

LA NOTTE D'ORO

31.12.2025

Gillardeau Oyster

*Red wine vinegar & chili sauce, fresh herb dressing
Pickled green apple and shallot*



Steak Tartare & Imperial Caviar

*Finely chopped beef tenderloin, mustard, fresh black truffle
Parmesan potato crisp*

Wild Mushroom Ravioli

*Porcini and ricotta-filled ravioli
Brown butter, fresh sage, roasted walnut*

Limoncello Sorbet

Butter-Poached Seabass Fillet

*Celery purée, orange-infused beluga lentils
Chive oil, Martini sauce*

Glazed Beef Tenderloin

*Smoked carrot purée, sautéed asparagus
Foie gras topped with fresh black truffle, Pinot Noir demi-glace*

Bitter Chocolate

*Lemon curd, raspberry coulis, almond crumble, forest berries
espresso ice cream*

Wintergarden 18.500€

Olea Pavillon 19.500€

Olea
& BAR

LA NOTTE D'ORO

31.12.2025

Gillardeau İstiridy e

*Kırmızı ş arap sirkeli acı biber sosu
Taze baharat sosu, yeş il elma ve arpacık soğan turşusu*



Steak Tartare & Imperial Havyar

Ince kıyım dana bonfile, taze siyah trüf mantarı, hardal Parmesan peynirli patates kütürü

Yabani Mantarlı Ravioli

Porçini mantarı ve ricotta peynir dolgululu ravioli Kahverengi tereyağı, adaçayı, kavrulmuş ceviz

Limoncello Sorbe

Tereyağında Pişirilmiş Levrek Fileto

*Tereyağında pişirilmiş levrek fileto
Kereviz püresi, portakallı beluga mercimeği*

Sırlanmış Dana Bonfile

*İsli havuç püresi, sotelenmiş kuşkonmaz
Siyah trüf mantarlı kaz ciğeri, Pinot-Noir Demi-Glace sos*

Bitter Çikolata

*Limon kreması, frambuaz püresi, badem çıtırları
Taze orman meyveleri, espresso dondurma*

Wintergarden 18.500₺

Olea Pavillon 19.500₺

Fiyatlarımız 8 üzerindedir ve fiyata tüm vergiler dahildir. Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir.
Herhangi bir gıda ürününe alerjiniz varsa lütfen servis ekibini bilgilendiriniz.