

MIRROR

Restaurant & Bar

Gıda allerjiniz varsa servis elemanlarımıza lütfen bildiriniz.
If you have food allergies, please inform our staff members.

Soğuk Başlangıçlar | Cold Appetizers

DANA CARPACCIO | BEEF CARPACCIO

Roka, Kurutulmuş Domates, Balsamik Sos Parmesan ile | *Thinly Sliced Beef Tenderloin with Arugula, Sun Dried Tomatoes and Parmesan Cheese with Balsamic Dressing.* | ₺ 59

SOMON FÜME RULOLARI | SMOKED SALMON ROLLS

Mevsim Yeşillikleri, Avakado, Kuşkonmaz, Mascarpone Peyniri, Pesto Sos ve Kaprili Somon Ruloları, Bildircin Yumurtası ve Zeytinyağı-limon Sos ile | *Smoked Salmons Rolls Stuffed with Seasonal Mixed Greens, Avacado, Asparagus, Mascarpone Cheese, Chives and Capers with Guail Eggs and Olive Oil and Lemon Dressing* | ₺ 79

BRESAOLA | BRESAOLA

Mevsim Yeşillikleri Üzerinde Bresaola, Güneşte Kurutulmuş Domates ve Parmesan Peyniri ile | *Bresaola Served on a Bed of Seasonal Mixed Greens with Sun Dried Tomatoes and Parmesan Cheese* | ₺ 95

PEYNİR TABAĞI | INTERNATIONAL CHEESE PLATTER

Rokfor Peyniri, Parmesan Peyniri, Gouda Peyniri, İslı Çerkez Peyniri, Emmental Peyniri, Edam Peyniri, Siyah Üzüm ile | *Blue Cheese, Parmesan Cheese, Gouda Cheese, Smoked Circassian Cheese and Emmental Cheese, Edam Cheese with Black Grapes* | ₺ 65 (iki kişilik) ₺ 87 (dört kişilik)

MOZZARELLA CAPRESE | CAPRESE

Fesleğen Sosunda Mozzarella Peyniri ve Domates Pesto sos ile | *Mozzarella and Tomatoes with Pesto Sauce* | ₺ 59

MOZZARELLA CARPACCIO | MOZZARELLA CARPACCIO

Mozzarella Peyniri, İnce Dana Yongaları, Akdeniz Yeşillikleri, Domates ve Fesleğen Sos ile | *Mozzarella Cheese, Thin Beef Chunks, Mediterranean Greens, Tomato and Basil Sauce* | ₺ 65

Bar Aperatifler | Hot Appetizers

COMBO TABAĞI | COMBO DISHES

Hellim, Izgara Çıtır Fingers, Sigara Böreği, Patates Kızartması, Mitite Köfte, Sosis, Sweet Chili Sos ve Soya Sos ile | *Halloumi, Grilled Crispy Fingers, Spring Rolls, Fried Potatoes, Mitite Meatball, Sausage, Sweet Chili Sauce with Soy Sauce* | ₺ 67

ÇITIR KARİDES | CRISPY SHRIMPS | ₺ 55

ÇITIR KALAMAR SOĞAN HALKASI | CRISPY SQUID CRISPY ONION RING | ₺ 54

ÇITIR FİNGERS | CRISPY FINGERS | ₺ 45

ÇITIR MOZZARELLA PATATES KIZARTMASI | CHIPS WITH MOZZARELLA | ₺ 42

ÇITIR BALIK PANE VE MOZZARELLA PANE | FISH NUGGET AND MOZZARELLA PANE | ₺ 49

ÇITIR ÇİN BÖREĞİ | CRISPY SPRING ROLLS | ₺ 42

ALERJEN MADDE VEYA ÜRÜNÜN ADI
Name of the allergen substance or product



GLUTEN GLUTEN

YUMURTA EGG

DENİZ KABUKLULARI CRUSTACEAN

BALIK FISH

SOYA FASULYESİ SOY

SÜT MILK

DENİZ YUMUŞAKLARI MOLLUSCS

Sıcak Başlangıçlar | Warm Appetizers

KALAMAR TAVA | FRIED CALAMARI

Hafif Acılı Domates Sos ile

Fried Calamari with Mild Spicy Tomato Sauce | ₺ 68

KIZARMIŞ DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI | FRIED SEAFOOD PLATES

Kızartılmış Karides, Kalamar, Yengeç Lokumu, Levrek Pane, Soya Sos ve Tatlı Chili Sos Eşliğinde

Fried seafood platter with shrimp, calamari, crab legs, breaded sea bass | ₺ 73

KARIŞIK MEKSİKA TABAĞI | MIXED MEXICAN PLATTER

Kırmızı ve Yeşil Jalapeno Biber İçinde Krem Peynirleri, Mozzarella, Soğan Halkaları, Tatlı Chili Sos

Eşliğinde | *Red and Green Jalapeno Peppers Stuffed with Cream Cheese with Mozzarella Cheese and*

Onion Rings and Sweet Chili Sauce | ₺ 69

MIRROR STİLİ PAZI DOLMASI | MIRROR STYLE STUFFED SWISS CHARD

Etili Pazi Dolma, Yoğurt ile | *Swiss Chard Stuffed Chopped Meat and Served with Plain Yogurt* | ₺ 49

