

Fermaki

FOOD • FRIENDS • CHILL

MENÜ

M E N U

GAZİEMİR • İZMİR

Fermaki

FOOD • FRIENDS • CHILL

İÇİNDEKİLER

CONTENTS



Kahvaltı *Breakfast*

Kahvaltılık Ekstralar *Breakfast Extras*

Başlangıçlar *Starters*

Ara Sıcaklar *Warm Starters*

Salatalar *Salads*

Atıştırmalıklar *Snacks*

Burgerler *Burgers*

Makarnalar *Pasta*

Bowl Salata *Bowl Salads*

Pizzalar *Pizza*

Ana Yemekler *Main Courses*

Tatlılar *Desserts*

Soft İçecekler *Soft Drinks*

Sıcak İçecekler *Hot Drinks*

Kahve *Coffee*

Latte Cocktails *Latte Cocktails*

Soğuk İçecekler *Cold Specialties*

Vitamin Bar *Vitamin Bar*

Biralar *Beers*

İmza & Klasik Kokteyller *House & Classic Cocktails*

Spirits (Viski, Votka, Cin, Rom, Tekila...) *Spirits*

Rakı *Raki*

Şaraplar *Wines*

Sembol Anahtarı // Symbol Key

[V] Vegetaryen
Vegetarian

[G] Gluten içerir
Contains gluten

[S] Deniz ürünü içerir
Contains seafood

[N] Fındık / Kuruyemiş içerir
Contains nuts

[VG] Vegan
Vegan

[D] Süt ürünü içerir
Contains dairy

[A] Acılı
Spicy

KAHVALTI

BREAKFAST



SERPME KAHVALTI (2 KİŞİLİK) [V] [D] [N]

1.490 TL

Ege ve yöresel peynir çeşitleri, seçkin zeytinler, organik mevsim reçelleri, ev yapımı çemen, bal-kaymak, tahin-pekmez, köy tereyağı, böğürtlen reçelli lor, kakaolu fındık kreması, kuru domates salatası, mevsim soğuşları, dereotlu peynir kreması, boyoz, gevrek, pişi, sigara böreği, scrambled egg, domates soslu karışık kızartma, çingene salatası, pesto ezine, kaya kuruğu ve mevsim meyveleri

Selection of regional cheeses, fine olives, organic seasonal jams, homemade walnut paste, honey & clotted cream, tahini-molasses, village butter, blackberry curd cheese, hazelnut chocolate spread, sun-dried tomato salad, seasonal cold cuts, dill cheese cream, boyoz, gevrek, pişi, cigar börek, scrambled eggs, mixed fried vegetables in tomato sauce, gypsy salad, pesto ezine, samphire and seasonal fruits

SICAK KAHVALTI TABAĞI [D]

720 TL

Pişi, boyoz, ızgara kangal sucuk, füme kaburga, köy yumurtası, yöresel peynirler, bal-kaymak, acı biber reçeli, Gemlik zeytini, mevsim soğuş ve özel ekmek seçkisi

Pişi, boyoz, grilled Kangal sausage, smoked ribs, village eggs, regional cheeses, honey & clotted cream, hot pepper jam, Gemlik olives, seasonal cold cuts and a selection of breads

AVOKADOLU SCRAMBLED EGGS [V] [D]

545 TL

Avokado ezmesi, sote mantar, tulum peyniri ve lime aromalı yeşillikler eşliğinde

Avocado mash, sautéed mushrooms, tulum cheese and lime-scented greens

SOMON & AVOKADO [S] [D]

595 TL

Somon füme, avokado ezmesi, krem peynir, kapari ve mikro filizler

Smoked salmon, avocado mash, cream cheese, capers and microgreens

KAHVALTILIK EKSTRALAR BREAKFAST EXTRAS

SİGARA BÖREĞİ [V] [D]

275 TL

PAÇANGA BÖREĞİ [D]

395 TL

KASAP SUCUKLU YUMURTA

375 TL

Eggs with butcher's sausage

KAVURMALI YUMURTA

415 TL

Eggs with sautéed beef

SAHANDA KASAP SUCUK

375 TL

Butcher's sausage in a pan

FERMAKİ ATOM YENİ [D]

