4850



ZARGANA TEMPURA
4850

TACO SUSHİ



SALMON
2150



SALMON SURİMİ
2050



VEGU
2150



UNAGI
2850

CONVERTER



SALMON
2150



SALMON SURİMİ
2950



ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HÜZGAR

BUZ

GLUTENSİZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW

愛

Sushi

NIGIRI













SOUL NIGIRI SET

SAKE NIGIRI

UNAGI NIGIRI

SUZUKI NIGIRI

EBI NIGIRI

OCTOPUS NIGIRI

KANI NIGIRI

MACURO NIGIRI

FRIED SAKE NIGIRI

SASHIMI









SOUL SASHIMI SET

SAKE SASHIMI

SUZUKI SASHIMI

AMAEBI SASHIMI

MACURO SASHIMI

OCTOPUS SASHIMI

UNAGI SASHIMI

CUPRA SASHIMI

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS

rsc

Sayfa 65 / 96































SOUL OF KITCHEN

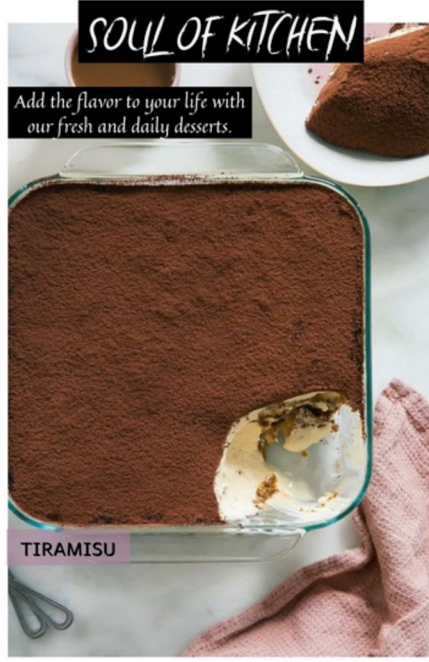
Add the flavor to your life with
our fresh and daily desserts.

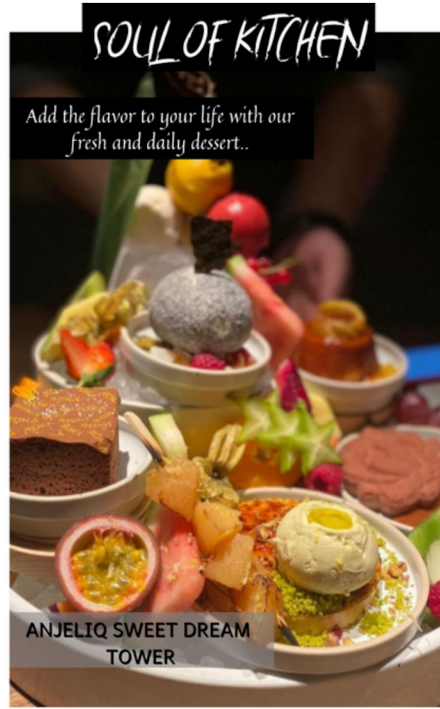
OREO CAKE











ATES

SU

TOPRAK

HAVA

HUZGAR

BUZ

GLUTENSIZ

VEJETERYAN

VEGAN

SHOW

Детское меню

МИШКА СУП

ДЕРЕВЕНСКИЙ ТОМАТ С ГРАДОВОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

195б

СУПЕРМЕН ГАМБУРГЕР

ФИТФоллы ИЗ ГОВЯЖИНОЙ С СЫРОМ ЧЕДАР И ЗЕЛЕНЬЮ

395б

МАША МИСКА САЛАТ

САДОВАЯ ЗЕЛЕНЬ С ГАЗИПАСОЙ КЛУБНИКОЙ, КУКУРУЗОЙ И АВОКАДО

195б

ГАРФИЛД ПИЦЦА

С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА, ПОМИДОРАМИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, СУДЖУК КУКУРУЗЫ И ГОВЯДИНЫ

