

FORNASETTI

***Bir yüz,***
***Bin yorum.***

***Bu yüz, bir zamanlar dünyanın en güzel kadınlarından biri olarak anılan İtalyan opera sanatçısı Lina Cavalieri'ye aittir. Piero Fornasetti, onun bakışlarında hiç tükenmeyen bir ilham buldu. Aynı yüzü yüzlerce kez yeniden yorumlayarak sanatın en tanınan imgelerinden birini yarattı. Bugün bu mekân, o hayal gücünün izlerini taşır.***
***Bir gözde, bir dudakta, bir yansımada...***
***Aynı yüzün içinde sonsuz ihtimal saklıdır.***

***Görünenin ötesine bakmak için...***

*One face,*
*A thousand interpretations.*
*This face belongs to Lina Cavalieri, the celebrated Italian opera singer whose image became the muse of an artistic revolution.*
*In her gaze, Piero Fornasetti found a vision he would return to throughout his life. By reimagining the same face hundreds of times, he created one of the most recognizable visual languages in art and design.*
*Today, this space carries traces of that imagination.*
*In an eye, a pair of lips, a reflection...*
*Within the same face, infinite possibilities remain hidden.*

*Look beyond what is seen...*





# **Serpme Kahvaltı**
# Breakfast Spread

**2.750 TL.**

**Minimum 2 Kişilik Servis Edilir** | Served For Minimum 2 People

## ***Poğaça & Hamur İşleri*** | *Buns & Pastries*

**Taze Poğaça, Geleneksel Çıtır Simit, Sigara Böreği ve Pişi Eşliğinde Zengin Serpme Kahvaltı /** Rich Breakfast Spread With Freshly Baked Pastries, Traditional Crisp Simit, Crispy Cheese Rolls, And Fried Dough Specialties

## ***Reçel & Macunlar*** | *Jams & Fruit Pastes*

**Süt Kaymağı, Doğal Petek Bal, Kıbrıs Usulü Incir Macunu, Antep Fıstıklı Tahin Pekmez, Marmelat Çeşitleri /** Clotted Cream, Natural Honeycomb, Cypriot Fig Jam, Tahini Molasses With Pistachios, And Marmalades

## ***Bahçemizden*** | *From Our Garden*

**Taze Nane, Fesleğen, Maydanoz Ve Aromatik Otlar Eşliğinde Dilimlenmiş Tarla Domatesleri Ve Bahçe Salatalığı /** Sliced Vine Tomatoes And Garden Cucumbers With Fresh Mint, Basil, Parsley And Aromatic Herbs

## ***Gurme Seçkisi*** | *Gourmet Selection*

**Kuru Et Çeşitleri, Pastırma, Hellim Peyniri, Yöresel Gurme Peynirler, Kişniş Ve Sarımsak ile Marine Edilmiş Geleneksel Çakıstes Zeytini, Tavşan Yüreği Zeytin, Yeşil ve Sele Zeytinler** Selection Of Cured Meats, Pastrami, Halloumi Cheese, Regional Gourmet Cheeses, Traditional Cypriot Olives With Coriander And Garlic, Rabbit Heart Olives, Green And Black Olives

## ***Badem & Ceviz*** | *Almonds & Walnuts*

**Buzda Badem ve Ceviz, Gün Kurusu Kayısı ve İncir Eşliğinde**
Chilled Almonds And Walnuts, Served With Sun-dried Apricots And Figs

## ***Yumurta Çeşitleri*** | *Egg Selection*

**Geleneksel Menemen, Tercihinize Göre Seçeceğiniz Yumurta Çeşidi**
Traditional Menemen, Egg Of Your Choice



# Yumurta Çeşitleri
Egg Selection



## Sahanda Lezzetler
Pan-fried Egg Specialties

***Sahanda Göz Yumurta*** — **280 TL.**
*Sunny Side Up Egg*

**Tereyağında Sahanda Çift Göz Yumurta /** Two Sunny Side Up Eggs Cooked In Butter

***Sahanda Sucuklu Yumurta*** — **350 TL.**
*Pan-Fried Egg with Turkish Sucuk*

**Tereyağında, Özel Kasap Sucuğu ile Pişirilmiş İki Adet Yumurta**
Two Eggs Cooked In Butter
With Turkish Spicy Sausage

***Geleneksel Menemen*** — **320 TL.**
*Traditional Menemen*

**Mevsim Domatesi, Yeşil Biber Ve Özel Baharatlarla Hazırlanmış Yumurta**
Eggs Cooked And Scrambled With Seasonal Tomatoes, Green Pepper And Spices