590 TL

Kasap sucuk, kavurma, füme kaburga, mozzarella ve domates sos

Butcher's sausage, sautéed beef, smoked ribs, mozzarella and tomato sauce

OMLET (Kaşarlı / Mantarlı / Sebzeli) [V] [D]

245 TL

Omelette (cheese / mushroom / vegetable)

BAŞLANGIÇLAR

STARTERS



FOCACCIA & BURRATA [V] [D]

Domates konfit, pesto, fesleğen yağı ve balzamik glaze
Tomato confit, pesto, basil oil and balsamic glaze

640 TL

İTHAL PEYNİR TABAĞI [V] [D] [N]

Gouda, Grana Padano, Gorgonzola, Camembert, incir reçeli ve grissini
Gouda, Grana Padano, Gorgonzola, Camembert, fig jam and grissini

1.050 TL

DANA CARPACCIO [D]

Roka, parmesan ve balzamik dokunuşuyla
Arugula, parmesan and a touch of balsamic

920 TL

SOMON TARTARE [S]

Avokado, kapari ve crostini eşliğinde
Avocado, capers and crostini

775 TL

BRUSCHETTA [S] [D]

Konkase domates, kapari, fesleğen ve siyah zeytin
Tomato concasse, capers, basil and black olives

485 TL

FALAFEL SALATA [V] [VG] [S]

Mevsim yeşillikleri, çeri domates, salatalık, falafel köftesi ve tahinli özel sos
Seasonal greens, cherry tomatoes, cucumber, falafel patties and tahini dressing

465 TL

GÜNLÜK SERPME MEZE [V] [D]

Şefimizin günlük hazırladığı meze seçkisi
Chef's daily selection of meze

990 TL

ARA SICAKLAR WARM STARTERS

ENGİNAR MÜCVERİ [V] [D]

Tarhanalı labne ve limon sos
Tarhana labneh and lemon sauce

490 TL

TEREYAĞLI KARİDES [S] [D]

Taze kekik ve kızarmış ekmek
Fresh thyme and toasted bread

790 TL

HALKA KALAMAR [S] [D]

Kaparili mayonez, roka ve limon
Caper mayonnaise, arugula and lemon

790 TL

YAPRAK KUZU CİĞERİ [D]

Sumaklı kırmızı soğan
Sumac red onions

640 TL

FAVA & AHTAPOT YENİ [S]

İpeksi fava, köz ahtapot ve chimichurri
Silky fava bean puree, charred octopus and chimichurri sauce

790 TL

ZEYTİNYAĞLI SICAK EGE OTLARI [V] [D] [N]

Labne kreması, çıtır kapari ve kavrulmuş badem
Labneh cream, crispy capers and toasted almonds

515 TL

FALAFEL [V] [D] [S]

Akdeniz yeşillikleri, çeri domates, salatalık, falafel ve tahinli limonlu yoğurt
Mediterranean greens, cherry tomatoes, cucumber, falafel and tahini-lemon yoghurt

465 TL

KEÇİ PEYNİRLİ ARANCINI YENİ [V] [D]

Domates sos, fesleğen yağı ve parmesan kırı
Tomato sauce, basil oil and parmesan crisp

465 TL

SALATALAR

SALADS



BURRATA SALATA YENİ [V] [D] [N] Roka, çilek, dilimli badem ve balzamik glaze <i>Arugula, strawberries, sliced almonds and balsamic glaze</i>	510 TL
KEÇİ PEYNİRLİ SALATA YENİ [V] [D] [N] İncir, ceviz, çeri domates ve bal-limon vinaigrette <i>Fig, walnuts, cherry tomatoes and honey-lemon vinaigrette</i>	485 TL
ÇİLEKLİ SEMİZOTU SALATASI [VG] [N] Avokado, file badem ve fesleğen <i>Avocado, almond flakes and basil</i>	420 TL
TULUM PEYNİRLİ YEŞİL SALATA [V] [D] Mevsim yeşillikleri ve çeri domates <i>Seasonal greens and cherry tomatoes</i>	450 TL
IZGARA TAVUKLU SALATA [D] Mevsim yeşillikleri, çeri domates, kruton ve ballı hardal sos <i>Seasonal greens, cherry tomatoes, croutons and honey mustard dressing</i>	570 TL
GAVURDAĞ SALATASI [VG] Domates, renkli biberler, salatalık, kırmızı soğan, roka ve narenciye vinaigrette <i>Tomatoes, bell peppers, cucumber, red onion, arugula and citrus vinaigrette</i>	465 TL
FERMAKİ BAHÇE SALATASI YENİ [VG] Tarla domatesi, salatalık, kırmızı soğan, acı biber, şarap sirkesi ve soğuk sıkım zeytinyağı <i>Field tomatoes, cucumber, red onion, hot pepper, wine vinegar and cold-pressed extra virgin olive oil</i>	450 TL

