

WINE MENU / ŞARAP MENÜ

Our wine list has been composed with our food in mind to ensure a harmonious dining experience. You will find classics and favorites alongside lesser known but equally exciting wine regions from across Europe, Turkey, and the New World. We suggest you taste our wines made with indigenous wine grapes of Turkey such as Kalecik Karasi, Narince, Okuzgozu, Bogazkere, Emir, Urla Karasi

Şarap listemiz, yemek menümüz göz önünde bulundurularak oluşturulmuştur. Klasik ve favorileril-erden olusturulan menumuzde daha az bilinen ama aynı derecede heyecan verici şarap bölgelerinin yanı sıra Avrupa'da, Türkiye'de ve Yeni Dünya'dan saraplar secilmistir. Özellikle, ülkemize özgü olan, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü, Boğazkere, Emir, Urla Karası gibi değerli şaraplık üzüm türleri ile yapılmış olan şarapları tatmanızı tavsiye ederiz.

How we rate;

- ★★★★★ Trusted
- ★★★★★ Dependably Good
- ★★★★★ Good
- ★★★★★ Basic



CONTENTES / İÇİNDEKİLER

Wine by The Glass / Kadeh Şaraplar	1
Sparkling Wine&Champagne / Köpüklü Şarap & Şampanya	2
Turkey White / Türkiye Beyaz	3
Italy White / İtalya Beyaz	4
France White / Fransa Beyaz	4
Spain White / İspanya Beyaz	5
New Zealand White / Yeni Zelanda Beyaz	5
Rose Italy / Roze İtalya	5
Rose France / Roze Fransa	5
Red Turkey / Kırmızı Türkiye	6-7
Red Italy / Kırmızı İtalya	8
Red France / Roze Türkiye	8
Red Spain / Kırmızı İspanya	9
Red Australia / Kırmızı Avustralya	9
Red Argentina / Kırmızı Arjantin	9
Red Chile / Kırmızı Sili	9
Red New Zealand / Kırmızı Yeni Zelanda	9

WINE BY THE GLASS / KADEH ŞARAPLAR

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE / KÖPÜKLÜ ŞARAP & ŞAMPANYA

ITALY / İTALYA

Prosecco Brut Itinera, Veneto La Tordera NV

175 ML

8.25

WHITE WINE / BEYAZ ŞARAP

TURKEY / TÜRKİYE

Cankaya, Kavaklıdere

Majestik, Sauvignon Blanc/Sultaniye, Sevilen

175 ML

8.25

8.45

ITALY / İTALYA

Terre del Noce, Pinot Grigio

Pecorino Vellodoro, Umani Ronchi

8.25

9.45

FRANCE / FRANSA

Cuvee Duboeuf Blanc, Bouquet Label

7.25

ROSE WINE / ROZE ŞARAP

Mon Roc Syrah&Grenache Rose, FRANCE

Pinot Grigio Rose, Mannara, Veneto, ITALY

7.45

8.25

RED WINE / KIRMIZI ŞARAP

TURKEY / TÜRKİYE

Yakut, Kavaklıdere

Majestik Syrah&Kalecik Karasi, Sevilen

8.25

8.45

FRANCE / FRANSA

Cuvee Duboeuf Rouge, Bouquet Label

7.25

CHILE / SİLİ

Morendo Pionero Merlot Reserva

8.25

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE / KÖPÜKLÜ ŞARAP & ŞAMPANYA

ITALY / İTALYA

PROSECCO BRUT ITINERA, VENETO, 75 CL*****

27.5

Sub-Region / Bölge : Prosecco di Treviso

Grape Variety / Üzüm : Glera

Characteristics: Rich with aromas of green apple, pear and delicate floral notes such as almond blossom; It is an aromatic, lively, balanced and elegant sparkling wine.

