

Apertivi

VEUVE CLICQUOT, "YELLOW LABEL", BRUT, CHAMPAGNE
2500€

OLEA BELLINI
Peach puree, Veuve Clicquot, 'Yellow Label', brut, champagne
2500€

IL SOLE
Olea housemade limoncello, clarified passionfruit, prosecco
1150€

CAMPARI SPRITZ
Campari, prosecco, soda, orange
1150€



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER 1 / 6 / 12 C, S, F
Red wine vinegar chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions
1450€ / 8500€ / 16500€

IMPERIAL CAVIAR 10 GR / 30 GR F, D, E, G
Served with classic condiments & toast
4550€ / 12050€

CRUDO DI MARE F, C, MOL, E, M, S, D
(FOR 2 / 4 PEOPLE)
Oysters, fresh herb-marinated octopus, jumbo shrimp & salsa verde, scallops marinated in lime, smoked salmon tartare, red wine chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions
11250€ / 22500€

KING CRAB SALAD C, F, E, CE
King crab (120 gr), green apple, lime 'aioli', parsley, gremolata sauce, lemon vinaigrette
7250€
ADD 10G CAVIAR - 3950€

TARTARE DI SALMONE F, S, CE, E, G, D
Finely diced salmon gravlax (130 gr), avocado, tomato, lemon aioli, capers, pear chutney, toasted bread, passion fruit sauce
1550€
ADD 10G CAVIAR - 3950€

TARTAR DI MANZO S, M, E, CE, F, SOY, G
Finely chopped raw beef fillet (100 gr), red onion, capers, parsley, mustard, worcestershire sauce, french fries
1550€

Antipasti

BURRATA E POMODORINI D, N, V
Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, rocket
1850€

CARPACCIO DI MANZO D, MUS, F, S
Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket, parmesan cheese, balsamic vinegar, tonnato sauce
1550€

MELANZANE D, V
Smoked eggplant, sweet san marzano tomatoes, ricotta cream, fresh herbs
1150€

VITELLO TONNATO CE, S, E, MUS, F
Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce
1450€

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI F, CE, MOL, D, E, G
Fried calamari (8 pieces) and prawns (8 pieces), crispy vegetables, spicy mayonnaise
1950€

CAPESANTE ALLA VENEZIANA D, F, G, C, CE
Seared scallops in sage butter, bisque bread, tangy gremolata sauce
2350€

BRUSCHETTA G, D, E, N, V
Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce, parmesan cheese, basil
550€

ZUCCHINE FRITTE G, D, V
Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce
850€

MINISTRA DI VERDURE CE, D, G, V
Seasonal vegetable soup, homemade garlic bread
700€

CREMA DI BROCCOLI D, CE, V
Fresh mint, tangy parmesan cream
700€

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V
Cow's milk mozzarella, pink tomatoes, pesto sauce, seasonal greens
1500€

INSALATA CESARE D, G, F, M, S
Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies
650€ / with chicken 1050€ / with prawns C, F 1650€

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, V
Colorful tomatoes, basil, ricotta cream, olives, crispy onion, parmesan cheese
750€

INSALATA DI ASPARAGI M, MUS, S, D, N, V
Grilled asparagus, purslane, peach, goat cheese, roasted almonds, cherry tomatoes, truffle balsamic dressing
1950€

INSALATA RUCOLA D, S, V
Rocket, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette
450€

Pasta & Risotto

ORECCHIETTE AL PESTO D, G, SOY, N, V
Orecchiette pasta, broccolini, roasted walnut, stracciatella cheese, basil, pesto sauce
1250€

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL M, SOY, G, D, S, CE
Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper
1850€

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI
E, C, F, MOL, D, G, CE, A, S, M, SOY
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic, tomato sauce, bisque sauce, parmesan cheese
1650€

TAGLIOLINI AL TARTUFO E, D, G, MUS, S, M, SOY, V
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream, parmesan cheese
1950€

