

PARLÉ

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 07.09.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 07.09.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT.
Foods are produced in Türkiye.

PARLÉ

ÇORBALAR // SOUPS

Yeşil Kuşkonmaz Çorbası, Trüf Aromalı 750 TL
Green Asparagus Soup, Truffle Flavored

Közlenmiş Domates Çorbası, Sıcak Mozzarella Peyniri 730 TL
Broiled Tomato Soup with Mozzarella Cheese

BAŞLANGIÇ // STARTER

Somon Gravlax; 1200 TL
Beyaz Kinoa, Rezene, Yeşil Elma,
Avokado Dilimleri ve Somon Havyarı
Salmon Gravlax
White Quinoa, Fennel, Green Apple,
Avocado Slices and Salmon Roe

Zeytinyağlı Enginar Izgara Karidesli; 1250 TL
Kapari Çiçeği, Edamame
Artichoke with Olive Oil and Grilled Prawn; Cappers,
Edamame Beans

Burrata Peyniri 1400 TL
Körpe Enginar ve Yağ Limon Sos
Burrata Cheese
Baby Artichoke and Lemon Dressing

Ahtapot Izgara 1500 TL
Mini Kapari, Edamame, Kurutulmuş Domates,
Taze Kekik, Limonlu Patates ve Lime Sos
Grilled Octopus
Mini Caper, Edamame, Sun Dried Tomatoes, Fresh Thyme,
Lemon Flavored Potatoes, Lime Dressing

Izgara Bildircın, Kinoa Salatası 125 gr. 1200 TL
Grilled Quail with Quinoa Salad 125 gr.

Izgara Dana Yaprak Ciğer, Roka, 1170 TL
Badem ve Pancar Püresi 160 gr.
Grilled Calfs Liver, Arugula, Green Almond
and Beetroot Puree 160 gr.

Izgara Kuşkonmaz; Parmesan, Füme Antrikot Dilimleri, 1250 TL
Sarımsak ve Fırınlanmış Çeri Domates
Grilled Asparagus; Parmesan, Smoked Entrecote, Garlic
and Baked Cherry Tomatoes

Kalamar Köftesi, Mercimek Yahnisi 1500 TL
Calamari Meatball with Lentil Stew

Dana Carpaccio; Roka, Parmesan, Trüflü Mayonez, Balzamik Sos 1350 TL
Arugula, Parmesan, Truffle Mayonnaise, Balsamic Sauce

Oyster; Taze Frenk Soğanlı Şampanya Sirkesi 1200 TL
ve Lime Tabasko
Oyster; Champagne Vinegar and Lime Tabasco
with Fresh Chives

Parlè Kral Yengeç Tartar; 2300 TL
Avakado Püresi, Tobico Havyar, Lime Sos
Parlè King Crab Tartare;
Avocado Puree, Tobiko Caviar, Lime Sauce

SALATA // SALAD

Parlè steak tartar (Trüf Aromalı); Frenk Soğanlı Yumurta Sarısı 1650 TL
Chives, Egg Yolk

Fırınlanmış Kırmızı Pancar Salatası; Keçi Peyniri, 1250 TL
Kuzukulağı, Marul, Portakal Dilimleri, Balzamik Sos
Baked Beetroot Salad; Goat Cheese, Sorrel, Lettuce,
Orange Segments, Balsamic Dressing

Deniz Mahsulleri Salatası; 2100 TL
Akdeniz Yeşillikleri Üzerine Sotelenmiş Deniz Mahsulleri,
Çeri Domates, Kurutulmuş Domates, Zeytinyağı, Limon Sos
Seafood Salad
Mediterranean Greens, Cherry Tomatoes, Sun Dried Tomatoes,
Olive Oil, Lemon Dressing

Izgara Kuskonmaz Salatası; 1500 TL
Yağlı Marul, Baby Turp, Taze Rezene, Taze Kereviz, Yeşil Elma,
Parmesan Fesleğen Aromalı Bodrum Mandalina Yağı
Butterhead Lettuce, Baby Radish, Fresh Fennel, Fresh Celery, Green
Apple, Parmesan Basil Flavored Bodrum Mandarin Oil

Avokado Salatası; Akdeniz Yeşillik, Semizotu, Avokado, 1300 TL
Yeşil Elma, Nar, File Badem ve Pesto Sos
Avocado Salad; Mediterranean Greens, Purlane, Avocado,
Green Apple, Pomegranate, Thinly Sliced Almond and Pesto Sauce

Izgara Tavuk But Salatası; Közlenmiş Patlıcan 1200 TL
ve Domates, Roka, Marul, Balzamik Sos 200 gr.
Grilled Chicken Salad; Smoked Eggplant
and Tomato, Arugula, Lettuce with Balsamic Dressing 200 gr.

Dilimlenmiş Bonfile Salatası; 1800 TL
Roka, Çıtır Parmesan, Kapari ve Domates 150 gr.
Grilled Beef Tenderloin Salad;
Arugula, Parmesan Chips, Capers and Tomato 150 gr.