Karakteristik Özellikleri: Yeşil elma, armut aromaları ve badem çiçeği gibi zarif çiçek notaları ile zengin; aromatik, canlı, dengeli ve zarif bir köpüklü şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

ROSE DE SALICI BRUT, COL DE SALICI VENETO NV, 75 CL*****

32

Sub-Region / Bölge : Prosecco di Treviso

Grape Variety / Üzüm : Chardonnay&Glera

Characteristics: Sweet fruit scents such as pear and vanilla flower notes; It is a remarkable and elegant sparkling wine with balanced fruit aromas that is permanent on the palate.

Karakteristik Özellikleri: Armut gibi tatlı meyve kokuları ve vanilya çiçeği notaları; dengeli meyve aromaları ile damakta kalıcı, dikkat çekici ve zarif bir köpüklü şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

FRANCE / FRANSA

TESTULAT CARTE D'OR, BRUT NV, 75 CL*****

47.5

Sub-Region / Bölge: Champagne house in the Champagne Region, AOC

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay&Pinot Noir&Pinot Meunier

Characteristics: Full bodied, long lively and elegant. With aromas of ripe fruit and spices.

Karakteristik Özellikleri: Olgun meyve ve baharat aromaları ile gövdeli, uzun, canlı ve zariftir.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

MOET & CHANDON NV, 75 CL *****

59

Sub-Region / Bölge: Epernay, Champagne

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay&Pinot Noir&Pinot Meunier

Characteristics: It is a vibrant and strong champagne.

Karakteristik Özellikleri: Coşkun ve güçlü bir şampanyadır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

LAURENT-PERRIER ROSE NV, 75 CL *****

82.5

Sub-Region / Bölge: Champagne house in the Champagne Region, AOC

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay&Pinot Noir&Pinot Meunier

Characteristics: It is pink in color with amber highlights. An exuberant and strong champagne with intense rose and floral scents, a slight hint of pepper and red fruit, with a predominantly strawberry and raspberry flavour hissing.

Karakteristik Özellikleri: Kehribar vurguları olan canlı pembe bir renktedir. Yoğun gül ve çiçek kokuları, hafif bir miktar biber ve kırmızı meyve kokularına sahip, baskın olarak çilek ve ahududu lezzetini hissedebileceğiniz coşkun ve güçlü bir şampanyadır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

DOM PERIGNON, VINTAGE 2010 BRUT, 75 CL *****

195

Sub-Region / Bölge: Epernay, Champagne

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay&Pinot Noir

Characteristics: It is a perfect champagne with fragrant and perfect taste.

Karakteristik Özellikleri: Hoş kokulu ve mükemmel lezzetli kusursuz bir şampanyadır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of dishes and desserts.

Yemek Uyumu: Tüm yemek çeşitleri ve tatlılar ile tavsiye edilir.

WHITE WINE / BEYAZ ŞARAP TURKEY / TÜRKİYE

CANKAYA, KAVAKLIDERE, 75 CL★★★★★

21

Sub-Region / Bölge: Central Anatolia

Grape Variety / Üzüm: Narince-Emir-Sultaniye

Characteristics: It is quite open with citrus aromas as well as ripe stony fruit and floral notes; It is an elegant wine with rich aromas, fresh, balanced and long-lasting flavour.

Karakteristik Özellikleri: Turuncgil aromaları yanında olgun taşlı meyve ve çiçek notalarıyla oldukça açık; Zengin aromalara sahip, diri, dengeli ve lezzeti kalıcı, zarif bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with seafood, grilled chicken and flavoured cheeses.

Yemek Uyumu: Deniz mahsülleri, ızgara tavuk ve çeşnili peynirler ile tavsiye edilir.

MAJESTIK, SAUVIGNON BLANC&SULTANIYE, SEVILEN, 75 CL★★★★★

25

Sub-Region / Bölge: Urla - İzmir

Grape Variety / Üzüm: Sauvignon Blanc-Sultaniye

Characteristics: Vivid and bright yellow tones. On the nose and palate lime-associated citrus and exotic fruit flavours are evident. It is a fresh white wine with lively acidity.