## Dünya Klasikleri
World Classics

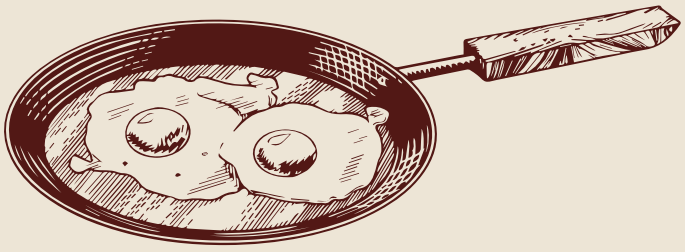
***Eggs Benedict*** — **400 TL.**

**Izgara Ekmek Üzerinde Poşe Yumurta, Hollandez Sos Eşliğinde**
Poached Eggs On Toasted Bread With Hollandaise Sauce

***Eggs Royale*** — **550 TL.**

**İngiliz Muffini Üzerinde Füme Somon, Poşe Yumurta, Hollandez Sos Eşliğinde**
English Muffin Topped With Smoked Salmon, Poached Eggs, And Hollandaise Sauce

# **Omletler**
# Omelettes



***Klasik Omlet*** — **280 TL.**
*Classic Omelette*

**Çırpılmış Yumurta ile Hazırlanan Sade Omlet**
Plain Omelette Prepared With Beaten Eggs

***Peynirli Omlet*** — **300 TL.**
*Cheese Omelette*

**Eriyen Yöresel Peynirler ile Doldurulmuş Omlet**
Omelet Filled With Regional Melting Cheeses

***Sebzeli Omlet*** — **300 TL.**
*Veggie Omelette*

**Taze Mevsim Sebzeleri ve Yeşillikleri ile Hazırlanan Vejetaryen Omlet**
Veggie Omelette Prepared With Seasonal Vegetables And Fresh Greens

***Mantarlı Omlet*** — **300 TL.**
*Mushroom Omelette*

**Tereyağında Sotelenmiş Mantarlarla Hazırlanan Omlet**
Omelette With Butter Sautéed Mushrooms

***Sucuklu Omlet*** — **320 TL.**
*Omelette With Sucuk*

**İnce Kıyım Kasap Sucuğu ile Hazırlanan Omlet**
Omelette With Turkish Spicy Sausage

***Gurme Karışık Omlet*** — **380 TL.**
*Gourmet Mixed Omelette*

**Eriyen Yöresel Peynirler, Özel Şarküteri Ürünleri**
**Ve Taze Sebzeler ile Hazırlanan Omlet**
Omelette With Regional Melting Cheeses, Charcuterie, And Fresh Vegetables

# Çorbalar
## Soups

***Mantarlı Kremalı Çorba***
*Creamy Mushroom Soup*
**480 TL.**

**Ağır Ateşte Pişirilmiş Porçini Mantarı, Kestane Mantarı, Taze Kekik, Krema ve Trüf Yağı**
Slow-Cooked Porcini Mushrooms, Baby Bella Mushrooms, Fresh Thyme, Cream, And Truffle Oil

***Közlenmiş Domates Çorbası***
*Roasted Tomato Soup*
**420 TL.**

**Fırınlanmış Kök Sebzeler, Közlenmiş Tarla Domatesi, Taze Krema Eşliğinde**
Roasted Root Vegetables And Garden Tomatoes, Served With Fresh Cream



# Başlangıçlar
## Starters

***Somonlu Bruschetta***
*Salmon Bruschetta*
**550 TL.**

**Kızarmış Baget Ekmeği Üzerinde Füme Somon, Krem Peyniri, Kapari, Dereotu, Zeytinyağı ve Limon Zest Eşliğinde**
Smoked Salmon On Toasted Baguette With Cream Cheese, Capers, Dill, Served With Olive Oil And Lemon Zest