ATIŞTIRMALIKLAR

SNACKS

KAŞIK PATATES [VG] [A] Kajun baharatı ile <i>With Cajun spice</i>	310 TL
TRÜFLÜ PARMESANLI KAŞIK PATATES YENİ [V] [D] Trüf yağı ve parmesan peyniri ile <i>Spoon potatoes with truffle oil and parmesan cheese</i>	395 TL
ORTAYA ÇITIR ÇITIR [D] [A] Kaşık patates, çitir tavuk, mozzarella stick, soğan halkası, çitir zeytin ve jalapeño <i>Spoon potatoes, crispy chicken, mozzarella sticks, onion rings, crispy olives and jalapeño</i>	725 TL
ÇITIR WINGS YENİ [D] Kaşık patates ve parmesan dokunuşuyla <i>Crispy chicken wings with spoon potatoes and a touch of parmesan</i>	560 TL
ÇITIR TAVUK [D] [A] Kaşık patates ve acı-tatlı sos <i>Spoon potatoes and sweet-spicy sauce</i>	495 TL
TAVUK WRAP YENİ [D] Tavuk göğsü, mantar, renkli biberler ve mozzarella <i>Chicken breast, mushroom, bell peppers and mozzarella</i>	485 TL
BONFİLE WRAP YENİ [D] Dana bonfile, mantar, renkli biberler ve mozzarella <i>Beef tenderloin, mushroom, bell peppers and mozzarella</i>	630 TL

BURGERLER

BURGERS



CHEESEBURGER [D] 645 TL

150 g Dana Burger Köftesi, Cheddar Peyniri, Karamelize Soğan, Marul, Turşu, Özel Burger Sos ve Kaşık Patates
150g beef patty, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce, pickles, house burger sauce and spoon potatoes

FÜME KABURGA BURGER [D] 725 TL

150 g Dana Burger Köftesi, Füme Dana Kaburga, Cheddar Peyniri, Marul, Turşu, Karamelize Soğan ve Kaşık Patates
150g beef patty, smoked beef ribs, cheddar cheese, lettuce, pickles, caramelized onion and spoon potatoes

MUSHROOM BURGER YENİ [D] 595 TL

150 g Dana Burger Köftesi, Sote Mantar, Trüf Mayo, Karamelize Soğan, Cheddar Peyniri ve Kaşık Patates
150g beef patty, sautéed mushrooms, truffle mayo, caramelized onions, cheddar cheese and spoon potatoes

ÇITIR TAVUK BURGER YENİ [D] 535 TL

Çıtır Tavuk Pirzola, Cheddar Peyniri, Domates, Turşu, Marul, Sarımsaklı Mayonez ve Kaşık Patates
Crispy chicken cutlet, cheddar cheese, tomato, pickles, lettuce, garlic mayo and spoon potatoes

İTALYAN BURGER YENİ [D] 580 TL

150 g Dana Burger Köftesi, Mozzarella Peyniri, Pesto Sos, Roka, Kırır Soğan ve Kaşık Patates
150g beef patty, mozzarella cheese, pesto sauce, arugula, crispy onions and spoon potatoes

FERMAKİ BURGER [D] 885 TL

150 g Dana Burger Köftesi, Dana Bonfile, Pastırma, Cheddar Peyniri, Karamelize Soğan, Marul, Özel Burger Sos ve Kaşık Patates
150g beef patty, beef tenderloin, pastrami, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce, house burger sauce and spoon potatoes

FALAFEL BURGER [V] [S] 515 TL

130 gr özel falafel köftesi, tahinli dip sos, domates, kırmızı soğan, marul, soğan halkası ve özel soslar
130g special falafel patty, tahini dip sauce, tomato, red onion, lettuce, onion rings and special sauces

