

Apéritivi

N.V. G.H. MUMM , “CORDON ROUGE ”, BRUT, CHAMPAGNE
3100 ₺

OLEA BELLINI
Peach purée, G.H. Mumm, ‘Cordon Rouge’, Brut, Champagne
3250 ₺



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER C, F, S
Red wine vinegar chili pepper sauce, fresh herb sauce, ginger pickled onions
per piece 1545₺

IMPERIAL CAVIAR 10 GR / 30 GR F, D, G, E, S, A
Served with classic condiments & toast
4825₺ / 12775₺

CRUDO DI MARE C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G
(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
11925₺ / 23850₺

PIATTO DI FORMAGGI D, S, N, M
Parmesan cheese, Brie cheese, Kars Gruyère, “Niğde Blue” cheese
Fresh mozzarella
2385₺

PIATTO DI SALUMI S, N, G
Bresaola, lamb cotto, smoked beef, pepper salami
2285₺

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V
Cow’s milk mozzarella, pink tomatoes, pesto sauce, seasonal greens
1900₺

INSALATA CESARE C, F, D, G, CE, M, E, S
Romain lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, anchovies
Plain 1050₺ / with chicken 1325₺ / with prawns 1750₺ C, F

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, M, H, V
Colorful tomatoes, basil, ricotta cream, olives
Crispy onion, parmesan cheese
1325₺

INSALATA DI CARCIOFI G, D, S, H, M, V
Artichoke marinated in citrus dressing, ginger-carrot cream
Lettuce, arugula, citrus vinaigrette
1750₺

INSALATA RUCOLA D, S, M, H, V
Rocket, parmesan cheese, semi-dried cherry tomatoes, balsamic vinaigrette
1050₺

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY SOURCED. OUR MENUS DO NOT INCLUDE ANY ENDANGERED SPECIES, WHETHER FROM LAND OR SEA.
IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD PRODUCT, PLEASE INFORM THE SERVICE TEAM.

(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 🍷 CHEF’S SIGNATURE

Antipasti

BURRATA E POMODORINI D, N, M, H, E, S, V
Burrata cheese, pink tomatoes marinated in pesto sauce, walnuts, rocket
2100₺

CARPACCIO DI POLPO G, CE, S, MOL, F, D, H, M
Octopus confit, roasted red pepper puree
Garlic-infused creamy potato, crispy olives
2000₺

KING CRAB SALAD C, F, E, CE
King crab (120 gr), green apple, lime ‘aioli’ ‘parsley
Gremolata sauce, lemon vinaigrette
7700₺
ADD 10G CAVIAR - 4195₺ F

TARTARE DI SALMONE CE, S, M, E, G, F, D
Finely diced salmon gravlax (130 gr), avocado, tomato, lemon aioli, capers
Pear chutney, toasted bread, passion fruit sauce
1900₺
ADD 10G CAVIAR - 4195₺ F

TARTAR DI MANZO S, G, M, E, D, F
Finely chopped raw beef fillet (100 gr), red onion, capers, parsley
Mustard, worcestershire sauce, french fries
1925₺

CARPACCIO DI MANZO D, F, S, CE, M, E, MUS
Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket, parmesan cheese
Balsamic vinegar, tonnato sauce
2050₺

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI C, MOL, F, G, E, CE, M, D
Fried calamari and prawns, crispy vegetables, spicy mayonnaise
2400₺

VITELLO TONNATO S, CE, F, M, E, MUS
Thinly sliced veal (110 gr), capers, tonnato sauce
1550₺

BRUSCHETTA G, D, N, E, S, V
Toasted focaccia bread, tomatoes marinated in pesto sauce
Parmesan cheese, basil
1175₺

MELANZANE D, S, V
Smoked eggplant, sweet san marzano tomatoes
Ricotta cream, fresh herbs
1450₺

ZUCCHINE FRITTE D, G, V
Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce
1050₺

MINESTRA DI VERDURE S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V
Seasonal vegetable soup, homemade parmesan cheese bread
1050₺

CREMA DI BROCCOLI CE, D, V
Fresh mint, tangy parmesan cream
1050₺



Pasta & Risotto

RAVIOLI ALL’ASTICE D, C, F, G, E, S, CE
Lobster and shrimp filled ravioli, chives
Coriander, creamy bisque sauce
3450₺

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL D, G, SOY, S, CE, A, MUS, M, E
Braised beef oxtail, ricotta cream, chili pepper
2400₺

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI
MOL, C, F, CE, S, D, G, SOY, M, E
Shrimp, calamari, chili peppers, basil, garlic, tomato sauce
Bisque sauce, parmesan cheese
2600₺

