

KAHVARTI

(2 Kişi İçin)

Elexus Breakfast for 2 Persons

175₺

Arzunuza göre taze sıkılmış portakal veya greyfurt suyu

Fresh squeezed orange juice or grapefruit juice, at your pleasure discretion

Taze ekmek, simit ve çörek sepeti
Fresh bread basket of bagels and buns

Ezine peyniri, eski kaşar, İzmir tulumu, Gauda, rokfor peyniri
Ezine cheese, İzmir Tulum cheese, Aged Kashar (cheddar) cheese, Gauda cheese, Roguefort cheese

Sızma zeytinyağı ve nar ekşisi ile lezzetlendirilmiş taze kahvaltılık sebzeler
Fresh vegetables flavored with extra virgin olive oil and pomegranate syrup

Çakıstas zeytini, siyah sele zeytin, kalamata zeytin

Çakıstas Olive, black low-salt olive, calamata olive

Tercihinize göre pişirilmiş 2 adet yumurta

2 eggs prepared cooked according to your preference

Tereyağı, şeflerimiz tarafından hazırlanmış bademli ve kişnişli kayısı reçeli, lavantalı çilek reçeli
Butter, apricot jam with almond and coriander, strawberry jam with lavender prepared by the Elexus Chefs

Taze demli Türk çayı veya kahve
Freshly infused Turkish tea or coffee

Petek bal ve kaymak
Comb honey and clotted cream

Tercihinize göre sucuk ızgara veya sosis tava

Sausage (soudjouk) grill lor sausage pan, at your preference

Tercihinize göre sucuk ızgara veya tereyağında hellim peynir

Grilled or buttered halloumi cheese at your preference

YUMURTA

Egg

Omlet

40₺

Izgara mantar ve domates eşliğinde tercihinize göre 3 yumurta ile peynirli, ton balıklı, sebze omlet
Prepered cooked according to your preference with cheese, tuna fish, vegetable and veal ham. Served grilled mushrooms and tomatoes

Çırpılmış Yumurta

30₺

Krema ve parmesan peyniri, 2 yumurta ile hazırlanmış çırpılmış yumurta. Tercihinize göre somon, jambon, mantar ve peynir ile
Scrambled Egg
Scrambled egg prepared with 2 eggs, Cream and butter. With salmon, veal ham, Cheese or mushroom, according to your preference

Sahanda Yumurta

25₺

Tereyağında pişirilmiş 2 adet yumurta
Fried Egg
2 eggs cooked in butter. Additional flavors according to your preference

Menemen

40₺

Klasik stilde 2 adet yumurta ile pişirilmiş menemen
Menemen
Turkish style scrambled eggs with chopped onions, tomatoes and slices green peppers cooked in classic style with 2 eggs. Additional flavors according to your preference

PAYLAŞMALIK

LEZZETLER

Tastes to be Shared

Peynir

80₺

Parmesan peyniri, İzmir tulumu, Gauda, emmenthal peyniri, portakal kabuğu reçeli, kuru meyve ve ekmek dilimleri
Parmesan cheese, İzmir tulum cheese, Gauda cheese, emmenthal cheese, orange peel jam, dried fruits and bread slices

Kadayıfta

85₺

Kadayıf ile kızartılmış dil peyniri, mini karides, piliç göğsü, somon dilimi, dana bonfile, kuşkonmaz, özel soslar
Cheese over
Fried string cheese, mini shrimp, chicken breast, salmon slice, veal steak fillet, asparagus over, kadayıf and special sauces

Minik Börekler

50₺

Ezine peynirli ve kekikli, humus ve sucuklu pastırma ve domatesli, kıymalı ve dil peynirli, ispanak ve tulum peynirli
Mini Boureks
With Ezine cheese and thyme, with hummus and soudjouk, with pastrami and tomato, with minced meat and string cheese with spinach and tulum cheese

Bruscehtta

40₺

Baget dilimi üzerinde sızma zeytinyağı, taze domates, ceviz, fesleğen, parmesan peyniri
Extra virgin olive oil, fresh tomatoes, walnut, basil, parmesan cheese on baguette slices

