

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
TUN 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 ENGINARLI 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

ÇIĞ 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

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 3 720
Mersin balığı havyarı Astrahan

OYSTERS

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

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

Gillardeau oyster France 450
Gilaro Fransa

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 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

Langoustine Denmark 860
Langoustine Danimarka

Carabineros Spain 1 350
Carabineros (kirmizi) karides İspanya

CARPACCIO CARPACCIO

Salmon and ponzu sauce 450
Somon ve ponzu sos

Bluefin tuna 450
Mavi yüzgeçli tuna balığı

Octopus with pistachios and celery 490
Antep fıstığı ve kereviz ile ahtapot

CRABS YENGEÇLER

(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Merus

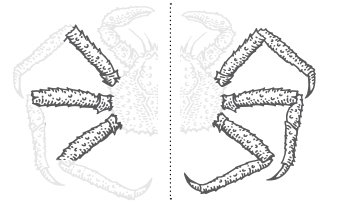
1 Boğum

2 450

Leg

Bacak

2 250



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

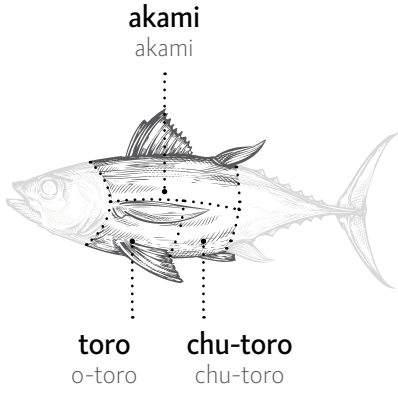


The price is for live weight with a shell as presented in the aquarium

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

RAW BAR

ÇIĞ BAR



«THREE TUNA»

akami, toro, chu-toro

TUNA BALIĞININ ÜÇ ÇEŞİDİ

akami, toro, chu-toro

1150

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
Yellowtail Sarı kanat	550

TARTARES TARTAR

Salmon with peach and lemon juice Şeftali ve limon suyu ile somon	450
Tuna akami with guacamole Guacamole ile tuna balığı sırtı	450
«Three tuna» (akami, toro, chu-toro) Tuna balığının üç çeşidi (akami, toro, chu-toro)	1150

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

CRUDO AND CEVICHE KRUDO VE CEVICHE

Whole fish crudo (dorado / sea bass) price per 100 grams Bütün balık (çipura / levrek) 100 gram için fiyat	250
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	580



FROM JAPAN WITH LOVE

JAPONYA'DAN SEVGILERLE

SUSHI SUŞI (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
Yellowtail Sarı kanat	360

SPICY SUSHI BAHARATLI SUŞI (portion 2 pieces / bir porsiyonda 2 adet)	
Tuna akami Yağsız tuna balığı	270
Salmon Somon	310
Tuna belly Yağlı tuna balığı	310
Yellowtail Sarı kanat	460

FLAMING SUSHI ATEŞTE SUŞI (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: <i>avocado, mango, iceberg lettuce and chimichurri sauce</i>	360
VEGAN: <i>avokado, mango, göbek marul ve chimichurri sosu</i>	
SPICY SALMON: <i>salmon, cucumber, avocado, spicy sauce, tobiko caviar</i>	450
ACILI SOMON ROLL: <i>somon, salatalık, avokado, tobiko</i>	
TEMPURA: <i>spicy sauce, cucumber, avocado, tobiko, tempura tiger prawn</i>	550
TEMPURA: <i>acılı mayonez, salatalık, avokado, tobiko, tempura kaplan karidesi</i>	
PHILADELPHIA: <i>salmon, Philadelphia cheese, avocado and red caviar</i>	550
PHILADELPHIA: <i>somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar</i>	
CALIFORNIA: <i>king crab, avocado, and tobiko</i>	1150
KALIFORNIYA: <i>Kral yengeç, avokado ve tobiko</i>	
SAKHALIN: <i>king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce, and teriyaki</i>	1150
SAKHALIN: <i>Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı şili biberi ve teriyaki sosu</i>	
TRUFFLE BODRUM: <i>crab, seabass, aioli and black truffle</i>	1250
TÜRÜFLÜ BODRUM: <i>yengeç, levrek, siyah tırüf ve aioli sos</i>	

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



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	
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	

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	
«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 APERATİFLER

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	
Grilled mini calamari	590
Izgara bebek-kalamarlar	

MAIN DISHES

ANA YEMEKLER

WHOLE FISH BÜTÜN BALIK

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

Farmer dorado / sea bass baked in salt / grilled 280	TL
Çiftlik levreği / çipura tuzda pişmiş / izgara	
Wild sea bass baked in salt / grilled 350	
Kaya deniz çipura tuzda pişmiş / izgara	
Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes 460	
Firinlanmış akdeniz patatesi eşliğinde kalkan balığı	
Sole Meunière 980	
Gran Migner Dil balığı	

PASTA MAKARNA

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

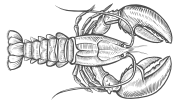


CRABS AND SHRIMPS YENGEÇLER VE KARİDESLER

(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

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



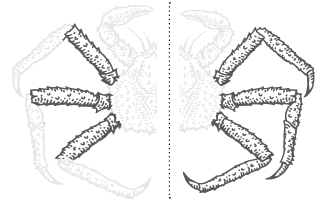
Carabineros
Carabineros karides
1 350

CRABS YENGEÇLER

(price per 100 grams / 100 gram için fiyat)

Merus
1 Boğum
2 450

Leg
Bacak
2 250



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

MAIN DISHES

ANA YEMEKLER

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

FISH AND SEAFOOD BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ

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

MEAT AND POULTRY ET VE TAVUK

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

VEGETABLES SEBZELER

Broccoli in Asian sauce Asya soslu brokoli	190
Grilled vegetables <i>(broccoli, zucchini, padrón pepper, tomatoes)</i> İzgara karışık sebzeler <i>(brokoli, kabak, padron biberi, domates)</i>	250
Baked potatoes with sour cream yuzu Yuzu ekşi krema ile fırında patates	350
Almond-braised asparagus Bademli haşlanmış kuşkonmaz	450



SWEETS

TATLI

DESSERTS TATLILAR

TL

Mango / strawberry daifuku	250
Daifuku mango / çilek	
Tiramisu «Sakhalin»	270
Tiramisu «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 CREAM DONDURMA

Vanilla	100
Vanilyalı	
Chocolate	100
Çikolatalı	

SORBETS SORBELER

Yuzu	100
Yuzu	
Coconut-lime	100
Hindistan cevizi-misket limon	



BAR MENU



WHISKEY VISKI 50 ml**TL****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.	1200

SCOTLAND BLENDED İSKOÇ

Chivas Regal 12 y.o.	430
Chivas Regal 15 y.o.	470
Chivas Regal 18 y.o.	650
Johnie Walker Blue	1250
Johnie Walker King George	2100

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	1190

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 BIRA *330 ml*

Efes Pilsener	270
Corona	320
Lefe Brune	350
Lefe Blonde	350



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