TAGLIOLINI AL TARTUFO D, G, E, MUS, V
Homemade tagliolini, fresh black truffle, truffle cream
Parmesan cheese
2500₺

RISOTTO DI MARE MOL, F, C, D, S, CE
Sea bass, salmon, calamari, clams, crispy olives
Parmesan cheese, bisque sauce
2850₺

LINGUINE ALLA BOTTARGA F, G, SOY, M, E
Linguine pasta, parmesan cheese, bottarga roe infused with lemon butter
2100₺
ADD 10G CAVIAR - 4195₺ F

LASAGNA ALLA BOLOGNESE D, G, E, S, CE, N
Bolognese sauce, Homemade lasagna
Mozzarella, parmesan cheese, basil
2000₺

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS, V
Saffron risotto, porcini mushrooms, parmesan cheese, garlic
2050₺

Pizza

MARGHERITA G, D, S, V
Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil
1500₺

PIZZA BRESAOLA D, S, G
Mozzarella, tomato sauce, Stracciatella cheese
Arugula, fried padron peppers
3550₺

FUNGHI DI STAGIONE D, G, MUS, S, V
Sautéed seasonal mushrooms, mozzarella cheese
Garlic, tomato sauce
1900₺

TARTUFATA G, D, MUS
Fresh black truffle, stracciatella cheese, mozzarella cheese, rocket
2600₺

QUATTRO FORMAGGI G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, and scamorza cheeses
2075₺

SALAME PICCANTE G, D, S, N
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese, tomato sauce, chili peppers
2075₺

BURRATA D, G, S, V
Burrata cheese, confit tomatoes, confit garlic, rocket, thyme
2725₺

ALL PRICES ARE IN TL AND INCLUDE ALL TAXES.
ALL TIPS PAID BY CUSTOMERS ARE DISTRIBUTED TO EMPLOYEES IN ACCORDANCE WITH
ARTICLE 51 OF THE TURKISH LABOR LAW NO. 4857.
THIS MENU WAS REVISED ON 15.09.2026.

Carne & Pesce

ZUPPA DI PESCE MOL, C, F, D, G, CE
Clam, mussel, sea bass, shrimp, salmon (200 gr)
Garlic, chili pepper, toasted bread
2385₺

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA S, D, MUS, M, G, CE
Grilled beef tenderloin (190 gr), buttered seasonal vegetables
Roasted parmesan cheese potatoes, mushroom sauce
3450₺

GAMBERI ALLA GRIGLIA C, F, S, E, CE, M, MUS
Grilled prawns (250 gr) seasoned with herbs, chimichurri
Tartar sauce, spicy mayonnaise
3875₺

BISTECCA ALLA FIORENTINA S, D, CE, M, MUS
Dry-aged beef T-bone (450 gr), roasted baby potatoes
Roasted broccolini, mustard demi-glace sauce
5250₺

POLLETTO AL LIMONE E ROSMARINO S, D, MUS, CE, G
Free-range chicken (350 g), artichoke heart, oven-baked parmesan potatoes
Buttered vegetables, lemon and rosemary sauce
2385₺

TRANCIO DI SALMONE ALL’ARANCIA F, D, G, CE, N, S
Butter-seared salmon fillet (190 g), almond celery purée, baby beetroot
Roasted potatoes, citrus sauce
2450₺

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA F, S, MUS, G
Pan-fried sole (350 gr), garlic, capers and parsley butter sauce
Boiled baby potatoes, broccolini
6000₺

FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE F, MUS, D, A
Pan-seared sea bass, olive-tomato salsa, zucchini, glazed carrots
White wine and saffron Bagna Càuda sauce
3350₺

OSSOBUCO ALLA MILANASE D, G, S, CE, MUS, A
Slow-cooked beef shank with aromatic herbs
Saffron risotto, saffron chips, gremolata sauce
3025₺



Contorni

TRUFFLE FRIES G, D, MUS, V
700₺

GRILLED ASPARAGUS D, V
800₺

MASHED POTATO D, V
650₺

GRILLED SEASONAL VEGETABLES MUS, D, V
650₺

CREAMY SPINACH D, V
650₺

olea
& BAR

Apéritivi

G.H. MUMM, "CORDON ROUGE", BRUT, CHAMPAGNE
3 100₺

OLEA BELLINI
G.H. Mumm, "Cordon Rouge" Şampanya, şeftali püresi
3250₺



Cold & Raw

GILLARDEAU OYSTER C, F, S
Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu, taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu
adet başı
1545₺

IMPERIAL CAVIAR 10 GR / 30 GR F, D, G, E, S, A
Klasik eşlikçiler ve blini ile servis edilir.
4825₺ / 12775₺

