



Kahvaltı / Breakfast

İngiliz Kahvaltısı / English Breakfast (D, G) **590 TL**

Dana Bacon, Dana Sosis, Yumurtalı Kızarmış Ekmek, Beans, Göz Yumurta, Mantar, Cherry Domates

Beef Bacon, Beef Sausage, French Toast, Beans, Fried Egg, Mushrooms, Cherry Tomatoes

Marinristo Kruvasan / Marinristo Croissant (G) **590 TL**

Kruvasan, Avokado Dilimleri, Poşe Yumurta, Dana Füme Et, Hollandez Sos, Akdeniz Yeşilliği, Cherry Domates, Salatalık, Yoğurtlu Granola

Croissant, Avocado Slices, Poached Egg, Smoked Beef, Hollandaise Sauce, Mediterranean Greens, Cherry Tomatoes, Cucumber, Granola with Yoghurt

Pankek Kahvaltı / Pancake Breakfast (D, G) **470 TL**

Nutella, Çilek, Muz, Akça Ağaç Şurubu, Pudra Şekeri

Nutella, Strawberry, Banana, Maple Syrup, Powdered Sugar

Çorba / Soup

Soğuk Çilek Çorbası / Cold Strawberry Soup (D, N) **290 TL**

Kremalı Manda Yoğurt, Elma Suyu, Çilek Taneleri ve Ceviz

Creamy Buffalo Yoghurt, Apple Juice, Strawberry Pieces, and Walnuts

Erişmeli Ayran Aşı Çorbası / Noodle Ayran Aşı Soup (D) **290 TL**

Süzme Manda Yoğurt, Buğday, Nohut, Erişte, Taze Baharatlar, Zeytinyağ

Strained Buffalo Yoghurt, Wheat, Chickpeas, Noodles, Fresh Herbs, Olive Oil

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.

*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)

Soğuk Başlangıç / Appetizers

Avokado Yatağında Somon Füme Roll / Smoked Salmon Roll on Mashed Avocado (S) 1 Adet / 1 Piece 420 TL

Akdeniz Yeşilliği, Roka
Mediterranean Greens, Arugula

Peynir Tabağı Tek-Duble / Cheese Platter Single-Double (D, N) 750 / 1250 TL

Ballı Camembert Peyniri, Scamorza Peyniri, Gravyer, Emmantel,
İsli Çerkez, Üzüm, Ceviz, Grisini, Acılı Yeşil Zeytin

Camembert Cheese with Honey, Scamorza Cheese, Gruyère, Emmental,
Smoked Circassian, Grapes, Walnuts, Grissini, Spicy Green Olives

Dana Carpaccio / Beef Carpaccio (D, G, N) 850 TL

İnce Bonfile Dilimleri, Baby Roka Yaprakları, Yonga Parmesan, Ceviz, Sarımsaklı Ekmek, Balzamik Glaze

Thin Beef Tenderloin Slices, Baby Arugula Leaves, Parmesan Shavings, Walnuts,
Garlic Bread, Glazed Balsamic

Ahtapot Carpaccio / Octopus Carpaccio (S) 1050 TL

Zeytinyağlı Özel Sosta Marine Edilmiş Ahtapot, Zeytinli Salsa Sos,
Cherry Domates, Baby Roka, Balzamik Glaze

Marinated Octopus in Special Olive Oil Sauce, Olive Salsa Sauce,
Cherry Tomatoes, Baby Arugula, Glazed Balsamic

Kuru Et Tabağı / Dried Meat Platter (N) 900 TL

Ballı Ceviz, Kuru Kayısı, Kuru İncir, Grisini, Baby Roka, Zeytinyağlı Balzamik Sos ile

Walnuts with Honey, Dried Apricots, Dried Figs, Grissini, Baby Arugula, Balsamic Sauce with Olive Oil

Havyar / Caviar 5G / 25 G (D, G, S) 900 / 4500 TL

Cambozola Peynir, Füme Somonlu Pankek Üzerinde, Avokado Sos
Cambozola Cheese on Pancake with Smoked Salmon, Avocado Sauce

Sıcak Başlangıç / Warm Appetizers

Karides Güveç / Shrimp Casserole 180 gr (S) 1250 TL

Jumbo Karides, Cherry Domates, Biber, Mantar, Sarımsak, Tereyağ
Jumbo Shrimp, Cherry Tomatoes, Peppers, Mushrooms, Garlic, Butter

Jumbo Karides Izgara / Grilled Jumbo Shrimp 200 gr (S) 1350 TL

Buharda Havuç, Kabak, Safran Sos ile
Steamed Carrots, Zucchini, Saffron Sauce

Baklava Yufkasında Levrek / Seabass in Baklava Pastry 200 gr (S) 1240 TL

Karamelize Soğan, Baby Roka, Cherry Domates, Safranlı Limon Sos
Caramelized Onion, Baby Arugula, Cherry Tomatoes, Lemon Sauce with Saffron

Kalamar Tava / Fried Calamari 220-240 gr (S) 1260 TL

Baby Roka, Cherry Domates, Kırmızı Soğan, Tartar Sos
Baby Arugula, Cherry Tomatoes, Red Onion, Tartar Sauce

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.