IZGARA SEBZE TABAĞI HELLİM PEYNİRİ

GRILLED VEGETABLE PLATES WITH HALLOUMI CHEESE

Izgara Sebze Çeşitleri, Hellim Peyniri, Fesleğen Sos ile

Grilled Vegetables, Fresh Mozzarella with Basil Sauce | ₺ 55

DENİZ MAHSÜLLÜ GÜVEÇ | SEAFOOD CASSEROLE

Karides, Kalamar, Taze Balık, İç Midye, Mantar, Domates ve Renkli Biberler

Shrimp, Calamari, Fresh Fish, Mussel, Mushrooms, Tomatoes and Pepper | ₺ 69

UZAK DOĞU MUTFAĞINDAN APERATİF ESİNTİLER

STARTERS FROM THE FAR EASTERN CUISINE

Sebzeli Çin Böreği, Mozzarella Stiks, Sebzeli Köri, Sarı ve Kırmızı Jalapeno Biber, Çin Mantısı, Sweet

Chili Sos veya Soya Sos ile | *Vegetable Spring Rolls, Mozzarella Sticks, Red and Green Jalapeno*

Peppers, Vegetable Curry Samosa - Grilled Shrimps, Dim Sum, Served with Sweet Chili Sauce or Soy

Sauce | ₺ 73

Çorbalar | Soups

LEVREK ÇORBASI | SEA BASS SOUP | ₺ 58

ISPANAKLI PAZI ÇORBASI | SPINACH AND CHARD SOUP | ₺ 33

DOMATES ÇORBASI | TOMATO SOUP | ₺ 33

SEBZE ÇORBASI | VEGETABLES SOUP | ₺ 33

Salatalar | Salads

ROKA SALATASI | ROCKET SALAD

Roka, Izgara Kabak, Domates ve Parmesan Peyniri, Kurutulmuş Domates, Balzamik Sos ile
Rocket Grilled Zucchini Dried Tomato and Parmesan Served with Balsamic Vinegar | ₺ 42

TAVUKLU SEZAR SALATASI | CHICKEN CAESAR SALAD

Göbek Salatası Üzerinde Izgara Tavuk Göğsü Dilimleri, Çeri Domates, Kruton Ekmeği, Kurutulmuş Domates, Sezar Sos ile (Sezar Sos Balık Aromalıdır) | *Grilled Chicken Breast on Iceberg Lettuce, Cherry Tomato, Crouton, Dried Tomato Served with Caesar Sauce (Fish Flavored)* | ₺ 52

GREEK SALATA | GREEK SALAD

Küp Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Siyah Zeytin, Küp Beyaz Peynir, Roka Yaprakları, Zeytinyağı, Kekikli Kurutulmuş Domates Sos ile Servis Edilir | *Tomato, Cucumber, Red Onion, Olive, Cheese, Rocket, Served with Olive Oil Thyme and Dried Tomato Sauce* | ₺ 45

KURU MEYVELİ BUĞDAY SALATASI | WHEAT SALAD WITH DRIED FRUIT

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Haşlanmış Buğday, Kuru Üzüm, Çeri Domates, İncir, Kayısı, Ceviz, Nar Ekşisi ile | *Boiled Wheat on Green Leaves, Raisin, Cherry Tomato, Fig, Apricot, Walnut Pomegranate Syrup* | ₺ 53

MOZZARELLA SALATA | MOZZARELLA SALAD

Akdeniz Yeşillikleri, Göbek, Suda Mozzarella, Közlenmiş Kırmızı Biber, Mısır, Enginar Kalbi, Soya Filizi, Kuru Üzüm, Çeri Domates ve Hardallı, Fesleğenli Sos ile | *Mozzarella on Green Leaves and Iceberg, Roasted Red Pepper, Corn, Artichoke Heart, Soybean Sprouts, Raisin, Cherry Tomato, Mustard Sauce with Sweet Basil* | ₺ 54

MEKSİKA USULÜ PİLİÇ SALATASI | MEXICAN CHICKEN SALAD

Meksika Baharatlarıyla Tatlandırılmış Izgara Tavuk Parçaları, Köz Biber, Tane Mısır, Mevsim Yeşillikleri, Jalapone Biberi, Mozzarella Peyniri, Soya Filizi, Pesto Sos ile | *Grilled Chicken with Mexican Spices, Roasted Red Pepper, Corn, Green Leaves, Jalapeno, Mozzarella Soybean Sprouts, Pesto Sauce* | ₺ 56

HUMUSLU KİNOALI SALATA

QUINOA SALAD WITH HUMMUS (MASHED CHICKPEAS WITH TAHINI)

Akdeniz Yeşillikleri, Humus, Kinoa, Çeri Domates, Soya Filizi, Kızarmı Nohut Kuru Üzüm, Kırmızı Turp, Çörek Otu, Ceviz, Nar Ekşili Sos | *Green Leaves, Hummus, Quinoa, Cherry Tomato, Soybean Sprouts, Crispy Chickpeas, Raisin, Horse Radish, Black cumin, Walnut, Pomegranate Syrup* | ₺ 56

TAYLAND USULÜ STEAK SALATA | THAI STEAK SALAD

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Bonfile Parçaları, Ananas, Çeri Domates, Közlenmiş Kırmızı Biber, Mısır Soya Filizi, Baharatlı Soya Sosu ve Sriracha Acı Sos ile | *Steak on Green Leaves, Pineapple, Cherry Tomato, Roasted Red Pepper, Corn, Soybean Sprouts, Spicy Soy Sauce, With Sriracha Sauce* | ₺ 69

LOR PEYNİRLİ KİNOA SALATASI | QUINOA SALAD WITH WHEY CHEESE

Avakado, Roka, Nane, Fesleğen, Kinoa, Yağ, Lor Peynir, Çeri Domates, Limon Sos ile Servis Edilir | *Avocado, Rocket, Mint, Sweet Basil, Whey Cheese, Cherry Tomato, Served with Lemon Sauce* | ₺ 56