365б

БЭТМЕН НАГГЕТ

ЖАРЕННЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

220б

МИТБОЛ САНГЕРБОБ

КАРТОШКА ФРИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, КУСКУС

295б

БАГЗ БАННИ СУШИ

С ОГУРЦОМ, МОРКОВЬЮ, АВОКАДО И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

220б

rsc

Sayfa 86 / 96



Animal Menü



DOG PLATE

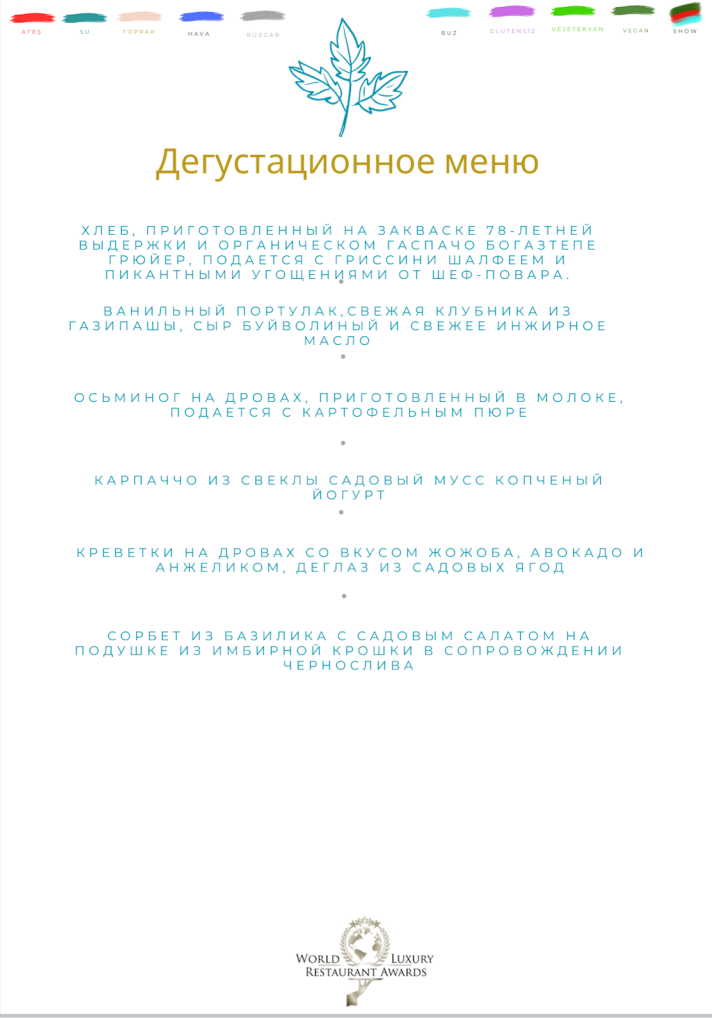
YUMMY DOG MEAT
195₺

CHEFE SORUN LÜTFEN









ACI

TATLI

EKŞİ

SERT



Signature Chef Cocktail Menü

- KAZANOVA**
HENEESY COGNAC, DISARONNO/FINTIK SURUBU/LIMON
SUYU, SWEAT AND SOUR MIX
3956
- FAKE PARADISE**
JACK DANIELS, COINTRAU, PASSION FRUIT PURE,
FRESH ANANAS, FASION FRUIT, SOUR MIX
3956
- TEARS OF CLEOPETRA**
TENQUERAY CIN, LIMON SUYU, FRESH ANANAS, FRESH
BLUEBERRY, BLUEBERRY JUICE,
3956
- LOVE IN BARTENDER**
HENDRICKS CIN, CAMPARI, ST GERMAN LİKOR, KAMEL
SURUBU, ÇARKIFELEK MEYVESİ, YUMURTA AKI
3956
- HULKSMASH**
BEEFEATER CIN, SALATALIK SUYU, LIMON SUYU, ŞEKER
ŞURUBU, TAZE FESLEĞEN
3956
- PLAYBOY**
JAMESON, MALIBU, FRESH HAVUC SUYU, HİNDİSTAN
CEVİZİ SUYU, SÜT KREMASI
3956
- LOVE69**
GORDON'S PINK GIN, MARTINI ROSSO, FRESH KARPUZ
SUYU, FRESH KAVUN SUYU, NANE, TARÇIN
3956
- TOKYO**
HAKU VODKA, LIMON OTU SUYU, SAKE, LIMON
SUYU, ZERDEÇAL
3956
- OSCAR**
BELVEDERE
VODKA, APEROL, BERGAMOT, YASEMİN, SWEAT MIX
3956
- HOT BEACH**
GORDON'S GIN, BELUGA VODKA, MANGO PÜRESİ, MANGO
SUYU, ACI SOS, KARABİBER, ACI SIVRI BİBER
3956



ACI

TATLI

EKŞİ

SERT



Signature Chef Cocktail Menü





