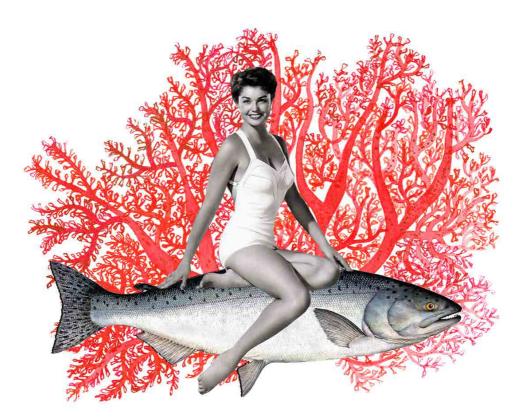


MENU



RAW BAR çiğ bar

SHARING IS CARING MASA İÇİN dishes for two / 2 kişilik	TL
CARPACCIO PLATTER: tuna, sea bass, octopus CARPACCIO ÇEŞITLERI: ton balığı, levrek, ahtapot	
TARTARE PLATTER: pink shrimp, salmon, tuna Tartar çeşitleri: <i>karides, somon, ton balığı</i>	
JAPANESE TARTARES MIX: tuna, eel, salmon JAPON TARTAR ÇEŞİTLERİ: <i>ton balığı, yılan balığı, somon</i>	2 450
SULTAN PLATEAU: <i>4 Gillardeau oysters, 2 langoustines, 2 scallops, shrimps</i> SULTAN TABAGI: <i>4 Gilardo istiridye, karides, 2 langoustine, 2 deniz taraği</i>	
CAVIAR HAVYAR price per 50 grams / 50 gram için fiyat) Served with crepes and kaymak / Krepler ve kaymak ile servis edilir	
Salmon <i>Murmansk</i> Somon havyari <i>Murmansk</i>	

CRABS YENGEÇLER

(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Merus	Leg
1 Boğum	^{Bacak}
2 450	2 250
	S

Served with Rouille sauce and lemon / Rui sos ve limon ile servis edilir



The price is for live weight with a shell as presented in the aquarium

Belirtilen fiyatlar, akvaryumda gösterildiği gibi kabuklu canlı bütün haldeki ağırlık başınadır

Salmon <i>Murmansk</i> Somon havyari <i>Murmansk</i>	
Sturgeon Astrakhan	
Mersin balığı havyari Astrahan	

OYSTERS AND MUSSELS

ISIIRIDYE VE DENIZ IARAGI (price per 1 / 1 adet için fiyat)	
Proceed with caution: boosts libido / Dikkat edin, libidoyu arttırır	
Gillardeau oyster France 420 Gilardo Fransa	
Scallop with ponzu sauce and truffle oil 950	

Ponzu sos ve trüf yağı ile deniz tarağı

CRABS YENGEÇLER (price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Served with Rouille sauce and lemon / Rui sos ve limon ile servis edilir

King crab (leg) Kral yengeç <i>(bacak)</i>	2 250
King crab (merus) Kral yengeç (1 boğum)	2 450

SHRIMPS KIRMIZI KARIDESLER

(price per 100 grams of raw product / 100 gram çiğ ürün için fiyat) Served with olive oil, lemon, and ponzu sauce / Zeytinyağı, limon ve ponzu sosu ile servis edilir

Pink <i>Turkey</i> Tatlı pembe karides <i>Türkiye</i>	
Langoustine Spain / Turkey Langoustine <i>İspanya / Türkiye</i>	
Carabineros <i>Turkey</i> Carabineros (kirmizi) karides <i>Türkiye</i>	

WHITE RABBIT FAMILY

RAW BAR çiğ bar

CARPACCIO CARPACCIO Whole fish carpaccio (dorado / sea bass) price per 100 grams of whole fish Bütün balık (çipura / levrek) 100 gram çiğ ürün için fiyat