TAM BUĞDAY SALATASI | WHOLE WHEAT SALAD

Akdeniz Yeşillikleri, Roka, Siyez Buğdayı, Salatalık, Sote Mantar, Ceviz, Köz Biber, Kekikli Beyaz Peynir, Mor Lahana, Zeytinyağlı Özel Sos ile | *Green Leaves, Rocket, Siyez Wheat, Cucumber, Sauted Mushroom, Walnut, Roasted Red Pepper, White Cheese with Thyme, Purple Cabbage, Served with Special Olive Oil* | ₺ 56

Salatalar | Salads

AVAKADO TULUM PEYNİRLİ SALATA | AVOCADO SALAD WITH TULUM CHEESE

Akdeniz Yeşillikleri, Tulum Peyniri, Kırmızı Turp, Ceviz, Kurutulmuş Domates, Çörek Otu, Nar Ekşili Sos ile Servis Edilir | *Green Leaves, Tulum Cheese, Radish, Walnut, Dried Tomato, Black Cumin, Served with Pomegranate Syrup* | ₺ 58

SOMON SALATASI | SALMON SALAD

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Baharatlarla Sotelenmiş Taze Somon, Çeri Domates, Kapari ve Közlenmiş Kırmızı Biber, Kuşkonmaz, Balsamik Sos ile | *Sauted Spicy Salmon on Green Leaves, Cherry Tomato, Cappers, Roasted Red Pepper Asparagus Served with Balsamic Sauce* | ₺ 70

AVOKADO KARİDES SALATASI | AVOCADO SHRIMP SALAD

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Karides, Avokado, Köz Biber, Kapari, Kuşkonmaz, Soya Filizi, Mısır, Kokteyl Sos ile | *Green Leaves, Shrimp, Avocado, Roasted Red Pepper, Asparagus, Soybean Sprouts, Corn, Served with Cocktail Sauce* | ₺ 64

DENİZ MAHSÜLLERİ SALATASI | MIXED SEAFOOD SALAD

Akdeniz Yeşillikleri, Somon, Karides, Kalamar ve Yengeç Eti, Kapari, Kuşkonmaz Soya Filizi, Limon Marineli Fesleğen Sos ile | *Green Leaves, Salmon, Shrimp, Squid, Crabmeat, Cappers, Asparagus, Soybean Sprouts, Served with Sweet Basil Lemon Sauce* | ₺ 72

PESTO SOSLU IZGARA TAVUK SALATASI

GRILLED CHICKEN SALAD WITH PESTO SAUCE

Izgara Tavuk, Suda Mozzarella, Soya Filizi, Mısır, Közlenmiş Biber, Mevsim Yeşillikleri ile | *Grilled Chicken, Water Mozzarella, Soybean Sprouts, Corn, Grilled Pepper and Seasonal Mixed Greens* | ₺ 56

ILIK HELLİM SALATA | WARM HALLOUMI SALAD

Akdeniz Yeşillikleri Üzerinde Izgara Hellim Peyniri Dilimleri, Közlenmiş Biber, Cherry Domates ve Balsamik Sos ile | *Grilled Halloumi Cheese Slices on Mediterranean Greens, Served with Roasted Pepper, Cherry Tomato and Balsamic Sauce* | ₺ 51

Hamburger | Hamburger

HAMBURGER | HAMBURGER

Burger Köfte, Turşu, Domates ve Patates Kızartması ile
Burger Meat Ball, Pickle, Tomato With Crisp | ₺ 67

CHEESEBURGER | CHEESEBURGER

Burger Köfte, Çedar Peyniri, Karamelize Soğan, Patates ile | *Burger Meat Ball, Cheddar, Caramelized Onion, Crisp* | ₺ 69

Makarnalar | Pasta

KEPEKLİ PENNE | BRAN PENNE

Taze Domates, Fesleğen Sos ve Parmesan Peyniri Eşliğinde | *Tomato, Sweet Basil Sauce and Parmesan* | ₺ 55

PENNE SİCİLYANA | PENNE SICILIANO

Mozzarella Peyniri, Patlıcan, Siyah Zeytin, Kekik, Fesleğen ve Domates Soslu Penne
Penne with Mozzarella, Eggplant, Olive, Sweet Basil and Tomato Sauce | ₺ 55

SPAGHETTI NAPOLİTEN | SPAGHETTI NAPOLI

Özel Domates Sos ile | *With Special Tomato Sauce* | ₺ 55

PENNE ARABIATA | PENNE ARABIATA

Özel Domates Sos, Sarımsak, Acı Yağ, Kekik, Fesleğen, Parmesan Peyniri ile
With Special Tomato Sauce, Garlic, Bitter Oil, Thyme, Sweet Basil, Parmesan | ₺ 55

PESTO SOSLU TAVUKLU PENNE | CHICKEN PENNE WITH PESTO SAUCE

Pesto Soslu Krema, Jülyen Piliç Parçaları, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile
Julienne Chicken with Pesto Cream, Parmesan, Yellow and Red Pepper | ₺ 59

ISPAK VE RİCOTTALI RAVYOLİ | RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA

Kremalı Soslu Fesleğen, Sarımsak, Ispanak ve Ricotta Peynir, Dolgulu Ravioli Parmesan Peyniri ile
Ravioli with Spinach, Ricotta Filling in Sweet Basil Cream, Garlic and Parmesan | ₺ 57

FETTUCUNİ TAVUKLU | CHICKEN FETTUCCINE

Sotelenmiş Tavuk, Sarımsak, Mantar, Sarı ve Kırmızı Biber, Pesto Sos, Parmesan Peyniri ile
Chicken, Garlic, Mushroom, Red and Yellow Pepper, Pesto Sauce and Parmesan | ₺ 59

DÖRT PEYNİR TORTELLİNİ | FOUR CHEESE TORTELLINI

Parmesan Mozzarella, Emmentel Rokfor Peyniri, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile
Parmesan Mozzarella, Emmentel Blue Cheese, Basil, Garlic, Creamy Sauce | ₺ 55