EVRENSEL KOKTEYL

LONG ICELAND
325 ₺

NEGRONI
295 ₺

PINACOLLADA
295 ₺

GIN BASEL SMASH
295 ₺

COSMOPOLITAN
295 ₺

MARGHARITA
295 ₺

BLOODY MARY
295 ₺

MOSCOW MULE
295 ₺

FROZEN GIN TONIC
295 ₺

SEX ON THE BEACH
295 ₺

MANHATTAN
345 ₺

WHITE LADY
345 ₺

PORN STAR MARTINI
295 ₺

COCTAIL MARTINI
295 ₺

BLUE LAGOON
295 ₺

TEQUILA SUNRIZE
295 ₺

ESPRESSO MARTINI
295 ₺

BLACK RUSSIAN
295 ₺

WHITE RUSSIAN
295 ₺

WHISKEY SOUR
295 ₺

FRENCH 75
295 ₺

GIN FIZZ
295 ₺

KARAF SANGRIA
1450 ₺





APERATIF KOKTEYL

SOUL OF SPRITS

APEROL SPRITS
335 ₺

FASHION FRUIT
APEROL SPRITS
355 ₺

LAMOME SPRITS
335 ₺

CAMPARI SPRITS
335 ₺

HUGO SPRITS
335 ₺

SOUL OF CHAMPAGNE COCKTAILS

BELLINI
345 ₺

ROSSINI
345 ₺

MIMOZA
345 ₺

GARIBALDI
345 ₺

SOUL OF GIN TONIC

CLASIC GIN TONIC
345 ₺

PINK GIN TONIC
345 ₺

DRAGON FRUIT GIN
TONIC
355 ₺

CUCUMBER GIN
TONIC
355 ₺

ELDERFLOWER GIN
TONIC
355 ₺

SOUL OF BEACH COCKTAILS

MOJITO
CLASIC, MANGO, STAWBERRY, WATERMELON, BLUEBERRY
345 ₺

DAIQUIRI
345 ₺

FROZEN
DAIQUIRI
CLASIC, MANGO, STAWBERRY, WATERMELON, PINEAPPLE, APPLE, PINEAPPLE MANGO
365 ₺

MICHELLADO
345 ₺





GIN

GORDON'S	325₺	/	4850₺
GIN MARE	365₺	/	5850₺
MONKEY 47	385₺	/	5850₺
TANQUERAY	385₺	/	4950₺
TANQUERAY 10	395₺	/	5850₺
HENDRICK	395₺	/	5950₺
BULLDOG GIN	395₺	/	4950₺
BOMBAY	325₺	/	4850₺
MALFY	385₺	/	4950₺

VOTKA

ABSOLUT BLUE	395₺	/	3950₺
SMIRNOFF	295₺	/	3850₺
BELVEDERE	395₺	/	5950₺
BELUGA	395₺	/	6250₺
KETEL ONE	395₺	/	5950₺
CIROC	335₺	/	4950₺
GREY GROOSE	385₺	/	5850₺