***Dinamit Karides***
*Dynamite Shrimp*
**800 TL.**

**Çıtır Karides, Acı-Tatlı Dinamit Sos, Karides Cipsi Eşliğinde**
Crispy Shrimp Served With Sweet Chili Dynamite Sauce And Shrimp Chips

# Başlangıçlar
## Starters

### *Peynirli Arancini*
*Cheese Arancini*

**Çıtır Panko Kaplı Sicilya Usulü Risotto Topları;**
**Peynirli ve Sebze Dolgulu, Marinara Ve Pesto Sos Eşliğinde**
Crispy Sicilian Risotto Balls Stuffed With Cheese And Vegetables,
Served With Marinara And Pesto Sauces

**550 TL.**

### *Vitello Tonnato*

**Sous Vide Tekniğiyle Pişirilmiş Dana Bonfile;**
**Roka, Çeri Domates, Parmesan Peyniri, Kapari,**
**Limon Zest ve Tonnato Sos Eşliğinde**
Sous Vide Beef Tenderloin Served With
Arugula, Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Capers,
Lemon Zest And Tonnato Sauce

**950 TL.**

### *Dana Carpaccio*
*Beef Carpaccio*

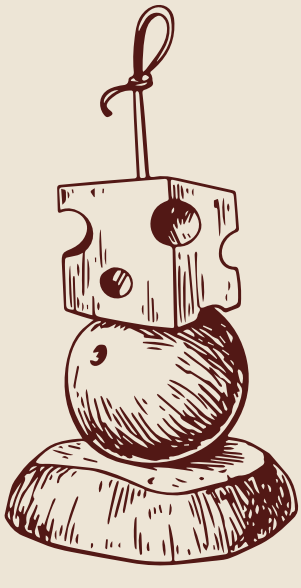
**İnce Dilimlenmiş Dana Bonfile, Naneli Yoğurt Sorbesi,**
**Akdeniz Yeşillikleri, Çeri Domates, Zeytinyağı,**
**Balsamik Sos Ve Yeşil Yağ Eşliğinde**
Thinly Sliced Beef Tenderloin Served With Mint Yogurt Sorbet,
Mediterranean Greens, Cherry Tomatoes, Olive Oil,
Balsamic Sauce, And Herb Oil

**850 TL.**

### *Atıştırmalık Tabağı*
*Fried Snacks Platter*

**Çin Böreği, Mozzarella Çubukları, Yıldız Kalamar,**
**Ev Yapımı Patates Kızartması, Tartar Sos Eşliğinde**
Spring Rolls, Mozzarella Sticks, Fried Calamari
Served With Homemade French Fries And Tartar Sauce

**1.150 TL.**



# Salatalar
## Salads

### *Insalata Di Mare All'Italiana* — 950 TL.

**Karides, Kalamar, Midye, Taze Kereviz, Gün Kurusu Domates,**
**Kuru Patlican, Siyah Zeytin, Nar Ekşili Limon Sos**
**Ve Peksimet Eşliğinde**
Shrimp, Calamari, Mussels, Fresh Celery, Sun-dried Tomatoes,
Dried Eggplant, Black Olives,
Served With Pomegranate Molasses Lemon Dressing And Crisp Bread

### *Pancar Carpaccio*
### *Beetroot Carpaccio* — 800 TL.

**İnce Dilimlenmiş Pancar, Keçi Peyniri, Roka,**
**Balsamik Sos Eşliğinde**
Thinly Sliced Beetroot
Served With Goat Cheese, Arugula And Balsamic Sauce

### *Burrata Alla Pesto E Pomodori* — 950 TL.

**Burrata Peyniri, Çeri Domates, Zeytin Parçaları, Nar Ekşisi,**
**Antep Fıstığı Pestosu, Mini Roka, Fesleğen Filizleri**
**Ve Kıtır Grissini Eşliğinde**
Burrata Cheese, Cherry Tomatoes, Chopped Olives,
Pomegranate Molasses, Pistachio Pesto, Baby Arugula, Basil Cress,
Served With Crispy Grissini

