### SAKHALIN

## SUMMER MENU YAZ MENÜSÜ

Akya balığı ile şeftali carpaccio Peach Carpaccio with yellowtail	930
Şeftali carpaccio parmesan ile Peach Carpaccio with parmesan	630
Karpuzlu Ton Balığı Sushi (2 adet) Watermelon Tuna Sushi (2 pcs)	250
Karpuz salatası Watermelon salad	430
Izgara sivri biber ve mevsim yeşillikleri Grilled green pepper and seasonal greens	350
Yılan balıklı ve yuzu ekşi kremalı fırın patates Baked potato with eel and yuzu sour cream	630
Sardalya Tava Pan-fried sardines	770
Şeftali mochi Peach mochi	470





### MEZELER STARTERS

Kral yengeç, avokado, domates ve rui soslu «Sakhalin»

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



	SOĞUK MEZELER COLD STARTERS	ΨL
	Asya soslu dövülmüş salatalık Asian cucumbers	250
	Humus ile sebze krudite Hummus with vegetable crudite	250
	Deniz tuzu ile Edamame fasulyesi Edamame beans with sea salt	270
و	Acı soslu edemame fasülyesi Edamame beans with spicy sauce	330
	Yoğurt ve yeşil erik Yogurt with green plum	350
	Ekşi krema ve kuzukulağı ile hafif tuzlanmış somon Lightly salted salmon with sour cream and sorrel	450
	Siyah trüf mantarlı ve parmesanlı kabak carpaccio Courgette carpaccio with truffle and parmesan	470
	Acı mayonezli kaplan karides tempura Tiger prawns tempura with sriracha mayo and lettuce	550
	Fırınlanmış patates ile lakerda  Lakedra with roasted potato	1 030
	SALATALAR SALADS	
	Ezine peynirli yunan salatası Greek salad with feta cheese	380
	Asya soslu domates ile çıtır patlıcan Crispy eggplant with tomatoes in Asian sauce	380
	Bebek ıspanak, yuzu truffle ve kurutulmuş miso Baby spinach, yuzu truffle sauce and dry miso	470
	Olivier Salatası Olivie Salad	490
	Deniz ürünleri ile ılık salata Warm salad with seafood	590
	Sezar salatası tavuklu / karidesli Caesar with chicken / shrimps	650 / 690
	Kızarmış ton balığı, domates ve ançuez ile Niçoise salatası Nicoise with fried tuna, tomatoes and anchovies	790
	Kral yengeç, avokado, domates ve rui soslu «Sakhalin» «Sakhalin» with king crab, avocado, tomatoes and Rouille sauce	1 650

### MEZELER STARTERS

SICAK MEZELER WARM STARTERS	ΨL
Ekşi kremalı fırınlanmış miso patlıcan Baked eggplant miso with sour cream	370
Bademli ve daikonlu wasabili kaplan karides Wasabi tiger prawns with daikon and almonds	390
Kızartılmış padron biberleri Fried Padron peppers	470
Limonlu ızgara bebek kalamar Grilled mini squids with lemon	650
Yengeç ile kabak çiçekleri Zucchini flowers with crab	830
→ Zeytinli ve baby patatesli Sicilya usulü ahtapot  Sicilian style octopus with olives and baby potatoes	1250
Yengeçli dolma Dolma with crab	1 250
ÇORBALAR SOUPS	
Balık çorbası Fish soup	330
Borsch çorbası Borsch	370
→ Tom-yum çorbası  Tom Yum soup	570
MAKARNA PASTA	
Bisk soslu karidesli ravioli Shrimp ravioli in bisque sauce	490
→ Spagetti vongole ve Botarga  Spaghetti with vongole and bottarga	670
Kral yengeçli linguine tereyağı soslu Linguine with crab in butter sauce	1 450
Domates soslu ıstakozlu spagetti Spaghetti with lobster and tomato sauce	2 990

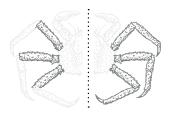


## RAW BAR

#### YENGEÇLER CRABS

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)

Birinci boğum	Bacak
Merus	Leg
1 950	1750



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



Canlı seçilen deniz ürünleri; akvaryumdaki haliyle, kabuklu bir şekilde tartılıp gram üzerinden hesaplanmaktadır.

