



Mevsim Menüsü

Her Şeyin En Güzeli İstanbul'da
19 Kasım 2024 - 11 Mart 2025

Safderun: Gelenekten Geleceğe Uzanan Lezzetler

İstanbul'un kalbi Haliç kıyılarında yer alan Safderun, adını Osmanlıca'da "saf ve duru" anlamına gelen kelimedenden alıyor. Bu isim, restoranımızın ruhunu ve mutfağımızın özünü yansıtıyor. Amacımız, en saf ve en duru lezzetleri sizlerle buluştururken, geleneksel tariflere modern bir dokunuş kazandırmak.

Menümüzde yer alan lezzetler, geçmişin derin izlerini taşıırken coğrafi işaretli malzemeler ve Ark of Taste kataloğundaki değerli ürünler kullanılarak hazırlanıyor. Lokal tedarikçileri ve kadın kooperatiflerini destekleyen bu yaklaşımımızla, İstanbul'un gastronomik mirasına saygımızı ve katkımızı sunuyoruz.

Şefimiz Murat Gündüz'ün yıllara dayanan Türk Mutfağı tecrübesi ve ustalığı, her bir yemeğe ilham katıyor. İstanbul'un zengin gastronomi tarihini yeniden canlandırmayı hedefleyen bu yolculuğumuzda, şehir kültürüne duyduğumuz derin saygıyı her tabakta hissedeceksiniz.

Her şeyin en güzeli İstanbul'da; Safderun'da.

Afiyet olsun!



: Kırklareli Kıvırcık Kuzu



: Tescilli Coğrafi İşaret / Menşe Adı



: Tescilli Coğrafi İşaret / Mahreç İşareti



: Tescilli Geleneksel Ürün Adı



: Vegan Ürün



: Vejetaryen Ürün



: Slow Food



: Kadın Üreticiler

LOKANTA

SAFDERUN

LOKANTA

Soğuk Başlangıçlar

Cold Starters

Pancar "Confit" (G-O) (120 g) 295 ₺ Kırmızı Pancar, Divle Obruk Peyniri Kaymak Loru Kreması, Bal, Portakal Dilimleri	Beetroot "Confit" (G-O) (120 g) Red Beetroot, "Divle Obruk" Cheese Clotted Cream Cheese, Honey, Orange Slices
Gambilya Fava (E-H-N-O-P) (120 g) 250 ₺ İç Bakla, Bozkır Tahini, Kuş Üzümü, Kapari Çam Fıstığı, Karamelize Soğan	Gambilya Fava (E-H-N-O-P) (120 g) "İç Bakla", "Bozkır" Tahini, Currants, Capers Pine Nuts, Caramelized Onions
Ezme (E-H-O) (100 g) 250 ₺ Domates, Oğuzeli Nar Ekşisi Gaziantep Biberi Salçası, Ceviz	Ezme (E-H-O) (100 g) Tomato, Oğuzeli Pomegranate Molasses "Gaziantep" Pepper Paste, Walnuts
Patlıcanlı Atom (G) (100 g) 250 ₺ Köz Patlıcan, Süzme Yoğurt, Arnavut Biberi	Eggplant "Atom" (G) (100 g) Charred Eggplant, Strained Yogurt, Albanian Pepper
Humus (N) (120 g) 280 ₺ Nohut, Bozkır Tahini, Köz Patlıcan Sumak Ekşisi, Soğan Piyazı	Hummus (N) (120 g) Chickpeas, Bozkır Tahini, Charred Eggplant Sumac Molasses, Onion Salad
"Saf" Kuru Cacık (A-G) (120 g) 270 ₺ Antakya Tuzlu Yoğurt, Siyez Buğdayı Çengelköy Salatalık, Kapari, Turşu	Cacık (A-G) (120 g) "Antakya" Salted Yogurt, Siyez Wheat "Çengelköy" Cucumber, Capers, Pickles
Madolyon Kereviz (L-C-O) (100 g) 290 ₺ Kereviz, Mirin, Kırmızı Soğan, Kapari Karışık Meyve Püresi, Mayonez	"Madolyon" Celery (L-C-O) (100 g) Celery, Mirin, Red Onion, Capers Mixed Fruit Purée, Mayonnaise
Pazı Sarması (G-O) (120 g) 350 ₺ Pazı, Süzme Yoğurt Oğuzeli Nar Ekşisi Sumak Ekşisi, Nane, Domates	"Pazı Sarması" (G-O) (120 g) Swiss Chard, Strained Yogurt "Oğuzeli" Pomegranate Molasses Sumac, Mint, Tomato