Buffalo Wings

75₺

Özel sos ile pişirilmiş hafif acılı piliç kanat
Light spicy chicken wings cooked with special sauce and roquefort sauce

Patates Kızartması

25₺

Mayonez, ketçap, hardal
French Fries
Classic fried potatoes mayonnaise, ketchup and mustard

BAŞLANGIÇLAR

Starters

Közlenmiş Taze Domates Çorbası

35₺

Parmesan peyniri, ekmek kırıntıları ve fıstıklı pesto eşliğinde
Roasted fresh tomato soup
Served with parmesan cheese, crouton and pesto with pistachio

Terbiyeli Ördek Çorbası

40₺

Kremalı mantar sotesi ve graten ekmek dilimleri eşliğinde
Seasoned duck soup
erved with creamy mushroom saute and slices of gratin bread

Fırında Karides

100₺

Beyaz şarap, tereyağı, sarımsak, parmesan, mısır ekmeği kırıntıları
Baked Shripms
White wine, butter, garlic, parmesan cheese, corn bread crumbs

Mini Mozzarella

40₺

Fesleğen, roka yaprakları, kiraz domates, zerdeçalı ve zeytinli ekmek kıtırları, zeytintağı, balsamik sirke
Basil, rocket leaves, cherry tomatoes, turmeric and olive bread crumbs, olive oil, balsamic vinegar

Ada Salatası

35₺

Domates, kırmızı biber, salatalık, arpacık soğan, peynir taneleri, roka
Island Salad
Tomato, red pepper, cucumber, shallot, red onion, cheese balls, rocket, olive oil

Enginar ve Taze Baklalı Somon Salata

75₺

Akdeniz yeşillikleri, ev yapımı kurutulmuş domates, parmesan peyniri
Salmon salad with artichoke and fresh broad bean
Meditarranen greens, home-made dried tomatoes, parmesan cheese, balsamic vinegar

Sezar Salata

35₺

Icerberg, parmesan peyniri, sarımsaklı kızarmış ekmek, sezar salatası sosu
Ceasar Salad
Iceberg lettuce, parmesan cheese, toasted bread with garlic, Ceasar salad dressing

Izgara Tavuk Sezar Salata

50₺

Ceasar Salad with grilled chicken

Karidesli Sezar Salata

75₺

Ceasar Salad with Shrimp

MAKARNA &

RİSOTTO

Pasta & Risotto

Manti

55₺

Kayseri usulü el yapımı mantı, kızarmış tereyağı, yoğurt, taze nane
Kayseri style handmade manti, hot butter, yoghurt, fresh mint

Domatesli Spagetti

40₺

Kiraz domates, sarımsak, fesleğen, zeytinyağı ve parmesan peyniri
Spaghetti with tomato
Cherry tomatoes, garlic, basil, olive oil and parmesan cheese

Tortiglioni Bolognaise

65₺

Dana eti, sebze ve domates soslu
Tortiglioni
Tortiglioni Bolognaise
Tortiglioni with veal, vegetable and tomato sauce

Piliçli Fettucini Al Fredo

75₺

Krema ve parmesan peyniri, mantar, yumurta ile hazırlanmış Fettucini
Fettucini Al Fredo with Chicken
Fettucini prepared with cream, parmesan cheese, mushroom, egg

Gluten Free

45₺

Tercihinize göre domatesli, mantarlı, somon balıklı, etli, gluten içermeyen makarna
Gluten free pasta with tomato, mushroom, salmon, veal

Kepekli

45₺

Tercihinize göre Bolognaise, Napoliten, sebze veya somon balıklı kepekli makarna
Whole Wheat
Whole wheat pasta Bolognaise style, Napoliten style or with vegetable and salmon, according to your preference

Deniz Ürünleri Risotto

120₺

Risotto with sea foods

24

BISTRO

* Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara KDV dahildir.
All prices are Turkish Lira and VAT included.