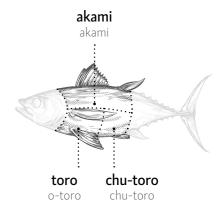
Salmon and ponzu sauce Somon ve ponzu sos	
Bluefin tuna Mavi yüzgeçli tuna balığı	350
Sea bass and yuzu sauce Levrek ve Yuzu	
Octopus with pistachios and celery Antep fıstığı ve kereviz ile ahtapot	490

TARTARES TARTAR

Salmon with peach and lemon juice Şeftali ve limon suyu ile somon	
Tuna akami with guacamole Guacamole ile tuna balığı sirti	
Pink shrimp with grapefruit Pembe karides greyfurt ile	
"Three tuna" <i>(akami, toro, chu-toro)</i> Tuna balığının üç çeşidi <i>(akami, toro, chu-toro)</i>	

CRUDO AND CEVICHE KRUDO VE CEVICHE

Whole fish crudo (dorado / sea bass) price per 100 grams Bütün balık (çipura / levrek) 100 gram için fiyat	190
Sea bass crudo with jalapeno pepper sauce Jalapeno biber soslu levrek Krudo	350
Salmon crudo with mango and soy-sesame dressing Mango ve soya-susam soslu somon Krudo	
Tuna ceviche with watermelon and basil Karpuz ve fesleğen ile ton balığı ceviche	490
Sea bass ceviche with tomato and yuzu sauce Domates ve yuzu soslu levrek ceviche	
Yellowtail crudo with orange sauce and chilli Portakal sosu ve kırmızı biber ile sarı kuyruklu Krudo	650



ΤL

150

«THREE TUNA»

akami, toro, chu-toro

TUNA BALIĞININ ÜÇ ÇEŞİDİ akami, toro, chu-toro 650



RAW BAR çiğ bar

SASHIMI SASHIMI (portion 3 pieces / bir porsiyonda 3 adet) Salmon Somon	T L 190
Tuna akami Tuna balığı sırtı	
Tuna belly Tuna balığı orta kısımı	
Угорь Yılan balığı	
Sea bass Levrek	
Yellowtail Sarı kanat	



TARTARES «SAKHALIN» SAKHALIN TARTARLAR

Served with avocado / Avokado ile servis edilir	
Tuna akami with avocado and tobiko caviar Avokado ve tobiko havyarlı tuna balığı sırtı	
Tuna belly with wild cherry Vişneli tuna balığı	
Salmon with mango, red caviar, and ponzu-mayo sauce Mango, kırmızı havyar ve ponzu-mayo soslu somon	
Eel with cucumber and unagi sauce Salatalık ve unagi soslu yılan balığı	450

TATAKI TATAKI

Tuna akami with daikon and wasabi sauce Daikon ve wasabi soslu tuna balığı sırtı	290
Dorado with ponzu sauce, yuzu and truffle Ponzu, yuzu sos ve trüf ile Lambuka balığı	290
Salmon with black truffle and oranges Portakal ve siyah trüf ile somon	290
Tuna belly with artichokes Enginarlı tuna balığı	450

COLD AND WARM STARTERS Soğuk ve sicak aperatifler

COLD STARTERS SOĞUK APERATIFLER Edamame beans with sea salt Deniz tuzlu soya fasulyesi	TL 190
Watermelon kimchi Kimchi Karpuzu	190
Smashed cucumbers in Asian sauce Asya soslu dövülmüş salatalık	250
Mini zucchini carpaccio with parmesan and black truffle Parmesan ve siyah trüflü mini kabak Carpaccio	280
Artichoke and parmesan carpaccio Tatlı domatesli Carpaccio	280
Tomato carpaccio with capers and basil Kapari ve fesleğenli domates Carpaccio	280