Karakteristik Özellikleri: Canlı ve parlak sarı tonlarda. Burun ve damakta misket limonu çağrışımlı narenciye ve egzotik meyve aromaları belirgin. Canlı ve diri asiditeli, ferahlatıcı ve körpe bir beyaz şaraptır.

Food Pairings: Recommended with spicy white meats and cold appetizers.

Yemek Uyumu: Baharatlı beyaz etler ve soguk mezeler ile tavsiye edilir.

KAVAKLIDERE SELECTION NARİNCE&EMİR, 75 CL★★★★★

35

Sub-Region / Bölge: Tokat - Kapadokya

Grape Variety / Üzüm: Narince&Emir

Characteristics: Rich with ripe white fruit, citrus aromas, notes of butter and vanilla; It is a full, oily, long and elegant wine with mineral notes.

Karakteristik Özellikleri: Olgun beyaz meyve, narenciye aromaları, tereyağı ve vanilya notları ile zengin; Mineral notlara sahip, dolgun, yağlı, uzun ve zarif bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with our grilled salmon, grilled sea bass and grilled chicken.

Yemek Uyumu: Izgara somon, ızgara levrek ve ızgara tavuk ile tavsiye edilir.

URLA CHARDONNAY, 75 CL★★★★★

45

Sub-Region / Bölge: Urla - İzmir

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay

Characteristics: Golden yellow, ripe and baked apple bouquets are accompanied by herbal tones. It is a full and intense wine on the palate.

Karakteristik Özellikleri: Altın sarısı renkte, olgun ve pişmiş elma bukelerine bitkisel tonlar eşlik ediyor. Damakta dolgun ve yoğun hissedilen bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with white meat in cream and butter sauce and grilled fish.

Yemek Uyumu: Krema ve tereyağ soslu beyaz etlerle ve ızgara balık tavsiye edilir.

URLA HYPNOSE, 75 CL★★★★★

45

Sub-Region / Bölge: Urla - İzmir

Grape Variety / Üzüm: Sauvignon Blanc

Characteristics: Vivid and bright yellow tones. On the nose and palate, lime-associated citrus and exotic fruit flavoUrs are evident. It is a fresh white wine with lively acidity.

Karakteristik Özellikleri: Canlı ve parlak sarı tonlarda. Burun ve damakta misket limonu çağrışımlı narenciye ve egzotik meyve aromaları belirgin. Canlı ve diri asiditeli, ferahlatıcı ve körpe bir beyaz şaraptır.

Food Pairings: Recommended with spicy white meats and grilled sea bass, appetizers with sauce.

Yemek Uyumu: Baharatlı beyaz etler ve ızgara levrek, soslu mezeler ile tavsiye edilir.

ITALY / İTALYA

TERRE DEL NOCE, PINOT GRIGIO, 75 CL★★★★★ 23.5

Sub-Region / Bölge: DOC - Trentino

Grape Variety / Üzüm: Pinot Grigio

Characteristics: It is a crisp wine with citrus notes and fresh fruity aromas.

Karakteristik Özellikleri: Narenciye notları ve taze meyvemsi aromalar ile gevrek bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of fish, white meat, squid.

Yemek Uyumu: Her tür balık, beyaz et, kalamar ile tavsiye edilir.

PECORINO VELLODORO, UMANI RONCHI, 75 CL★★★★★ 28.5

Sub-Region / Bölge: Abruzzo

Grape Variety / Üzüm: Pecorino

Characteristics: Complex with aromas of tropical pear, green fig and red pepper; It is a lively, elegant and well-balanced wine.

Karakteristik Özellikleri: Tropik armut, yeşil incir ve kırmızı biber aromaları ile kompleks; canlı, zarif ve dengeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with appetisers/meze and grilled fish.

