R·E·A·D
RECHARGE, EAT&DRINK

TRÜF & MANTAR MENÜSÜ
TRUFFLE & MUSHROOM MENU

Sonbaharın gelişiyle açılan mantar sezonunu, siyah trüf ve yabani mantarların zengin lezzetleriyle karşılayın.
Celebrate autumn's mushroom season with the rich flavors of black truffle and wild mushrooms.

BAŞLANGIÇ · FIRST COURSE

Yabani Mantar Kapuçino
Wild Mushroom Cappuccino

Porçini suyu, közlenmiş kestane, trüf köpüğü ve frenk soğanı yağı
Porcini broth, roasted chestnut, truffle foam and chive oil

580 ₺ D · V

MAKARNA · PASTA

Siyah Trüflü Gnocchi
Black Truffle Gnocchi

Patates gnocchi, yabani mantar, Parmigiano Reggiano ve taze siyah trüf
Potato gnocchi, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano and fresh black truffle

1.200 ₺ D · G · E

ANA YEMEK · MAIN COURSE

Trüflü Dana Bonfile
Truffle Beef Tenderloin

Lyonnaise patates, karamelize kereviz kökü, glase arpacık soğan ve siyah trüf jusu
Potato Lyonnaise, caramelised celeriac, glazed shallots and black truffle jus

2.900 ₺ D · Ce

TATLI · DESSERT

Fındık & Bitter Çikolata Delice
Hazelnut & Dark Chocolate Delice

Kahve crémeux, tuzlu karamel ve trüflü kakao nibs
Coffee crémeux, salted caramel and truffled cocoa nibs

820 ₺ N · D · E

SET MENÜ
SET MENU
4.200 ₺ *kişi başı per person*

P. Alexis Atlamazoğlu

D Süt / Dairy · **G** Gluten · **E** Yumurta / Egg · **N** Kuruyemiş / Nuts
Ce Kereviz / Celery · **V** Vejetaryen / Vegetarian

Alerjiniz varsa lütfen servis personelimize bildiriniz.
Please inform your server of any allergies.