*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)



Salata / Salad

Keçi Peynirli Roka Salata / Arugula Salad with Goat Cheese (D) 750 TL

Baby Roka, Keçi Peyniri, Cherry Domates, Salatalık, Ceviz, Yağ Limon Sos, Balzamik Glaze, Grisini
Baby Arugula, Goat Cheese, Cherry Tomatoes, Cucumber, Walnuts, Oil-Lemon Sauce, Glazed Balsamic, Grissini

Rukola Soslu Avokado Karides Salata / Avocado Shrimp Salad with Arugula Sauce (V,S) 980 TL

Baby Roka, Cherry Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Mısır, Avokado, Tereyağlı Jumbo Karides, Grisini, Rukalo Sos
Baby Arugula, Cherry Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Corn, Avocado, Buttered Jumbo Shrimp, Grissini, Arugula Sauce

Feta Peynirli Greek Salata / Greek Salad with Feta Cheese (D) 950 TL

Cherry Domates, Salatalık, Al Biber, Sivri Biber, Maydanoz, Feta Peyniri, Grisini, Yağ Limon Sos
Cherry Tomatoes, Cucumber, Green Pepper, Hot Pepper, Parsley, Feta Cheese, Grissini, Oil-Lemon Sauce

Humus Kinoa Etli / Hummus Quinoa with Meat 1150 TL

Akdeniz Yeşilliği, Izgara Bonfile Dilimleri, Humus, Mısır, Salatalık, Kinoa, Yağ Limon Sos
Mediterranean Greens, Grilled Tenderloin Slices, Hummus, Corn, Cucumber, Quinoa, Oil-Lemon Sauce

Humus Kinoa Tavuklu / Hummus Quinoa with Chicken 900 TL

Akdeniz Yeşilliği, Izgara Tavuk, Humus, Mısır, Salatalık, Kinoa, Yağ Limon Sos
Mediterranean Greens, Grilled Chicken, Hummus, Corn, Cucumber, Quinoa, Oil-Lemon Sauce

Sezar Salata / Caesar Salad (D)

Sezar Sos, Baby Marul Yaprakları, Kroton Ekmeği, Parmesan, Grisini
Caesar Sauce, Baby Romaine Leaves, Crouton Bread, Parmesan, Grissini

Klasik / Classic 590 TL

Tavuklu / Chicken 760 TL

Karidesli / Shrimp 920 TL

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.
*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)



Makarna / Pasta

Chili Biberli Lutenitsalı Casarecce /

Casarecce with Chili Pepper and Lutenitsa (D,G) 🍷

690 TL

Chili Biber, Sarımsak, Zeytin, Fesleğen, Domates Sos, Köz Patlıcanlı Lutenitsa, El Yapımı Casarecce Makarna, Parmesan

Chili Pepper, Garlic, Olives, Basil, Tomato Sauce, Lutenitsa with Roasted Eggplant, Homemade Casarecce Pasta, Parmesan

Papardelle Di Salmone / Pappardelle Di Salmone (D,G,A)

1340 TL

Krema, Füme Somon, Kurutulmuş Domates, Kapari Çiçeği, Dereotu, Beyaz Şarap, Parmesan, El Yapımı Taze Papardelle

Cream, Smoked Salmon, Sun-dried Tomatoes, Capers, Dill, White Wine, Parmesan, Handmade Fresh Pappardelle

Carbonara (D,G)

1160 TL

Füme Dana Bacon, Carbonara Sos, Parmesan, Maydonoz, El Yapımı Taze Casarecce Smoked Beef Bacon, Carbonara Sauce, Parmesan, Parsley, Handmade Fresh Casarecce

Spagetti Bolognese / Spaghetti Bolognese (D,G,A)

820 TL

Bolonez Sos, Parmesan, El Yapımı Taze Spagetti

Bolognese Sauce, Parmesan, Handmade Fresh Spaghetti

Quattro Formaggi Tortellini (D,G)

920 TL

Ricotta Peyniri, Suda Mozzarella, Parmesan Peyniri, Gorgonzola Peyniri, Dolgulu Adaçayı Soslu El Yapımı Tortellini

Ricotta Cheese, Mozzarella in Water, Parmesan Cheese, Gorgonzola Cheese, Handmade Sage Sauce Filled Tortellini

