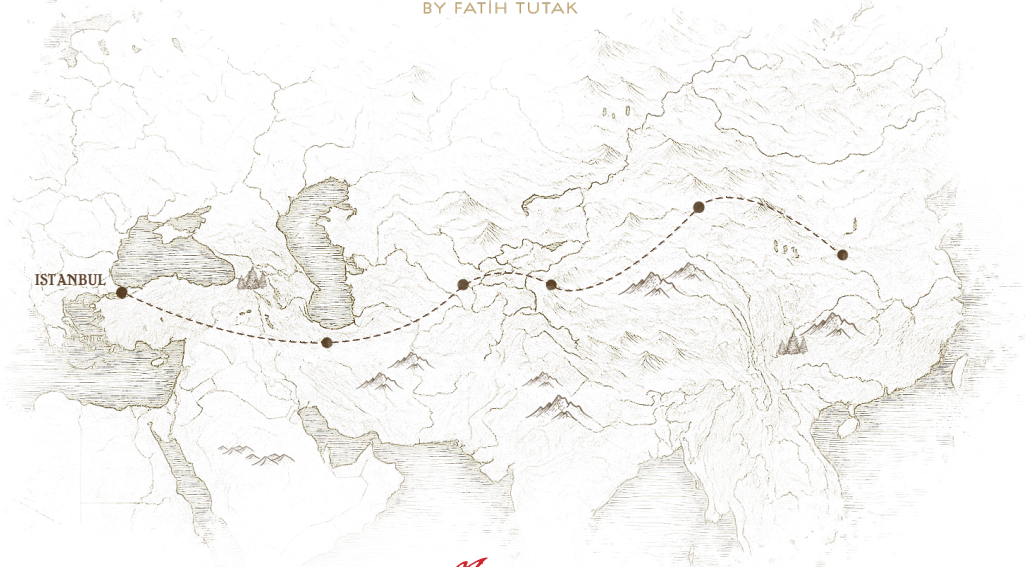




GALLADA

BY FATİH TUTAK



Journey

🍷 charred grilled potato pide, smoked bone marrow butter
kömür ızgarasında pişirilmiş patatesli pide, tütülenmiş kemik ilikli tereyağ

'urla' artichoke salad, vine leaf, greens
'urla' enginar salatası, asma yaprağı, yeşillikler

🍷 house fumeè black sea salmon, soka wasabi cream, salmon roe
füme karadeniz somonu, soka wasabi kreması, somon havyarı

🍷 🌿 steamed lobster dumpling
buharda ıstakozlu mantı

🌿 'adana' kebab dumpling
adana kebab mantı

🍷 🌿 steamed morel mushroom dumpling
buharda kuzu göbeği mantarlı mantı

🍷 gurnard fish shish kebab
kırlangıç balığı şiş kebab

🍷 lamb shashlik kebab, vinegar onion
kuzu şaşlık kebab, sirkeli soğan

🍷 steamed broccolini, garlic butter
buharda körpe brokolini, sarımsaklı tereyağ

🍷 🌿 gallada baklava, buffalo ice cream, boz pistachio
gallada baklava, manda kaymağı dondurması, boz fıstık

7000 TRY

per person/ kişi başı

tasting menu curated for the entire table
tadım menüsü tüm masa için sunulmaktadır



Gluten
Gluten



Nuts
Kabuklu Yemişler



Dairy
Süt Ürünleri



Shellfish
Kabuklu Deniz Ürünü



Sesame
Susam