LOKANTA

Sıcak Başlangıçlar

Warm Starters

Antep Yuvalama (A-C-G) (150 g) Kıvırcık Kuzu Eti, Nohut, Yoğurt, Bulgur Topları Trabzon Tereyağı, Nane	375 ₺	“Antep Yuvalama” (A-C-G) (105 g) Curly Lamb Meat, Chickpeas, Yogurt Bulgur Balls, Trabzon Butter, Mint
Pastırmalı Humus (G-N) (105 g) Nohut, Bozkır Tahini, Kastamonu Pastırması Trabzon Tereyağı	375 ₺	Hummus with Pastrami (G-N) (105 g) Chickpeas, “Bozkır” Tahini “Kastamonu” Pastrami, “Trabzon” Butter.
Çıtır Paçanga Topları (A-C-G) (100 g) (2 Adet) Yufka, Kastamonu Pastırması, Köy Biberi Kolot Peyniri, Domates Sos, Trabzon Tereyağı	275 ₺	Crispy “Paçanga” Balls (A-C-G) (100 g) (2 Pieces) Yufka (Thin Flatbread), “Kastamonu” Pastrami, Village Pepper, “Kolot” Cheese, Tomato Sauce, “Trabzon” Butter
Yaprak Ciğer (A-G-O) (120 g) Dana Ciğeri, Trabzon Tereyağı, Soğan Piyazı, Lavaş	450 ₺	Beef Liver Slices (A-G-O) (120 g) Beef Liver, “Trabzon” Butter, Onion Salad, Lavash
İçli Köfte (A-C-E-H) (140 g) (2 Adet) Adana Usulü Haşlama İçli Köfte, Dana Eti, Ceviz Trabzon Tereyağı, Gaziantep Biberi Salçası Domates Sos, Süzme Yoğurt ile	280 ₺	İçli Köfte (A-C-E-H) (140 g) (2 Pieces) Adana-Style Boiled Stuffed Meatballs Beef, Walnuts, “Trabzon” Butter, “Gaziantep” Pepper Paste Tomato Sauce, with Strained Yogurt.
Avcı Böreği (A-C-G) (50 g) Dana Eti, Kolot Peyniri, Süzme Yoğurt Domates Sos, Kibrit Patates	275 ₺	Avcı Börek (A-C-G) (50 g) Beef, “Kolot” Cheese, Strained Yogurt Tomato Sauce, Matchstick Potatoes
Günün Çorbası (230 g)	175 ₺	Soup of the Day (230 g)

SAFDERUN

Salatalar

Salads

Ayvalık (E-G-H) (120 g) 295 ₺ Yedikule Marul, Maskolin, Roka, Domates Vişne Kuruşu, Vişne Reçeli, Ceviz Milas Zeytinyağı, Lor Peyniri	“Ayvalık” (E-G-H) (120 g) “Yedikule” Lettuce, Maslin, Arugula, Tomato Dried Sour Cherries, Sour Cherry Jam, Walnuts “Milas” Olive Oil, Ricotta Cheese
Köy Domates (O) (120 g) 295 ₺ Çanakkale Köy Domates, Kapıdağı Mor Soğan Reyhan, Fesleğen, Milas Zeytinyağı	Farmer's Tomatoes (O) (120 g) “Çanakkale” Village Tomatoes, “Kapıdağı” Purple Onions Basil, Sweet Basil, “Milas” Olive Oil
Yedikule (C-D-G) (120 g) 295 ₺ Malkara Eski Kaşar, Kapari Meyvesi, Ançuez El Yapımı Mayonez, Yedikule Marul, Hamsi Salamura	“Yedikule” (D-G) (120 g) “Malkara” Aged Kasar Cheese, Capers, Anchovies Homemade Mayonnaise, “Yedikule” Lettuce, Pickled Anchovies
Izgara Tavuklu (A-G-O) (150 g) 380 ₺ Yedikule Marul, Malkara Eski Kaşar, Ançuez, Kapari Meyvesi, El Yapımı Mayonez, Izgara Tavuklu	Grilled Chicken (A-O) (150 g) “Yedikule” Lettuce, “Malkara” Aged Kasar Cheese Anchovies, Capers, Homemade Mayonnaise, Grilled Chicken