BARBEKU BURGER [D] 595 TL

150 gr dana burger köftesi, barbekü sos, marul, domates, turşu, karamelize soğan ve kaşık patates
150g beef burger patty, BBQ sauce, lettuce, tomato, pickles, caramelized onions and spoon potatoes

MAKARNALAR PASTA

TRÜFLÜ MANTARLI GNOCCHI YENİ [V] [D] 630 TL

Kremalı Mantar Sosu, Grana Padano ve Trüf Yağı
Creamy mushroom sauce, Grana Padano and truffle oil

TAVUKLU MANTARLI LINGUINE [D] 515 TL

Tavuk Göğsü, Mantar ve Parmesanlı Krem Sos
Chicken breast, mushrooms and parmesan cream sauce

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE [S] [D] 755 TL

Karides, kalamar, iç midye, somon ve pesto aromalı krem sos
Shrimp, calamari, mussels, salmon with pesto-scented cream sauce

LINGUINE BOLOGNESE [D] 590 TL

Geleneksel Dana Bolognese Sos ve Grana Padano
Traditional beef Bolognese sauce and Grana Padano

MAC & CHEESE [V] [D] 515 TL

Cheddar Sos, Mozzarella, Parmesan ve Çıtır Tavuk
Cheddar sauce, mozzarella, parmesan and crispy chicken

BOWL SALATA

BOWL SALADS

TAVUKLU BOWL [D]

590 TL

Izgara tavuk, avokadolu yeşil salata (mevsim yeşillikleri, baby mısır, soya filizi, kinoa, Meksika fasulyesi), siyah pirinç, kremalı mantar sote, çıtır nohut ve tatlı patates

Grilled chicken, green salad with avocado (seasonal greens, baby corn, soy sprouts, quinoa, Mexican beans), black rice, creamy sautéed mushrooms, crispy chickpeas and sweet potato

KÖFTELİ BOWL [D]

625 TL

Izgara köfte, avokadolu yeşil salata (mevsim yeşillikleri, baby mısır, soya filizi, kinoa, Meksika fasulyesi), siyah pirinç, kremalı mantar sote, çıtır nohut ve tatlı patates

Grilled meatballs, green salad with avocado (seasonal greens, baby corn, soy sprouts, quinoa, Mexican beans), black rice, creamy sautéed mushrooms, crispy chickpeas and sweet potato

FALAFEL BOWL [V] [VG]

515 TL

Falafel topları, siyah pirinç, humuslu pancar püresi, avokado, kinoa, brokoli ve havuç

Falafel balls, black rice, beetroot purée with hummus, avocado, quinoa, broccoli and carrot

DENİZ MAHSULLÜ BOWL [S] [D]

845 TL

Deniz mahsülleri (kalamar, karides, iç midye, somon), siyah pirinç, brokoli, avokado, kinoa, mor lahana turşusu ve mısır

Seafood (calamari, shrimp, stuffed mussels, salmon), black rice, broccoli, avocado, quinoa, pickled purple cabbage and corn

PİZZALAR

PIZZA



MARGHERITA [V] [D]

Domates Sos, Mozzarella, Pesto, Mini Mozzarella, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, pesto, mini mozzarella, arugula and parmesan

615 TL

ANADOLU PİZZA [D]

Domates Sos, Mozzarella, Dana Sucuk, Közlenmiş Biber, Mantar, Soğan ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, beef sausage, charred pepper, mushroom, onion and parmesan

690 TL

DENİZ MAHSULLÜ PİZZA YENİ [S] [D]

Domates Sos, Mozzarella, Somon, Karides, İç Midye, Kalamar, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, salmon, shrimp, mussels, calamari, arugula and parmesan

790 TL

BURRATA PİZZA YENİ [V] [D]

Domates Sos, Burrata Peyniri, Çeri Domates, Pesto, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, burrata cheese, cherry tomatoes, pesto, arugula and parmesan

745 TL

FÜME KABURGA PİZZA [D]

Domates Sos, Mozzarella, Füme Dana Kaburga, Cheddar, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, smoked beef ribs, cheddar, arugula and parmesan

730 TL

TAVUK BBQ PİZZA [D]

Domates Sos, Mozzarella, Tavuk Göğüs Dilimleri, Kırmızı Soğan, Cheddar, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, chicken breast slices, red onion, cheddar, arugula and parmesan

575 TL

FUNGHI PİZZA YENİ [V] [D]

