LE RÊVE

Mediterranean

Rüya.

**Bazı yerler ziyaret edilir. Bazı yerler ise hissedilir.
Adını Fransızca'da "rüya" anlamına gelen Le Rêve'den alan
bu yolculuk, Akdeniz'in altın ışıklarıyla denizin sonsuz mavisinin buluştuğu o eşsiz anlardan ilham alıyor.
Güneşin ufukta eridiği, zamanın yavaşladığı ve
her anın biraz daha değerli hissettirdiği bir yer...
Burada günler bir kadehle başlar, gün batımına doğru uzar
ve yıldızların altında unutulmaz anılara dönüşür.
Denizin ritmini dinleyin. Anın tadını çıkarın.
Ve kendinizi rüyaya bırakın.**

Dream.

***Named after the French word for "dream," this journey
draws inspiration from those unique moments when the Mediterranean's golden light meets the blue of the sea.
A place where the sun melts into the horizon, time slows down,
and every moment feels a little more meaningful...
Here, days begin with a glass in hand, stretch toward sunset,
and become unforgettable memories beneath the stars.
Listen to the rhythm of the sea. Savor the moment.
And let yourself drift into the dream.***

Bienvenue à Le Rêve...

ŞEFİN İMZA SOĞUK BAŞLANGIÇLARI
CHEF'S SIGNATURE COLD APPETIZERS

MEVSİM MEYVELİ CACIK
SEASONAL FRUITS TZATZIKI 400 ₺
Süzme yoğurt, mevsim meyveleri, taze otlar ve zeytinyağı eşliğinde
Strained yogurt served with seasonal fruits, fresh herbs, and olive oil

YENGEÇLİ TARAMOSALATA
CRAB TARAMOSALATA 700 ₺
Yengeç eti ve balık yumurtası ile hazırlanan özel dip sos
A creamy fish roe dip with crab

LAKERDA
PICKLED BONITO 750 ₺
Geleneksel usulde hazırlanmış lakerda, kırmızı soğan ve limon eşliğinde
Traditional pickled bonito served with red onion and lemon

EL YAPIMI SOMON GRAVLAKS
HOMEMADE SALMON GRAVLAX 700 ₺
Ev usulü kürlenmiş somon, dereotu ve narenciye aromaları eşliğinde
House-cured salmon gravlax with dill and citrus notes

AHTAPOT CRUDO
OCTOPUS CRUDO 600 ₺
Narenciye ve sızma zeytinyağı ile marine edilmiş ince dilim ahtapot
Thinly sliced octopus marinated with citrus and extra virgin olive oil

KARİDES CRUDO
SHRIMP CRUDO 700 ₺
Narenciye ve sızma zeytinyağı ile marine edilmiş taze karides
Fresh shrimp marinated with citrus and extra virgin olive oil

SÖĞÜŞ & BEYAZ PEYNİR TABAĞI 600 ₺
COLD CUTS & WHITE CHEESE PLATTER
Geleneksel söğüş ve beyaz peynir çeşitleri
Selection of traditional cold cuts and white cheese

KAVUN & EZİNE PEYNİRİ
MELON & EZINE CHEESE 600 ₺

CEVİZ & KAYISILI HELLİM
HALLOUMI WITH WALNUT & APRICOT 650 ₺

ÇORBALAR | *SOUPS*

GÜNÜN ÇORBASI (VEJETARYEN)
SOUP OF THE DAY (VEGGIE) 500 ₺
Mevsim sebzeleri ve taze malzemelerle hazırlanan günün çorbası,
kruton ekmeği ve limon eşliğinde
Soup of the day prepared with seasonal vegetables and fresh ingredients,
served with croutons and lemon,

SALATALAR | *SALADS*

İSTANBUL SALATASI
ISTANBUL SALAD 750 ₺
Domates, kırmızı soğan, nar ekşisi, limon ve sızma zeytinyağı eşliğinde
Tomato and red onion salad served with pomegranate molasses, lemon and extra virgin olive oil

ROKA SALATAS
ARUGULA SALAD 800 ₺
Taze roka yaprakları, pembe domates, parmesan dilimleri,
balzamik sirke ve limon eşliğinde
Fresh arugula leaves, pink heirloom tomatoes, Parmesan shavings,
balsamic vinegar and lemon

