

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

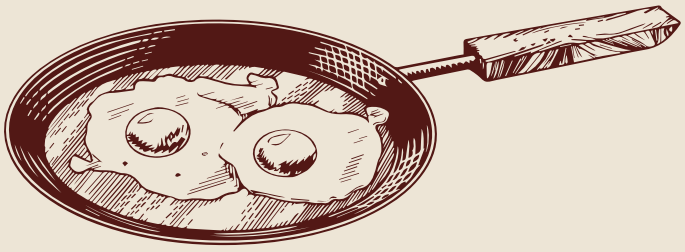
Eggs Benedict — **400 TL.**

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

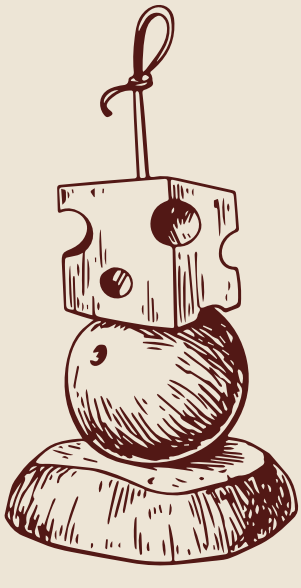
İnce Dilimlenmiş Dana Bonfile, Naneli Yoğurt Sorbesi,
Akdeniz Yeşillikleri, Çeri Domates, Zeytinyağı,
Balsamik Sos Ve Yeşil Yağ Eşliğinde
Thinly Sliced Beef Tenderloin Served With Mint Yogurt Sorbet,
Mediterranean Greens, Cherry Tomatoes, Olive Oil,
Balsamic Sauce, And Herb Oil

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.