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

Carabineros Spain

MASA İÇİN SHARING IS CARING 2 kişilik / dishes for two	ጥլ
Meze çeşitleri: humus, fırınlanmış patlıcan, yuzu cacık, tarama Assorted meze: hummus, baked eggplant, zajiki yuzu, taramosalata	350
Carpaccio çeşitleri: ton balığı, levrek, ahtapot Assorted carpaccio: tuna, sea bass, octopus	1 650
Sakhalin tartar çeşitleri: ton balığı, yılan balığı, somon Assorted «Sakhalin» tartars: tuna, eel, salmon	1 650
Sultan tabagi: 4 Gilardo istiridye, 2 langustin, 2 deniz tarağı, karides Sultan Plateau: 4 Gilardo oysters, 2 langoustines, 2 scallops, shrimps	4 900
HAVYAR CAVIAR 50 gram için fiyat / price per 50 grams Bilini ve ekşi krema ile / Served with pancakes and kaymak	
Salmon	1300
Mersin balığı havyarı Sturgeon	6 500
İSTİRİDYE VE DENİZ TARAĞI OYSTERS AND MUSSELS 1 adet için fiyat / Dikkat edin, libidoyu arttırır / Be careful, it increases libido	price per 1 pc.

Gillardo Fransa 570
Gillardeau France

Ponzu sosu ve trüf yağı ile deniz tarağı 670
Scallop with ponzu sauce and truffle oil

YENGEÇLER CRABS 100 gram için fiyat / price per 100 grams
Rui sos ve limon ile servis edilir / Boiled crab, served chilled with rui sauce and lemon

Kral yengeç (Bacak) 1750
King crab (leg)

Kral yengeç (Birinci boğum) 1950
King crab (merus)

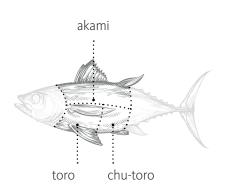
KIRMIZI KARIDESLER SHRIMPS 100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams

Faturanıza %12 hizmet bedeli eklenecektir A service charge of 12% will be added to your bill

Fiyatlaramıza KDV dahildir Our prices include VAT

# RAW BAR

CARPACCIO CARPACCIO	ΨL
Bütün balıklardan (dorado / levrek) 100 gram bütün balık için fiyat Whole fish carpaccio (dorado / sea bass) price per 100 grams of whole fish	150 / 250
Bütün balıklardan (deniz levreği) 100 gram bütün balık için fiyat Whole fish carpaccio (wild sea bass) price per 100 grams of whole fish	350
Yuzu soslu levrek Sea bass and yuzu sauce	530
Ton balığı Bluefin Bluefin tuna	670
Roka ve parmesan ile sığır eti Beef with arugula and parmesan	730
Antep fistiği ve kerevizli ahtapot Octopus with pistachios and celery	690
TARTAR TARTARES	
Somon ve şeftali Salmon with peach	450
Ton balığı ve guacamole sırtlığı Tuna akami and guacamole	530
Sığır eti ve kızarmış patates Beef and roasted potatoes	630
«Tuna'nın üç çeşidi» (akami, toro, chu-toro) «Three tuna» (akami, toro, chu-toro)	1 070
«SAKHALIN» TARTARLAR TARTARES «SAKHALIN» Avokado ile servis edilir / Served with avocado	
Salatalık ve unagi soslu yılan balığı Eel with cucumber and unagi sauce	550
Tobiko havyarlı ton balığının sırtı Tuna back with tobiko caviar	630
Mango, tobiko havyarı ve ponzu-mayonez soslu somon balığı	750
'Sakhalin' Tartarı chu toro ve kiraz ile Tartare 'Sakhalin' with chu toro and cherry	750
TATAKI TATAKI	
Wasabi sosunda daikon ile ton balığı	550



«Tuna'nın üç Çeşidi» akami, toro, chu-toro

«Three Tuna» akami, toro, chu-toro



Wasabi sosunda daikon ile ton balığı Tuna back with daikon in wasabi sauce	550
Shiso ponzu soslu akya balığı Yellowtail with shiso-ponzu sauce	550
Portakallı ve ponzu yuzu soslu somon balığı	650

## SICAK YEMEKLER MAIN DISHES



BÜTÜN BALIK WHOLE FISH  100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product	ΨL
Çiftlik çipura / levreği tuzda pişmiş / ızgara Farmer dorado / sea bass baked in salt / grilled	250 / 270
Deniz levreği tuzda pişmiş / ızgara Wild sea bass baked in salt / grilled	450
Patates ve enginar ile fırınlanmış kalkan balığı Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes	770

#### YENGEÇLER VE KARİDESLER CRABS AND SHRIMPS

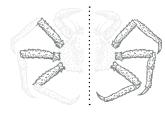
100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product

Yengeci, karidesi veya ıstakozu seçip özel sosumuzu ekleyin / Choose a crab, a lobster or a shrimp and add our signature sauce

#### YENGEÇLER CRABS

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)