Domates Sos, Mozzarella, Karamelize Mantar, Karamelize Soğan, Roka ve Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, caramelized mushrooms, caramelized onion, arugula and parmesan

600 TL

ÇITIR TAVUK PANUOZZO YENİ [D] [A]

Çıtır Tavuk, Reyhan, Roka, Cheddar Sos ve Aioli
Crispy chicken, basil, arugula, cheddar sauce and aioli

590 TL

FÜME KABURGA PANUOZZO YENİ [D]

Füme Dana Kaburga, Domates, Reyhan, Pesto ve Balzamik Glaze
Smoked beef ribs, tomato, basil, pesto and balsamic glaze

680 TL

BURRATA PANUOZZO YENİ [S] [D]

Somon Füme, Burrata Peyniri, Pesto ve Çeri Domates
Smoked salmon, burrata cheese, pesto and cherry tomatoes

725 TL

ANA YEMEKLER

MAIN COURSES



IZGARA KASAP KÖFTE

Patates Kızartması, Izgara Sebzeler ve Lavaş
French fries, grilled vegetables and lavash

665 TL

FERMAKİ KÖFTE [D]

İsli Yoğurt, Domates Sos ve Izgara Sebzeler
Smoked yogurt, tomato sauce and grilled vegetables

685 TL

CAFÉ DE PARIS SOSLU TAVUK [D]

Kemiksiz Tavuk Pirzola, Karamelize Soğanlı Patates Püresi ve Kök Sebzeler
Boneless chicken cutlet, caramelized onion mashed potatoes and root vegetables

615 TL

PARMESANLI TAVUK SCHNITZEL [D]

Hardallı Patates Salatası ve Limonlu Tereyağı
Mustard potato salad and lemon butter

600 TL

TAVUK GALANTIN [D]

Ispanak, Mozzarella ve Kurutulmuş Domates Dolgulu Tavuk Göğsü, Karamelize Soğanlı Patates Püresi ve Kök Sebzeler
Chicken breast filled with spinach, mozzarella and sun-dried tomatoes, caramelized onion mashed potatoes and root vegetables

615 TL

DANA BODİGO

12 Saat Düşük Isıda Pişirilmiş Dana Bodigo, Köz Patlıcan Beğendi, Çıtır Pırasa, Kök Sebzeler ve Demi-Glace Sos
12-hour slow-cooked beef shank, smoked eggplant puree, crispy leeks, root vegetables and demi-glace sauce

850 TL

LOKUM BONFİLE [D]

Karamelize Soğanlı Patates Püresi, Kök Sebzeler ve Demi-Glace Sos
Caramelized onion mashed potatoes, root vegetables and demi-glace sauce

1.120 TL

SAÇ KAVURMA ✦

Bonfile, Soğan, Biber, Domates, Lavaş
Tenderloin, onion, pepper, tomato and lavash

1.200 TL

FIRINLANMIŞ DANA KABURGA [D]

12 saat düşük ısıda pişirilmiş dana kaburga, köz patlıcan beğendi, kök sebzeler ve şefin özel sosu
12-hour slow-roasted beef ribs, smoked eggplant puree, root vegetables and chef's special sauce

945 TL

SOMON SUPREME [S] [D]

Fava Kreması, Deniz Börülcesi, Kuşkonmaz, Çıtır Kapari ve Narenciyeli Tereyağı Sosu
Fava bean cream, sea samphire, asparagus, crispy capers and citrus butter sauce

865 TL

ENGİNARLI LEVREK [S] [D]

Enginar Kreması, Sote Enginar Kalbi ve Kuşkonmaz
Artichoke cream, sautéed artichoke heart and asparagus

865 TL

ET ATOM

Dana Bonfile, Dana Kontrfile, Izgara Köfte, Tavuk Şiş, Kuzu Şiş, Tavuk Pirzola, Izgara Sebzeler ve Lavaş
Beef tenderloin, beef sirloin, grilled meatballs, chicken skewer, lamb skewer, chicken cutlet, grilled vegetables and lavash

1.200 TL

TATLILAR

DESSERTS



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE [V] [D] [G]

Çikolata Sosu ve Vanilyalı Dondurma ile
With chocolate sauce and vanilla ice cream

320 TL

BROWNIE [V] [D] [G] [N]