Taş Fırından

Stone Oven

Antep Lahmacun (A) (150 g) 240 ₺ Dana Eti, Köy Domates ve Biberi Maydanoz, Gaziantep Biber Salçası, Sarımsak	Antep Lahmacun (A) (150 g) Beef, Village Tomatoes and Peppers Parsley, “Gaziantep” Pepper Paste, Garlic
4 Peynirli Pide (A-G) (150 g) 340 ₺ Malkara Eski Kaşarı, Trabzon Kolot Peyniri, Rokfor Peyniri, Tulum Peyniri	“Pide” Four Cheese (A-G) (150 g) “Malkara Aged” Cheese, “Trabzon” Kolot Cheese “Rokfor” Cheese, “Tulum” Cheese
Muğla Kıstırması (A-G) (200 g) 340 ₺ Ispanak, Pazı, Soğan, Trabzon Tereyağı	“Muğla Kıstırma” (A-G) (200 g) Spinach, Swiss Chard, Onion, “Trabzon” Butter
Kavurmalı (A-G) (200 g) 450 ₺ Erzurum Kavurması, Trabzon Kolot Peyniri	“Pide” with Roast Meat (A-G) (200 g) “Erzurum”-Style Sautéed Meat, “Trabzon Kolot” Cheese
Kayseri Pastırmalı (A-G) (150 g) 450 ₺ Kayseri Pastırması, Trabzon Kolot Peyniri	“Pide” with Kayseri Pastrami (A-G) (150 g) “Kayseri” Pastrami, “Trabzon Kolot” Cheese
Afyon Sucuklu (A-G) (150 g) 420 ₺ Afyon Sucuğu, Trabzon Kolot Peyniri	“Pide” with Afyon Sausage (A-G) (150 g) “Afyon” Sausage, “Trabzon Kolot” Cheese
Kuşbaşı (A-G) (150 g) 450 ₺ Dana Eti, Köy Biberi ve Domatesi, Gaziantep Biber Salçası	“Pide” with Diced Meat (A-G) (150 g) Beef, Village Peppers and Tomatoes, “Gaziantep” Pepper Paste
Peynirli Kuşbaşı (A-G) (150 g) 495 ₺ Dana Eti, Köy Biberi ve Domatesi Gaziantep Biber Salçası, Trabzon Kolot Peyniri	“Pide” with Diced Meat and Cheese (A-G) (150 g) Beef, Village Peppers and Tomatoes “Gaziantep” Pepper Paste, “Trabzon Kolot” Cheese

*Çölyak hastaları ve gluten duyarlılığı ileri seviye olan kişilerin tüketmemesi önerilir.
*It is not recommended to consume celiac patients and people with advanced gluten sensitivity.

Tüm salatalarımız isteğe bağlı olarak Tavuk Fileto 80 gr. ve
Izgara İnce Bonfile Dilimleri 60 gr. ilavesi ile yapılabilir.
All our salads can optionally be made with Chicken Fillet 80 gr. and
Grilled Thin Tenderloin Slices 60 gr. can be made by adding.

+ Tavuk Fileto / Chicken Fillet 105 ₺
+ Izgara İnce Bonfile Dilimleri / Grilled Fine Slices of Tenderloin 160 ₺