Birinci boğum	Bacak
Merus	Leg
1 950	1750



Misket limonu, aioli sos ve ılık yağ ile servis edilir

Served with lime, aioli and warm butter

#### Gruplar için bütün yengeçler / Whole lobster for a company



Istakoz Lobster

730 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)



Kral yengeç King crab

1 550 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)

İmza sosu ekleyin / Add signature sauce			
Karabiberli Black Pepper	Beyaz şaraplı White Wine	Domatesli Tomato	Havyarlı Caviar
150	150	150	390



Kaplan karides Tiger prawn

290 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)



Langustin Langoustine

650 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)



Karabinero Carabineros

1800 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)

Gruplar için karidesler / Prawns for a company

## SICAK YEMEKLER MAIN DISHES

	IZGARA GRILL 100 gram için fiyat / price per 100 grams	ΨL
	BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ FISH AND SEAFOOD	
	Dorado / levrek fileto Dorado / sea bass fillet	. 280
	Teriyaki soslu somon Teriyaki salmon	. 35C
	Grand Minier dil balığı Grand Minier sole	. 380
	Ahtapot Octopus	. 77C
	Deniz tarağı	. 77C
	KÜMES HAYVANLARI VE ET MEAT AND POULTRY	
	Filleto mignon 100 gram için fiyat Fillet Mignon price per 100 grams	. 53C
	Kuzu pirzola 100 gram için fiyat. Rack of lamb price per 100 grams	. 690
	Zencefilli miso tavuk Ginger chicken miso	. 79C
•	Mini burger (3 adet) Mini burgers (3 pc.)	. 83C
	SEBZELER VEGETABLES	
	Trüflü patates püresi Mashed potatoes with truffle	. 250
	Parmesanlı ve trüf yağlı patates kızartması.  French fries with Parmesan and truffle oil	. 250
	Izgara karışık sebzeler Grilled vegetables	. 35C
	Asya soslu brokoli Broccoli in Asian sauce	. 35C
	Badem ve parmesanlı kuşkonmaz Asparagus with almond and parmesan	. 430
	Izgarada enginar Grilled artichoke	. 55C



# JAPAN JAPAN

SASHIMI bir porsiyonda 3 adet / portion 3 pieces	'I'L
Somon Salmon	270
Akya balığı Yellowtail	290
Ton balığı sırtı. Tuna akami	310
Ton balığı orta Yağlı Tuna belly	
Yılan balığı Eel	430
Levrek Sea bass	490
SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces	
Somon Salmon	250
Ton balığı sırtı Tuna akami	
Akya balığı Yellowtail	250
Unagi soslu nehir yılan balığı River eel with unagi sauce	270
Tuna toro	290
Levrek yuzu Sea bass and yuzu	
Altın kaplamalı tuna toro Tuna toro Gold plated	490
SPICY SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces	
Tuna akami Tuna akami	250
Somon Salmon	270
Akya balığı Yellowtail	270
Tuna toro	290
Nehir yılan balığıRiver eel	
Levrek	350



Sea bass

## JAPAN JAPAN

FLAMING SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces	ΨL
Teriyaki soslu somon Salmon and teriyaki sauce	250
Ponzu soslu ve trüf mantarlı sığır eti Marbled beef with ponzu sauce and black truffle	250
Tuna toro	290
Trüflü aioli soslu levrek Sea bass and truffle aioli	390
Unagi soslu kaz ciğeri Foie gras with unagi sauce	420

Sakhalin Roll: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı biber sosu ve teriyaki

Sakhalin Roll: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki

1 450

#### SIGNATURE ROLLS

•	Vegan: avokado, mango, Göbek marul ve chimichurri sos Vegan: avocado, mango, lettuce and chimichurri sauce	50
و	Mavi yüzgeçli: ton balığı, levrek, somon ve baharatlı sos  Bluefin: tuna, sea bass, salmon and spicy sauce	50
	Fuji: karides tempura, baharatlı sos, salatalık ve avokado  Fuji: tempura shrimp, spicy sauce, cucumber and avocado	50
	Tender shogun: yılan balığı, kaz ciğeri ve tamago omleti Tender shogun: eel, foie gras, and tamago omelette	<del>)</del> O
	Sakhalin: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı biber sosu ve teriyaki. 1 45 Sakhalin: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki	50
	Altın Balık: akami, toro, kırmızı mersin balığı yumurtası, teriyaki yuzu, altın yaprağı, siyah havyar 1 45 Gold fish: akami, toro, red sturgeon caviar, yuzu teriyaki, gold leaf, black caviar	50



