



SAKHALIN

BODRUM

MENU



PIONEER

SPECIAL SUMMER SET ÖZEL YAZ SETİ

PINK PRAWNS CRUDO WITH AVOCADO AND RASPBERRY
AVOKADO VE AHUDUDU İLE PEMBE KARİDES CRUDO

TUNA BACK CEVICHE WITH WATERMELON AND SHISO SAUCE
TON BALIĞI KARPUZ VE SHISO SOSLU SIRT CEVICHE

CRAB PHALANX WITH CAVIAR SAUCE
HAVYAR SOSLU FALANKS YENGEÇ

WILD SEA BASS FILLET WITH WILD CHERRY AND FRIED ARTICHOKE
KIRAZ VE KAVRULMUŞ ENGİNARLI YABANI LEVREK FILETOSU

DESSERT «WHITE PEARL»
TATLI «BEYAZ İNCİ»

HIGH LIFE COCKTAIL *(non-alcoholic option available)*
HIGH LIFE KOKTEYLİ *(alkolsüz seçenek mevcuttur)*

4 800 TL



**PIONEER is a premium real estate developer
PIONEER, premium gayrimenkul geliştiricisidir*

RESTAURANT ALLIANCE
WRF

HIGH LIFE

PRIDE
PRIDE
PRIDE
PRIDE

Opus

RAW BAR

ÇİĞ BAR

SHARING IS CARING MASA İÇİN *dishes for two / 2 kişilik* TL

CARPACCIO PLATTER: tuna, sea bass, octopus 1 250

CARPACCIO ÇEŞİTLERİ: ton balığı, levrek, ahtapot

TARTARE PLATTER: pink shrimp, salmon, tuna 1 250

TARTAR ÇEŞİTLERİ: karides, somon, ton balığı

JAPANESE TARTARES MIX: tuna, eel, salmon 2 450

JAPON TARTAR ÇEŞİTLERİ: ton balığı, yılan balığı, somon

SULTAN PLATTER: 4 Gillardeau oysters, 2 langoustines, 2 scallops, shrimps 4 480

SULTAN TABAGI: 4 Gilardo istiridye, karides, 2 langoustine, 2 deniz tarağı

CAVIAR HAVYAR *(price per 50 grams / 50 gram için fiyat)*

Served with crepes and kaymak / Krepler ve kaymak ile servis edilir

Salmon Murmansk 1 250

Somon havyarı Murmansk

Sturgeon Astrakhan 3 750

Mersin balığı havyarı Astrahan

OYSTERS AND MUSSELS

İSTİRİDYE VE DENİZ TARAĞI *(price per 1 piece / 1 adet için fiyat)*

Proceed with caution: boosts libido / Dikkat edin, libidoyu arttırır

Gillardeau oyster France 450

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) 2 250

Kral yengeç (bacak)

King crab (merus) 2 450

Kral yengeç (1 boğum)

SHRIMPS KIRMIZI KARİDESLER

(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 Turkey 550

Tatlı pembe karides Türkiye

Langoustine Denmark 860

Langoustine Danimarka

Carabineros Spain 1 350

Carabineros (kirmizi) karides İspanya

CRABS YENGEÇLER

(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Merus

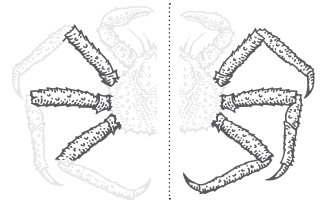
1 Boğum

2 450

Leg

Bacak

2 250



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

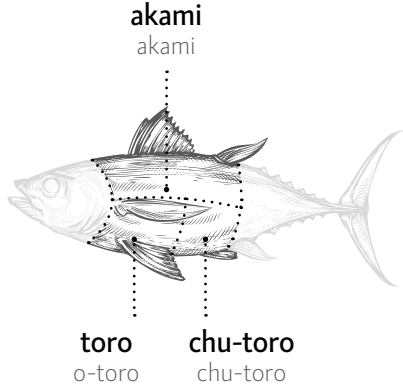


The price is for live weight with
a shell as presented in the aquarium

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

RAW BAR

ÇİĞ BAR



«THREE TUNA»