SALADS SALATALAR

Greek salad with feta cheese Yeşillik ve feta peynirli mevsim sebzeleri	
Crispy eggplant with tomatoes in Asian sauce Asya soslu domatesler ile çıtır patlıcanlar	
Tiger prawns with baby spinach, avocado and strawberry Ispanak, çilek ve avokadolu kaplan karidesli salatası	350
Caesar salad with chicken / with shrimps Sezar salata tavuklu veya karidesli	350 / 380
Warm seafood salad with celery and tomatoes Kereviz ve domatesli sıcak deniz ürünleri salatası	
Salad Nicoise with fried tuna, tomatoes and anchovies Kızarmış ton balığı, domates ve hamsi ile Nicoise	
Catalan salad with lobster and tomatoes Istakoz ve domates ile Katalan salatası	
"Sakhalin" salad with king crab, avocado, tomatoes, and Rouille sauce Kral yengeç, avokado, domates ve Rui sos ile 'Sakhalin' salatası	1350



"Sakhalin" salad

with king crab, avocado, tomatoes and Rouille sauce

Kral yengeç, avokado, domates ve Rui sos



WARM STARTERS SICAK APERITIFLER

Fried padrón pepper Kavrulmuş patron biberleri	
Baked miso eggplant Misolu Patlıcan	
Wasabi tiger prawns with daikon and almonds Daikon ve badem ile Wasabili kaplan karidesler	
Tempura zucchini flowers with ricotta Ricotta peynirli kabak çiçeği tempura	
Grilled mini calamari Izgara bebek-kalamarlar	
Sicilian style octopus with olives and baked potatoes Sicilya usulu ahtapot, fırınlanmış patates ve zeytin ile	
Dim sum with king crab Kral yengeçli dimsum	

WHITE RABBIT FAMILY

FROM JAPAN WITH LOVE JAPONYA'DAN SEVGILERLE

SUSHI SUŞİ (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)	TL
Salmon Somon	
Tuna akami Mavi yüzgeçli tuna balığı sırtı	
Tuna belly Mavi yüzgeçli tuna balığı beli	
Sea bass and yuzu Levrek ve Yuzu	
River eel with unagi sauce Unagi soslu nehir yılanbalığı	
Yellowtail Sarı kanat	

SPICY SUSHI BAHARATLI SUȘİ (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)

Salmon Somon	
Tuna akami Yağsız tuna balığı	250
Tuna belly Yağlı tuna balığı	
Sea bass Levrek	
River eel Nehir yılanbalığı	
Yellowtail Sarı kanat	460

FLAMING SUSHI ATESTE SUSI (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)

Salmon and teriyaki sauce Somon ve teriyaki sos	250
Sea bass and truffle aioli Deniz levreği ve trüf aioli	350

ROLLS ROLL'LER

VEGAN: avocado, mango, iceberg lettuce and chimichurri sauce VEGAN: avokado, mango, göbek marul ve chimichurri sosu	
SPICY SALMON: <i>salmon, cucumber, avocado, spicy sauce, tobiko caviar</i> ACILI SOMON ROLL: <i>somon, salatalık, avokado, tobiko</i>	
PHILADELPHIA: salmon, Philadelphia cheese, avocado, and red caviar PHILADELPHIA: somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar	
TEMPURA: <i>spicy sauce, cucumber, avocado, tobiko, tempura tiger prawn</i> TEMPURA: <i>acili mayonez, salatalik, avokado, tobiko, tempura kaplan karidesi</i>	
BLUEFIN: tuna, avocado, cucumber, tobiko caviar and Japanese aioli MAVI YÜZGEÇLI: tuna balığı sırtı, avokado, salatalık, tobiko havyarı ve japon aioli	
CANADA: river eel, salmon, avocado, cucumber, unagi sauce and sesame KANADA: Nehir yılanbalığı, somon, avokado, salatalık, unagi sosu ve susam	
CALIFORNIA: <i>king crab, avocado, and tobiko</i> KALIFORNIYA: <i>Kral yengeç, avokado ve tobiko</i>	
BODRUM: tuna, salmon, sea bass BODRUM: ton baliği, somon, levrek	
SAKHALIN: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce, and teriyaki SAKHALIN: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı şili biberi ve teriyaki sosu	
TRUFFLE: crab, sea bass, aioli and black truffle TÜRÜFLÜ: yengeç, levrek, siyah türüf ve aioli sos	



SAKHALIN ROLL: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce, and teriyaki