HAZER ŞEF'İN TON BALIKLI SALATASI 1000 ₺
HAZER CHEF'S TUNA SALAD
Yedikule marul, mini yeşil kabak, mini sarı kabak,
enginar kalbi, poşe yumurta, ton balığı
Yedikule lettuce, baby zucchini, baby yellow zucchini,
artichoke hearts, poached egg, and tuna

BAŞLANGIÇLAR | *STARTERS*

ALKOL İÇERİR · CONTAINS ALCOHOL

SARIMSAKLI TEREYAĞLI KARİDES
GARLIC BUTTER PRAWNS 1300 ₺
Jumbo karides, sarımsak, tereyağı, beyaz şarap, acı pul biber,
taze limon suyu ve maydanoz eşliğinde
Jumbo prawns sautéed with garlic, butter and white wine,
served with chili flakes, fresh lemon juice and parsley

KALAMAR TAVA
FRIED CALAMARI 1050 ₺
Çıtır kalamar, mesclun yeşillikleri ve tartar sos eşliğinde
Crispy calamari served with mesclun greens and tartare sauce

DENİZ MAHSULLÜ ŞEHRİYE PİLAVI
SEAFOOD ORZO 1150 ₺
Karides, ahtapot, iç midye, taze fesleğen ve tereyağlı tatlı biber sos ile
hazırlanan şehriye pilavı
Seafood orzo pasta with shrimp, octopus, mussels, fresh basil and sweet pepper butter sauce

ÇITIR HELLİM BOHÇASI
CRISPY HALLOUMI PHYLLO PASTRY 850 ₺
El yapımı çıtır yufka içerisinde hellim peyniri, acılı bal eşliğinde
Homemade crispy phyllo pastry filled with halloumi cheese, served with spicy honey

KABAK CİPSİ
ZUCCHINI CHIPS 550 ₺
İnce dilimlenmiş çıtır kabak, yoğurtlu ve otlu sos eşliğinde
Thinly sliced zucchini served with herb-infused yogurt dip

ANNE USULÜ ELMA DİLİM PATATES 550 ₺
MOM'S HOMEMADE POTATO WEDGES
Taze sarımsak çeşnisi ile servis edilen çıtır patates dilimleri
Golden fried potato wedges served with fresh garlic seasoning

BAŞLANGIÇLAR | *STARTERS*

KARIŞIK KIZARTMA
VEGGIE STIR-FRY 850 ₺

Patlıcan, kabak, patates ve biber kızartması, domates sos ve sarımsaklı yoğurt eşliğinde
Fried eggplant, zucchini, potato and pepper served with tomato sauce and garlic yogurt

KARİDES CEVICHE
SHRIMP CEVICHE 1100 ₺

Misket limonu ve narenciye ile marine edilmiş taze karides, kırmızı soğan, kişniş, acı biber küpleri, tartar sos, sızma zeytinyağı ve deniz tuzu eşliğinde
Fresh shrimp marinated in lime and citrus, served with red onion, coriander, chili peppers, tartare sauce, extra virgin olive oil and sea salt

AHTAPOT KARPAÇYO
OCTOPUS CARPACCIO 1200 ₺

İnce dilimlenmiş ahtapot, narenciye sosu, mikro yeşillikler, domates concassé, kapari, sele zeytin, balzamik sirke ve sızma zeytinyağı sos eşliğinde
Thinly sliced octopus with citrus sauce, served with micro greens, tomato concassé, capers, black olives, balsamic vinegar and extra virgin olive oil dressing

DANA KARPAÇYO
ROAST BEEF CARPACCIO 1050 ₺

Aria usulü dana karpaçyo, Pecorino peyniri, balzamik çektirme sos ve ev yapımı hardal eşliğinde
Aria-style roast beef carpaccio, served with Pecorino cheese, balsamic vinegar reduction and homemade mustard

EV YAPIMI MAKARNALAR
HOMEMADE PASTAS

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE
SEAFOOD LINGUINE 1050 ₺

Levrek fileto, karides, kalamar, midye, sarımsak, taze otlar ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan linguine makarna
Linguine with sea bass fillet, shrimp, calamari, mussels, garlic, fresh herbs and extra virgin olive oil

PENNE ALL'ARRABBIATA 900 ₺

Acılı domates sosu, sarımsak, fesleğen ve parmesan peyniri ile hazırlanan penne makarna
Penne pasta with spicy tomato sauce, garlic, basil, and Parmesan cheese

SPAGHETTI RAGÙ 1100 ₺

Yavaş pişirilmiş dana kaburga ragù ile hazırlanan spagetti, fesleğen ve Parmesan peyniri eşliğinde
Spaghetti with slow-cooked beef short rib ragù, served with basil and Parmesan cheese