akami, toro, chu-toro

TUNA BALIĞININ ÜÇ ÇEŞİDİ

akami, toro, chu-toro

1150

CARPACCIO CARPACCIO

TL

Whole fish carpaccio (dorado / sea bass) price per 100 grams of whole fish

280

Bütün balık (çipura / levrek) 100 gram çiğ ürün için fiyat

Salmon and ponzu sauce

450

Somon ve ponzu sos

Bluefin tuna

450

Mavi yüzgeçli tuna balığı

Sea bass and yuzu sauce

480

Levrek ve Yuzu

Octopus with pistachios and celery

490

Antep fıstığı ve kereviz ile ahtapot

TARTARES TARTAR

Salmon with peach and lemon juice

450

Şeftali ve limon suyu ile somon

Tuna akami with guacamole

450

Guacamole ile tuna balığı sirti

Pink shrimp with cherry

780

Pembe karides kirazlar ile

«Three tuna» (akami, toro, chu-toro)

1150

Tuna balığının üç çeşidi (akami, toro, chu-toro)

CRUDO AND CEVICHE KRUDO VE CEVICHE

Whole fish crudo (dorado / sea bass) price per 100 grams

250

Bütün balık (çipura / levrek) 100 gram için fiyat

Sea bass crudo with jalapeno pepper sauce

450

Jalapeno biber soslu levrek crudo

Tuna ceviche with watermelon and basil

490

Karpuz ve fesleğen ile ton ballığı ceviche

Sea bass ceviche with tomato and yuzu sauce

580

Domates ve yuzu soslu levrek ceviche



RAW BAR

ÇİĞ BAR

SASHIMI SASHIMI (portion 3 pieces / bir porsiyonda 3 adet)	TL
Salmon Somon	250
Tuna akami Tuna balığı sırtı	250
Tuna belly Tuna balığı orta kısmı	280
Eel Yılan balığı	450
Sea bass Levrek	480
Yellowtail Sarı kanat	550

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	480
Tuna belly with wild cherry Vişneli tuna balığı	480
Salmon with mango, red caviar, and ponzu-mayo sauce Mango, kırmızı havyar ve ponzu-mayo soslu somon	480
Eel with cucumber and unagi sauce Salatalık ve unagi soslu yılan balığı	480

TATAKI TATAKI

Tuna akami with daikon and wasabi sauce Daikon ve wasabi soslu tuna balığı sırtı	380
Dorado with ponzu sauce, yuzu and truffle Ponzu, yuzu sos ve trüf ile Lambuka balığı	380
Salmon with black truffle and oranges Portakal ve siyah trüf ile somon	380
Yellowtail with cherry, truffle oil and ponzu sauce Kiraz, trüf yağı ve ponzu soslu sarıkuyruk	580



COLD AND WARM STARTERS

SOĞUK VE SICAK APERATİFLER

«Sakhalin» salad
with king crab, avocado,
tomatoes and Rouille sauce

Kral yengeç, avokado,
domates ve Rui sos
ile «Sakhalin» salatası

1 350



COLD STARTERS SOĞUK APERATİFLER

TL

Edamame beans with sea salt	190
Deniz tuzlu soya fasulyesi	
Watermelon kimchi	280
Kimchi Karpuzu	
Smashed cucumbers in Asian sauce	280
Asya soslu dövülmüş salatalık	
Mini zucchini carpaccio with parmesan and black truffle	350
Parmesan ve siyah trüflü mini kabak carpaccio	
Tomato carpaccio with capers and basil	350
Kapari ve fesleğenli domates Carpaccio	