CRUDO DI MARE C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G
(2 / 4 Kişilik)
İstiridyе, 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
11925₺ / 23850₺

PIATTO DI FORMAGGI D, S, N, M
Parmesan peyniri, Brie peyniri, Kars Gravyeri, Niğde Mavisi peyniri
Taze mozzarella
2385₺

PIATTO DI SALUMI S, N, G
Bresaola, kuzu cotto, fûme et, karabiberli sucuk
2285₺

Insalata

INSALATA CAPRESE D, N, V
İnek sütü mozzarella peyniri, pembe domates, pesto sos, mevsim yeşillikleri
1900₺

INSALATA CESARE C, F, D, G, CE, M, E, S
Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüez
sade 1050₺ / tavuklu 1325₺ / karidesli 1750₺ C, F

INSALATA DI POMODORI ANTICHI D, S, M, H, V
Renkli domatesler, fesleğen, ricotta kreması, ızgara zeytin
Kırmızı çıtır soğan, parmesan peyniri
1325₺

INSALATA DI CARCIOFI G, D, S, H, M, V
Narenciye soslu marineli enginar, marul, arugula
Zencefilli havuç kreması
1750₺

INSALATA RUCOLA D, S, M, H, V
Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates, balzamik sos
1050₺

TÜM BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZ SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMEKTEDİR. MENÜLERİMİZDE NESLİ TEHLİKE ALTINDA OLAN KARA VE DENİZ CANILARI YER ALMAKTA DİR. HERHANGİ BİR GIDA ALERJİNİZ VARSA, LÜTFEN SERVİS EKİBİNİ BİLGİLENDİRİN.

(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 CHEFİN İMZASI

Antipasti

BURRATA E POMODORINI D, N, M, H, E, S, V
Burrata peyniri, pesto sos ile marine edilmiş pembe domates, ceviz, roka
2100₺

CARPACCIO DI POLPO G, CE, S, MOL, F, D, H, M
Konfit ahtapot, közlenmiş kırmızı biber püresi Konfit
Sarımsaklı patates kreması, çıtır zeytin
2000₺

KING CRAB SALAD C, F, E, CE
Kral yengeç (120 gr), yeşil elma, maydanoz, yağ limon sos
Gremolata sos, lime "aioli"
7700₺
EK 10G HAVYAR - 4195₺ F

TARTARE DI SALMONE CE, S, M, E, G, F, D
İnce doğranmış somon gravlax (130 gr), avokado, domates, limon "aioli"
Kapari, soğan, armut chutney, çarkifelek meyvesi sos, kızarmış ekmek
1900₺
EK 10G HAVYAR - 4195₺ F

TARTAR DI MANZO S, G, M, E, D, F
İnce kıyım çiğ bonfile (100 gr), kırmızı soğan, kapari, maydanoz
Hardal worcestershire sos, patates kızartması
1925₺

CARPACCIO DI MANZO D, F, S, CE, M, E, MUS
İnce dilimlenmiş marine dana fileto (90 gr), roka, parmesan peyniri
Balzamik sirkesi, "tonnato" sos
2050₺

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI C, MOL, F, G, E, CE, M, D
Kızartılmış karides ve kalamar, çıtır sebzeler, acılı mayonez
2400₺

VITELLO TONNATO S, CE, F, M, E, MUS
İnce dilimlenmiş dana eti (110 gr), kapari, tonnato sos
1550₺

BRUSCHETTA G, D, N, E, S, V
Kızartılmış Focaccia ekmeği, pesto sos ile marinelenmiş domates
Parmesan peyniri, fesleğen
1175₺

MELANZANE D, S, V
Tütsülenmiş patlıcan, tatlı san marzano domatesi
Ricotta peyniri kreması, taze baharatlar
1450₺

ZUCCHINE FRITTE D, G, V
Kızartılmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu
1050₺

MINESTRA DI VERDURE S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V
Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekmek

1050₺
CREMA DI BROCCOLI CE, D, V
Taze nane, ekşili parmesan kreması

1050₺



Pasta & Risotto

RAVIOLI ALL'ASTICE D, C, F, G, E, S, CE
İstakoz ve karides dolgulu ravioli, kişniş
Frenk soğanı, kremalı Bisque sos
3450₺

RIGATONI AL RAGU DI OXTAIL D, G, SOY, S, CE, A, MUS, M, E
Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk, ricotta peyniri kreması, acı biber
2400₺

SPAGHETTINI CALAMARI E GAMBERI
MOL, C, F, CE, S, D, G, SOY, M, E
Karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak, domates sos
Bisque sos, parmesan peyniri
2600₺