TRÜFLÜ & DAĞ MANTARLI LINGUINI 1050 ₺
TRUFFLE & WILD MUSHROOM LINGUINE

Mantar çeşitleri, siyah trüf, kereviz sapı, taze kekik ve Parmesan peyniri ile hazırlanan ev yapımı linguini makarna
Homemade linguine with assorted mushrooms, black truffle, celery, fresh thyme, and Parmesan cheese

ANA YEMEKLER | *MAIN COURSES*

DENİZ LEVREĞİ
WILD SEA BASS 1150 ₺

Tavada mühürlenmiş deniz levreği, ıspanak kreması, rezene, mikro sebzeler,
mikro yeşillikler ve baharatlı tereyağlı sos eşliğinde
Pan-seared wild sea bass with spinach cream, served with fennel, baby vegetables,
microgreens and spiced chili butter

KARIŞIK IZGARA TABAĞI
MIXED GRILL PLATTER (SOUVLAKI) 1850 ₺

Izgara dana bonfile şiş, tavuk şiş ve kuzu pirzola; sıcak pide ekmeği,
cacık ve Kaptanın salatası eşliğinde
Grilled beef tenderloin skewer, chicken skewer and lamb chops,
served with warm pita bread, tzatziki and Dakos salad

PARŞÖMEN KAĞIDINDA BALIK
FISH EN PAPILLOTE 1350 ₺

Parşömen kağıdında fırınlanmış günün taze balığı;
kapari, zeytin, kabak şeritleri, limon ve domates eşliğinde
Fresh catch of the day baked in parchment paper
with capers, olives, zucchini ribbons, lemon and tomatoes

ENGİNAR MUSAKKA
ARTICHOKE MOUSSAKA 950 ₺

Enginar kalpleri üzerinde kavrulmuş dana kıyma,
füme beşamel sos ve hellim peyniri
Artichoke hearts topped with sautéed minced beef,
smoked béchamel sauce and halloumi cheese

BADEM KITIRLI SOMON
ALMOND CRUSTED SALMON 1250 ₺

Badem kıtırlı somon, karnabahar kreması, mini kabak, mini havuç,
Grenobloise sos eşliğinde
Almond-crusted salmon, cauliflower cream, baby zucchini, baby carrots,
served with Grenobloise sauce

DANA BONFİLE
BEEF TENDERLOIN 1750 ₺

Kremalı ıspanak, fırınlanmış trüflü patates,
közlenmiş ilik ve mantarlı demi-glace sos eşliğinde
Served with creamed spinach, truffle-roasted potatoes,
roasted bone marrow, and mushroom demi-glace sauce

YAVAŞ PİŞİRİLMİŞ KUZU PİRZOLA
SLOW-COOKED LAMB CHOPS 1850 ₺

Sous-vide tekniğiyle pişirilip ızgaralanmış kuzu pirzola, mevsim sebzeleri,
zencefilli havuç püresi, fırın patates ve Antep fıstıklı cranberry demi-glace sos eşliğinde
Sous-vide cooked and grilled lamb chops served with seasonal vegetables,
ginger carrot purée, roasted potatoes and pistachio-cranberry demi-glace sauce

TATLILAR | *DESSERTS*

ÇİKOLATALI FONDAN
CHOCOLATE FONDANT 650 ₺
Akışkan bitter çikolata dolgulu sıcak kek, mevsim meyveleri,
pudra şekeri ve vanilyalı dondurma eşliğinde
Warm chocolate fondant with a molten dark chocolate center,
served with seasonal fruits, powdered sugar,
and vanilla ice cream

ETON MESS (TERS PAVLOVA)
(UPSIDE DOWN PAVLOVA) 650 ₺
Kıtır beze parçaları, ipeksi pastacı kreması ve orman meyveleri
Crisp meringue, silky pastry cream and mixed berries

MEYVE TABAĞI
FRUIT PLATTER 650 ₺
Mevsim meyveleri | *Seasonal fruits*

EV YAPIMI DONDURMA ÇEŞİTLERİ 250 ₺
HOMEMADE ICE CREAM SELECTION
Günlük hazırlanan dondurma çeşitleri için lütfen servis ekibimize danışınız
Please ask your server about today's freshly prepared ice cream flavors

Alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz varsa,
lütfen servis ekibimizi bilgilendiriniz.
Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.