Fettuccini Alfredo (D,A,G)

1050 TL

Alfredo Peynir Soslu Krema, Romano Peyniri, Taze Kekik, Rozmarin, Adaçayı, Beyaz Şarap, Taze El Yapımı Fettucini

Creamy Alfredo Cheese Sauce, Romano Cheese, Fresh Thyme, Rosemary, Sage, White Wine, Handmade Fresh Fettuccine

Risotto

Paella 2 kişilik / Paella for 2 (D,S,A)

2820 TL

Jasmin Pirinç, İç Midye, Baby Ahtopot, Kalamar, Karides, Vongole, Beyaz Şarap, Bezelye, Maydonoz, Safran Jasmine Rice, Mussels, Baby Octopus, Calamari, Shrimp, Clams, White Wine, Peas, Parsley, Saffron

Üç Mantarlı Risotto / Risotto with Three Mushrooms (D,A)

1350 TL

Arborio Pirinç, Beyaz Şarap, İstiridye Mantar, Porçini Mantarı, Kestane Mantarı, Parmesan ile Arborio Rice, White Wine, Oyster Mushroom, Porcini Mushroom, Chestnut Mushroom, Parmesan

Karidesli Risotto / Risotto with Shrimp (D,S,A)

1550 TL

Arborio Pirinç, Tereyağlı Karides, Parmesan ile Arborio Rice, Buttered Shrimp, Parmesan

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.
*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)

Odun Ateşinde Pizza

Wood Fired Pizza Oven

Margarita / Margherita (D,G)	690 TL
Domates Sos, Manda Mozzarella, Fesleğen <i>Tomato Sauce, Mozzarella Bufala, Basil</i>	
Frutti Di Mare (D,G)	1350 TL
Domates Sos, Manda Mozzarella, Karides, İç Midye, Kalamar, Baby Roka, Kapari Çiçeği <i>Tomato Sauce, Mozzarella Bufala, Shrimp, Mussels, Calamari, Baby Roka, Capers,</i>	
Dört Peynirli Pizza / Quattro Fomaggi (D,G)	1150 TL
Krema, Manda Mozzarella, Rokfor, Gravyer, Roka, Yonga Parmesan <i>Crema, Mozzarella Bufala, Rokfor Cheese, Arugula, Parmesan Shavings</i>	
Üç Mantarlı Pizza / Three-Mushroom Pizza (D,G)	1050 TL
Domates Sos, Manda Mozzarella, İstiridye Mantar, Porçini Mantarı, Kestane Mantarı, Roka, Gravyer, Yonga Parmesan <i>Crema, Mozzarella Bufala, Oyster Mushroom, Porcini Mushroom, Chestnut Mushroom, Arugula, Gruyère, Parmesan Shavings</i>	
Calzone Pizza (D,G)	980 TL
Manda Mozzarella, Dana Bacon, Kestane Mantarı, Yumurta Sarısı <i>Mozzarella Bufala, Bacon, Chestnut Mushroom, Egg Yolk</i>	
Carpaccio Pizza (D,G)	1100 TL
Krema, Manda Mozzarella, Roka, Parmesan, Cherry Domates, Yonga Parmesan, Balzamik Glaze <i>Crema, Mozzarella Bufala, Arugula, Parmesan, Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Glazed Balsamic</i>	

Kömür Ateşinde Ana Yemek

Main Courses on Charcoal

T-Bone 350 - 450 gr (D)	1780 TL
Patates Suffle, Mevsim Sebzeleri, Karamelize Soğanlı, Trüf Soslu İstiridye Mantarı, Parmesan <i>Potato Souffle, Seasonal Vegetables, Caramelized Onions, Oyster Mushroom with Truffle Sauce, Parmesan</i>	
Chimichurri Dana Lokum / Chimichurri Beef Delight 200 - 220 gr (D)	1520 TL
Trüf Soslu İstiridye Mantarı, Parmesan, Karamelize Soğan, Patates Suffle, Chimichurri Sos <i>Oyster Mushroom with Truffle Sauce, Parmesan, Caramelized Onions, Potato Souffle, Chimichurri Sauce</i>	
Cafe De Paris Soslu Dana Bonfile/ Beef Tenderloin with Cafe De Paris Sauce 200 - 220 gr (D)	1690 TL
Kaşık Patates ile <i>With Mashed Potatoes</i>	
Marinristo Kraliçe / Marinristo Queen 120 - 140 gr	1420 TL
Üç Mantarlı Fettuccini, Bonfile Lokum <i>Fettuccine with Three Mushrooms, Beef Delight</i>	
Üç Mantarlı Bonfile / Tenderloin with Three Mushrooms 200 - 220 gr (D,A)	1820 TL
Üç Mantarlı Gravy Sos ve Mevsim Sebzeleri <i>Gravy Sauce with Three Mushrooms and Seasonal Vegetables</i>	
Bodrum Et Çökertme / Bodrum Meat with Crispy Potatoes 180 - 200 gr (D)	1290 TL
Çıtır Patates, Bonfile Dilimleri, Tereyağlı Domates Sos ve Süzme Yoğurt <i>Crispy Potatoes, Beef Tenderloin Slices, Buttered Tomato Sauce and Greek Yoghurt</i>	
Coteletta (Et Schnitzel) / Coteletta (Meat Schnitzel) 220 - 240 gr	1280 TL
Baby Roka / Baby Arugula	