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI D, N, G, V
Ravioli stuffed with sautéed spinach and ricotta cheese, roasted walnut, garlic & black pepper butter sauce
1250€

LINGUINE ALLA BOTTARGA SOY, D, F, G
Linguine pasta, parmesan cheese, bottarga roe infused with lemon butter
1450€
ADD 10G CAVIAR - 3950€

RISOTTO ALLA PRIMAVERA D, V
Baby vegetables, parmesan cheese, fresh herbs, garlic
1150€

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS
Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese, garlic
1250€

Pizza

MARGHERITA G, D, V
Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil
950€

BURRATA G, D, V
Burrata cheese, confit tomatoes, garlic, rocket, thyme
1950€

FUNGHI DI STAGIONE G, D, MUS, V
Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese, roasted garlic, tomato sauce
1250€

QUATTRO FORMAGGI G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses
1850€

SALAME PICCANTE D, G, S
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers
1750€

TARTUFATA D, G, MUS, V
Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, rocket
1950€

PIZZA AL SALMONE AFFUMICATO D, F, G
Fresh mozzarella, ricotta cream, rocket, smoked salmon, chives
1950€
ADD 10G CAVIAR - 3950€

Carne & Pesce

ZUPPA DI PESCE G, F, C, CE, D
Clam, mussel, sea bass, shrimp, salmon (200 gr), garlic, chili pepper, toasted bread
1850€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA D, CE, MUS, S
Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables, roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce
2550€

GAMBERI ALLA GRIGLIA C, F, CE, E, MUS, S
Grilled prawns (250 gr) seasoned with herbs, chimichurri, tartar sauce, spicy mayonnaise
3650€

BISTECCA ALLA FIORENTINA MUS, M, CE, S
Dry-aged beef T-bone (450 gr), roasted baby potatoes, roasted broccolini, mustard demi-glace sauce
4250€

POLLETTO AL LIMONE E ROSMARINO D, S, MUS, CE
Free-range chicken (350 g), artichoke heart, oven-baked parmesan potatoes, buttered vegetables, lemon and rosemary sauce
1450€

TRANCIO DI SALMONE ALL'ARANCIA F, G, D, N, S, SOY, C, SE, M, H
Butter-seared salmon fillet (190 g), almond celery purée, baby beetroot, butter-roasted potatoes, citrus sauce
1250€

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA D, F, S
Pan-fried sole in butter (350 gr), garlic, capers, parsley, boiled baby potatoes, broccolini, butter sauce
5500€



Contorni

TRUFFLE FRIES D, G, MUS, V
400€

GRILLED ASPARAGUS D, V
550€

MASHED POTATO D, V
400€

GRILLED SEASONAL VEGETABLES VG
550€

CREAMY SPINACH D
550€

(A) ALCOHOL (F) FISH (C) CRUSTACEANS (N) NUTS (G) GLUTEN (P) PEANUT (SOY) SOY
(D) DAIRY (E) EGG (S) SULPHITE (MOL) MOLLUSCS (H) HONEY (MUS) MUSHROOM (CE) CELERY
(L) LEGUMES (M) MUSTARD (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN ☒ HEALTHY

olea
& BAR

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED.
OUR MENUS DO NOT INCLUDE ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA.
ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES. A 10% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL. 350 TL PER PERSON COVER CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.
THIS MENU WAS REVISED ON 28.10.2025

Apéritivi

VEUVE CLICQUOT, "YELLOW LABEL", BRUT, CHAMPAGNE
2500₺

OLEA BELLINI
Veuve Clicquot 'Yellow Label' şampanya, şeftali püresi
2500₺

IL SOLE
Olea ev yapımı limoncello, şeffaflaştırılmış çarkıfelek meyvesi, prosecco
1150₺

CAMPARI SPRITZ
Campari, prosecco, soda, portakal
1150₺



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER 1 / 6 / 12 C, S, F
Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu
1450₺ / 8500₺ / 16500₺