Körpe Enginar Salatası; 1300 TL
Parmesan, Kavrulmuş Susam, Kereviz Sapı
Baby Artichoke Salad;
Parmesan, Roasted Sesame, Celery Stalk

Ton Balığı Salatası; Beyaz Lahana, Yağlı Marul, 1200 TL
Kırık Zeytin, Tane Hardal Sos
Tuna Salad; White Cabbage, Lettuce,
Olive with Mustard Sauce

Ilık Hurma ve Keçi Peyniri Salatası; Kuzu Kulağı, 1250 TL
Nar Taneleri, Kavrulmuş Fıstık, Portakal Sos
Warm Date and Goat Cheese Salad;
Sorrel, Pomegranate Kernel, Roasted Pignoli with Orange Sauce

İspanaklı Acı Kalamar Salatası; 1700 TL
Yeşil Mercimek Yahnisi, Zeytinyağı ve Limon Sos
Spicy Calamari and Spinach Salad;
Green Lentil Stew with Olive Oil and Lemon Dressing

Kral Yengeç Salatası; 2850 TL
Rezene, Sap Kereviz, Yedikule Marul Çarkıfelek Sos
King Crab Salad;
Fennel, Stem Celery, Yedikule Lettuce Passionflower Sauce

 Ketojenik / Ketogenic

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 07.09.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlarıdır. Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 07.09.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT.
Foods are produced in Türkiye.



PARLÉ

ET // MEAT

Izgara Kuzu Sırtı; 2400 TL
İki Renkli Körpe Kabak, Sarımsak Konfit,
Porçini Mantar, Fesleğenli Tagliatelle Demi Glace Sos 230 gr.
Grilled Lamb Loin;
wo Colors Baby Zucchini, Garlic Confit, Porchini Mushroom,
Basil Tagliatelle with Demi Glace Sauce 230 gr.

Dövülmemiş Izgara Bonfile; 2300 TL
Kızarmış Mozerella, Kaparili Sote Ispanak, Demi Glace Sos 200 gr.
Grilled Beef Tenderloin;
Fried Mozzarella, Sautéed Spinach with Caper, Demi Glace Sauce 200 gr.

Parlè Usulü Burger; 1500 TL
Muhammara Sos, Aioli, Patates Kızartması 200 gr.
Parlè Style Burger;
Muhammara Sauce, Aioli with French Fries 200 gr.

Cafe de Paris Soslu Bonfile Dilimleri ve Patates Kızartması 200 gr. 2600 TL
Grilled Beef Medallions with Cafe de Paris Sauce and French Fries 200 gr.

Dana Pirzola; 2900 TL
Fırınlanmış Patates, İki Renkli Sote Kabak, Demi Glace Sos 450 gr.
Veal Chops;
Sautéed Two Colors Baby Zucchini, Ovenbaked Potato
with Demi Glace Sauce 450 gr.

Dana Külbastı ve Porçini Mantarlı 2200 TL
Buğday Pilavı 220 gr.
Beef Cutlet and Steamed Wheat Rice
with Porchini Mushroom 220 gr.

Keçi Peynirli Yarım Tavuk; 2200 TL
Fesleğenli Bezelyeli Risotto, Pesto Sos 350gr.
Half Roasted Chicken with Goat Cheese,
Green Peas Risotto, Pesto Sauce 350 gr.

Dana Yanağı; 2400 TL
Taze Kekikli Patates Püresi, Karamelize Soğan,
Porto Şarap Sos 340 gr.
Veal Cheeks; Fresh Thyme Potato Puree, Caramelized Onion
with Porto Wine Sauce 340 gr.

Fransız Usulü Pekin Ördeği; 2400 TL
Beyaz Basmati, Siyah Basmati, Sote Karışık Mantar,
Kan Portakal Sos 375 gr.
French Style Pekin Duck;
Basmati and Black Rice, Mixed Sautéed Mushroom
with Blood Orange Sauce 375 gr.

Parlè Usulü Kuzu Tandır; 2500 TL
Patlıcanlı Arpa Şehriye Risotto, Demi Glace Sos 450 gr.
Parlè Style Lamb Tandoori
"Şehriye" Wheat Risotto with Eggplant and Demi Glace Sauce 450 gr.

BALIK // FISH

Izgara Deniz Levreği; Közlenmiş Patlıcan, 3200 TL
Çeri Domates, Fesleğenli Zeytin Pesto 200 gr.
Grilled Sea Bass; Broiled Eggplant,
Cherry Tomato and Basil Olive Pesto 200 gr.

Alaska Somon Filetosu, Sote Pazı, Sos Vierge 195 gr. 2200 TL
Alaska Salmon Fillet, Sautéed Swiss Chard with
Sauce Vierge 195 gr.

Izgara Jumbo Karides; Safranlı Basmati Pilavı, 3100 TL
Kaparili Misket Limonu Sos 300 gr.
Grilled Jumbo Prawn; Basmati Rice with Saffron,
Capers and Lime Sauce 300 gr.