Yemek Uyumu: Mezeler ve izgara balıklar tavsiye edilir.

FRANCE / FRANSA

CUVEE DUBOEUF BLANC, BOUQUET LABEL, 75 CL★★★★★ 18.5

Sub-Region / Bölge: AOC - Languedoc-Rousillon

Grape Variety / Üzüm: Grenache Blanc&Grenache&Gri-Macabeu

Characteristics: Fresh and acidic, lively, mineral with citrus flavors. It is a very harmonious and easy to drink wine.

Karakteristik Özellikleri: Narenciye aromaları ile diri ve asitli, canlı, mineralli. Son derece uyumlu ve kolay içilebilen bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with fish such as sea bass, mackerel, grilled lamb and chicken.

Yemek Uyumu: Levrek, uskumru gibi balıklarla, izgara kuzu ve tavuk etleriyle tavsiye edilir.

DOMAINE CHERRIER SANCERRE, 75 CL★★★★★ 45

Sub-Region / Bölge: AOC - Sancerre

Grape Variety / Üzüm: Sauvignon Blanc

Characteristics: Complex with notes of grass and nettle; It is a crisp and aromatic wine with flavors like lemon zest.

Karakteristik Özellikleri: Çimen ve ısırğan notlarıyla kompleks; limon kabuğu gibi lezzetlerle gevrek ve aromatik bir şaraptır.

Food Pairings: Appetizers, cold and hot appetizers are recommended with spicy shrimp.

Yemek Uyumu: Aperatifler, soğuk ve sıcak mezeler, baharatlı karides ile tavsiye edilir.

CHABLIS ORGANIC DOMAINE STE CLAIRE, JEAN-MARC BROCARD, 75 CL★★★★★ 49.5

Sub-Region / Bölge: AOC - Burgundy

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay

Characteristics: A rich, bodied wine with notes of tropical fruit and cinnamon.

Karakteristik Özellikleri: Tropik meyve ve tarçın notları ile zengin, gövdeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with cheese and cream sauce chicken, pizzas, seafood.

Yemek Uyumu: Peynirli ve krema soslu tavuk, pizzalar, deniz mahsülleri ile tavsiye edilir.

CHABLIS, JEAN-MARC BROCARD, 75 CL★★★★★ 55.9

Sub-Region / Bölge: AOC - Burgundy

Grape Variety / Üzüm: Chardonnay

Characteristics: Citrus flavors and iodine notes are complex; It is a dry and medium bodied wine with minerality with its fresh and lively structure.

Karakteristik Özellikleri: Narenciye aromaları ve iyot notaları kompleks; Taze ve canlı yapısıyla mineraliteli sek ve orta gövdeli, bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with seafood, grilled chicken wings, lamb shish, cheese.

Yemek Uyumu: Deniz mahsülleri, Izgara kanat, kuzu sis, peynir çeşitleri ile tavsiye edilir.

SPAIN / İSPANYA

SERRA DA ESTRELA, ALBARINO, 75 CL*****

30

Sub-Region / Bölge: Rias Baixas

Grape Variety / Üzüm: Albarino

Characteristics: Intense with tropical fruit flavors such as pineapple and mango; It is a remarkable and lively wine with its acidity

Karakteristik Özellikleri: Ananas, mango gibi tropik meyve aromaları ile yoğun; asitliğiyle dikkat çekici ve canlı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with sauteed lamb, iskender with chicken, and vegetable dishes.

Yemek Uyumu: Kuzu sote, tavuklu iskender, sebzeli yemekler ile tavsiye edilir.

NEW ZEALAND / YENİ ZELANDA

MT HOLDSWORTH, PINOT GRIS, 75 CL*****

31.50

Sub-Region / Bölge: Wairarapa Region

Grape Variety / Üzüm: Pinot Gris

Characteristics: It is a rich, distinctly tannic and long-finished wine with red fruit aromas.