ÜÇ RENKLİ VE ÜÇ PEYNİRLİ TORTELLİNİ | THREE CHEESE TORTELLINI

Hafif Kremalı Fesleğen, Sarımsak, Parmesan Peyniri ile
Cheese Tortellini in Garlic Butter Sauce with Basil and Parmesan | ₺ 55

MANTARLI TAGLIATELLE | MUSHROOM TAGLIATELLE

Çeşitli Mantarlar, Kurutulmuş Domates, Fesleğen, Sarımsak, Krema Sosu ile Tatlandırılmış Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile | *Mixed Mushroom, Sun Dried Tomato, Basil, Garlic, Yellow and Red Pepper, Served with Creamy Sauce* | ₺ 55

ANOLİNİ | ANOLINI

Patlıcan ve Rikotto Peynir, Dolgulu Anolini, Taze Kekik, Sarımsak, Hafif Acı ve Domates Soslu
Anolini Filling Eggplant and Ricotta, Fresh Thyme, Garlic, Bitter Tomato Sauce | ₺ 55

SPAGHETTI BOLOGNESE | SPAGHETTI BOLOGNESE

Kıymalı Bolognese Sos ile | *Served with Bolognese Sauce* | ₺ 55

FETTUCUNİ ETLİ PESTO SOS | FETTUCCINE IN MEAT AND PESTO SAUCE

Sotelenmiş Et, Sarımsak, Fesleğen, Mantar, Sarı ve Kırmızı Biber, Pesto Sos, Parmesan Peyniri ile
Sautéed Meat, Garlic, Basil, Mushroom, Red and Yellow Pepper, Pesto Sauce and Parmesan | ₺ 67

PESTO SOSLU ETLİ PENNE | PENNE IN MEAT AND PESTO SAUCE

Pesto Soslu Krema, Jülyen Et Parçaları, Sarımsak, Fesleğen, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Kopya Biber ile
Julienne Steak with Creamy Pesto Sauce, Garlic, Basil, Parmesan, Red and Yellow Pepper | ₺ 67

KARİDESLİ SPAGHETTI | SPAGHETTI WITH SHRIMP

Dereotu, Kapari, Sarımsak, Maydanoz, Baharatlı Karides, Domates Sos ile
Dill, Cappers, Garlic, Parsley, Spicy, Shrimp, With Tomato Sauce | ₺ 69

SOMONLU TAGLIATELLE | SALMON TAGLIATELLE

Alfredo Sosuyla Tatlandırılmış, Fesleğen, Sarımsak, Taze Somon ve Mantar, Parmesan Peyniri, Sarı ve Kırmızı Biber ile | *Salmon in Alfredo Sauce, Basil, Garlic, Mushroom, Parmesan, Red and Yellow Pepper* | ₺ 69

DENİZ ÜRÜNLERİ LİNGUİNE | SEAFOOD LINGUINE

Kalamar ve Karides Kum Midyesi, Domates Sos, Kekik, Fesleğen, Sarımsak ile Ev Yapımı Linguine
Homemade Linguine with Shrimp, Mussels and Squid Served with Tomato Sauce Thyme, Basil, Garlic | ₺ 79

Noodle | Noodle

SEBZELİ NOODLE | VEGETABLE NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana Mantar, Havuç, Kabak, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom, Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce and Soy Sauce* | ₺ 55

TAVUKLU NOODLE | CHICKEN NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana, Mantar, Havuç, Kabak, Jülyen Tavuk, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Julienne Chicken, Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce, and Soy Sauce* | ₺ 59

ETLİ NOODLE | STEAK NOODLE

Taze Fasulye, Renkli Biber, Beyaz Lahana Mantar, Havuç, Kabak, Jülyen Et, Oyster Sos, Chili Sos, Soya Sosu ile Tatlandırılıp Servis Edilir | *Julienne Steak, Green Beans, Red Pepper, White Cabbage, Mushroom Carrot, Zucchini, Oyster Sauce, Chili Sauce, and Soy Sauce* | ₺ 63

Risotto | Risotto

DÖRT PEYNİRLİ RİSOTTO | FOUR CHEESE RISOTTO

Fesleğen, Sarımsak, Dört Peynir Hafif Krema Sos ile | *Sweet Basil, Garlic, Four Cheese, Light Cream Sauce* | ₺ 59

DAĞ MANTARLI RİSOTTO | MUSHROOM RISOTTO

Hafif Kremalı, Mantar Çeşitleri, Parmesan Peyniri, Sarımsak, Fesleğen, Kekik | *Mushroom, Parmesan, Garlic, Sweet Cream, Basil, Thyme* | ₺ 59

RİSOTTO TAVUKLU MİLENESE AL PORCİNİ | CHICKEN RISOTTO

Risotto, Tavuk, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Sos ile | *Risotto, Chicken, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺ 65

RİSOTTO CARNOSO | RISOTTO CARNOSO

Dana Eti, Mantar Çeşitleri, Fesleğen, Kekik, Parmesan Peyniri, Hafif Kremalı Risotto | *Steak, Mushroom, Basil, Thyme, Parmesan, Light Cream* | ₺ 69

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO | SEAFOOD RISOTTO

Domates Soslu Kum Midyesi, Fesleğen, Kekik, Kalamar, Karides ile | *Mussels, Thyme, Basil, Calamar, Shrimp, With Tomato Sauce* | ₺ 83

Pizzalar | Pizzas

PİZZA MARGARİTA | PIZZA MARGARITA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos ve Taze Fesleğen ile | *Mozzarella, Tomato Sauce, Sweet Basil* | ₺ 49

