

MORINI

BAŞLANGIÇLAR APPETIZERS

BATTILARDO • 1250 TL

Bresaola, parmesan, trüflü ballı ricotta, yerel artisanal peynirler, pizza çıtırları, crostini, üzüm
Bresaola, Parmigiano Reggiano, truffled honey ricotta, local artisanal cheese varieties, crostini, pizza crisps, grapes

Seçiminiz ile / with your choice..

Parmigiano Reggiano (100gr) • 360TL

trüflü ballı ricotta (100gr) / Truffled honey ricotta • 220TL

Bresaola (50gr) • 380TL

BEEF CARPACCIO • 720 TL

Dana carpaccio, gorgonzola kreması, İtalyan roka, kavrulmuş fındık • Thinly sliced beef, gorgonzola cream, arugula, toasted hazelnut

SOMON TARTARE • 650 TL

Somon tartar, roka pestolu karabuğday, mikro filiz ve baharatlı buğday patlağı • Somon tartare, farro with arugula pesto, microgreens, puffed farro

STEAK TARTARE • 590 TL

Elde doğranmış dana eti, mantar kreması, parmesan
Hand-cut beef, crema di funghi, parmigiano

BURRATA • 690 TL

Renkli kiraz domates ile burrata, pesto sos, kızarmış ekmek ile • Burrata with cherry tomatoes, pesto sauce, toasted baguette

HUMMUS • 375 TL

Bademli, taze baharatlı gremolata üzerinde trüf aromalı humus • Truffled hummus with toasted almond gremolata with fresh herbs

MÜCVER • 475 TL

Taze Ege otları, iç bakla, bezelye ve limon aroması ile ot mücveri, ekşi krema • (V) Fresh Aegean herbs, fava beans, English peas, lemon zest, sour cream

STEAK SLIDER • 450 TL

Dana bonfile ve mantarlı mini burger, trüflü patates kızartması
Beef burger with truffled french fries

FRITTO MISTO • 890 TL

Çıtır kabak ve kalamar, acılı mayonez ve fesleğenli domates sos ile • Zucchini & calamari fritti with chipotle mayo & tomato basil sauce

PARMIGIANA di MELANZANE • 475 TL

Patlıcan dilimleri, parmesan, manda mozzarella ve füme domates sos (V) • Sliced eggplant layers, parmesan, buffalo mozzarella, smoked pomodoro sauce

RISOTTO BALLS • 475 TL

Et ragu ve provolone peyniri ile doldurulmuş risotto topları (A)
Risotto balls filled with meat ragu and provolone

SICILIAN PRAWNS • 780 TL

Sicilya usulu karides, sarımsak, domates sos, zeytin, fesleğen ve kızarmış ekmek ile
Sicilian prawns with garlic, pomodoro, olives, basil & toasted sour dough

ÇORBALAR SOUPS

MINISTRONE • 320 TL

Sebze Çorbası (V)
Italian vegetable soup

GNOCCHETTI & MUSHROOM SOUP • 390 TL

Ricottalı mini makarna ve mantar çorbası
Ricotta gnocchetti, spinach, button mushrooms

PİZZALAR PIZZAS

PIZZETTA • 490 TL

Avokado, kiraz domates ve mozzarella ile mini çıtır pizza •
Crunchy mini pizza with avocado, cherry tomatoes and mozzarella

QUATTRO FORMAGGI • 640 TL

Mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan
Mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano

FUNGHI • 610 TL

İstiridye, kestane ve kültür mantarı
Oyster, chestnut and button mushrooms

BISTECCA • 785 TL

Mozzarella, dana bonfile, İtalyan roka, parmesan, kırmızı biber
Mozzarella, beef, arugula, parmigiano, chiles

PEPPERONI • 775 TL

Mozzarella, pepperoni, domates sos, acı biber
Mozzarella, pepperoni, tomato sauce, paprika

FLATBREAD TO SHARE

Paylaşmalık ince uzun pizza
bresaola • 870TL / pepperoni • 820TL

Chef Michael White

MORINI

MAKARNALAR PASTAS

TAGLIATELLE con VERDURE • 590 TL

Kuşkonmaz, bezelye, kabak ve parmesanlı krema sos
Asparagus, peas, zucchini and parmigiano cream sauce

SPAGHETTI ai FRUTTI di MARE • 990 TL

Karides, kalamar, kum midyesi, deniz mahsullü ragu ile spaghetti (A) • Spaghetti with prawns, calamari, vongole, seafood ragu

GARGANELLI • 620 TL

Elde kıvrılmış makarna, dana eti ragu, parmesan (A)
Pasta quills, ragu di carne, parmigiano

RISOTTO PRIMAVERA • 590 TL

Carnaroli pirinci, kuşkonmaz, bezelye, iç bakla ve bebek kabak ile bahar risottosu • Carnaroli rice, asparagus, English peas, fava beans, baby zucchini

DOUBLE RAVIOLI • 640 TL

Yabani mantar ve ricotta dolgulu ikili ravioli, sote mantar ve bezelye

Double ravioli with wild mushrooms & ricotta, sauteed mushrooms & peas

RISOTTO ai TARTUFO • 690 TL

Carnaroli rice, wild mushrooms, black truffle butter, parmigiano, lemon • Carnaroli pirinci, yabani mantar, siyah trüf yağı, parmesan, limon (A)

Tüm makarnalarımız ev yapımıdır. • All pastas made in house.