Ana Yemekler

Main Dishes

İstanbul Usulü Tavuklu Domates Lapası (G-O) (200 g) 450 ₺ Tavuk But, Lapa Pilav, Domates, Malkara Eski Kaşarı	İstanbul Usulü Tavuklu Domates Lapası (G-O) (200 g) Chicken Thigh, Mushy Rice Tomato, "Malkara Aged " Cheese
Mantı (A-G-N) (250 g) 390 ₺ Geleneksel Kayseri Mantı, Süzme Yoğurt Domates Sos, Trabzon Tereyağı, Nane	Mantı (A-G-N) (250 g) Traditional "Kayseri Mantı", Strained Yogurt Tomato Sauce, "Trabzon" Butter, Mint
Akçaabat Köfte (A-C-G) (200 g) 490 ₺ Dana Eti, Sarımsak, Soğan Piyazı, Köy Domates ve Biberi, Trabzon Tereyağı, Tırnaklı Pide	"Akçaabat Meatballs" (A-C-G) (200 g) Beef, Garlic, Onion Salad, Village Tomatoes and Peppers "Trabzon" Butter, "Tırnaklı Pide"
Adapazarı İslama Köfte (A-C-D-E-G-H-O-M) (200 g) 490 ₺ Dana Eti, İlik Suyu, Soğan Piyazı, Köy Domates ve Biberi Trabzon Tereyağı, Ekşi Mayalı Ekmek	"Adapazarı İslama Meatballs" (A-C-D-E-G-H-O-M) (200 g) Beef, Bone Marrow Broth, Onion Salad Village Tomatoes and Peppers, "Trabzon" Butter, Sourdough Bread
Hünkâr Beğendi (A-G) (200 g) 690 ₺ Dana Eti, Köz Patlıcan, Trabzon Kolot Peyniri Gaziantep biber Salçası	"Hünkâr Beğendi" (A-G) (200 g) Beef, Charred Eggplant, "Trabzon Kolot" Cheese "Gaziantep" Pepper Paste
Lokum Bonfile Dilimleri (A-G-L-O) (180 g) 950 ₺ Dana Bonfile, Roka Salatası Demi Glace Sos (İlik Sosu)	Lokum Beef Tenderloin Slices (A-G-L-O) (180 g) Beef Tenderloin, Arugula Salad Demi-Glace Sauce (Bone Marrow Sauce)
Erikli Kuzu İncik (G-L-O) (350 g) 1.200 ₺ Ağır Ateşte Pişen Kıvırcık Kuzu İncik Kabak Çekirdekli "Saf" İç Pilav Ekşi Erik Sos	Lamb Shank with Plums (G-L-O) (350 g) Slow-Cooked Curly Lamb Shank Rice Pilaf with Pumpkin Seeds "Pure" Stuffed Rice Sour Plum Sauce.
Balık & Ekmek (A-C-D-G-O-M) (190 g) 600 ₺ Levrek, Mayalı Ekmek, Ançuez Sos, Roka Salatası, Limon	Fish & Bread (A-C-D-G-O-M) (190 g) Sea Bass, Sourdough Bread, Anchovy Sauce, Arugula Salad, Lemon
Köy Eriştesi (A-C-E-G-H-O) (250 g) 390 ₺ Köy Eriştesi, Bolu Keşi, Ceviz, Trabzon Tereyağı	Village Erişte (A-C-E-G-H-O) (250 g) Village Noodles, "Bolu Keşi" (Cheese), Walnuts, "Trabzon" Butter

Kebaplar

Kebaplar

Safderun Kebap (E-H) (180 g) 590 ₺ Trakya Kuzu Eti, Köy Domatesi ve Biberi Kabak Çekirdekli Saf Pilav, Soğan, Lavaş	Safderun Kebap (E-H) (180 g) Thrace Lamb, Village Tomatoes and Peppers, Pumpkin Seeded Pure Rice, Onion, and Flatbread
Sarma Beyti (A-E-H-G-N-O) (200 g) 690 ₺ Trakya Kuzu Eti, Domates Sosu, Süzme Yoğurt, Köy Domatesi ve Biberi, Ezme, Lavaş	Sarma Beyti (A-E-H-G-N-O) (200 g) Thrace Lamb, Tomato Sauce, Strained Yogurt "Ezme", Lavash

Yan Ürünler

Side Dishes

"Saf" İç Pilav (75 g) (E-H) 145 ₺ Kabak Çekirdekli Baharatlı Pilav	"Saf" İç Pilav (75 g) (E-H) Spiced Rice with Pumpkin Seeds
Domatesli Makarna (A-C-G) (160 g) 240 ₺ Spagetti Makarna, Domates Sosu, Trabzon Kolot Peyniri	Pasta with Tomato Sauce (160 g) (A-C-G) Spaghetti, Tomato Sauce, "Trabzon Kolot" Cheese
Patates Kızartması (100 g) (G) 190 ₺	French Fries (G) (100 g)
Manda Yoğurdu (75 g) (G) 150 ₺	Buffalo Yogurt (G) (75 g)
Meşhur Balat Karışık Turşuları (75 g) (O) 150 ₺	Famous Mixed Pickles of Balat (75 g) (O)