Karakteristik Özellikleri: Kırmızı meyve aromaları ile zengin, belirgin tanenli ve uzun bitişli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all kinds of veal and lamb meats and cheese.

Yemek Uyumu: Dana ve kuzu etlerinin tüm çeşitleri ve peynir ile tavsiye edilir.

ROZE ŞARAP / ROSE WINE

İTALYA / ITALY

MANNARA, PINOT GRIGIO ROSE, 75 CL*****

23.5

Sub-Region / Bölge: DOC - Veneto

Grape Variety / Üzüm: Pinot Grigio

Characteristics: It is a crisp and refreshing wine with elegant citrus aromas.

Karakteristik Özellikleri: Zarif narenciye aromaları ile gevrek ve ferahlatıcı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with pizza, lamb shish, grilled vegetables and appetisers/meze.

Yemek Uyumu: Pizza, kuzu sis, izgara sebzeler ve aperatif olarak tavsiye edilir.

FRANSA / FRANCE

MON ROC ROSE, 75 CL*****

19.5

Sub-Region / Bölge: AOC - Languedoc-Rousillon

Grape Variety / Üzüm: Grenache Blanc&Syrah

Characteristics: Dense; remarkable with its strawberry, white cherry and nectarine flavours; It is a balanced and persistent wine with striking aromas and fresh acidity

Karakteristik Özellikleri: Yoğun; çilek, beyaz kiraz ve nektarin aromaları ile dikkat çekici; Çarpıcı aromaları diri asiditliğiyle dengeli, kalıcı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with mackerel, cop shish, chicken shish, pizza, fruit, desserts.

Yemek Uyumu: Cop sis, tavuk sis, pizza, meyve, tatlılar ve aperatif olarak tavsiye edilir.

CHATEAU MINUTY ROSE, 75 CL*****

35

Sub-Region / Bölge: Provence

Grape Variety / Üzüm: Grenache & Cinsault & Syrah

Characteristics: Pretty nose of pear and raspberry pip with nice breadth on the palate.

Karakteristik Özellikleri: Yoğun; çilek ve armut kokularını hissedeceğiniz elegant ve zarif bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended as an aperitif and with grilled chicken shish, lamb shish.

Yemek Uyumu: Aperatif olarak ve izgara tavuk, kuzu sis ile tavsiye edilir.

RED WINE / KIRMIZI ŞARAP

TURKEY / TÜRKİYE

YAKUT, KAVAKLIDERE, 75 CL★★★★★

21

Sub-Region / Bölge: Middle Anatolia, South Aegean

Grape Variety / Üzüm: Bogazkere&Okuzgozu&Alicente&Carignan

Characteristics: Distinctive with aromas of red fruit such as cherry and plum and violet notes; It is a well-balanced, full-bodied wine with a lasting taste on the palate with its tannins and fresh acidity.

Karakteristik Özellikleri: Vişne ve erik gibi kırmızı meyve aromaları ve menekşe notları ile belirgin; tanenleri diri asiditesiyle dengeli, dolgun, lezzeti damakta kalıcı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with lamb, meatballs and kebabs and cheese.

Yemek Uyumu: Kuzu eti, kofte ve kebablar ve peynir ile tavsiye edilir.

MAJESTİK KALECİK KARASI&SYRAH, SEVİLEN, 75 CL★★★★★

24.5

Sub-Region / Bölge: Çeşme, Aegean, Kalecik karasi

Grape Variety / Üzüm: Kalecik karasi&Syrah

Characteristics: It is quite intense and striking with red fruits such as cherries and pomegranates; It is a lasting, balanced, fresh, soft tannin and flowing wine with rich fruit flavours.

Karakteristik Özellikleri: Kiraz, nar gibi kırmızı meyveler ile oldukça yoğun ve çarpıcı; Zengin meyve aromaları kalıcı, dengeli, diri, yumuşak tanenli ve akıcı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with mixed grilled meats, salmon and lamb shank.