IMPERIAL CAVIAR 10 GR / 30 GR F, D, E, G
Klasik eşlikçiler ve kızarmış ekmelekle servis edilir.
4550₺ / 12050₺

CRUDO DI MARE F, C, MOL, E, M, S, D
(2 / 4 kişilik)
İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot, jumbo karides & salsa verde, misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı, fûme somon tartar, kırmızı şaraplı acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu
11250₺ / 22500₺

KING CRAB SALAD C, F, E, CE
Kral yengeç (120 gr), yeşil elma, maydanoz, yağ limon sos, gremolata sos, lime "aioli"
7250₺
EK 10G HAVYAR - 3950₺

TARTARE DI SALMONE F, S, CE, E, G, D
İnce doğranmış somon gravlax (130 gr), avokado, domates, limon "aioli", kapari, soğan, armut chutney, çarkıfelek meyvesi sos, kızarmış ekmelekle
1550₺
EK 10G HAVYAR - 3950₺

TARTAR DI MANZO S, M, E, CE, F, SOY, G
İnce kıyım çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari, maydanoz, hardal, worcestershire sos, patates kızartması
1550₺

(A) ALKOL (F) BALIK (C) KABUKLULAR (N) SERT KABUKLU YEMİŞLER (G) GLUTEN (P) YER FISTIĞI (SOY) SOYA (D) SÜT ÜRÜNLERİ (E) YUMURTA (S) SÜLFİT (MOL) YUMUŞAKÇALAR (H) BAL (MUS) MANTAR (CE) KEREVİZ (L) BAKLAGİLLER (M) HARDAL (V) VEJETARYEN (VG) VEGAN  SAĞLIKLI

Antipasti

BURRATA E POMODORINI D, N, V
Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka
1850₺

CARPACCIO DI MANZO D, MUS, F, S
İnce dilimlenmiş marine dana fileto (90 gr), roka, parmesan peyniri, balzamik sirkesi, "tonnato" sos
1550₺

MELANZANE D, V
Tütsülenmiş patlıcan, tatlı san marzano domatesi, ricotta peyniri kreması, taze baharatlar
1150₺

VITELLO TONNATO CE, S, E, MUS, F
İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos
1450₺

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI F, CE, MOL, D, E, G
Kızartılmış karides (8 adet) ve kalamar (8 adet), çıtır sebzeler, acılı mayonez
1950₺

CAPESANTE ALLA VENEZIANA D, F, G, C, CE
Adaçaylı tereyağında mühürlenmiş deniz tarağı, bisque soslu ekmelekle, ekşili "gremolata" sos
2350₺

BRUSCHETTA G, D, E, N, V
Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates, parmesan peyniri, fesleğen
550₺

ZUCCHINE FRITTE G, D, V
Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu
850₺

MINISTRA DI VERDURE CE, D, G, V
Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı sarımsaklı ekmelekle
700₺


 CREMA DI BROCCOLI D, CE, V
Taze nane, ekşili parmesan kreması
700₺

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V
İnek sütü mozzarella peyniri, pembe domates, pesto sos, mevsim yeşillikleri
1500₺

INSALATA CESARE D, G, F, M, S
Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüez
650₺ / tavuklu 1050₺ / karidesli C, F 1650₺

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, V
Renkli domatesler, fesleğen, ricotta kreması, ızgara zeytin, kırmızı çıtır soğan, parmesan peyniri
750₺

 INSALATA DI ASPARAGI M, MUS, S, D, N, V
Izgara kuşkonmaz, semizotu, kiraz domates, trüflü balsamik sos, şeftali, keçi peyniri, file badem
1950₺

 INSALATA RUCOLA D, S, V
Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates, balzamik sos
450₺

Pasta & Risotto

ORECCHIETTE AL PESTO D, G, SOY, N, V
Orecchiette makarna, boroccolini, kavrulmuş ceviz, stracciatella peyniri
1250₺