Günün Balığı A.F.G
Fish Of The Day

EV YAPIMI MAKARNALAR // HOMEMADE PASTAS RISOTTO // RISOTTO

Sicilya Usulü Deniz Mahsullü Spagetti; Ançüez, Kalamar, 2950 TL
Karides, Kum Midyesi, Ahtapot ve Taze Domates
(Alfredo ya da Bisque Sos)
Sicilian Style Seafood Spaghetti, Anchovy, Calamari,
Prawn, Vongole, Octopus and Fresh Tomatoes
(Alfredo or Bisque Sauce)

Ravioli; Közlenmiş Patlıcan, Fırınlanmış Sarımsak, 1450 TL
Domates, Taze Kekik ve Tereyağı Sos
Ravioli; Broiled Eggplant, Roasted Garlic, Tomato
with Fresh Thyme and Butter Sauce

Taglioni Morel Mantarı; Yeşil Kereviz, Maydanoz 2100 TL
ve Trüf Aroması
Taglioni with Morel Mushroom; Celery, Parsley and Truffle
Oil

Baby Kalamar ve Karidesli Risotto; 1800 TL
Mumlanmış Bottarga
Risotto with Baby Calamari and Prawn; Waxed Bottarga

Risotto; Fırınlanmış Porçini Mantarı, Fesleğen, 1600 TL
Burrata, Trüf Aroması
Risotto; Ovenbaked Porchini Mushroom, Basil,
Burrata with Truffle Flavored

Ev Yapımı Fettuchine, Özel Bolonez Sos 1350 TL
Homemade Fettuchine with Special Bolognese Sauce

Penne Siciliana Közlenmiş Patlıcan, Siyah Zeytin, 1500 TL
Fesleğen
Penne Siciliana Smoked Eggplant, Black Olives, Basil

TAPAS

Çıtır Breseola; Portekiz Ançüez, Yedikule Marul 1250 TL
Portuguese Anchovies, Baby Lettuce

Kabak Mücver; Süzme Yoğurtlu Dip Sos 1150 TL
Zucchini Hash Browns with Yogurt Dipping Sauce

Çin Böreği, Çıtır Pırasa, Kıymalı, 1100 TL
Soya Sos, Kavrulmuş Susam
Chinese Spring Roll, Crispy Leek, Ground Beef
Soy Sauce, Rosted Sesame

Acılı Tavuk Kanat; Şirigo Sos 250 gr. 1150 TL
Hot Spicy Chicken Wings with Sriracha Sauce 250 gr.

Kızarmış Mozzarella Topları; Mozzarella Peyniri, Domates, 1100 TL
Patlıcan, Fesleğen, Biber Jel ve Trüf Aroması
Fried Mozzarella Balls; Mozzarella Cheese, Tomato,
Eggplant, Basil, Pepper Gel and Truffle Flavor

PARLÉ

TATLI MENÜ / DESSERT MENU

Parl� Spesiyal Hurma Puding, Karamel Sos ve Vanilyalı Dondurma ile <i>Parl� Special Date Pudding with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce</i>	700 TL
Bitter �ikolatalı Dome; Frenk �z�m�, çubuk çikolata ve Vanilyalı Dondurma ile <i>Bitter Chocolate Dome; Red Currant, Chocolate Stick and Vanilla Ice Cream</i>	720 TL
�ıtır Milföy Frengo Orman Meyveli Franbogaz Sorbe <i>Crispy Puff Pastry Frengo Fruit Raspberry Sorbet</i>	750 TL
Ananas Carpaccio; Tropik Sorbe, Ak�aaga� ve �arkıfelek Meyve Sos, Karamelize Ceviz Taneleri <i>Pineapple Carpaccio; Tropical Sorbet, Caramelized Walnuts, Chestnut Mont Blanc with Vanilla Ice Cream</i>	700 TL
Kestane Mont Blanc, Vanilyalı Dondurma ile <i>Chestnut Mont Blanc with Vanilla Ice Cream</i>	700 TL
Sıcak �ikolatalı Sufle, Vanilyalı Dondurma, �ubuk çikolata <i>Hot Chocolate Souffle, Vanilla Ice Cream, Chocolate Stick</i>	720 TL
Krem Brule, Frenk �z�m� ve Frambuaz sorbe ile <i>Creme Brulee with Blackcurrant and Raspberry Sorbet</i>	700 TL
Elmalı Tart, Elma Sorbe ile <i>Apple Tart with Apple Sorbet</i>	700 TL
Maskarpon Cheesecake, Fındıklı Kurabiye, B�g�rtlen Sos ve Frambuaz Sorbe <i>Mascarpone Cheesecake, Hazelnut Cookies, Blackberry Sauce and Raspberry Sorbet</i>	700 TL
Sark�teri Tabagı; Füme Antrikot ve Peynir �esitleri <i>Charcuterie Plate; Smoked Entrecote and Types of Cheese</i>	1750 TL
Dondurmalar (1 top) Vanilya, Karamel, �ikolata, Fıstık, �ilek, Hisdistan Cevizi <i>Ice Creams (1 scoop) Vanilla, Caramel, Chocolate, Pistachio, Strawberry, Coconut</i>	300 TL
Sorbeler (1 top) Limon, Frambuaz, mango sorbe ile <i>Sorbets (1 scoop) with lemon, raspberry, mango sorbet</i>	300 TL