AKDENİZ PİZZA | MEDITERRIAN PIZZA

İnce Açılmış Pizza Hamuru, Mozzarella Peyniri, Çeri Domates, Küp Beyaz Peynir, Siyah Dilim Zeytin, Taze Kekik ve Fesleğenli, Domates Sos ile Servis Edilir | *Thin Crust Pizza with Mozzarella, Cherry Tomato, Cubed Cheese, Olive, Thyme Sweet Basil and Tomato Sauce* | ₺ 56

PİZZA VEGGES | PIZZA VEGGES

Kabak, Brokoli, Renkli Biberler, Mantar, Siyah Zeytin, Mısır ve Fesleğenli Domates Sos ile | *Zucchini, Broccoli, Red Pepper, Mushroom, Olive, Corn, Tomato Sauce with Sweet Basil* | ₺ 56

PİZZA QUATTRO FORMAGGI | QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Peyniri, Rokfor, Roka, Çedar ve Parmesan Peyniri | *Mozzarella Blue Cheese, Rocket, Cheddar, Parmesan* | ₺ 66

PİZZA CAPRICCIOSA | PIZZA CAPRICCIOSA

Domates Sos, Mozzarella Peyniri, Dana Jambon, Enginar Kalbi, Mantar ile | *Mozzarella, Calf Ham, Artichoke, Mushroom with Tomato Sauce* | ₺ 63

PİZZA FUNGHİ | PIZZA FUNGHI

Mozzarella Peyniri, Mantar ve Domates Sos ile | *Mozzarella, Mushroom, Tomato Sauce* | ₺ 55

TULUM PEYNİRLİ PİZZA | TULUM CHEESE PIZZA

Mozzarella Peyniri, Tulum Peyniri, Roka, Ceviz, Çeri Domates, Pesto Sos ile | *Mozzarella, Brynza (Sharp and Salty Cheese), Rocket, Walnut, Cherry Tomato, With Pesto Sauce* | ₺ 65

PİZZA SİPESYAL | PIZZA SPECIAL

Mozzarella Peyniri, Sucuk, Sosis, Mantar, Siyah Zeytin, Mısır, Fesleğen ve Domates Sos ile | *Mozzarella, Pepperoni (Sucuk), Sausage, Mushroom, Olive, Corn, Basil, Tomato Sauce* | ₺ 65

SİCİLYALI PİZZA | PIZZA SICILIA

Dana Sucuk ve Sosis, Karamelize Soğan, Kuru Domates, Sivri Biber, Pul Biber, Domates Sos ve Mozzarella Peyniri | *Pepperoni (Sucuk), Sausage, Caramelized Onion, Dried Tomato, Green Pepper, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺ 63

PİZZA ROBESPIERRE | PIZZA ROBESPIERRE

İnce Bonfile Dilimleri, Mozzarella Peyniri, Parmesan Peyniri, Roka, Kekik, Sarımsak ve Domates Sos ile | *Steak Slices, Mozzarella, Parmesan, Rocket, Thyme, Garlic, Tomato Sauce* | ₺ 67

ANTRİKOT FÜMELİ PİZZA | RIB STEAK PIZZA

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Antrikot Füme, Roka, Kars Gravyeri | *Mozzarella, Tomato Sauce, Rib Steak Slices, Rocket, Kars Gruyere* | ₺ 72

PİZZA Dİ MARE | PIZZA DI MARE

Füme Somon, Karides, Kalamar, Mozzarella Peyniri ve Domates Sos | *Fume Salmon, Shrimp, Calamar, Mozzarella, Tomato Sauce* | ₺ 76

PİZZA BRESAOLA | PIZZA BRESAOLA

İnce Açılmış Pizza Hamuru, Mozzarella Peyniri, Çeri Domates, Domates Sos, Bresaola, Roka, Parmesan Peyniri ile Servis Edilir | *Thin Crust Pizza, Mozzarella, Cherry Tomato, Bresaola, Rocket, Parmesan, Tomato Sauce* | ₺ 89

Tavuklar | Chickens

MANTARLI TAVUK ŞİNİTZEL | CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS

Pane Edilmiş Piliç Göğsü, Sote Mantar, Eritilmiş Kaşar Peyniri ve Sote Mevsim Sebzeleri ile | *Breaded Chicken Breast with Melted Kashar Cheese and Sauteed Mushrooms and Sauteed Seasonal Vegetables* | ₺ 66

PORCINI VE PESTO SOSLU PİLİÇ BUT | CHICKEN WITH PORCINI AND PESTO SAUCE

Piliç Parçaları, Jülyen Sebzeler, Porcini Mantarı ve Kremalı Pesto Sos ile | *Chicken Chunks, Julienned Vegetables, Served with Porcini Mushroom and Creamy Pesto Sauce* | ₺ 66

CAJUN BAHARATLI TAVUK PESTO SOSLU | CAJUN CHICKEN WITH PESTO SAUCE

Cajun Baharatlı Tavuk Dilimleri, Patates Püresi, Mevsim Sebzeleri ve Pesto Sos ile | *Boneless Chicken Breast Slices Flavored with Cajun Spices and Pesto Sauce with Mashed Patatoes and Sauteed Seasonal Vegetables* | ₺ 66

BBQ SOSLU TAVUK BUT | GRILLED CHICKEN LEGS WITH BARBECUE SAUCE

Baharatlı Patates Püresi ve Tereyağlı Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Chicken Legs in Barbecue Sauce with Seasoned Mashed Patatoes* | ₺ 66

PİLİÇ BONFİLE 180 GR | CHICKEN VEAL

Parça Piliç Dilimleri, Sebze Buketi, Patates Kızartması, Kremalı Mantar Sos ile | *Chicken Slices, Vegetables, Crisp, Creamy Mushroom Sauce* | ₺ 66