LOKANTA

Şekerli misin vay, vay Kaymaklı misin vay, vay

Fesleğen ve Naneli Sorbe (45 g)	150 ₺	Basil and Mint Sorbet (45 g)
Sütlaç (G) (125 g)	250 ₺	“Sütlaç” (G) (125 g)
File Fındık ile		With Chopped Hazelnuts
Çıtır Aydın Kabak Tatlısı (E-G-H-N) (125 g)	270 ₺	Crispy “Aydın” Pumpkin Dessert (E-G-H-N) (125 g)
Bozkır Tahin, Dondurma ve Ceviz ile		With “Bozkır Tahini”, Ice Cream, and Walnuts
Cennet Çamuru (A-E-G-H) (125 g)	395 ₺	“Cennet Çamuru” (A-E-G-H) (125 g)
Kuru Kaymak, Dondurma ve Antep Fıstığı ile		With Clotted Cream, Ice Cream, and Pistachios
Profiterol (A-E-G-H) (125 g)	395 ₺	Profiterole (A-E-G-H) (125 g)
Bitter Sütlü Çikolata ve Antep Fıstığı ile		With Dark and Milk Chocolate, and Pistachios
Ayva (E-G-H) (150 g)	290 ₺	Quince (E-G-H) (150 g)
Manda Kaymağı ve Antep Fıstığı ile		With Buffalo Cream and Pistachios
Şekerpare (A-C-E-G-H) (125 g)	290 ₺	“Şekerpare” (A-C-E-G-H) (125 g)
Manda Kaymağı ve Antep Fıstığı ile		With Buffalo Cream and Pistachios

Tüm tatlılarımız isteğe bağlı olarak Sade,
Çikolatalı, Yoğurtlu dondurma ilavesi ile yapılabilir.

*All our desserts can be optionally topped with
Vanilla, Chocolate or Yogurt Ice Cream.*

95 ₺

Kurabiyeler

Cookies

Çikolata Dolgulu Kurabiye (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100g)	150 ₺	Chocolate-Filled Cookie (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100g)
Vişne Dolgulu Kurabiye (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100 g)	135 ₺	Cherry-Filled Cookie (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100g)
Elma Dolgulu Kurabiye (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100 g)	135 ₺	Apple-Filled Cookie (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100g)

SAFDERUN

Kahveler

Espresso - Duple	140 ₺	Espresso - Double
Machiato (G)	95 ₺	Machiato (G)
Americano	100 ₺	Americano
Cortado (G)	110 ₺	Cortado (G)
Flat White (G)	110 ₺	Flat White (G)
Cappuccino (G)	110 ₺	Cappuccino (G)
Cafe Latte (G)	110 ₺	Cafe Latte (G)
Mocha (F-G)	120 ₺	Mocha (F-G)
White Mocha (F-G)	120 ₺	White Mocha (F-G)
Filtre Kahve	85 ₺	Filtre Kahve
Türk Kahvesi	85 ₺	Türk Kahvesi
Közde		Roasted
Menengiç Kahvesi (G)	95 ₺	Menengiç Kahvesi (G)
Dibek Kahvesi (G)	95 ₺	Dibek Kahvesi (G)
Hot Chocolate (G)	130 ₺	Hot Chocolate (G)
Affogato (E-G-H)	130 ₺	Affogato (E-G-H)
Sade - Dondurmali		Plain - Ice Cream

Coffees

Soğuk Kahveler

Iced Americano	110 ₺	Iced Americano
Cold Brew	120 ₺	Cold Brew
Iced Latte (G)	130 ₺	Iced Latte (G)
Iced Mocha (G-F)	140 ₺	Iced Mocha (G-F)
Iced White Chocolate Mocha (G-F)	140 ₺	Iced White Chocolate Mocha (G-F)
Iced Caramel Macchiato (G)	140 ₺	Iced Caramel Macchiato (G)
Karamel, Vanilya ve Fındık Seçeneği ile	25 ₺	With Options of Caramel, Vanilla, and Hazelnut Flavors
Light, Laktozsuz, Badem ve Soya Sütü Seçeneği ile	25 ₺	With Options of Light, Lactose-Free, Almond, and Soy Milk

Cold Coffees

Çaylar

Demleme Türk Çayı	
İnce Belli	45 ₺
Fincan	55 ₺

Teas

Demleme Türk Çayı	
Turkish Tea Glass	
Tea Cup	

Soğuk İçecekler

Sıkma Portakal Suyu	150 ₺	Sıkma Portakal Suyu
Ev Yapımı Limonata	120 ₺	Ev Yapımı Limonata
Ev Yapımı Buzlu Çay	120 ₺	Ev Yapımı Buzlu Çay
Sade Ayran (G)	90 ₺	Sade Ayran (G)
Fesleğenli Ayran (G)	100 ₺	Fesleğenli Ayran (G)
Coca Cola	90 ₺	Coca Cola
Orijinal, Light, Zero		Original, Light, Zero
Beyoğlu Gazozu	90 ₺	Beyoğlu Gazozu
Zencefilli, Reyhanlı, Turunçgiller		Ginger, Basil, Citrus Fruits
Fanta	90 ₺	Fanta
Red Bull	125 ₺	Red Bull
Sugar Free		Sugar Free
Soda	55 ₺	Soda
San Pellegrino 33 cl	150 ₺	San Pellegrino 33 cl
San Pellegrino 75 cl	250 ₺	San Pellegrino 75 cl
Su 33 cl	50 ₺	Water 33 cl
Su 75 cl	90 ₺	Water 75 cl