Yemek Uyumu: Karisik ızgara etler, somon ve kuzu incik ile tavsiye edilir.

KAVAKLIDERE SELECTION, ÖKÜZGÖZÜ&BOĞAZKERE, 75 CL★★★★★

35

Sub-Region / Bölge: Elazığ, Diyarbakır - Mid-Eastern Anatolia

Grape Variety / Üzüm: Öküzgözü&Boğazkere

Characteristics: Complex and persistent with dry red fruit, sweet spice aromas and earthy notes; It is a long wine with mature strong tannins, full bodied, integrated barrel notes.

Karakteristik Özellikleri: Kuru kırmızı meyve, tatlı baharat aromaları ve toprak notları ile kompleks ve kalıcı; Olgun güçlü tanenli, tam gövdeli, entegre fıçı notları ile uzun bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all less spicy dishes, sautéed chicken and meats.

Yemek Uyumu: Az baharatlı tüm yemekler, sote edilmiş tavuk ve etler ile tavsiye edilir.

VOURLA, URLA, 75 CL★★★★★

45

Sub-Region / Bölge: Urla - İzmir

Grape Variety / Üzüm: Boğazkere&Merlot&Syrah&Cabernet Sauvignon

Characteristics: In dark burgundy colour. Smells and flavours associated with red forest berries and vanilla are evident on the nose and palate. It is a medium bodied, mature and rounded tannin, balanced and comfortable drinking wine.

Karakteristik Özellikleri: Koyu bordo renginde. Kırmızı orman meyveleri ve vanilya çağrışımlı koku ve tadlar burun ve damakta belirgin. Orta gövdeli, olgun ve yuvarlak tanenli, dengeli ve rahat içimli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all red meats, salmon, kebabs.

Yemek Uyumu: Tüm kırmızı etler, somon, kebablar ile tavsiye edilir.

NEXUS, URLA, 75 CL★★★★★

49

Sub-Region / Bölge: Urla - İzmir

Grape Variety / Üzüm: Merlot, Nero d'Avalo, Cabernet Franc

Characteristics: Ruby colour with purple highlights. Sweet spice nuances to damson and blueberry bouquets Medium-framed, softer and more balanced than previous harvests. Its tannins make it a supple and flexible wine

Karakteristik Özellikleri: Mor röfleli yakut renginde. Mürdüm eriği ve yabanmersini bukelerine tatlı baharat nüansları eşlik ediyor. Orta gövdeli, geçen rekoltelelerinden daha yumuşak ve dengeli. Tanenleri yuvarlak bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with lamb meats, pizzas and all cheeses.

Yemek Uyumu: Kuzu etleri, pizzalar ve tüm peynirler ile tavsiye edilir.