### *Tavuklu Sezar Salata*
### *Chicken Caesar Salad* — 850 TL.

**Izgara Tavuk, Romaine Marulu, Parmesan Peyniri,**
**Klasik Sezar Sos Eşliğinde**
Grilled Chicken, Romaine Lettuce, Parmesan Cheese,
Served With Traditional Caesar Dressing

### *Karidesli Sezar Salata*
### *Shrimp Caesar Salad* — 950 TL.

**Izgara Karides, Romaine Marulu, Parmesan Peyniri,**
**Klasik Sezar Sos Eşliğinde**
Grilled Shrimp, Romaine Lettuce, Parmesan Cheese,
Served With Traditional Caesar Dressing

# Concorde Gurme Burgerler
# Concorde Gourmet Burgers

## *Dana Burger*
*Beef Burger*
**950 TL.**

**% 100 Dana Etinden Yapılmış Burger Köftesi, Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
% 100 Beef Patty, Burger Bun, Served With Seasonal Greens, French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

## *Cheeseburger*
**950 TL.**

**% 100 Dana Etinden Yapılmış Burger Köftesi, Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Çedar Peyniri, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
% 100 Beef Patty, Burger Bun, Seasonal Greens, Cheddar Cheese, Served With French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

## *Concorde Burger*
**1,050 TL.**

**% 100 Dana Etinden Yapılmış Burger Köftesi, Siyah Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Dana Fume Et, Çedar Peyniri, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
% 100 Beef Patty,black Burger Bun, Seasonal Greens, Smoked Beef, Cheddar Cheese, Served With French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

## *Mantarlı Burger*
*Mushroom Burger*
**1,050 TL.**

**% 100 Dana Etinden Yapılmış Burger Köftesi, Fesleğenli Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Marine Edilmiş Mantarlar, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
% 100 Beef Patty, Basil Burger Bun, Seasonal Greens, Marinated Mushrooms, Served With French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

## *Asado Burger*
**1,050 TL.**

**Tiftiklenmiş Dana Kaburga, Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
Shredded Beef Short Ribs, Burger Bun, Served With Seasonal Greens, French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

## *Çıtır Tavuk Burger*
*Crispy Chicken Burger*
**850 TL.**

**Panelenmiş Tavuk Eti, Burger Ekmeği, Mevsim Yeşillikleri, Patates Kızartması, Coleslaw Salatası Ve Özel Sos Eşliğinde**
Breaded Chicken, Burger Bun, Served With Seasonal Greens, French Fries, Coleslaw Salad And Special Sauce

# **Pizzalar**
# Pizzas

## *Pizza Margherita* — **800 TL.**

**Domates Sos, Mozzarella, Fesleğen**
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Basil

## *Pizza Cinque Formaggi* — **1,150 TL.**

**Mozzarella Peyniri, Gorgonzola Peyniri,**
**Parmesan Peyniri, Brie Peyniri, Şarapta Bekletilmiş**
**Kuru İncir ve Pesto Sos Eşliğinde**
Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Parmesan Cheese,
Brie Cheese, Served With Wine-soaked Dried Figs,
And Pesto Sauce

ALKOL İÇERİR · CONTAINS ALCOHOL

## *Pizza Fungi* — **900 TL.**

**Mozzarella Peyniri, Parmesan Peyniri,**
**Karışık Mantar Çeşitleri**
Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese,
And Assorted Mushrooms

## *Pizza Quattro Stagioni* — **1,150 TL.**

**Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Dana Jambon,**
**Mantar, Enginar Kalbi, Siyah Çekirdeksiz Sele Zeytin**
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Beef Ham, Mushrooms,
Artichoke Hearts, And Black Pitted Olives

## *Pizza Ai Carciofi* — **1,250 TL.**

**Enginar Kalbi, Manda Mozzarella,**
**Taze Fesleğen ve Sızma Zeytinyağı Eşliğinde**
Artichoke Hearts, Buffalo Mozzarella,
Served With Fresh Basil And Extra Virgin Olive Oil





# **Makarna & Risotto**
# Pasta & Risotto

### *Ördekli Ravioli*
*Duck Ravioli*
**1,050 TL.**

**Ördek Eti Dolgulu Ravioli, Özel Sos ve Aromatik Otlar Eşliğinde**
Duck Ravioli, Served With Special Sauce And Aromatic Herbs