ANA YEMEKLER

Main Dishes

Dana Antrikot Biberiyeli patates ezmesi, sebze sote <i>Veal Entrecote</i> <i>Mashed potatoes with rosemary, sauteed vegetable</i>	105₺
Dana Bonfile Izgara sebze taneleri, sebze püreleri, jus sos <i>Veal Steak Fillet</i> <i>Grilled vegetable, mashed vegetable, jus sauce</i>	190₺
Çökertme Bodrum usulü dana bonfile, kızarmış pide, domates sosu ve kibrit patates <i>Bodrum style veal Steak</i> <i>Roasted pide, tomato sauce and shoestring potatoes</i>	140₺
Kuzu Pirzola Kremalı patates ezmesi, ızgara arpacık soğan, domates <i>Lamb Chops</i> <i>Creamy mashed potato, grilled shallots onions, tomatoes</i>	120₺
Dil Peynirli Köfte İnceltilmiş köfte içerisinde dil peyniri ve özel garnitürler <i>Meatballs with String Cheese</i> <i>Special garnitures in thinned meatballs</i>	70₺
Somon Izgara Mantarlı risotto, kuşkonmaz, hardal sosu <i>Grilled Salmon</i> <i>Risotto with mushroom, asparagus, mustard sauce</i>	120₺
Meksika Usulü Fajita Guacomole sos, domates salsa, peynirli ekşi krema ve tortila eşliğinde <i>Mexican style Fajita</i> <i>Served with guacoamole sauce, tomato salsa, sour cream with cheese and tortilla</i>	
Dana Etlı Fajita <i>Veal Fajita</i>	85₺
Piliçli Fajita <i>Chicken Fajita</i>	65₺
Karidesli Fajita <i>Shrimp Fajita</i>	85₺
Combo Fajita <i>Combo Fajita</i>	95₺

PİZZA

Margherita Mozzarella peyniri, kiraz domates, fesleğen <i>Mozzerella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	55₺
Italiano Domates sosu, taze mozzarella peyniri, siyah zeytin, kapari, sarımsak, kiraz domates, parmesan peyniri, roka, zeytinyağı, balsamik <i>Tomato sauce, fresh mozzarella cheese, black olives, capers, garlic, cherry tomatoes, parmesan cheese, rocket, olive oil, balsamic vinegar</i>	60₺
Sebze Enginar, kuşkonmaz, brokoli, ızgara kabak, mozzarella peyniri, parmesan peyniri, renkli biberler, taze bahçe otları <i>Vegetables</i> <i>Artichoke, asparagus, broccoli, grilled pumpkin, mozzarella cheese, parmesan cheese, colorful peppers fresh garden greens</i>	55₺
Dört Peynir Rokfor peyniri, mozzarella, Gauda, keçi peyniri, armut dilimleri, krema, ceviz, tarhun otu <i>Four Cheese</i> <i>Roquefort cheese, mozzarella cheese, goat cheese, gauda cheese, pear slices, rean, walnut, tarragon</i>	75₺
Klasik Mozzarella peyniri, jambon, sosis, sucuk, mantar, siyah zeytin, domates sos, kekik <i>Classic</i> <i>Mozzerella cheese, veal ham, sausage, soudjouk, mushroom, black olives, tomato sauce, thyme</i>	55₺
Anadolu Pastırma dilimleri, dana kavurma, sucuk, domates, mozzarella peyniri, kekik, pul biber <i>Anatolia</i> <i>Pastrami slices, kavurma (braised veal meat cubes browned in its own fat), soudjouk, tomatoes, mozzarella cheese, thyme, red pepper</i>	80₺
Ton Balığı Ton balığı, mozzarella peyniri, mısır koçanı süt mısır, arpacık soğan, kapari, roka, parmesan peyniri, balsamik sirke <i>Tuna Fish</i> <i>Tuna fish, mozzarella cheese, carncobs and sweetcorn, shallots, capers, parmesan cheese, rocket, balsamic vinegar</i>	55₺
Carpaccio Mozzarella peyniri, dana carpaccio, roka, balsamik sirke, parmesan peyniri <i>Mozzarella cheese, veal carpaccio, rocket, balsamic vinegar, parmesan cheese</i>	90₺