NERO D'AVOLA & URLA KARASI, 75 CL*******75****Sub-Region / Bölge:** Urla - İzmir**Grape Variety / Üzüm:** Nero d'Avola&Urla Karası**Characteristics:** Dark burgundy with purple highlights. At first it is closed, as it airs, ripe black fruit scents such as black mulberry, Napoleon cherry, blackberry appear. It is very dense, almost chewing on the palate. It is a bodied, rich and complex wine.**Karakteristik Özellikleri:** Mor röfleli koyu bordo renkte. İlkten kapalı, havalandıkça karadut, Napolyon kiraz, böğürtlen gibi olgun siyah meyve kokuları beliriyor. Çok yoğun, damakta adeta çiğneniyor. Gövdeli, zengin ve kompleks bir şaraptır.**Food Pairings:** Recommended with all grilled meats.**Yemek Uyumu:** Tüm ızgara etler ile tavsiye edilir.**TEMPUS, URLA, 75 CL *********75****Sub-Region / Bölge:** Urla - İzmir**Grape Variety / Üzüm:** Cabernet Sauvignon&Merlot&Syrah&Petit Verdot&Cabernet Franc**Characteristics:** Dark burgundy colour. The nose is closed at first, and as it airs, ripe red fruit and spice tones are felt. It is a bodied, angular and strong wine on the palate.**Karakteristik Özellikleri:** Koyu bordo renkte. Burunda ilkten kapalı, havalandıkça olgun kırmızı meyve ve baharat tonları seziliyor. Damakta gövdeli, köşeli ve güçlü bir şaraptır.**Food Pairings:** Recommended with lamb dishes, sauteed dishes with vegetables.**Yemek Uyumu:** Kuzu etli yemeklerle, sebze sote yemekleri ile tavsiye edilir.**KAVAKLIDERE PRESTIGE, KALECIK KARASI, 75 CL*********55****Sub-Region / Bölge:** Middle Anatolia, Ankara**Grape Variety / Üzüm:** Kalecik karası**Characteristics:** Earthy notes on the front nose; complex with dry red fruit flavours behind; It is a well-balanced and elegant wine with full, soft tannins and a long-lasting taste on the palate.**Karakteristik Özellikleri:** Ön burunda topraksı notlar; geride kuru kırmızı meyve aromaları ile kompleks; Dolgun, yumuşak tanenleri ile dengeli ve zarif, lezzeti damakta kalıcı bir şaraptır.**Food Pairings:** Recommended with grilled and sauteed meats, grilled chicken, cheese varieties.**Yemek Uyumu:** ızgara ve sote etler, ızgara tavuk, peynir çeşitleri ile tavsiye edilir.**KAVAKLIDERE PRESTIGE, ÖKÜZGÖZÜ, 75 CL*********55****Sub-Region / Bölge:** Mid-Eastern Anatolia, Elazığ**Grape Variety / Üzüm:** Öküzgözü**Characteristics:** Dark ruby. Abundant plum and blueberry flavour and aroma with subtle vanilla nuances. Round and supple tannins and mild acid. Medium full body. Mouth-filling fruit lingers long on the finish.**Karakteristik Özellikleri:** Koyu yakut renginde İnce vanilya nüansları ile bol erik ve yaban mersini aroması Yuvarlak, esnek tanenli ve hafif asitli. Gövdeli, ağız dolduran meyve, damakta uzun süre kalan bir şaraptır.**Food Pairings:** Recommended with grilled and sauteed meats, pizzas.**Yemek Uyumu:** ızgara ve sote etler, soslu pizzalar ile tavsiye edilir.

İTALYA / ITALY

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, UMANI RONCHI, 75 CL***** 30

Sub-Region / Bölge: Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo

Grape Variety / Üzüm: Montepulciano

Characteristics: It is a clear, intensely vibrant and balanced wine with fresh fruit aromas.

Karakteristik Özellikleri: Taze meyve aromaları ile açık, yoğun canlı ve dengeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with grilled kebabs, lamb chops and cheeses.

Yemek Uyumu: Izgara kebablar, kuzu pizola ve peynir cesitleri ile tavsiye edilir.

CANNONAU I FIORI, PALA, 75 CL***** 32.5

Sub-Region / Bölge: Sardinia

Grape Variety / Üzüm: Sangiovese&Cabernet Sauvignon

Characteristics: It is a tannic and full-bodied wine with notes of cherry and wild red fruit.

Karakteristik Özellikleri: Vişne ve yabani kırmızı meyve notalarıyla, tanenli ve tam gövdeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with veal and white meats.

Yemek Uyumu: Dana eti ve beyaz etler ile tavsiye edilir.

BAROLO, PRUNOTTO, 75 CL***** 65

Sub-Region / Bölge: DOCG-Barolo, Piemonte

Grape Variety / Üzüm: Nebbiolo

Characteristics: Elegant and complex with small fruit and tobacco notes such as mulberry, cherry; It is a full-bodied wine with cloves and spicy soft tannins.