SALADS SALATALAR

Greek salad with feta cheese	350
Yeşillik ve feta peynirli mevsim sebzeleri	
Crispy eggplant with tomatoes in Asian sauce	350
Asya soslu domatesler ile çıtır patlıcanlar	
Caesar salad with chicken / with shrimps	550 / 580
Sezar salata tavuklu veya karidesli	
Tiger prawns with baby spinach, avocado and strawberry	490
Ispanak, çilek ve avokadolu kaplan karidesli salatası	
Warm seafood salad with celery and tomatoes	490
Kereviz ve domatesli sıcak deniz ürünleri salatası	
Salad Nicoise with fried tuna, tomatoes and anchovies	670
Kızarmış ton balığı, domates ve hamsi ile Nicoise	
Catalan salad with lobster and tomatoes	1 350
Istakoz ve domates ile Katalan salatası	
«Sakhalin» salad with king crab, avocado, tomatoes, and Rouille sauce	1 350
Kral yengeç, avokado, domates ve Rui sos ile «Sakhalin» salatası	

WARM STARTERS SICAK APERİTİFLER

Tempura zucchini flowers with ricotta	380
Ricotta peynirli kabak çiçeği tempura	
Wasabi tiger prawns with daikon and almonds	380
Daikon ve badem ile Wasabili kaplan karidesler	
Fried padrón pepper	450
Kavrulmuş patron biberleri	
Baked miso eggplant	450
Misolu Patlıcan	
Grilled mini calamari	590
Izgara bebek-kalamarlar	
Sicilian style octopus with olives and baked potatoes	850
Sicilya usulu ahtapot, fırınlanmış patates ve zeytin ile	
Dim sum with king crab	850
Kral yengeçli dimsum	

FROM JAPAN WITH LOVE

JAPONYA'DAN SEVGİLERLE

SUSHI SUŞİ (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)	TL
Tuna akami Mavi yüzgeçli tuna balığı sırtı.....	250
Salmon Somon	280
Tuna belly Mavi yüzgeçli tuna balığı beli	280
Sea bass and yuzu Levrek ve Yuzu	360
River eel with unagi sauce Unagi soslu nehir yılanbalığı	360
Yellowtail Sarı kanat	360

SPICY SUSHI BAHARATLI SUŞİ (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)	
Tuna akami Yağsız tuna balığı	270
Salmon Somon	310
Tuna belly Yağlı tuna balığı	310
River eel Nehir yılanbalığı	390
Sea bass Levrek	420
Yellowtail Sarı kanat	460

FLAMING SUSHI ATEŞTE SUŞİ (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)	
Salmon and teriyaki sauce Somon ve teriyaki sos	280
Sea bass and truffle aioli Deniz levreği ve trüf aioli	410

ROLLS ROLL'LER

VEGAN: avocado, mango, iceberg lettuce and chimichurri sauce	360
VEGAN: avokado, mango, göbek marul ve chimichurri sosu	
SPICY SALMON: salmon, cucumber, avocado, spicy sauce, tobiko caviar	450
ACILI SOMON ROLL: somon, salatalık, avokado, tobiko	
BLUEFIN: tuna, avocado, cucumber, tobiko caviar and Japanese aioli	450
MAVI YÜZGEÇLİ: tuna balığı sırtı, avokado, salatalık, tobiko havyarı ve japon aioli	
TEMPURA: spicy sauce, cucumber, avocado, tobiko, tempura tiger prawn	550
TEMPURA: acılı mayonez, salatalık, avokado, tobiko, tempura kaplan karidesi	
PHILADELPHIA: salmon, Philadelphia cheese, avocado and red caviar	550
PHILADELPHIA: somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar	
CANADA: river eel, salmon, avocado, cucumber, unagi sauce and sesame	550
KANADA: Nehir yılanbalığı, somon, avokado, salatalık, unagi sosu ve susam	
CALIFORNIA: king crab, avocado, and tobiko	1150
KALIFORNİYA: Kral yengeç, avokado ve tobiko	
SAKHALIN: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce, and teriyaki	1150
SAKHALIN: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı şili biberi ve teriyaki sosu	
BODRUM: tuna belly, tuna akami, black caviar, tobiko, gold, teriyaki sauce	1150
BODRUM: ton balığının göbeği ve sırtı, siyah havyar ve tobiko, altın, teriyaki sos	
TRUFFLE: crab, sea bass, aioli and black truffle	1250
TÜRÜFLÜ: yengeç, levrek, siyah trüf 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