SAKHALIN ROLL: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı şili biberi ve teriyaki sosu

890

MAIN DISHES Ana yemekler

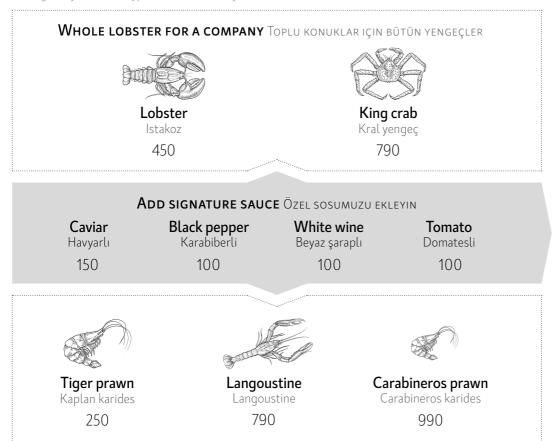
WHOLE FISH BÜTÜN BALIK	TL
(price per 100 grams of raw product / 100 gram çiğ ürün için fiyat)	
Farmer dorado <i>baked in salt / grilled</i> Çiftlik levreği / çipura <i>tuzda pişmiş / izgara</i>	
Wild sea bass baked in salt / grilled Kaya deniz levreği / çipura <i>tuzda pişmiş / izgara</i>	
Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes Firinlanmis akdeniz patatesi eşliğinde kalkan balığı	

PASTA MAKARNA

Spaghetti with vongole and bottarga Vongole ve bottarga ile spagetti	550
Ravioli with shrimps in bisque sauce Bisk soslu karidesli ravioli	
Spaghetti with lobster and tomato sauce Istakozlu ve domates soslu spagetti	2 250

CRABS AND SHRIMPS YENGEÇLER VE KARİDESLER

(price per 100 grams of raw product / 100 gram çiğ ürün için fiyat) Choose a crab, a lobster or a shrimp and add our signature sauce / Yengeci veya karidesi seçip, özel sosumuzu ekleyin





CRABS YENGEÇLER

(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Merus	Leg
1 Boğum	Bacak
2 450	2 250

Served with lime, aioli and warm oil / Misket limonu, aioli sos ve ılık yağ ile servis edilir

WHITE RABBIT FAMILY

MAIN DISHES Ana yemekler

GRILL IZGARA (price per 100 grams / 100 gram için fiyat)	TL
FISH AND SEAFOOD BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ	
Dorado fillet Çipura fileto	230
Sea bass fillet Deniz levreği fileto	
Teriyaki salmon Teriyaki soslu somon	
Octopus Ahtapot	

MEAT AND POULTRY ET VE TAVUK

Lamb chops Kuzu pirzola	
Filet mignon Fileminyon	450
Chicken in teriyaki sauce (price for 1 pc.) Teriyaki soslu firinlanmis tavuk (1 adet için fiyat)	

FRYING PAN TAVA ÜRÜNLERİ

Sole Meunière	850
Gran Migner Dil balığı	
Red mullet with tzatziki sauce	980
Cacık soslu barbunya	

• VEGETABLES SEBZELER

French fries Kızarmış Patates	
Broccoli in Asian sauce Asya soslu brokoli	
Baked potatoes with sour cream yuzu Yuzu ekşi krema ile fırında patates	
Grilled vegetables (broccoli, zucchini, padrón pepper, tomatoes) İzgara karışık sebzeler (brokoli, kabak, padron biberi, domates)	
Grilled avocado with chimichurri sauce Chimichurri soslu ızgara avokado	
Asparagus stewed with almonds Bademli haşlanmış kuşkonmaz	
Grilled artichoke Izgara enginar	



SW/EETTS TATLI

DESSERTS TATLILAR

Tiramisu «Sakhalin» Tiramisu "Sakhalin"	
Black Pearl Siyah inci	
Mango / strawberry daifuku Daifuku mango / çilek	
Peach with mochi and yuzu ice cream Şeftalili moçi yuzu ile	
Creme brulee «Sakhalin» Crème brûlée "Sakhalin"	
Raspberry Pavlova Ahududulu Pavlova	