Vanilyalı Dondurma ile
With vanilla ice cream

320 TL

ÇİKOLATALI SUFLE [V] [D] [G]

Vanilyalı Dondurma ile
With vanilla ice cream

345 TL

FIRIN HELVASI YENİ [V] [D] [N] [G]

Vanilyalı Dondurma ile
With vanilla ice cream

320 TL

LOTUS MAGNOLIA YENİ [V] [D] [G]

Lotus Bisküvisi ve Karamel Dokunuşuyla
With Lotus biscuit and a touch of caramel

320 TL



İÇECEKLER

BEVERAGES

SOFT İÇECEKLER

SOFT DRINKS



Coca Cola / Fanta	105 TL
Sprite / Fusetea	105 TL
Meyvesuyu	105 TL
<i>Fruit Juice</i>	
Redbull	175 TL
San Pellegrino 250ml	135 TL
San Pellegrino 750ml	190 TL
Soda	75 TL
Churchill	110 TL
Ayran	85 TL
Şalgam Küçük	110 TL
<i>Turnip Juice (Small)</i>	
Şalgam Büyük	185 TL
<i>Turnip Juice (Large)</i>	
Su 33cl	55 TL
<i>Water 33cl</i>	
Su 75cl	85 TL
<i>Water 75cl</i>	
Cool Lime	170 TL

SICAK İÇECEKLER

HOT DRINKS

Çay	50 TL
<i>Tea</i>	
Fincan Çay	60 TL
<i>Cup of Tea</i>	
İhlamur / Papatya / Adaçayı / Kışçayı / Yeşil Çay / Rezene	155 TL
<i>Linden / Chamomile / Sage / Winter Tea / Green Tea / Fennel</i>	
Sahlep	190 TL
Sıcak Çikolata	195 TL
<i>Hot Chocolate</i>	
Beyaz Sıcak Çikolata	195 TL
<i>White Hot Chocolate</i>	
Chai Tea Latte	180 TL

KAHVE

COFFEE

Espresso Single	155 TL
Espresso Double	175 TL
Americano	175 TL
<i>Sıcak / Buzlu</i>	
<i>Hot / Iced</i>	
Cortado	190 TL
Latte	190 TL
<i>Sıcak / Buzlu</i>	
<i>Hot / Iced</i>	
Cappuccino	190 TL
Flat White	190 TL
Filtre Kahve	165 TL
<i>Sıcak / Buzlu</i>	
<i>Hot / Iced</i>	
Mocha	195 TL
<i>Sıcak / Buzlu</i>	
<i>Hot / Iced</i>	
White Chocolate Mocha	195 TL

Macchiato	195 TL
Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	120 TL
Double Türk Kahvesi <i>Double Turkish Coffee</i>	160 TL

LATTE COCKTAILS

LATTE COCKTAILS

Cinnamon Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL
Hazelnut Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL
Caramel Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL
Coco Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL
Toffee Nut Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL
Pumpkin Spice Latte Sıcak / Buzlu <i>Hot / Iced</i>	195 TL

SOĞUK İÇECEKLER

COLD SPECIALTIES

Frappe Klasik / Karamel / Çikolata / Vanilya <i>Classic / Caramel / Chocolate / Vanilla</i>	195 TL
Smoothie Muz / Çilek / Çikolata / Vanilya / Limonata <i>Banana / Strawberry / Chocolate / Vanilla / Lemonade</i>	200 TL
Milkshake Muz / Çilek / Çikolata / Vanilya / Limonata <i>Banana / Strawberry / Chocolate / Vanilla / Lemonade</i>	195 TL
Frozen Karpuz / Kavun / Mango / Çilek / Şeftali <i>Watermelon / Melon / Mango / Strawberry / Peach</i>	200 TL

VITAMIN BAR

VITAMIN BAR

Detox	180 TL
Sıkma Portakal Suyu <i>Fresh Orange Juice</i>	180 TL
Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	145 TL