Balıklar | Fishes

LEVREK FİLETO | GRILLED SEA BASS FILET

Roka ve Fırın Patates Eşliğinde Kapari ve Limon Soslu Levrek Balık Filetosu | *Grilled Sea Bass Fillet with Capers and Lemon Sauce with Arugula and Oven Roasted Potatoes* | ₺ 92

ASYA STİLİ IZGARA SOMON | ASIAN STYLE GRILLED SALMON

Domates Soslu Erişte Yatağında Izgara Ssomon Balığı | *Grilled Salmon Served on a Bed of Noddles with Tomato Sauce* | ₺ 94

KARİDESLİ DİL BALIK ŞİŞ | SKEWERED FILET OF SOLE AND SHRIMP

Roka, Sote Patates Hafif Acılı Sarımsaklı Sos ile | *Grilled Skewered Filet of Sole and Shrimp with Arugula Sauteed Potatoes and Mild Spicy Garlic Sauce* | ₺ 99

LEVREK KAĞITTA | SEA BASS IN CURLPAPER

Mantar, Domates, Yeşil Biber, Tereyağı, Defne Yaprağı, Sarımsak, Sızma Zeytinyağı | *Mushrooms, Tomato, Green Pepper, Butter, Bay Leaf, Garlic and Extra Virgin Olive Oil* | ₺ 99

Ana Yemekler | Main Courses

IZGARA BONFİLE | GRILLED TENDERLOIN OF BEEF

Izgara Bonfile, Mevsim Sebzeleri, Mantar ve Ispanak Püresi ile

Grilled Tenderloin of Beef with Seasonal Vegetables, Mushrooms and Spinach Puree | ₺ 95

KUZU KÜLBASTI | GRILLED LAMB CUTLES

Izgara Süt Kuzusu Dilimleri Patlıcan Beğendi ile | *Grilled Lamb Cutlets with Eggplant Puree* | ₺ 95

MIRROR KEBAP | MIRROR STYLE KEBAB

Soya Sosu ile Tatlandırılmış Tırnak Pidesi Üzerinde Sote Edilmiş Bonfile Parçaları, Köfte Dilimleri, Yoğurt ve Domates Sos ile | *Sauteed Tenderloin of Beef Chunks, Turkish Style Meatball Slices on a Bed of Pita Bread Flavored with Soy Sauce and Topped with Plain Yogurt and Tomato Sauce* | ₺ 96

ROKA PARMESANLI BONFİLE | GRILLED TENDERLOIN OF BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE

Izgara Bonfile, Parmesan Peyniri, Roka, Mevsim Sebzeleri ve Madagaskar Sos ile | *Grilled Tenderloin of Beef Stuffed with Roasted Red Bell Peppers, Parmesan Cheese, Rocket, Seasonal Vegetables with Madagaskar Sauce* | ₺ 97

SÜT DANASI MADALYONLARI | VEAL MEDALLIONS

Domates, Mozzarella ve Kekikli Dana Madalyonları, Kremalı Fesleğen Sos ve Mantarlı Risotto ile | *Medallions of Veal with Tomatoes, Mozzarella Cheese and Thyme with Creamy Sauce and Mushrooms Risotto* | ₺ 101

PEPPER STEAK | PEPPER STEAK

Demiglas Sos İçinde Yeşil Tane Biberleri Dana Bonfile Izgara, Patates Püresi ve Mevsim Sebzeleri ile *Grilled Pepper Steak with Demi-glace Sauce with Mashed Potatoes and Sauteed Seasonal Vegetables* | ₺ 95

MIRROR KÖFTE | MIRROR STYLE GRILLED TURKISH MEATBALLS

Mirror stili izgara köfte, Meksika fasulyesi piyazı fırın patates ile

Grilled Turkish style meatballs with Mexicanbean salad and oven roasted potatoes | ₺ 72

GORGONZOLA SOSLU BONFİLE

STEAK FILLED WITH GORGONZOLA SAUCE

Bonfile Porçini Mantarı ve Kremalı Gorgonzola Peyniri Sebze Sote Baharatlı Patates ile

Steak Filled with Porcini Mushrooms and Creme Gorgonzola Cheese | ₺ 96

BEĞENDİLİ IZGARA BONFİLE

GRILLED STEAK FILLED WITH AUBERGINE PUREE WITH MILK

Izgara Bonfile Patlıcan Beğendili, Izgara Hellim Peyniri, Mantarlı Demi-glace Sos, Patates Pesto Sos ile

Grilled Steak Filled with Aubergine Puree with Milk, Grilled Halloumi Cheese, Mushroom and Demi-glace Sauce Shoestring Potatoes | ₺ 96

Ana Yemekler | Main Courses

IZGARA ANTRİKOT | GRILLED RIB STEAK

Mevsim Sebzeleri, Baharatlı Patates ile
Served with Season Vegetables, Spicy Potato | ₺ 117

ŞAŞLIK | SLICE BEEF

Pide Üzerinde İnce Bonfile Dilimleri, Soğan Halkaları, Haşlanmış Mevsim Sebzeleri, Patates, Tereyağlı Soya Sos ile | *Slices of Beef Sirloin on Pita, Onion Rings, Vegetables in Season, Potato Wedges, with Butter and Soy Sauce | ₺ 96*

DEMİGLAS SOSLU LOKUM BONFILE 180 GR | STEAK WITH DEMI GLACE SAUCE

Taze Baharatlarla Marine Edilmiş Bonfile Dilimleri, Mevsim Sebzeleri, Patates Püresi ile Servis Edilir
Demi Glace Sauce, Spicy Steak Slices, Vegetables, Served with Mashed Potato | ₺ 101

STEAK MEXICAN 180 GR | MEXICAN STEAK

Acılı Izgara Dana Bonfile, Mevsim Sebzeleri, Patates Tava, Izgara Domates, Sivri Biber, Guacamole, Ekşi Krema, Tortilla Ekmeği | *Bitter Grilled Steak, Vegetables, Grilled Tomato, Crisp, Green Pepper, Guacamole and Tortilla | ₺ 101*