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL M, SOY, G, D, S, CE
Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, acı biber
1850₺

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI E, C, F, MOL, D, G, CE, A, S, M, SOY
Karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak, domates sos, bisque sos, parmesan peyniri
1650₺

TAGLIOLINI AL TARTUFO E, D, G, MUS, S, M, SOY, V
Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı, trüf mantarı kreması, parmesan peyniri
1950₺

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI D, N, G, V
Sotelenmiş ıspanak ve ricotta peyniri dolgulu ravioli, ceviz, sarımsaklı ve tereyağlı karabiber sos
1250₺

LINGUINE ALLA BOTTARGA SOY, D, F, G
Linguine makarna, parmesan peyniri, tereyağında limon ile lezzetlendirilmiş bottarga yumurtası
1450₺
EK 10G HAVYAR - 3950₺

RISOTTO ALLA PRIMAVERA D, V
Körpe mevsim sebzeleri, parmesan peyniri, taze baharatlar, sarımsak
1150₺

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS
Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri, sarımsak
1250₺

Pizza

MARGHERITA G, D, V
Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen
950₺

BURRATA G, D, V
Burrata peyniri, konfit domates, sarımsak, roka, kekik
1950₺

FUNGHI DI STAGIONE G, D, MUS, V
Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri, fırınlamış sarımsak, domates sos
1250₺

QUATTRO FORMAGGI G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri
1850₺

SALAME PICCANTE D, G, S
Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber
1750₺

TARTUFATA D, G, MUS, V
Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka
1950₺

PIZZA AL SALMONE AFFUMICATO D, F, G
Taze mozzarella peyniri, ricotta kreması, roka, fûme somon, frenk soğanı
1950₺
EK 10G HAVYAR - 3950₺

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE NESLİ TEHLİKE ALTINDA OLAN KARA VE DENİZ CANILARI YER ALMAMAKTADIR. BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL CİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. HESABINIZA %10 SERVİS ÜCRETİ EKLENECEKTİR. KİŞİ BAŞI 350 TL KUVER ÜCRETİ HESABA İLAVE EDİLECEKTİR. HERHANGİ BİR GIDA ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN. BU MENÜ 28.10.2025 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.


Carne & Pesce


ZUPPA DI PESCE G, F, C, CE, D
Vongole, midye, levrek, karides, somon (200 gr), sarımsak, fesleğen, acı biber, kızarmış ekmelekle
1850₺

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA D, CE, MUS, S
Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri, fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos
2550₺

GAMBERI ALLA GRIGLIA C, F, CE, E, MUS, S
Baharatlarla lezzetlendirilmiş ızgara karides (250 gr), maydanoz, chimichurri sos, tartar sos, acılı mayonez
3650₺

BISTECCA ALLA FIORENTINA MUS, M, CE, S
Dinlendirilmiş dana T-bone (450 gr), fırınlanmış körpe patates, körpe brokoli, hardallı demi-glace sos
4250₺

 POLLETTO AL LIMONE E ROSMARINO D, S, MUS, CE
Serbest gezen piliç (350 gr), enginar kalbi, fırınlanmış parmesan peynirli patates, tereyağlı sebzeler, limon ve biberiye sos
1450₺

 TRANCIO DI SALMONE ALL'ARANCIA F, G, D, N, S, SOY, C, SE, M, H
Tereyağında pişirilmiş somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi, körpe pancar, tereyağlı fırınlanmış patates, narenciye sos
1250₺

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA D, F, S
Tereyağında pişmiş dil balığı (350 gr), sarımsak, kapari, maydanoz, körpe brokoli, patates, tereyağ sosu
5500₺



Contorni

TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI D, G, MUS, V
400₺

IZGARA KUŞKONMAZ D, V
550₺

PATATES PÜRESİ D, V
400₺

IZGARA MEVSİM SEBZELERİ VG
550₺

KREMALI İSPANAK D
550₺

olea
& BAR