Cold Beverages

Kış İçecekleri

Winter Drinks

Boza (25 cl)	160 ₺	Boza (25 cl)
Sahlep (G) (25 cl)	150 ₺	Sahlep (A) (25 cl)

Bitki Çayları

Herbal Teas

Ihlamur	150 ₺	Ihlamur
Marmara Ada Çayı	150 ₺	Marmara Ada Çayı
Özel Karışım Kış Çayı	150 ₺	Özel Karışım Kış Çayı
Hibiscus, Yeşil Çay, Melissa Yayla Çiçeği, Tarçın, Kakule, Limon Kabuğu, Nane, Karanfil		Hibiscus, Green Tea, Melissa (or Lemon Balm), Cinnamon, Cardamom, Lemon Peel, Mint, Clove
Yaseminli Yeşil Çay	150 ₺	Yaseminli Yeşil Çay
Papatya Çayı	150 ₺	Papatya Çayı
Çilek Karışım Çayı - Rooibos, Bamya Çiçeği, Kuşburnu, Çilek, Limon, Elma, Meyan Kökü, Portakal Kabuğu, Mürver Çiçeği, Stevia, Çilek Yaprığı		Strawberry Blend Tea - Rooibos, Okra Flower, Rosehip, Strawberry, Lemon, Apple, Licorice Root, Orange Peel, Elderflower, Stevia, Strawberry Leaf

Detoks

Detox

Yeşil Detoks	210 ₺	Green Detox
Roka, Elma, Limon, Salatalık, Maydanoz, Kuzu Kulağı, Kivi ile		With Arugula, Apple, Lemon, Cucumber, Parsley, Lamb's Ear, Kiwi
Vegan Detoks	210 ₺	Vegan Detox
Muz, Zencefil, Portakal, Elma, Maydanoz, Limon, Salatalık ile		With Banana, Ginger, Orange, Apple, Parsley, Lemon, Cucumber

Özel İçecekler

Special Beverages

Hardaliye (Alkolsüz Saf Üzüm Suyu)

Hardaliye (Non-Alcoholic Pure Grape Juice)

Klasik		Classic
Cabernet Sauvignon & Syrah & Merlot & Alphonse (20 cl) (M)	250 ₺	Cabernet Sauvignon & Syrah & Merlot & Alphonse (20 cl) (M)
Cabernet Sauvignon & Syrah & Merlot & Alphonse (70 cl) (M)	900 ₺	Cabernet Sauvignon & Syrah & Merlot & Alphonse (70 cl) (M)
Kırmızı		Red
Cabernet Sauvignon (20 cl) (M)	290 ₺	Cabernet Sauvignon (20 cl) (M)
Cabernet Sauvignon (70 cl) (M)	1.100 ₺	Cabernet Sauvignon (70 cl) (M)
Beyaz		White
Semillon Sauvignon Blanc (20 cl) (M)	290 ₺	Semillon Sauvignon Blanc (20 cl) (M)
Semillon Sauvignon Blanc (70 cl) (M)	1.100 ₺	Semillon Sauvignon Blanc (70 cl) (M)
Rose		Rose
Cabernet Sauvignon & Semillon Sauvignon Blanc (20 cl) (M)	290 ₺	Cabernet Sauvignon & Semillon Sauvignon Blanc (20 cl) (M)
Cabernet Sauvignon & Semillon Sauvignon Blanc (70 cl) (M)	1.100 ₺	Cabernet Sauvignon & Semillon Sauvignon Blanc (70 cl) (M)
Kızılık Şerbeti	190 ₺	Kızılık Şerbeti
Reyhan Şerbeti	190 ₺	Reyhan Şerbeti
Üzüm Şırası (25 cl)	90 ₺	Üzüm Şırası (25 cl)
Üzüm Şırası (100 cl)	220 ₺	Üzüm Şırası (100 cl)
Şalgam Suyu Bardak (Acılı/Acısız) (25 cl) (A)	90 ₺	Turnip Juice Glass (Spicy/Non-Spicy) (25 cl) (A)
Şalgam Suyu (Acılı/Acısız) (100 cl) (A)	220 ₺	Turnip Juice (Spicy/Non-Spicy) (100 cl) (A)
Balat Turşu Suyu (Acılı/Acısız) (O)	180 ₺	Balat Turşu Suyu (Spicy/Non-Spicy) (O)