BİRALAR

BEERS



Efes 33cl (Fıçı)	225 TL
Efes 50cl (Fıçı)	250 TL
Belfast 33cl (Fıçı)	235 TL
Belfast 50cl (Fıçı)	275 TL
Beck's 33cl (Fıçı)	235 TL
Beck's 50cl (Fıçı)	285 TL
Efes 50cl	265 TL
Efes Malt 50cl	265 TL
Efes Green (Özel Seri) 50cl	285 TL
Efes Glutensiz 50cl	320 TL
Bomonti Filtresiz 50cl	300 TL
Belfast 50cl	305 TL
Miller 33cl	300 TL
Bud 50cl	360 TL
Beck's 50cl	300 TL
Amsterdam 50cl	445 TL
Corona 33cl	425 TL
Erdinger 33cl	450 TL
Hoegaarden 33cl	450 TL
Duvel 33cl	520 TL
Meksika Bardak Farkı	35 TL

İMZA KOKTEYLLER

HOUSE COCKTAILS

GİZLİ BAHÇE Mevsim Urla Otları · Malfy Gin · Lime Suyu · Ekşi Yeşil Elma · Sea Salt <i>Urla'nın şifalı otlarından elde ettiğimiz sos ile ferahlatıcı bir yemek eşlikçisi.</i>	535 TL
AYAZ Absolut Citron · Jägermeister · Tatlı Ekşi Çilek Sorbe · Şeftali Marmelatı <i>Ekşi citron sorbe üstüne ev yapımı şeftali marmelatı. Eritilmeden yenilmesi tavsiye edilir.</i>	535 TL
SHIMMER Adaçayı Infuse · Malfy Gin · Mezcal · Triple Sec · Sade Leştirilmiş Ekşi Kayısı Sosu <i>Adaçayı infuse ve ekşi kayısı sosunun sofistike buluşması.</i>	565 TL
25TH HOUR Reyhan Damla Sakızı Sos · Siyah Rom · Damla Sakızı Likörü · Lime · Kırık Buz <i>Tatlı ekşi, mojito ruhuyla yazın prensesi. Günün 25. saati.</i>	530 TL
REVIVAL Bourbon Viski · Zencefil Sos · Citron · Zencefil Gazoz <i>Biraz acı, biraz kekremisibürük. Yemek eşlikçisi ya da sohbet arkadaşı.</i>	565 TL
MORNING Ristretto · Vanilla Çubuğu · Badem Sütü · Vodka · Kahlúa · Aquafaba <i>Hafta içimli, hafif tatlı vegan bir kokteyl. İyi bir kahveden daha güzel bir şey.</i>	530 TL
AURORA Nar Suyu · Lime · Greyfurt · Bal · Gin · Tonik <i>Ferah, içimi kolay ve zarif.</i>	520 TL



KLASİK KOKTEYLLER

CLASSIC COCKTAILS



Margarita Tekila, Triple Sec, Limon <i>Tequila, triple sec, lemon juice</i>	540 TL
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	540 TL
Mojito Havana Club, Lime, Nane, Soda	575 TL
Peach Mojito Havana Club, Şeftali, Lime, Nane, Soda	600 TL
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso, Şeker	565 TL
Pornstar Martini Absolut Vanilia, Çarkıfelek, Vanilya Şekeri, Lime <i>Absolut Vanilia, passion fruit, vanilla sugar, lime juice</i>	575 TL
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Cranberry, Limon	540 TL
Negroni Gin, Campari, Garrone Rosso	575 TL
Boulevardier Jameson, Campari, Garrone Rosso	625 TL
Bloody Mary Vodka, Domates Suyu, Limon, Worcestershire, Tuz, Karabiber	585 TL
Whiskey Sour Viski, Citrus Karışımı, Yumurta Akı, Angostura Bitter	660 TL
Old Fashioned Viski, Şeker, Angostura Bitter	660 TL
Manhattan Viski, Garrone Rosso, Angostura Bitter	660 TL
Lynchburg Lemonade Bourbon Viski, Triple Sec, Sweet&Sour, Sprite	660 TL
Long Island Iced Tea Vodka, Gin, Tekila, Rom, Triple Sec, Sweet&Sour, Kola	720 TL

viski WHISKY (Tek / Double)

Chivas 12	450 / 870 TL
Chivas 13 Extra	580 / 1.040 TL
Chivas Smooth & Smoky	475 / 900 TL
Chivas XV	625 / 1.125 TL
Chivas 18	880 / 1.620 TL
Ballantine's	390 / 720 TL
Ballantine's 12	435 / 795 TL
Jameson	395 / 720 TL
Jameson Black Barrel	525 / 950 TL
Aberlour	665 / 1.190 TL
Glenlivet Founder's	490 / 850 TL
The Glenlivet 12	640 / 1.200 TL
Spaca Glansa	880 / 1.620 TL
Ballantine's 7 Bourbon	490 / 850 TL
Joint Bourbon	575 / 1.055 TL