TEQUILA

OLMEGA BLANCO	295₺	/	3950₺
DON JULIO	350₺	/	5850₺
PATRON SILVER	420₺	/	5850₺

COGNACS GLASS

MARTEL VS SD	/	595₺
MARTEL VSOP RB	/	865₺

LIQUEURS & VERMOUNTHS

BAILEY'S.	295₺	/	3950₺
JAGERMEISTER	295₺	/	4850₺
MARTINI	285₺		
APEROL	255₺		
KAHLUA	285₺		
CAMPARI	195₺		

BEER / BİRA

TUBORG	33CL	165₺
BOMONTI		165₺
CARLSBERG		165₺
MILLER		185₺
CORONA		185₺
BUD		185₺
HEINEKEN		195₺
AMSTERDAM		195₺
GROLSCH		185₺

IRISH

JAMESON	385₺	/	4950₺
---------	------	---	-------

SCOTCH

DEWAR'S	285₺		
CHIVAS 12	385₺	/	5850₺
CHIVAS 18	485₺	/	6850₺
CHIVAS 21	1250₺	/	19500₺
BLACK LABEL	385₺	/	5950₺
BLUE LABEL	985₺	/	19950₺

SINGLE MALT

ARDBEG 10.Y	385₺	/	5850₺
TALISKER 10.Y	395₺	/	6950₺
LAGAVULIN 16.Y	420₺	/	6850₺
MACALLAN	420₺	/	6850₺
GLENKINCHIE	395₺	/	6850₺
OBAN	395₺	/	5850₺

TENNESSEE BOURBAN

JACK DANIEL'S	325₺	/	3950₺
BULLEIT BOURBON	420₺	/	5300₺





Soft Drinks

SOFT DRINKS

WATER/SU KÜÇÜK / BÜYÜK	34/60₺
SODA	68₺
REDBULL	95₺
SAN PELLEGRINO	115/165₺
ORANGE JUICE / PORTAKAL SUYU	115₺
LEMONATE/LİMONATA	95₺
STRAWBERRY LEMONATE/ ÇİLEKLİ LİMONATA	95₺
COLA/FANTA/SPRITE/ICE TEA	78₺
CHURCHILL / MEYVELİ SODA	
PEPPERMINT BUTTERMILK / NANELİ AYRAN	85₺
TURNIP JUICE/ ŞALGAM SUYU	85₺

SMOOTHIE

SOUL OF SMOOTHIE	195₺
STRAWBERRY SMOOTHIE	195₺
BANANA SMOOTHIE	195₺
CHOCOLATE SMOOTHIE	195₺

MILKSHAKE

OREO	
CHOCOLATE	
STRAWBERRY	
BANANA	195₺
MANGO	
KİVİ	
KARPUZ	

TEA & COFFEE / ÇAY & KAHVE

TEA / ÇAY	28₺
HERBAL TEA / BİTKİ ÇAYI SPECIAL	85₺
ESPRESSO / DUBLE ESPRESSO	75₺/95₺
ESPRESSO MACCHIATO	95₺
ESPRESSO CAMPANA	95₺
AMERICANO	95₺
AROMALI AMERICANO	95₺
TURKISH COFFEE	58₺
CAPPUCIANO	95₺
AROMALI CAPPUCIANO	95₺
MOCHA	95₺
WHITE MOCHA	115₺
CAFE LATTE	115₺
CARAMEL LATTE	115₺
MOCHA FRAPPE	115₺
NESCAFE	65₺

ICE COFFEE

ICE LATTE	95₺
AROMALI ICE LATTE	95₺
ICE AMERICANO	95₺
FRAPPE	115₺
FREDICINO	115₺
AFAGADO	125₺
BROWNIE ICE CHOCOLATTE	125₺

SIGNATURE DRINKS

SWEAT CUP	125₺
ICECREAM LEMONADE	125₺
STRAWBERRY ICE LATTE	125₺