#### **CLASSIC ROLLS**

Kanada: Yılan balığı, somon, avokado, salatalık, unagi sosu ve susam Canada: river eel, salmon, avocado, cucumber, unagi sauce and sesame	590
Philadelphia: somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar Philadelphia: salmon, Philadelphia cheese, avocado and red caviar	650
Kaliforniya: Kral yengeç, avokado ve tobiko  California: king crab, avocado and tobiko	350

## TATLILAR SWEETS

Yuzu / mango / coconut-lime

Çilek soslu siyah inci

Black pearl with strawberry



TATLILAR SWEETS	ΨL
Krem Brulee «Sakhalin» Crème Brûlée «Sakhalin»	290
Muzlu dondurmalı çikolatalı fondü Chocolate fondant with banana ice cream	380
Dondurmalı ve meyveli Medovik  Honey cake with ice cream and berries	430
Dondurmalı Profiterol Profiterole with condensed milk ice cream	430
Tiramisu «Sakhalin»  Tiramisu «Sakhalin»	470
Çilek soslu siyah inci	470
Ahududulu Pavlova Raspberry Pavlova	530
ÇAYIN YANINDA PERFECT WITH TEA	
Karamelli yengeç Caramel crab candy	150
Çikolatalı trüf topları Ice truffle chocolate candy	
DONDURMA ICE CREAM	
Vanilya / çikolata / çilek / antep fıstığı / muzlu Vanilla / chocolate / strawberry / pistachio / banana	150
SORBE SORBETS	
Yuzu / mango / hindistan cevizi-misket limon	

## BAR



### SPIRITS

APERITIF & VERMOUTH 50 ml	ጥլ
Martini Bianco	390
Martini Rosso	390
Martini Extra Dry	390
Aperol	450
GIN 50 ml	
Beefeater	370
Bulldog	
Roku	
Hendrick's	
Sakurao Gin Classic	
Monkey 47 sloe	
Monkey 47	570
VODKA 50 ml	
Haku	490
Grey Goose	
Belvedere	
Beluga Noble	570
Beluga Gold Line	1390
TEQUILA 50 ml	
Olmeca	450
Volcan Blanco	
Volcan Cristalino	
Patron Reposado	
Don Julio 1942	
Clase Azul Reposado	2 700
METAC AL FO	
MEZCAL 50 ml	F70
Mezcal Illegal Joven	570
RUM 50 ml	
Havana 3 Anos	420
Kraken	490
Bumbu	490
Angostura 1919	550
Zacapa 23	650
Eminente Reserva	920



### SPIRITS

RAKI 50 ml	ጥլ
Yeni Raki Yeni Seri	
Mercan Raki 45%	
WHISKEY 50 ml	
SCOTLAND	
SPEYSIDE SINGLE MALTS	
Glenfiddich 15 y.o.	630
Glenfiddich 18 y.o.	820
The Macallan 12 y.o.	670
The Macallan 15 y.o.	1200
The Macallan 18 y.o.	2 200
SCOTLAND HIGLAND	
Talisker	
Glenmorangie Original 10 y.o.	
Glenmorangie Quinta Ruban 14 y.o.	
Singleton 12 y.o.	670
ISLAY SINGLE MALTS	
Ardbeg 10 y.o.	530
Lagavulin 8 y.o.	
Highland Park 15 y.o.	990
SCOTLAND BLENDED	
Ballantines 7 y.o.	
Chivas Regal 12 y.o.	
Chivas Regal 18 y.o.	
Johnnie Walker	450
Naked Malt	480
IRELAND	
Jameson	350
Dubliner	
Dead Rabbit	
JAPAN	
Akashi Meisei blended	
Matsui Blended Tottori	
Togouchi 9 y.o.	770

Kamiki Sakura



### SPIRITS

WHISKEY 50 ml	ΨL
USA	
Jack Daniel's	
Maker's Mark	530
TAIWAN	
Kavalan Distillery Select	
Kavalan Single Malt	790
INDIAN	
Amrut single malt 15 y.o.	
COGNAC 50 ml	
Hennessy VS	570
Hennessy XO	1 950
Martell VSOP	670
LIQUEURS 50 ml	
Limoncello Luxardo	380
Disaronno	380
Bailey's	380
Cointreau	380
Tia Maria	380
St. Germain	380
Malibu	380
BEER 330 ml	
Efes Pilsener	250
Leffe Brune	
Leffe Blonde	
Corona	350
SOFT DRINKS	
WATTER / SODA	
Uludağ Sparkling 250 / 750 ml	85 / 190
Uludağ Still 250 / 750 ml	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta	
Tonic / Ginger Ale	
JUICE / FRESH	
Juice in bottles Apple / Cherry / Tomato 250 ml	120
Fresh juice Orange / Grapefruit 250 ml	250