VODKA VODKA (Tek / Double)

Absolute	395 / 720 TL
Absolute Elyx	790 / 1.440 TL
Smirnoff	395 / 720 TL

CİN

GIN (Tek / Duple)

Beefeater	360 / 645 TL
Beefeater Pink	360 / 645 TL
Malfy (Originale, Limone, Rosa)	600 / 990 TL

TEKİLA

TEQUILA (Tek / Duple)

Olmecca Blanco	390 / 750 TL
Olmecca Gold	420 / 790 TL
Olmecca Altos Plata	515 / 940 TL
Olmecca Altos Reposado	560 / 1.000 TL
Avion Silver	750 / 1.350 TL
Avion Reposado	800 / 1.400 TL

ROM

RUM (Tek / Duple)

Havana 3 Anos	390 / 750 TL
---------------	--------------

LİKÖRLER

LIQUEURS

Jagermeister	420 TL
Kahlua	360 TL
Bailey's	360 TL
Malibu	360 TL

RAKİ

RAKİ (20cl / 35cl / 50cl / 70cl / 100cl)

Yeni Rakı	1.200 / 1.650 / 2.100 / 2.700 / 3.450 TL
Tekirdağ Altın Seri	1.350 / 1.890 / 2.300 / 2.980 / 3.800 TL
Tekirdağ Göbek	1.350 / 1.890 / 2.300 / 2.980 / 3.800 TL
Beylerbeyi Göbek	1.390 / 1.960 / 2.400 / 3.200 / 4.050 TL



ŞARAPLAR — KIRMIZI

WINES — RED



Urla Vourla	3.100 TL
Urla Nexus	3.100 TL
Urla Nero D'Avola	3.550 TL
Urla Tempus	3.550 TL
Mozaik Mahrem Sangiovese 2012	2.250 TL
Mozaik Mahrem Corinto 2015	2.250 TL
Mozaik Mahrem Ekigaina 2013	2.450 TL
Mozaik Mahrem Syrah 2013	2.350 TL
Mozaik Mahrem Marselan 2015	2.700 TL
Mozaik Mahrem Petit Verdot Rebo 2012	2.700 TL
Mozaik Mahrem Montepulciano 2018	2.250 TL
Usca Sonnet 58	2.400 TL
Usca Sonnet 66	2.350 TL
Usca Sonnet 23	3.150 TL

ŞARAPLAR — BEYAZ

WINES — WHITE

Urla Sauvignon Blanc	2.700 TL
Urla Chardonnay	2.760 TL
Mozaik Mahrem Derya	2.700 TL
Mozaik Mahrem Derya 2019	2.750 TL
Usca Sonnet 99	2.520 TL
Usca Sonnet 5	2.590 TL
Usca Sonnet 116	2.820 TL

ŞARAPLAR — ROZE

WINES — ROSE

Urla Serendias	2.190 TL
Mozaik Rüya 2020	2.350 TL
Usca Sonnet 8 Blush	2.450 TL
Suvla Kilitbahir	2.000 TL

DÖMİSEK

DEMI-SEC

Urla Symposium (50cl)	2.100 TL
-----------------------	----------

KADEH & DİĞER

BY THE GLASS & OTHER

Kadeh Şaraplar (Kırmızı, Beyaz, Rose)	370 TL
Glass Wines (Red, White, Rose)	
Sangria (Kokteyl)	650 TL
Sangria (Cocktail)	
Mantar Açma ve Servis Ücreti (Kavımızda Olmayan Şaraplar)	750 TL
Corkage & Service Fee (For Wines Not on Our List)	



Fermaki

FOOD • FRIENDS • CHILL

Afiyet Olsun // Enjoy Your Meal



Fiyatlarımıza KDV dahildir. // Prices include VAT.

*Alerji ve özel diyet ihtiyaçlarınız için lütfen servis ekibimize danışınız.
For allergies and special dietary requirements, please ask our service team.*

Menü Güncelleme Tarihi 03.07.2026 // Menu Update Date 03.07.2026