1150

MAIN DISHES

ANA YEMEKLER

WHOLE FISH BÜTÜN BALIK

(price per 100 grams of raw product / 100 gram çiğ ürün için fiyat)

Farmed dorado / sea bass baked in salt / grilled 280	TL
Çiftlik levreği / çipura tuzda pişmiş / ızgara	
Wild dorado / sea bass baked in salt / grilled 250 / 350	
Kaya deniz levreği / çipura tuzda pişmiş / ızgara	
Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes 460	
Firinlanmış akdeniz patatesi eşliğinde kalkan balığı	

PASTA MAKARNA

Shrimp bisque ravioli 670	
Bisk soslu karidesli ravioli	
Spaghetti vongole e bottarga 670	
Vongole ve bottarga ile spaghetti	
Spaghetti with lobster and tomato sauce 2 690	
Istakozlu ve domates soslu spaghetti	

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

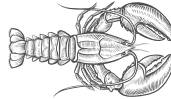
(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

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

WHOLE LOBSTER FOR A COMPANY TOPLU KONUKLAR İÇİN BÜTÜN YENGEÇLER



Lobster
Istakoz
750



King crab
Kral yengeç
960

ADD SIGNATURE SAUCE ÖZEL SOSUMUZU EKLEYİN

Caviar
Havyarlı
160

Black pepper
Karabiberli
100

White wine
Beyaz şaraplı
100

Tomato
Domatesli
100



Tiger prawn
Kaplan karides
380



Langoustine
Langoustine
860



Carabineros
Carabineros karides
1 250

MAIN DISHES

ANA YEMEKLER

GRILL IZGARA (price per 100 grams / 100 gram için fiyat) TL

FISH AND SEAFOOD BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Dorado fillet	280
Çipura fileto	
Sea bass fillet	280
Deniz levreği fileto	
Teriyaki salmon	290
Teriyaki soslu somon	
Octopus	690
Ahtapot	

MEAT AND POULTRY ET VE TAVUK

Lamb chops	450
Kuzu pirzola	
Chicken in teriyaki sauce (price for 1 piece)	690
Teriyaki soslu fırınlanmış tavuk (1 adet için fiyat)	

FRYING PAN TAVA ÜRÜNLERİ

Sole Meunière	980
Gran Migner Dil balığı	
Red mullet with tzatziki sauce	1350
Cacık soslu barbunya	

VEGETABLES SEBZELER

Broccoli in Asian sauce	190
Asya soslu brokoli	
Grilled vegetables (broccoli, zucchini, padrón pepper, tomatoes)	250
Izgara karışık sebzeler (brokoli, kabak, padron biberi, domates)	
Baked potatoes with sour cream yuzu	350
Yuzu ekşi krema ile fırında patates	
Grilled avocado with chimichurri sauce	350
Chimichurri soslu ızgara avokado	
Almond-braised asparagus	450
Bademli haşlanmış kuşkonmaz	
Grilled artichoke	450
Izgara enginar	



SWEETS

TATLI

DESSERTS TATLILAR

TL

Mango / strawberry daifuku 250
Daifuku mango / çilek

Peach with mochi and yuzu ice cream 250
Şeftalili moçi yuzu ile

Tiramisu «Sakhalin» 270
Tiramisu «Sakhalin»

Crème Brûlée «Sakhalin» with strawberry / raspberry 350
Çilek / ahududu ile Creme brulee «Sakhalin»

Raspberry Pavlova 380
Ahududulu Pavlova

Black Pearl 390
Siyah inci

Black Pearl
Siyah inci
390

PERFECT WITH TEA ÇAYIN YANINDA

Caramel crab candy 95
Karamelli Yengeç Şekeri

Coconut truffle 95
Hindistan cevizli çikolatalı trüf

Ice truffle chocolate candy 95
Çikolatalı trüf şekeri «Ice»

