



Mevsim Menüsü

Her Şeyin En Güzeli İstanbul'da
15 Nisan 2025 - 15 Eylül 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

Soğuk Başlangıçlar

Şakşuka (100 g)	270 ₺
Patlıcan, Patates, Domates Sos	
"Saf" Kuru Cacık (A-G) (120 g)	270 ₺
Antakya Tuzlu Yoğurt, Siyez Buğdayı Çengelköy Salatalık, Kapari, Turşu	
Humus (N) (120 g)	280 ₺
Nohut, Bozkır Tahini, Köz Patlıcan Sumak Ekşisi, Soğan Piyazı	
Urla Sakız Enginar (G-O) (120 g)	295 ₺
Safderun Sos, Kırmızı Soğan, Kapari, Urla Enginar	
Tokat Yaprak Sarma (G) (100 g)	340 ₺
Tokat Yaprığı, Sarımsaklı Yoğurt, Domates Sos	

Cold Starters

Şakşuka (100 g)	
Eggplant, Potato, Tomato Sauce	
Cacık (A-G) (120 g)	
"Antakya" Salted Yogurt, Siyez Wheat "Çengelköy" Cucumber, Capers, Pickles	
Hummus (N) (120 g)	
Chickpeas, Bozkır Tahini, Charred Eggplant Sumac Molasses, Onion Salad	
"Urla Sakız" Artichoke (G-O) (120 g)	
"Safderun" Sauce, Red Onion, Capers, Urla Artichoke	
Tokat Yaprak Sarma (G) (100 g)	
Tokat Vine Leaves, Garlic Yogurt, Tomato Sauce	

Sıcak Başlangıçlar

İçli Köfte (A-C-E-H) (140 g) (2 Adet)	320 ₺
Adana Usulü Haşlama İçli Köfte, Dana Eti, Ceviz Trabzon Tereyağı, Gaziantep Biberi Salçası Domates Sos, Süzme Yoğurt ile	
Pastırmalı Humus (G-N) (105 g)	395 ₺
Nohut, Bozkır Tahini, Kastamonu Pastırması, Trabzon Tereyağı	
Kabak Mücver (A-C-G) (120 g)	450 ₺
Ezine Peynir, Siyah Sarımsak, Yoğurt	
Yaprak Ciğer (A-G-O) (120 g)	490 ₺
Dana Ciğeri, Trabzon Tereyağı, Soğan Piyazı, Lavaş	

Warm Starters

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.	
Hummus with Pastrami (G-N) (105 g)	
Chickpeas, "Bozkır" Tahini "Kastamonu" Pastrami, "Trabzon" Butter.	
Zucchini Fritters (A-C-G) (120 g)	
"Ezine" Cheese, Black Garlic, Yogurt	
Beef Liver Slices (A-G-O) (120 g)	
Beef Liver, "Trabzon" Butter, Onion Salad, Lavash	

Salatalar

Salads

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
Tablacı (O) (120 g) 295 ₺ Oğuzeli Nar Ekşisi, Memecik Zeytinyağı, Salkım Domates, Soğan, Maydanoz	"Tablacı" (O) (120 g) Oğuzeli Pomegranate Molasses, Memecik Olive Oil, Cherry Tomatoes, Onion, Parsley
Ayvalık (E-G-H) (120 g) 350 ₺ Yedikule Marul, Maskolin, Roka, Domates Vişne Kuru, Vişne Reçeli, Ceviz Milas Zeytinyağı, Lor Peyniri	"Ayvalık" (E-G-H) (120 g) "Yedikule" Lettuce, Mesclun Lettuce, Arugula, Tomato Dried Sour Cherries, Sour Cherry Jam, Walnuts "Milas" Olive Oil, Cottage Cheese
Semizotu (G-N) (120 g) 380 ₺ Semizotu, Mevsim Meyveleri, Taze Keçi Peyniri, File Badem, Bozkır Tahini	Purslane (G-N) (120 g) Purslane, Seasonal Fruits, Fresh Goat Cheese, Slivered Almonds, Bozkır Tahini

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
Afyon Sucuklu ve Trabzon Kolot Peynirli (A-G) (150 g) 420 ₺ Afyon Sucuğu, Trabzon Kolot Peyniri	"Pide" with Sujuk and Kolot Cheese (A-G) (150 g) "Afyon" Sujuk, "Trabzon Kolot" Cheese
Kapalı Kavurmalı (A-G) (200 g) 450 ₺ Erzurum Kavurması	Closed "Pide" with Sautéed Meat (A-G) (200 g) "Erzurum"-Style Sautéed Meat
Kuşbaşı (A-G) (150 g) 450 ₺ Dana Eti, Köy Biberi ve Domatesi, Adana Biber Salçası	"Pide" with Diced Meat (A-G) (150 g) Beef, Village Peppers and Tomatoes, "Adana" Pepper Paste
+ Trabzon Kolot Peyniri 95 ₺	+ 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.