Kahvaltı

Safderun Serpme (Min. 2 Kişiliktir) (A-C-E-G-N-H-O)

- Peynir Tabağı (Kars Eski Kaşar Peyniri, Ezine Beyaz Peyniri, Taze Keçi Büş Peyniri, Çeçil Peyniri, Ceviz)
- Amanos Dağı Zahterli Memecik Zeytinyağı
 - Manda Kaymağı & Sivas Çiçek Balı
 - Zile Pekmezi & Bozkır Tahini
- Çilek Reçeli, Domates Reçeli, Bodrum Mandalina Reçeli,
 - Söğüş Tabağı (Domates, Salatalık, Taze Nane)
 - Humus
 - Lalanga
 - Baharatlı Tereyağı
 - Milas Yağlı, Siyah Zeytin
 - Patates Kızartması
 - Samsun Çakallı Menemen
 - Kasap Sucuğu
 - 4 Bardak Çay

Esnaf Tabağı (A-C-E-G-H-O)

- Ezine Beyaz Peyniri, Milas Yağlı Zeytini, Domates & Salatalık, 1 Adet Yumurta, Bal & Kaymak ile, 1 Bardak Çay

Breakfast

Safderun Serpme (Min. for 2 people) (A-C-E-G-N-H-O)

- Cheese Platter (Kars Aged Kasar Cheese, Ezine White Cheese, Fresh Goat's Büş Cheese, Çeçil Cheese, Walnut)
- Amanos Mountain Thyme Memecik Olive Oil
- Buffalo Cream & Sivas Flower Honey
- Zile Molasses & Bozkır Tahini
- Strawberry Jam, Tomato Jam, Bodrum Tangerine Jam,
- Cold Cut Plate (Tomato, Cucumber, Fresh Mint)
- Hummus
- Turkish Fried Dough
- Spiced Butter
- Milas Yağlı, Black Olives
- French Fries
- Samsun Çakallı Menemen
- Butcher's Sausage
- 4 Cups of Tea

Esnaf Tabağı (A-C-E-G-H-O)

- Ezine White Cheese, Milas Oily Olives, Tomato & Cucumber, 1 Egg, with Honey & Clotted Cream, 1 Cup of Tea

Yumurtalar

- Çılbır (C-G)** 210 ₺
2 Adet Poşe Yumurta, Sarımsaklı Yoğurt, Acı Yağı
- Samsun Çakallı Menemen (C-G)** 180 ₺
 - + Sucuklu (30 g) 110 ₺
 - + Kaşar Peynirli (30 g) 60 ₺
 - + Soğanlı 45 ₺
- Omlet (3 Adet Yumurtadan) (C-G)** 160 ₺
 - + Sebzeli 45 ₺
 - + Sucuklu (30 g) 110 ₺
 - + Kaşar Peynirli (30 g) 60 ₺
 - + Karışık 80 ₺
- Sahanda 2 Göz Yumurta (A-C-G)** 105 ₺
- Cici Papa** 140 ₺
Vişne Reçeli, Ezine Beyaz Peynir ile
- Haşlanmış Yumurta (C-G)** 50 ₺

Ekstralar

- Kuymak (G)** 250 ₺
Tereyağı, Mısır Unu, Kolot Peyniri
- Lalanga (A-C-G)** 150 ₺
İstanbul Usulü Hamur Kızartması
- Söğüş Tabağı (E-H)** 150 ₺
Milas Yağlı, Antakya Halhali, ve Edremit Yeşil Çizik Zeytin, Domates, Salatalık, Taze Nane, Ceviz
- Sahanda Kasap Sucuğu (100 g)** 350 ₺
- Ezine Beyaz Peyniri (40 g) (G)** 95 ₺
- Malkara Eski Kaşarı (G)** 95 ₺
- Keçi Peyniri Büş (G)** 100 ₺
- Erzincan Tulum Peyniri (G)** 90 ₺
- Tuzlu Yoğurt (50 g) (G)** 60 ₺
- Zile Pekmezi & Bozkır Tahini (N)** 125 ₺
- Manda Kaymağı (40 g) (G)** 125 ₺