Black Pearl Siyah inci 250

ΤL

PERFECT WITH TEA ÇAYIN YANINDA

Caramel crab candy Karamelli Yengeç Şekeri	
Ice truffle chocolate candy Çikolatali trüf şekeri "Ice"	
Coconut truffle Hindistan cevizli çikolatalı trüf	

ICE CREAM DONDURMA

Vanilla Vanilyalı	
Chocolate Çikolatalı	
Strawberry Çilekli	

SORBETS SORBELER

Yuzu Yuzu	
Mango Mango	
Coconut-lime Hindistan cevizi-misket limon	



BAR MENU



WHISKEY VISKI 50 ml

IRELAND IRLANDAJameson360Jameson Black Barrel390Dead Rabbit390

USA ABD

Bulleit Bourbon	
Jack Daniel's	
Makers Mark	

SCOTLAND İSKOÇ

SPEYSIDE SINGLE MALTS İSKOÇ

The Macallan TC 12 y.o.	630
The Macallan TC 15 y.o.	
The Macallan TC 18 y.o.	1 650



SCOTLAND BLENDED ISKOÇ

Chivas Regal 12 y.o.	
Chivas Regal 15 y.o.	
Chivas Regal 18 y.o.	
Johnie Walker Black	
Johnie Walker Blue	
Johnie Walker King George	

SCOTLAND HIGLAND SINGLE MALTS ISKOC

Talisker 10 y.o.	
Glenmorangie Original 10 y.o.	
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes Cask Finish	
Glenmorangie 18 y.o.	
Glenmorangie Signet	

ISLAY SINGLE MALTS ISKOÇ

eg 10 y.o. 360

JAPAN JAPONYA	
Kamiki	
Yamazaki 12 y.o.	

RAKI RAKI 50 ml	TL
Yeni Raki Yeni Seri	
Mercan Raki 45%	

LIQUEURS LIKÖRLER 50 ml

Villa Massa Limoncello	295
Baileys	295
Jagermeister	295
Fernet Branca	295
Dissarono	295

SAKE SAKE 50 ml

Traditional Junmai	
Daiginjo	

VODKA VODKA 50 ml

Stoli Elite	
Belvedere	
Onegin	
Beluga Noble	
Grey Goose	



GIN CIN 50 ml

Roku	
Tanqueray	
Hendrick's	
Monkey 47 sloe	
Monkey 47	

COGNAC KANYAK 50 ml

Hennessy VS	420
Hennessy VSOP	530
Hennessy XO	990

RUM ROM 50 ml

Havana Club 3	
Havana Club 7	
Zacapa 23	
Diplomatico Reserva	

TEQUILA TEKILA 50 ml

Volcan Blanco	
Volcan Cristalino	
Mezcal Illegal	
Patron Reposado	
Clase Azul Plata	
Don Julio 1942	1850
Clase Azul Reposado	

BEER BIRA 330 ml

Efes Pilsener	
Corona	
Leffe Brune	
Leffe Blonde	



ΤL

SOFT DRINKS ALKOLSÜZ IÇECEKLER

WATER / SODA / JUICE SU / SODA / MEYVE SUYU 250 ml

Uludağ Sparkling 250 / 750 ml	
Uludağ Still 330 / 750 ml	90 / 110
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta	
Thomas Henry Tonic / Ginger Beer	

FRESHLY SQUEEZED JUICE TAZE SIKILMIS MEYVE SUYU 250 ml

Orange Portakal	140
Grapefruit Greyfurt	140

COFFEE KAHVE

Turkish coffee	90
Ristretto / Espresso / Americano	
Doppio / Latte / Raf / Cappuccino / Flat White	110

TEA ÇAY

Turkish Tea Türk çayı	
Earl Grey Earl Grey	
Strawberry with cream Kremalı çilek	
Jasmine Yasemin	
Chamomile Papatya	
Apple-cinnamon Tarçınlı-elma	
Sencha Arjantin	