Ana Yemekler

Main Dishes

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
Balık Dürüm (A-D-O) (160 g) 390 ₺ Levrek, Mevsim Yeşillikleri, Tarhun Sirkesi	Fish Wrap (A-D-O) (160 g) Sea Bass, Seasonal Greens, Tarragon Vinegar
İspir Kuru Fasulye (G) (250 g) 390 ₺ İspir Fasulyesi, Adana Biber Salçası, Kebir Tereyağı, Memecik Zeytinyağı, Pirinç Pilavı İle Servis Edilecektir	İspir Kuru Fasulye (G) (250 g) İspir Beans, "Adana" Pepper Paste, Kebir Butter, Memecik Olive Oil, Served with Rice Pilaf
İstanbul Usulü Tavuklu Domates Lapası (G-O) (200 g) 490 ₺ 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
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 Islama 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 Islama 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
Çökertme Kebabı (G) (200 g) 650 ₺ Agria Kibrit Patates, Adana Biber Salçası, Yoğurt	"Cökertme" Kebab (G) (200 g) Agria Matchstick Potatoes, "Adana" Pepper Paste, Yogurt
Hünkâr Beğendi (A-G) (200 g) 740 ₺ 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

Yan Ürünler

Side Dishes

"Saf" İç Pilav (A-O) (75 g) 145 ₺ Kabak Çekirdekli Baharatlı Pilav	"Saf" İç Pilav (A-O) (75 g) Spiced Rice with Pumpkin Seeds
Manda Yoğurdu (G) (75 g) 150 ₺	Buffalo Yogurt (G) (75 g)
Meşhur Balat Karışık Turşuları (O) (75 g) 150 ₺	Famous Mixed Pickles of Balat (O) (75 g)
Patates Kızartması (G) (100 g) 190 ₺	French Fries (G) (100 g)

*Şekerli misin vay, vay
Kaymaklı misin vay, vay*

Sütlaç (G) (125 g)	250 ₺	“Sütlaç” (G) (125 g)	
File Fındık ile		With Chopped Hazelnuts	
Şekerpere (A-C-E-G-H) (125 g)	290 ₺	“Şekerpere” (A-C-E-G-H) (125 g)	
Manda Kaymağı ve Antep Fıstığı ile		With Buffalo Cream and Pistachios	
Cennet Çamuru (A-E-G-H) (125 g)	395 ₺	“Cennet Camuru” (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 Sütü Çikolata ve Antep Fıstığı ile		With Dark and Milk Chocolate, and Pistachios	
Katmer (A-E-G-H) (240 g)	490 ₺	“Katmer” (A-E-G-H) (240 g)	
Çıtır Yufka Yaprakları İçinde Fıstık, Kaymak ile Hazırlanan Geleneksel Katmer		Traditional Katmer with Crispy Phyllo Layers, Pistachios, Clotted Cream	
Kurabiye (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100 g)	150 ₺	Cookie (A-C-E-F-G-H-F-N-O) (100 g)	
Vişne , Elma Veya Çikolatalı		Sour Cherry, Apple, or Chocolate	
1 Porsiyonda 4 Adet Vardır		4 pieces per portion	
Pişme Süresi 15 Dakikadır		Cooking time: 15 minutes.	

Tüm tatlılarımıza isteğe bağlı olarak Sade
dondurma ilavesi ile yapılabilir.

*All our desserts can be optionally topped
with Vanilla Ice Cream.*

150 ₺

Kahveler

Coffees

Espresso Tek - Double	110 ₺ - 130 ₺	Espresso Single - Double	
Machiato (G)	130 ₺	Machiato (G)	
Americano	130 ₺	Americano	
Cappuccino (G)	180 ₺	Cappuccino (G)	
Cafe Latte (G)	180 ₺	Cafe Latte (G)	
Mocha (F-G)	240 ₺	Mocha (F-G)	
White Mocha (F-G)	240 ₺	White Mocha (F-G)	
Filtre Kahve	120 ₺	Filtre Kahve	
Türk Kahvesi	100 ₺	Türk Kahvesi	
Menengiç Kahvesi (G)	120 ₺	Menengiç Kahvesi (G)	
Dibek Kahvesi (G)	120 ₺	Dibek Kahvesi (G)	
Hot Chocolate (G)	130 ₺	Hot Chocolate (G)	