Reçeller

- Çilek** 70 ₺
- Domates** 70 ₺
- Bodrum Mandalina** 80 ₺
- Yeşil Zeytin** 70 ₺
- Yeşil İncir** 80 ₺
- Ceviz (H)** 80 ₺

Eggs

- Çılbır (C-G)** 210 ₺
2 Poached Eggs, Garlic Yogurt, Spicy Oil
- Samsun Çakallı Menemen (C-G)** 180 ₺
 - + Sucuklu (30 g) 110 ₺
 - + Kaşar Peynirli (30 g) 60 ₺
 - + Soğanlı 45 ₺
- Omlet (Made with 3 Eggs) (C-G)** 160 ₺
 - + Sebzeli 45 ₺
 - + Sucuklu (30 g) 110 ₺
 - + Kaşar Peynirli (30 g) 60 ₺
 - + Karışık 80 ₺
- Sahanda 2 Göz Yumurta (A-C-G)** 105 ₺
- Cici Papa** 140 ₺
With Cherry Jam and Ezine White Cheese
- Boiled Egg (C-G)** 50 ₺

Extras

- Kuymak (G)** 250 ₺
Butter, Cornmeal, Kolot Cheese
- Lalanga (A-C-G)** 150 ₺
İstanbul-Style Fried Dough
- Söğüş Tabağı (E-H)** 150 ₺
Milas Yağlı, Antakya Halhali, and Edremit Green Cracked Olive, Tomato, Cucumber, Fresh Mint, Walnut
- Sahanda Kasap Sucuğu (100 g)** 350 ₺
- Ezine Beyaz Peyniri (40 g) (G)** 95 ₺
- Malkara Eski Kaşarı** 95 ₺
- Keçi Peyniri Büş (G)** 100 ₺
- Erzincan Tulum Peyniri (G)** 90 ₺
- Tuzlu Yoğurt (50 g) (G)** 60 ₺
- Zile Pekmezi & Bozkır Tahini (N)** 125 ₺
- Manda Kaymağı (40 g) (G)** 125 ₺

Jams

- Strawberry**
- Tomato**
- Bodrum Tangerine**
- Green Olive**
- Green Fig**
- Walnut (H)**

*Kahvaltı hafta içi 09:00 - 12:00, hafta sonu 09:00 - 14:00 saatleri arasında servis edilmektedir.

*Breakfast is served on weekdays from 09:00 to 12:00, and on weekends from 09:00 to 14:00.

**ALERJİ veya GIDA İNTOLERANSINI TETİKLEYEBİLECEK OLAN İLGİLİ
MALZEMELER HAKKINDA BİLGİLENDİRME**
INFORMATION ABOUT THE RELATED MATERIALS WHICH CAN CONTACT
ALLERGY OR FOOD INHIBITORS

Bir adlandırma, ancak tanımlanan maddenin veya bundan üretilen ürünün nihai üründe malzeme olarak bulunması durumunda yapılır.

Designations are provided if the designated substances or products created from these substances are contained in the end product as an ingredient.

14 ana alerjenin tanımlaması, yasal düzenlemeler doğrultusunda yapılır (AB gıda bilgilendirme yönetmeliği 1169/2011). Buna ek olarak, gıda alerjileri veya intoleranslarına yol açabilecek başka maddeler de vardır.

The 14 main allergens are labelled according to legal stipulations (EU - Food Information to Consumers Regulation 1169/2011). In addition to these, there are also other substances that can induce food allergies or intolerances.

İtinalı bir şekilde hazırlanmalarına rağmen yemeklerimiz, tanımlanan malzemelerin yanında, mutfaktaki üretim süreçlerinde kullanılan diğer maddelerin izlerini de içerebilir.

Despite the fact that our food is prepared with great care, traces of other substances, used during the production process in the kitchen, may be contained in our foods in addition to the designated ingredients.

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa lütfen belirtiniz.
Please indicate if you have any food allergies.

Kısa tanımlama Abbreviation	Harf kodu Letter code
Gluten içeren tahıllar Gluten containing grains	A
Kabuklular Crustaceans	B
Yumurta Egg	C
Balık Fish	D
Yer fıstığı Peanut	E
Soya Soy	F
Süt veya laktoz Milk or lactose	G

Kısa tanımlama Abbreviation	Harf kodu Letter code
Kuruyemiş Edible nuts	H
Kereviz Celery	L
Hardal Mustard	M
Susam Sesame	N
Sülfidler Sulphites	O
Acı baklalar Lupines	P
Yumuşakçalar ve Ürünleri Mollusks and Products	R