### *Keçi Peynirli Ispanaklı Ravioli*
*Spinach & Goat Cheese Ravioli*
**950 TL.**

**Keçi Peyniri ve Ispanak Dolgulu Ravioli, Tereyağı ve Adaçayı Eşliğinde**
Ravioli With Goat Cheese And Spinach Filling, Served With Butter And Sage

### *Risotto Ai Carciofi E Sedano*
**950 TL.**

**Çıtır Enginarlı Risotto, Pesto Sos ve Parmesan Peyniri Eşliğinde**
Crispy Artichoke Risotto, Served With Pesto Sauce And Parmesan Cheese

### *Risotto Alla Pescatora*
**1,250 TL.**

**Ahtapot, Kalamar, Karides, Kabuklu Deniz Ürünleri**
Octopus, Calamari, Shrimp, And Shellfish

### *Fettuccine Ai Frutti Di Mare*
**1,150 TL.**

**Karides, Kalamar, Midye Kremalı Sos ve Taze Otlar Eşliğinde**
Shrimp, Calamari, Mussels, Served With Creamy Sauce And Fresh Herbs

### *Spaghetti Bolognese*
**950 TL.**

**Dana Kıymalı Domates Sos ve Parmesan Peyniri Eşliğinde**
Authentic Bolognese Sauce, Served With Parmesan Cheese

### *Penne All'Arrabbiata*
**900 TL.**

**Âcılı Domates Sos, Sarımsak, Parmesan Peyniri, Maydanoz**
Spicy Tomato Sauce, Garlic, Served With Parmesan Cheese And Parsley

### *Pappardelle Al Ragu De Asado*
**1,100 TL.**

**Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Asado, Kızarmış Sebzeler, Taze Pappardelle Makarna, Domates Fondü ve Parmesan Peyniri Eşliğinde**
Slow-cooked Beef Asado, Roasted Vegetables, Homemade Pappardelle Pasta, Served With Tomato Fondue And Parmesan Cheese.

### *Gamberi Aglio E Olio*
**1,150 TL.**

**Karides, Sarımsak, Sızma Zeytinyağı, Acı Biber, Domates, Maydanoz**
Shrimp, Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Chili Pepper, Tomato, And Parsley



# **Ana Yemekler**
# Main Courses

## *Steak Madagascar* — **1,700 TL.**

ALKOL İÇERİR · CONTAINS ALCOHOL

**Dana Madalyon, Yeşil Biber, Arpacık Soğan, Sarımsak,**
**Mevsim Mantarları ve Konyaklı Madagaskar Sos Eşliğinde**
Beef Medallion, Green Pepper, Shallots, Garlic, Seasonal Mushrooms,
Served With Steak Madagascar Sauce With Cognac.

## *Bresaola Della Valtellina* — **1,700 TL.**

**Dana Bonfile, Parmesanlı Kremalı Ispanak, Temperlenmiş Patates,**
**Ilık Zeytin, Parmesan Dilimleri ve Kerevizli Demi-Glace Sos Eşliğinde**
Beef Fillet, Creamy Parmesan Spinach, Tempered Potatoes, Warm Olives,
Parmesan Shavings, Served With Celery-infused Demi-Glace Sauce

## *Artisan Sous Vide Ribeye Steak* — **1,750 TL.**

**Sous Vide Tekniği ile Pişirilmiş Dana Antrikot,**
**Ispanaklı Patates Risotto, Mini Sebzeler ve Demi-glace Sos Eşliğinde**
Sous Vide Ribeye Steak, Served With Spinach Potato Risotto,
Baby Vegetables, And Demi-Glace Sauce

## *Aria İmza Kuzu Pirzola*
## *Aria Signature Lamb Chops* — **1,800 TL.**

**Sous Vide Tekniği ile Pişirilmiş Kuzu Pirzola,**
**Brokolili Kremalı Patates Püresi, Çıtır Soğan, Çeri Domates ve**
**Balzamikli Arpacık Soğan Eşliğinde**
Sous Vide Lamb Chops, Served With Creamy Mashed Potatoes
With Broccoli, Crispy Onions, Cherry Tomatoes,
And Balsamic-Glazed Shallots