Soğuk Kahveler

Cold Coffees

Iced Americano	140 ₺	Iced Americano	
Cold Brew	210 ₺	Cold Brew	
Iced Latte (G)	190 ₺	Iced Latte (G)	
Iced Mocha (G-F)	240 ₺	Iced Mocha (G-F)	
Iced White Chocolate Mocha (G-F)	240 ₺	Iced White Chocolate Mocha (G-F)	

Çaylar

Teas

Demleme Türk Çayı	60 ₺	Demleme Türk Çayı	
İnce Belli	70 ₺	Turkish Tea Glass	
Fincan		Tea Cup	
Bitki Çayı	150 ₺	Herbal Tea	
İhlamur, Ada Çayı, Karışım Kış Çayı, Yaseminli Yeşil Çay, Papatya Çayı		Linden Tea, Sage Tea, Mixed Winter Herbal Tea, Jasmine Green Tea, Chamomile Tea	

LOKANTA

Soğuk İçecekler

Cold Beverages

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
Soda	55 ₺	Soda
Su 33 cl	50 ₺	Water 33 cl
Su 75 cl	90 ₺	Water 75 cl
Kızılıçık Şerbeti	190 ₺	Kızılıçık Şerbeti
Reyhan Şerbeti	190 ₺	Reyhan Şerbeti
Üzüm Şırası (25 cl)	90 ₺	Üzüm Şırası (25 cl)
Üzüm Şırası (100 cl)	290 ₺	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)	290 ₺	Turnip Juice (Spicy/Non-Spicy) (100 cl) (A)
Balat Turşu Suyu (Acılı/Acısız) (O)	180 ₺	Balat Turşu Suyu (Spicy/Non-Spicy) (O)

Kahvaltı

Breakfast

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

680 ₺
Kişi Başı

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

340 ₺

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

Eggs

Çılbır (C-G)

2 Adet Poşe Yumurta, Sarımsaklı Yoğurt, Acı Yağı

240 ₺

Çılbır (C-G)

2 Poached Eggs, Garlic Yogurt, Spicy Oil

Samsun Çakallı Menemen (C-G)

- + Sucuklu (30 g)
- + Kaşar Peynirli (30 g)
- + Soğanlı

210 ₺

Samsun Çakallı Menemen (C-G)

- + Sujuk (30 g)
- + With Kashar Cheese (30 g)
- + With Onions

Omlet (3 Adet Yumurtadan) (C-G)

- + Sebzeli
- + Sucuklu (30 g)
- + Kaşar Peynirli (30 g)
- + Karışık

195 ₺

Omlet (Made with 3 Eggs) (C-G)

- + With Vegetables
- + Sujuk (30 g)
- + With Kashar Cheese (30 g)
- + Mixed

Sahanda 2 Göz Yumurta (A-C-G)

125 ₺

Fried Eggs (2 Eggs) (A-C-G)

Cici Papa

Vişne Reçeli, Ezine Beyaz Peynir ile

160 ₺

Cici Papa

With Cherry Jam and Ezine White Cheese

Haşlanmış Yumurta (C-G)

60 ₺

Boiled Egg (C-G)

Ekstralar

Extras

Kuymak (G)

Tereyağı, Mısır Unu, Kolot Peyniri

290 ₺

Kuymak (G)

Butter, Cornmeal, Kolot Cheese

Lalanga (A-C-G)

İstanbul Usulü Hamur Kızartması

150 ₺

Lalanga (A-C-G)

İstanbul-Style Fried Dough

Söğüş Tabağı (E-H)

Milas Yağlı, Antakya Halhali, ve Edremit Yeşil Çizik Zeytin,
Domates, Salatalık, Taze Nane, Ceviz

180 ₺

Söğüş Tabağı (E-H)

Milas Yağlı, Antakya Halhali, and Edremit Green Cracked Olive,
Tomato, Cucumber, Fresh Mint, Walnut

Sahanda Kasap Sucuğu (100 g)

350 ₺

Fried Butcher's Sujuk (100 g)

Ezine Beyaz Peyniri (40 g) (G)

95 ₺

"Ezine" White Cheese (40 g) (G)

Malkara Eski Kaşarı (G)

95 ₺

"Malkara" Aged Kashar Cheese (G)

Keçi Peyniri Büş (G)

100 ₺

Keçi Peyniri Büş (G)

Erzincan Tulum Peyniri (G)

90 ₺

"Erzincan Tulum" Cheese (G)

Zile Pekmezi & Bozkır Tahini (N)

125 ₺

"Zile" Molasses & "Bozkır" Tahini (N)

Manda Kaymağı (40 g) (G)

125 ₺

Buffalo Cream (40 g) (G)

*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