SANDVIÇ

Sandwich

Somon Eski Kaşar Yulaflı baget ekmeği içerisinde hafif tuzlu tereyağı, somon füme, eski kaşar, iceberg, hardal sos <i>Salmon / Aged Kashar</i> <i>Lightly salted butter, smoked salmon, aged kashar cheese, iceberg and tomato slices and mustard sauce in oat baguette bread</i>	45₺
Pesto Mozzarella Baget ekmeği üzerinde pesto sos ile graline edilmiş mozzarella peyniri, taze roka, parmesan peyniri, biberiyeli zeytin <i>Mozzerella cheese au gratin with pesto sauce, fresh rocket, parmesan cheese, olive vinigrette sauce with rosemary on a baguette bread</i>	55₺

BURGER

Bistro Burger Ev yapımı 220 gr burger köftesi, rokfor peyniri, cheddar peynirli karamelize mantar, burger ekmeği, iceberg, kornişon turşu, özel sos, ev yapımı patates kızartması 220 gr homemade hamburger patties, roquefort cheese, caramelized mushroom with cheddar cheese, hamburger bread, iceberg lettuce, gherkin pickles, special sauce, home-made finely chopped french fries	70₺
Hamburger XL Ev yapımı 220 gr burger köftesi, burger ekmeği, iceberg, kornişon turşu, özel sos, ev yapımı patates kızartması 220 gr homemade patties, hamburger bread, iceberg lettuce, gherkins pickles, special sauce, french fries	65₺
Cheese Burger Klasik hamburger ve eritilmiş cheddar peyniri <i>Classic hamburger and melted cheddar cheese</i>	65₺
Mini Burger İki adet mini hamburger, 80 gr burger köftesi, özel ekmeği, iceberg, kornişon turşu, özel sos ve patates kızartması 80 gr veal hamburger patties, special bread, iceberg lettuce, gherkins pickles, special sauce, french fries	55₺

TATLILAR

Desserts

Profiterole Elexus klasiği taze pişirilmiş profiterole, pastacı kreması, çikolata sosu ve çikolata parçaları <i>An Elexus classic freshly cooked profiterola pastry cream, chocolate sauce and chocolate pieces</i>	35₺
Tiramisu Lady finger bisküvi, espresso, mascarpone kreması, Amaretto likörü ve kakao <i>Lady Finger biscuits, Espresso, Mascarpone Cream, Amaretto Liqueur and cacao</i>	35₺
Lavantalı Creme Brulee ve portakal şekerleri <i>Creme Brulee with lavender and orange candies</i>	35₺
Beyaz Çikolata ve Vişneli Cheesecake <i>White chocolate and cherry Cheesecake</i>	40₺
Çikolatalı Sufle Pudra şekeri, çırpılmış krema ve meyve krema, meyve ve berry çeşitleri <i>Chocolate Souffle</i> <i>powdered sugar, whipped cream and fruit slices</i>	40₺
Churros, Nutella, Dondurma <i>Churros, Nutella, Ice Cream</i>	35₺
Dondurma 3 top dondurma, crumble, pamuk şekeri, çikolata / çilek sos ve pamuk şekeri ile servis edilir. <i>Ice Cream</i> <i>3 scoop ice cream served with crumble, cotton candy, chocolate, strawberry sauce</i>	8₺
Meyve Dilimleri <i>Fruit slices</i>	35₺

GECE YARISI SAAT 24.00 İLE SABAH 07.00 ARASINDA SERVİS EDİLİR

Served between midnight and
07.00 am in the morning

Terbiyeli Kuzu Gerdan Çorbası <i>Seasoned lamp neck soup</i>	55₺
Manti <i>Manti, Turkish type ravioli</i>	50₺
Tantuni <i>Tantuni</i>	65₺
Ekmek Arası Cız-Bız Köfte <i>Grilled meatballs served with in the crispy bread</i>	55₺
Mini Adana Dürüm <i>Mini Adana kebab wrap</i>	75₺
Kuzu Çöp Şiş <i>Mini lamb skewers</i>	80₺

* Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara KDV dahildir.
All prices are Turkish Lira and VAT included.