TAGLIOLINI AL TARTUFO D, G, E, MUS, V
Ev yapımı tagliolini, taze siyah trüf mantarı
Trüf mantarı kreması, parmesan peyniri
2500₺

RISOTTO DI MARE MOL, F, C, D, S, CE
Levrek, somon, kalamar, vongole, çıtır zeytin
Parmesan peyniri, Bisque sos
2850₺

LINGUINE ALLA BOTTARGA F, G, SOY, M, E
Linguine makarna, parmesan peyniri
Tereyağında limon ile lezzetlendirilmiş bottarga yumurtası
2100₺
EK 10G HAVYAR - 4195₺ F

LASAGNA ALLA BOLOGNESE D, G, E, S, CE, N
Bolonez sos, el yapımı lazanya Mozzarella peyniri
Parmesan peyniri, fesleğen
2000₺

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI D, MUS, V
Safranlı risotto, porcini mantarı, parmesan peyniri, sarımsak
2050₺

Pizza

MARGHERITA G, D, S, V
Mozzarella peyniri, domates sos, taze fesleğen
1500₺

PIZZA BRESAOLA D, S, G
Mozzarella peyniri, domates sos, Stracciatella peyniri
Arugula, kızarmış padron biberi
3550₺

FUNGHI DI STAGIONE D, G, MUS, S, V
Sotelenmiş mevsim mantarları, mozzarella peyniri
Sarımsak, domates sos
1900₺

TARTUFATA G, D, MUS
Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri, mozzarella peyniri, roka
2600₺

QUATTRO FORMAGGI G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri
2075₺

SALAME PICCANTE G, D, S, N
Baharatlı dana pepperoni salami, mozzarella peyniri, domates sos, şili biber
2075₺

BURRATA D, G, S, V
Burrata peyniri, konfit domates, konfit sarımsak, roka, kekik
2725₺

BÜTÜN FİYATLARIMIZ TL ÇİNSİNDENDİR. FİYATLARIMIZA TÜM VERGİLER DAHİLDİR. BU İŞYERİNDE, MÜŞTERİLERCE ÖDENEN BAŞŞİŞLER, 4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN 51. MADDESİ KAPSAMINDA ÇALIŞANLARA DAĞITILMAKTADIR. BU MENÜ 15.09.2026 TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR.

Carne & Pesce

ZUPPA DI PESCE MOL, C, F, D, G, CE
Vongole, midye, levrek, karides, somon (200 gr), sarımsak
Fesleğen, acı biber, kızarmış ekmek
2385₺

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA S, D, MUS, M, G, CE
Izgara dana bonfile (190 gr), tereyağlı mevsim sebzeleri
Fırınlanmış parmesan peynirli patates, mantar sos
3450₺

GAMBERI ALLA GRIGLIA C, F, S, E, CE, M, MUS
Baharatlarla lezzetlendirilmiş ızgara karides (250 gr), maydanoz
Chimichurri sos, tartar sos, acılı mayonez
3875₺

BISTECCA ALLA FIORENTINA S, D, CE, M, MUS
Dinlendirilmiş dana T-bone (450 gr), fırınlanmış körpe patates
Körpe brokoli, hardallı demi-glace sos
5250₺

POLLETTO AL LIMONE E ROSMARINO S, D, MUS, CE, G
Serbest gezen piliç (350 g), enginar kalbi, fırınlanmış parmesan
Peynirli patates, tereyağlı sebzeler, limon ve biberiye sos
2385₺

TRANCIO DI SALMONE ALL'ARANCIA F, D, G, CE, N, S
Tereyağında pişirilmiş somon fileto (190 g), bademli kereviz püresi
Körpe pancar, tereyağlı fırınlanmış patates, narenciye sos
2450₺

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA F, S, MUS, G
Tereyağında pişmiş dil balığı (350 gr), sarımsak, kapari, maydanozlu tereyağ sosu
Körpe brokoli, patates
6000₺

FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE F, MUS, D, A
Tavada sırlanmış levrek, zeytinli domates salsa, sakız kabağı, glaze havuç
Beyaz şaraplı ve safranlı Bagna Càuda sos
3350₺

OSSOBUCO ALLA MILANASE D, G, S, CE, MUS, A
Ağır ateşte aromatik baharatlar ile pişirilmiş dana incik
Safranlı risotto, safran çipsi, gremolata sos
3025₺



Contorni

TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI G, D, MUS, V
700₺

IZGARA KUŞKONMAZ D, V
800₺

PATATES PÜRESİ D, V
650₺

IZGARA MEVSİM SEBZELERİ MUS, D, V
650₺

KREMALI İSPANAK D
650₺

olea
& BAR