BBQ STEAK 180 GR | BBQ STEAK

Izgara Bonfile Üzerine Barbekü Sos, Izgara Dana Bacon, Parmesan Peyniri, Kajun Baharatlı Patates, Mevsim Sebzeleri ile | *Grilled Steak Grilled, Calf Bacon, Parmesan, Crisp with Cajun | ₺ 101*

SAC KAVURMA 180 GR | SAC KAVURMA

Küp Şeklinde Doğanmış Dana Eti, Domates, Sarı Kırmızı Biber ve Lavaş Ekmeği ile Servis Edilir
Fried Steak, Tomato, Yellow and Red Pepper, Served Lavas Bread | ₺ 101

FAJITA | FAJITA

Tavuklu ve Dana Etli Fajita | *Chicken and beef fajita*
Etli | Beef | ₺ 99 Tavuklu | Chicken | ₺ 89 Mix | ₺ 97

CAFE DE PARIS ETLİ | CAFE DE PARIS MEAT

Hardal Soslu Akdeniz Salata, Cafe de Paris Soslu, Izgara Bonfile Dilimleri, Sınırsız Patates ile
Muschlun Salad with Mustard Dressing, Cafe de Paris Sauce, Grilled Steak, Limitless Crisp | 125

CAFE DE PARIS TAVUKLU | CAFE DE PARIS CHICKEN

Hardal Soslu Akdeniz Salata, Cafe de Paris Soslu, Izgara Bonfile Dilimleri, Sınırsız Patates ile
Muschlun Salad with Mustard Dressing, Cafe de Paris Sauce, Grilled Chicken, Limitless Crisp | 110

Tatlılar | Deserts

CHEESE CAKE CHEESE CAKE Frambuaz soslu <i>With raspberry sauce</i>	₺ 36
VOLCANO CHOCOLATE SOUFFLE Vanilyalı sos ve vanilya dondurma ile <i>With vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	₺ 36
ELMALI TURTA APPLE PIE Vanilyalı dondurma ile <i>With vanilla ice cream</i>	₺ 36
PROFİTEROL PROFITOROLE Çikolata soslu <i>With chocolate sauce</i>	₺ 36
FINDIKLI TİRAMİSU TIRAMISU WITH HAZELNUTS	₺ 36
DONDURMA ICE CREAM	₺ 36
SAN SEBASTİAN SAN SEBASTIAN	₺ 36

Sıcak İçecekler | Hot Drinks

Americano	₺ 18
Espresso	₺ 14
Double Espresso	₺ 19
Macchiato	₺ 15
Cappuchino	₺ 20
Cafe Latte	₺ 20
Nescafe	₺ 15
Çay-Tea	₺ 13
Türk Kahvesi-Turkish Coffee	₺ 15
Irish Coffee	₺ 36
Cafe Bailey's	₺ 36
Cafe Italiano (Ameretto, Americano)	₺ 36
Cafe Hard Man (Brandy, Americano)	₺ 36

Meşrubatlar | Soft Drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	₺ 19
Soda - Mineral Water	₺ 14
Küçük Su	₺ 10
Büyük Su	₺ 18
Schweppes (Tonik, Mandarin, Bitter Limon)	₺ 22
Ice Tea Şeftali & Limon - Peach & Lemon	₺ 19
Meyve Suları - Fruit Jucies	₺ 19
Palegrino 250 ml	₺ 22
Taze Meyve Suları	₺ 25
Energy Drink	₺ 27

Biralar | Beer

Tuborg	₺ 36
Efes Pilsen	₺ 36
Guinness	₺ 57
Bomonti	₺ 36
Bomonti (Filtresiz)	₺ 47
Carslberg	₺ 42
Beck's	₺ 42
Miller	₺ 44
Heineken	₺ 49
Corona	₺ 49
Leffe (Blonde-Brune)	₺ 53

Rakılar | Rakı

	Şişe 70 cl	Şişe 35 cl	Kadeh
Yeni Rakı - 6 cl -	₺ 450	₺ 240	₺ 47
Tekirdağ - 6 cl -	₺ 480	₺ 255	₺ 49
Efe Yağ Üzüm - 6 cl -	₺ 480	₺ 255	₺ 49

Kadeh Şaraplar | Wine By The Glass

Yerli Kırmızı Şaraplar-Local Red Wines

Kavaklıdere Ancyra (Kalecik Karası & Öküzgözü)	₺ 47
DLC Cabernet Sauvignon & Merlot	₺ 50

İthal Kırmızı Şaraplar-Imported Wines

₺ 51

Yerli Beyaz Şaraplar-Local White Wines

Ancyra Narince	₺ 49
DLC Sauvignon Blanc	₺ 50

İthal Beyaz Şarap - Imported White Wines

₺ 51

Roze Şaraplar

Blush Pinot Grigo	₺ 51
Verona Blush	₺ 49

İthal İçkiler | Import Drinks

WHISKY

J&B, Jameson, Famous Grouse, J.W. Red Label, Ballantines, Cutty Sark, Dewar's	₺ 68
Jack Daniel's, Jim Beam, J.W. Black Label, Chivas Regal, Bulleit, Dimple	₺ 72
Gentleman Jack, Cutty Sark 15 years old, J.W. Double Black	₺ 79
Woodford Reserve	₺ 82