24
BISTRO

VİSKİ

Whisky

STANDART VİSKİ *STANDART WHISKY*

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
J&B	75cl	40₺	450₺
Johnnie Walker Red Label	1lt	40₺	400₺
Johnnie Walker Black Label	1lt	45₺	600₺
Famous Grouse	1lt	40₺	450₺
Ballantine's	75cl	40₺	450₺
Grant's Family Reserve	70cl	45₺	600₺
Jameson	1lt	45₺	600₺

PREMIUM VİSKİ *PREMIUM WHISKY*

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
Johnnie Walker Double Black	1lt	50₺	650₺
Johnnie Walker Blue Label	75cl	150₺	2000₺
Dimple 15 Y.O	70cl	55₺	650₺
Chivas Regal 12 Y.O	1lt	60₺	800₺
Chivas Regal 18 Y.O	1lt	80₺	1150₺
Royal Salute 21 Y.O	70cl	150₺	2000₺
Chivas Regal 25 Y.O	70cl	240₺	3500₺

MALT VİSKİ *MALT WHISKY*

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
Glenfiddich 12 Y.O	75cl	50₺	650₺
Glenfiddich 18 Y.O	75cl	75₺	950₺
Glenfiddich 21 Y.O	70cl	120₺	1500₺
Macallan	70cl	90₺	1200₺
Talisker	70cl	55₺	750₺
Lagavulin 16 Y.O	70cl	90₺	1250₺

BOURBON VİSKİ *BOURBON WHISKY*

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
Jim Beam White	70cl	40₺	400₺
Jim Beam Black	70cl	40₺	400₺
Jack Daniel's	1lt	50₺	650₺
Gentleman Jack	70cl	55₺	650₺

VOTKA

Vodka

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
Absolut (Blue/Vanilia)	1lt	45₺	450₺
Smirnoff Red (Black/Citrus)	1lt	40₺	400₺
Finlandia	1lt	40₺	400₺
Grey Goose	1lt	60₺	850₺
Belvedere	1lt	55₺	700₺
Beluga	1lt	60₺	850₺

CİN

Gin

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle	
Gordon's	1lt	40₺	400₺
Bombay Sapphire	1lt	45₺	450₺
Beefeater	1lt	50₺	500₺
Tanqueray	1lt	55₺	550₺
Hendrick's	70cl	45₺	450₺

RAKİ

Anise Drink

	Bardak Single 5cl	Şiše Bottle 70 cl	
Yeni Rakı	25₺	220₺	
Yeni Rakı Âlâ	35₺	325₺	
Yeni Rakı Ustaların Karışımı	30₺	275₺	
Tekirdağ Rakı	25₺	220₺	
Tekirdağ Rakı Gold	35₺	325₺	
Tekirdağ No: 10	40₺	350₺	
Efe Klasik / Yeşil	25₺	220₺	
Sarı Zeybek	35₺	325₺	

BİRA

Beer

	Şiše Bottle	
Efes Pilsen	33cl	25₺
Tuborg Gold Malt	33cl	25₺
Bomonti	33cl	25₺
Bomonti Filtresiz	33cl	25₺
Miller	33cl	30₺
Bud	33cl	30₺
Carlsberg	33cl	30₺
Beck's	33cl	30₺
Heineken	33cl	30₺
Corona	33cl	30₺

MEŞRUBAT

Soft Drinks

	Fiyat Price
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Zero	15₺
Fanta, Sprite	15₺
Meyve Suları / Fruit Juices	15₺
Ice Tea	15₺
Soda / Mineral Water	15₺
Limonata / Lemonade	12₺
Ayran / Chilled Yogurt Shake	12₺
Red Bull Energy	25₺