ICE CREAM DONDURMA

Vanilla 100
Vanilyalı

Chocolate 100
Çikolatalı

Strawberry 100
Çilekli

SORBETS SORBELER

Yuzu 100
Yuzu

Mango 100
Mango

Coconut-lime 100
Hindistan cevizi-misket limon



BAR MENU



IRELAND İRLANDA

Jameson	400
Jameson Black Barrel	420
Dead Rabbit	420

USA ABD

Jack Daniel's	450
Makers Mark	490

SCOTLAND İSKOÇ

SPEYSIDE SINGLE MALTS İSKOÇ

The Macallan TC 12 y.o.	950
The Macallan TC 15 y.o.	1 200

SCOTLAND BLENDED İSKOÇ

Chivas Regal 12 y.o.	430
Chivas Regal 15 y.o.	470
Chivas Regal 18 y.o.	650
Johnie Walker Blue	1 250
Johnie Walker King George	2 100

SCOTLAND HIGHLAND SINGLE MALTS İSKOÇ

Talisker 10 y.o.	600
Glenmorangie Original 10 y.o.	510
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes Cask Finish	650
Glenmorangie 18 y.o.	790
Glenmorangie Signet	1 190

ISLAY SINGLE MALTS İSKOÇ

Ardbeg 10 y.o.	580
---------------------	-----

JAPAN JAPONYA

Kamiki	990
--------------	-----



RAKI RAKI 50 ml **TL**

Yeni Raki Yeni Seri	320
Mercan Raki 45%	350

LIQUEURS LIKÖRLER 50 ml

Villa Massa Limoncello	350
Baileys	350
Jagermeister	350
Fernet Branca	350
Dissarono	350

SAKE SAKE 50 ml

Traditional Junmai	320
Daiginjo	410

VODKA VODKA 50 ml

Stoli Elite	550
Belvedere	590
Onegin	590
Grey Goose	610
Beluga Noble	640



GIN CIN 50 ml**TL**

Tanqueray	550
Monkey 47 sloe	580
Monkey 47	580
Hendrick's	590
The Gardener	620

COGNAC KANYAK 50 ml

Hennessy VS	550
Hennessy VSOP	620
Hennessy XO	1700

RUM ROM 50 ml

Havana Club 3	430
Havana Club 7	480
Zacapa 23	550
Diplomatico Reserva	620

TEQUILA TEKİLA 50 ml

Volcan Blanco	500
Volcan Cristalino	590
Mezcal Illegal	630
Patron Reposado	750
Clase Azul Plata	1490
Clase Azul Reposado	3700

BEER BİRA 330 ml

Efes Pilsener	270
Corona	320
Leffe Brune	350
Leffe Blonde	360



SOFT DRINKS ALKOLSÜZ İÇECEKLER

TL

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

Uludağ Sparkling 250 / 750 ml	120 / 150
Uludağ Still 330 / 750 ml	120 / 150
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta	150
Thomas Henry Tonic / Ginger Beer	150

FRESHLY SQUEEZED JUICE TAZE SIKILMIŞ MEYVE SUYU 250 ml

Orange Portakal	210
Grapefruit Greyfurt	210

COFFEE KAHVE

Turkish coffee	110
Ristretto / Espresso / Americano	110
Doppio / Latte / Raf / Cappuccino / Flat White	140

TEA ÇAY

Turkish Tea Türk çayı	40
Earl Grey Earl Grey	120
Strawberry with cream Kremalı çilek	120
Jasmine Yasemin	120
Chamomile Papatya	120
Apple-cinnamon Tarçınlı-elma	120
Sencha Arjantin	120





 SAKHALIN.BODRUM.WRF

RESTAURANT ALLIANCE

WRF

#SAKHALINBODRUM

#WHITERABBITFAMILY