MALT WHISKY

Glenlivet, Glenfiddich, Glenmorangie, Macallan, Talisker	₺ 87
Lagavulin	₺ 98

ROM | RUM

Bacardi, Havana Club, Captain Morgan Black, Cachaça, Malibu	₺ 60
---	------

CİN | GIN

Gordon Dry Gin, Bombay, Beefeater	₺ 60
Hendrick's Gin	₺ 80

VOKTA | VODKA

Absolut (Citron, Vanilla, Mandrin, Raspberry, Pears, Kurant, Green Apple)	₺ 60
Smirnoff, Russian Standart, Stolichnaya	₺ 60
Belvedere, Ketel one, Beluga	₺ 82
Kauffman, Grey Goose Vodka, Stolichnaya Elit	₺ 87

VERMUT | VERMOUT

Martini (Dry, Bianco, Rosso, Rossato), Campari	₺ 58
--	------

TEKİLA | TEQUILA

Olmecca, Jose Cuervo - shot - 4 cl	₺ 40
Olmecca Gold - shot - 4 cl	₺ 46
Patron - shot - 4 cl	₺ 69

LİKÖRLER | LIQUERS

Bailey's, Cointreau, Safari, Tia Maria, Jagermeister,	₺ 55
Kahlua, Amaretto, Southern Comfort, Archer's, Fernet Branca,	₺ 55
Sambuca, Grappa, Drambuie, Cardinal Melon, Limoncello	₺ 55

COGNAC | BRANDIES

Metaxa, Hennessy V.S.	₺ 76
Remy Martin V.S.O.P., Hennessy V.S.O.P.	₺ 82

Alkollü Kokteyller | Coctails-Alcholic

Mirror Coctail Rum, Malibu, Pine Apple Juice, Blue Çuraçao	₺ 65
Cosmopolitan Vodka, Triple, Sec, Crenberry Juice, Lime Mix.	₺ 63
Classic Margarita Tequila, Triple Sec, Limon Suyu	₺ 66
Sex On The Beach Vodka, Tequila, Archer's, Grenadine, Orange Juice	₺ 63
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Triple Sec, Sweet's sour, Sprite	₺ 75
Mojito Rum, Taze Nane, Esmer Şeker, Lime, Soda	₺ 65
Caipirinha Çaçaça, Lime, Esmer Şeker	₺ 64
Long Island Ice Tea Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Cola	₺ 85
Pina Colada Malibu, Rom, Bati da Coco, Pine Apple Juice	₺ 73
Mai Tai Rum, Dark Rum, Triple Sec, Ameretto, Pine Apple Juice, Orange Juice, Lime Mix	₺ 70
Tokyo Ice Tea Vodka, Gin, Triple Sec, Cardinal Melon, Blue Çuraçao, Sprite, Margarita Mix	₺ 70
Bloody Mary Vodka, Domates Suyu, Worchestershire Sos, Tabasco, Limon Suyu	₺ 62
Green Ocean Vodka, Rum, Triple Sec, Safari, Archer's, Tequila, Blue Çuraçao, Orange Juice	₺ 71
Applen Coctail Absolute Apple Vodka, Cardinal Melon, Apple Juice, Lime Mix	₺ 71
Queen Martini Rosso, Pine Apple Juice	₺ 63
Manhattan Bourbon Whisky, Vermut Rosso, Angostura Bitter	₺ 75
Black Sails Jack Daniel's Honey, Black Rum, Tia Maria, Lime mix, Orange juice	₺ 72
For Love Tequila, Vodka, Lime Mix., Strawberry Syrup	₺ 77
Bellini Şampanya, Peach Puree	₺ 71
Aperol Spritz Şampanya, Aperol, Soda	₺ 71

ALERJEN MADDE YA DA ÜRÜNLER



GLUTEN

GLUTEN

Buğday, arpa, çavdar, tahıllar, yulaf vb. gluten içerir. Bu tahılların bulunduğu ürünleri, tahıllara alerjisi olan kişiler veya çölyak hastaları tüketmemelidir.



NUTS

SERT KABUKLU MEYVELER (KURUYEMİŞLER)

Badem, ceviz, fıstık, antep fıstığı, fındık ve kaju sert kabuklu ve alerjen meyvelerdir. Bu meyvelere alerjisi olan kişiler, bu meyveleri içeren ürünleri tüketmemelidir.



CRUSTACEAN

DENİZ KABUKLULARI VE BUNLARIN ÜRÜNLERİ

Deniz kabukluları alerjen ürünlerdir. Deniz kabuklularını içeren ürünler, deniz kabuklularına alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



CELERY

KEREVİZ VE KEREVİZ ÜRÜNLERİ

Kerevize alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



EGG

YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ

Yumurtaya alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MUSTARD

HARDAL VE HARDAL ÜRÜNLERİ

Hardala alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



FISH

BALIK VE BALIK ÜRÜNLERİ

Balık ve balık ürünlerini alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



SESAME

SUSAM TOHUMU VE SUSAM TOHUMU ÜRÜNLERİ

Susama ve susam tohumuna alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



PEANUTS

YERFISTIĞI VE YERFISTIĞI ÜRÜNLERİ

Yerfıstığı alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



LUPINS

ACI BAKLA VE ACI BAKLA ÜRÜNLERİ

Acı bakla türlerine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



SOY

SOYA FASULYESİ VE SOYA FASULYESİ ÜRÜNLERİ

Soya fasulyesine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MOLLUSCS

DENİZ YUMUŞAKÇALARI VE ÜRÜNLERİ

Deniz yumuşakçaları ve ürünlerine alerjisi olan kişilerce tüketilmemelidir.



MILK

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (LAKTOZ DAHİL)

Süt ve süt ürünleri laktoz içermektedir. Bu sebeple laktoza alerjisi olan kişilerce ve laktoz intoleransı hastalarınca tüketilmemelidir.



POLLEN (BEE'S POLLEN)

POLEN (ARI POLENİ)

Polen alerjisi olan kişiler arı poleni içeren ürünleri tüketmemelidir.