SALATALAR SALADS

CAESAR SALAD • 580 TL

Marul göbeği, ızgara tavuk, parmesan, ekmek kırıntısı, sezar sosu ile • Hearts of romaine, grilled chicken, parmigiano, breadcrumbs, caesar dressing

TRUFFLED ARTICHOKE SALAD • 580 TL

Dilimlenmiş taze enginar kalbi, arugula, parmesan, kavrulmuş susam, beyaz trüf sos • Shaved artichoke hearts, arugula, parmesan, toasted sesame seeds, white truffle sauce

CHICKEN BOWL • 580 TL

Izgara tavuk, avokado, siyah yabani pirinç, edamame, kiraz domates, badem, hardal & balzamik sos
Grilled chicken, avocado, wild rice, edamame, cherry tomatoes, sliced almonds, mustard & balsamic vinaigrette

GRILLED SALMON BOWL • 690 TL

Izgara somon, beluga mercimeği, Fransız fasulyesi, avokado, susam • Grilled salmon, beluga lentils, french beans, avocado, sesame seeds

BEEF FILET BOWL • 680 TL

Taze baharatlarla tatlandırılmış ızgara bonfile dilimleri, avokado, yabani siyah pirinç, fırınlanmış pancar, badem
Grilled beef strips with fresh herbs, avocado, wild rice, roasted beets, sliced almonds

ANA YEMEKLER MAIN DISHES

SALMON • 890 TL

Izgara somon; konfi patates, kızarmış karnabahar ve brokoli püresi • Grilled salmon; confit potatoes, fried cauliflower florets, broccoli puree

BEEF FILET • 1100 TL

Dana bonfile, arpacık soğanı, mantar, patates kızartması (A)
Filet of beef, cipollini, mushrooms, french fries

WHITE LABEL BURGER • 650 TL

Dana burger, cheddar peyniri, istiridye mantarı, karamelize soğan, hardal sos, patates kızartması
Beef blend, cheddar, oyster mushrooms, caramelised onions, mustard sauce, french fries

MILANESE • 830 TL

Pane edilmiş dana eti, İtalyan roka ve patates kızartması
Breaded beef cutlet, arugula & french fries

GRILLED CHICKEN • 710 TL

Izgara tavuk; semizotu, közlenmiş kapy biber, kiraz domates ile
Grilled chicken; purslane, bell pepper, cherry tomatoes

CHICKEN MILANESE • 650 TL

Breaded chicken cutlet, bresaola, mozzarella, swiss chard
Pane edilmiş tavuk, bresaola, mozzarella, pazı

TAGLIATA • 990 TL

Demi-glace sos ile ızgara bonfile dilimleri, köz patlıcan ve kurutulmuş domates püresi (A)
Grilled beef tenderloin with demi-glace sauce, smoked eggplant, sun dried tomato pesto

SEABASS • 1350 TL

Limon soslu deniz levreği, bebek kabak, tatlı patates, siyah havuç ile (A) • Wild seabass with lemon sauce, baby zucchini, sweet potatoes, black carrots

TATLI DESSERT

CHOCOLATE STRACCIATELLA • 350 TL

Çikolata katmanları, cevizli dondurma, karamelize ceviz
Chocolate layers with walnut ice cream, caramelized walnuts

MERINGUE ROULADE • 340 TL

Crepe patissiere ve çilek ile rulo mereng
Rolled meringue filled with crepe patissiere and strawberries

TIRAMISU • 350 TL

Mascarpone mus, kahve sabayon, kakao çekirdeği şekerlemesi (A) • Mascarpone mousse, coffee sabayon, candied cocoa nibs

BOMBOLONI • 330 TL

Mini donutlar, bitter çikolata sos, nar granita ile • Mini doughnuts served with dark chocolate cream, pomegranate granita

CHEESECAKE • 350 TL

Çilekli cheesecake, orman meyveli sos ile • Cheesecake with fresh strawberries & berry sauce

RAW BALL • 110 TL

Hurma, fıstık ezmesi, kaju ve hindistan cevizli çikolatalı raw top (VG) • Raw chocolate ball with dates, cashew, peanut butter, coconut flakes

SORBETTI e GELATO • 120 TL

Sorbe ve dondurma • Sorbet and ice cream

V:Vejetaryen / Vegetarian, Vg: Vegan/Vegan, A: Alkol içerir / Contains alcohol
Yemeklerimizde domuz eti kullanılmamaktadır. /No pork in our dishes
Tüm fiyatlar 6. olup, KDV dahildir. /All price are in TL and inclusive of VAT.

Fiyat değişikliği tarihi: 11/03/2024

Chef Michael White