TAZE SIKILMIŞ MEYVE SUYU

*Fresh Squeezed
Fruit Juice*

	Fiyat Price
Portakal / Orange	25₺
Elma / Apple	25₺
Havuç / Carrot	25₺
Greyfurt / Grapefruit	25₺

ÇAY & KAHVE

Tea & Coffee

	Fiyat Price
Filtre Kahve / Filter Coffee	12₺
Kafeinsiz Kahve / Decaf Coffee	12₺
Espresso	10₺
Double Espresso	15₺
Americano / Macchiato	15₺
Cappuccino / Latte	15₺
Hot Chocolate	12₺
Con Kahve / Con Coffee	10₺
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	10₺
Bitki Çayı / Herbal Tea	10₺
Taze Bitki Çayı / Fresh Herbal Tea	15₺

*Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara KDV dahildir.
All prices are Turkish Lira and VAT included.

İÇECEK MENÜ BEVERAGE MENU

BEYAZ ŞARAPLAR

White Wines

	Fiyat Price
Sevilen İsabey Sauvignon Blanc	130₺
Çankaya Emir, Narince, Sultaniye	210₺
Melen Sémillion	210₺
Selection Emir, Narince	280₺
Sarafin Chardonnay	300₺
Sarafin Sauvignon Blanc	300₺
Kavaklıdere Sultaniye	200₺
Sevilen Late Harvest Misket 50cl	310₺
Bruno Broglia Gavi di Gavi Cortese - ITALY	510₺
Lamberti Pinot Grigio - ITALY	160₺
Bolla Soave Garganega, Trebbiano - ITALY	180₺
Pascal Jolivet Pouilly Fûme Sauvignon Blanc - FRANCE	520₺
Michel Laroche Chablis Chardonnay - FRANCE	520₺

ROSE ŞARAPLAR

Rose Wines

	Fiyat Price
Sevilen R Cabernet Sauvignon, Syrah	130₺
Lâl Çalkarası	210₺
Sevilen R Blush Grenache	140₺
Lamberti Blush Pinot Grigio - ITALY	190₺
Whispering Angel FRANCE	420₺

ŞAMPANYALAR VE KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR

Sparkling And
Champagnes

	Fiyat Price
Mumm Cordon Rouge	1500₺
Moët Chandon Brüt	1400₺
Moët Chandon Ice	1400₺
Moët Chandon Rose	1500₺
Dom Pérignon	3750₺
İnci Damlası	250₺
Botter Prosecco	250₺
Pasqua Prosecco	250₺
Bottega Prosecco	250₺
Bottega Prosecco Rose	450₺

KIRMIZI ŞARAPLAR

Red Wines

	Fiyat Price
Sevilen Cabernet Sauvignon	130₺
Sevilen Merlot	130₺
Sevilen Syrah	130₺
Ancyra Kalecik Karası	260₺
Selection Öküzgözü, Boğazkere	410₺
Melen Tempranillo	250₺
Melen Papazkarası	250₺
Egeo Cabernet Sauvignon	385₺
Pendore Syrah	520₺
Corpus Cabernet Franc, C. M. S.	780₺
Sarafin Merlot	300₺
Sarafin Syrah	300₺
Sarafin Cabernet Sauvignon	300₺
Sevilen 900 Petit Verdot	350₺
Centum Syrah	415₺
Piccini Chianti DOCG Sangiovese - ITALY	215₺
Lamberti Valpolicella Classico ITALY	250₺

KADEH ŞARAPLAR VE KÖPÜKLÜLER

Glass Of Wine And
Sparkling

	Fiyat Price
İnci Damlası	35₺
Botter Prosecco	35₺
Beyaz / White Sevilen İsabey	30₺
Kırmızı / Red Sevilen Cabernet Sauvignon	30₺
Rose Sevilen	30₺

*Tüm fiyatlar Türk Lirası'dır ve fiyatlara KDV dahildir.
All prices are Turkish Lira and VAT included.

İÇECEK MENÜ BEVERAGE MENU