## *Çökertme Kebabı* — **1,450 TL.**

**Dana Eti, Tırnak Pide, Çıtır Kibrit Patates, Dana Jü Sos,**
**Tereyağı ve Yoğurt Eşliğinde** Beef, Served With Fingerprint
Pita Bread, Straw Potatoes, Au Jus, Butter And Yoğurt

# Ana Yemekler
# Main Courses

### *Hellimli Izgara Köfte* — 1,250 TL.
*Grilled Halloumi Meatballs*

**Dana Eti, Izgara Hellim Peyniri, Pide Ekmeği, Közlenmiş Domates, Biber, Özel Baharat Karışımı /** Beef, Grilled Halloumi Cheese, Pita Bread, Roasted Tomatoes, Pepper, And Special Spice Blend

### *Teriyaki Somon* — 1,350 TL.
*Teriyaki Salmon*

**Somon Fileto, Patates, Kremalı Ispanak, Mevsim Sebzeleri, Taze Otlar, Limonlu Tereyağlı Sos ve Teriyaki Sos Eşliğinde**
Salmon Fillet, Potatoes, Creamy Spinach, Seasonal Vegetables, Served With Fresh Herbs, Lemon Butter Dressing, And Teriyaki Sauce

### *Kaya Levreği* — 1,250 TL.
*Rock Sea Bass*

**Ev Usulü Patates Püresi, Mini Sebzeler ve Tereyağlı Limonlu Sos Eşliğinde**
Served With Homemade Mashed Potatoes, Mini Vegetables, And Lemon Butter Sauce

### *Et Fajita* — 1,450 TL.
*Beef Fajita*

**Meksika Baharatları ile Marine Edilmiş Dana Eti, Renkli Biberler, Karamelize Soğan, Jalapeño Biberi, Guacamole, Ekşi Krema, Salsa Roja Sos ve Tortilla Ekmeği Eşliğinde**
Beef Marinated With Mexican Spices And Served With Colorful Peppers, Caramelized Onions, Jalapeño Peppers, Guacamole, Sour Cream, Salsa Roja, And Tortilla

### *Jumbo Karidesli Fajita* — 1,650 TL.
*King Prawn Fajita*

**Meksika Baharatları ile Marine Edilmiş Jumbo Karides, Renkli Biberler, Karamelize Soğan, Jalapeño Biberi, Guacamole, Ekşi Krema, Salsa Roja Sos ve Tortilla Ekmeği Eşliğinde**
King Prawn Marinated With Mexican Spices And Served With Colorful Peppers, Caramelized Onions, Jalapeño Peppers, Guacamole, Sour Cream, Salsa Roja, And Tortilla



# **Tatlılar**
# Desserts

ALKOL İÇERİR · CONTAINS ALCOHOL

## *Aria İmza Tiramisu* — **550 TL.**
*Aria Signature Tiramisu*

**Espresso ve Likör Ile Islatılmış Kedi Dili Bisküvi, Mascarpone Peyniri ve Kakao Eşliğinde**
Ladyfinger Biscuits Soaked In Espresso And Liqueur, Served With Mascarpone Cheese And Cocoa

## *San Sebastian Cheesecake* — **500 TL.**

**İspanyol Usulü Akışkan Yanık Peynir Keki, Sıcak Belçika Çikolatası ve Orman Meyveleri Eşliğinde**
Spanish Basque Burnt Cheesecake, Served With Warm Belgian Chocolate And Forest Fruits

## *Orman Meyveli Crème Brûlée* — **550 TL.**
*Forest Fruit Crème Brûlée*

**Karamelize Şeker ve Taze Orman Meyveleri ile Fırınlanmış Fransız Kreması**
Baked French Cream With Caramelized Sugar And Fresh Forest Berries

## *Meyve Tabağı* — **650 TL.**
*Fruit Platter*

**Şef'in Özel Mevsim Meyveleri Tabağı**
Chef's Special Seasonal Fruit Platter

## *Dondurma Çeşitleri* — **450 TL.**
*Ice Cream Selection*

**Alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz varsa, lütfen servis ekibimizi bilgilendiriniz.**

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.