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.

*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)

Kömür Ateşinde Beyaz Et

White Meat on Charcoal

Safran Soslu Somon Izgara /

Grilled Salmon with Saffron Sauce 220 gr (D, S)

1490 TL

Kırmızı Soğan Turşusu, Ebegümece Kavurması, Rokalı Akdeniz Yeşilliği, Safranlı Limon Sos ile
Red Onion Pickle, Sautéed Mallow, Mediterranean Greens with Arugula, Lemon Sauce with Saffron

Safran Soslu Levrek Izgara /

Grilled Seabass with Saffron Sauce 220 gr (D,S)

1440 TL

Kırmızı Soğan Turşusu, Ebegümece Kavurması, Rokalı Akdeniz Yeşilliği, Safranlı Limon Sos ile
Red Onion Pickle, Sautéed Mallow, Mediterranean Greens with Arugula, Lemon Sauce with Saffron

Enginarlı Tavuk / Chicken with Artichokes 220 gr (D)

980 TL

Baby Enginarlı Krema Sos, Izgara Piliç, Mevsim Sebzeleri
Creamy Sauce with Baby Artichokes, Grilled Chicken, Seasonal Vegetables

Kömür Ateşinde Dry Et

Dry Meat on Charcoal

Dry T-Bone 450 - 500 gr (D)

1970 TL

Patates Suffle, Mevsim Sebzeleri, Karamelize Soğanlı Trüf Soslu İstiridye Mantarı, Parmesan
Potato Souffle, Seasonal Vegetables, Caramelized Onions, Oyster Mushroom with Truffle Sauce, Parmesan

Dry Dallas 450 - 500 gr (D)

1970 TL

Patates Suffle, Mevsim Sebzeleri, Karamelize Soğanlı Trüf Soslu İstiridye Mantarı, Parmesan
Potato Souffle, Seasonal Vegetables, Caramelized Onions with Truffle Sauce Oyster Mushroom, Parmesan

Dry Newyork 350 - 400 gr (D)

1970 TL

Patates Suffle, Mevsim Sebzeleri, Karamelize Soğanlı Trüf Soslu İstiridye Mantarı, Parmesan
Potato Souffle, Seasonal Vegetables, Caramelized Onions with Truffle Sauce Oyster Mushroom, Parmesan

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.

*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)



Tatlı / Desserts

Tiramisu (D,A)	460 TL
Peach Melba (D) Özel Karamel Sos ile / With Caramel Sauce	420 TL
Baileys Çikolatalı Terin / Baileys Chocolate Terrine (D,A) Mango Püresi / Mashed Mango	560 TL
Cannoli (D,A) Tarçınlı Aromalı Çıtır Rulo Hamuru arasına Ricotta Peyniriyle Dolgu Kreması Crunchy Cinnamon Flavored Roll Dough with Ricotta Cheese Filling Cream	480 TL
Marin San Sebastian / Marinated San Sebastian (D) Çikolata Sos / Chocolate Sauce	395 TL
Ice Burger	470 TL
Meyve Sepeti- Tek / Duple Fruit Basket- Single / Double	700 / 980 TL

Dondurma / Ice Cream

Sade / Vanilla
Çilek / Strawberry
Çikolata / Chocolate
Nane / Mint
Limon / Lemon

Top Fiyatı 195 TL

Tüm Fiyatlar %10 servis ücretine tabidir. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir.
All prices are subject to %10 service charge. All prices are inclusive of VAT and quoted in Turkish Lira.

*Alerjiniz var ise servis ekibini sipariş sırasında uyarınız.

*If you have any allergies, please inform the server while taking the order.

D (Süt Ürünü) - G (Gluten) - N (Kuruyemiş) - V (Vejetaryen) - S (Deniz & Kabuklu Ü.) - A (Alkol)
D (Dairy) - G (Gluten) - N (Nuts) - V (Vegetarian) - S (Seafood & Shellfish) - A (Alcohol)





MARIN RISTO

gourmet