Karakteristik Özellikleri: Dut, kiraz gibi ufak meyve ve tütün notları ile zarif, elegan ve kompleks; karanfil ve baharatlı yumuşak tanenleri ile tam gövdeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all grilled meats, pizzas and cheeses.

Yemek Uyumu: Tüm ızgara et cesitleri, pizzalar ve peynir cesitleri ile tavsiye edilir.

FRANCE / FRANSA

GEORGES DUBOEUF ROUGE, LE BOUGUET 75 CL***** 18.5

Sub-Region / Bölge: Vin de France, Languedoc, Roussillon

Grape Variety / Üzüm: Grenache&Syrah&Carignan&Cinsault&Gamay

Characteristics: Intense with vanilla and red fruit flavors; It is a mature tannic, balanced and full-bodied wine.

Karakteristik Özellikleri: Vanilya ve kırmızı meyve aromaları ile yoğun; Olgun tanenli, dengeli ve tam gövdeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all grilled and roasted meats, salmon and cheese.

Yemek Uyumu: Tüm ızgara ve kızartma etlerle, somon ve peynir türleriyle tavsiye edilir.

CHATEAUNEUF DU PAPE, ROUGE DOMAINE DE BEAURENARD, 75 CL***** 55.5

Sub-Region / Bölge: AOC-Chateauneuf du Pape

Grape Variety / Üzüm: Grenache&Syrah&Mourvedre

Characteristics: It is a rich, soft well-balanced wine with notes of red fruit, spice and balsamic.

Karakteristik Özellikleri: Kırmızı meyve, baharat ve balzamik notalarıyla zengin, yumuşak iyi dengeli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all grilled and fried meats, grilled kebabs and cheeses.

Yemek Uyumu: Tüm ızgara ve kızartma etlerle, ızgara kebablar ve peynir türleriyle tavsiye edilir.

CHATEAU VIERRES, BEAUJOLAIS, 75 CL***** 65

Sub-Region / Bölge: Beaujolais

Grape Variety / Üzüm: Gamay

Characteristics: It is a cherry red or ruby red with a violet tinge. It has an intense red fruit scent resembling blackberry, strawberry and blueberry. It is a soft, light and extremely fruity wine.

Karakteristik Özellikleri: Kiraz kırmızısı ya da menekşeye kaçan yakut kırmızısıdır.Yoğun olarak böğürtlen, çilek ve yab-anmersinini andıran kırmızı meyve kokusu baskındır. Yumuşak, hafif ve son derece meyvemsi bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with all grilled and fried meats, chicken wings, cheese types.

Yemek Uyumu: Tüm ızgara ve kızartma etlerle, tavuk kanat, tavuk beyti ve peynir türleriyle tavsiye edilir.

SPAIN / İSPANYA

RIOJA, PROMESA CRIANZA, 75 CL*****

28.5

Sub-Region / Bölge: Rioja Alta&Rioja Alavesa

Grape Variety / Üzüm: Tempranillo

Characteristics: It is a mature tannic, full bodied and long wine with aromas of red forest fruit, vanilla and chocolate.

Karakteristik Özellikleri: Kırmızı orman meyve, vanilya ve çikolata aromaları ile olgun tanenli, gövdeli ve uzun bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with grilled lamb ribs, lamb chops, sautéed meats and pizzas.

Yemek Uyumu: Izgara kuzu kaburga, kuzu pizola, sote etler ve pizzalar ile tavsiye edilir.

AUSTRALIA / AVUSTRALYA

ARTISAN'S BLEND, DEAKIN ESTATE, 75 CL*****

22.5

Sub-Region / Bölge: Victoria

Grape Variety / Üzüm: Grenache&Syrah&Carignan&Cinsault&Gamay

Karakteristik Özellikleri: Vanilya ve kırmızı meyve aromaları ile yoğun; Olgun tanenli, dengeli ve tam gövdeli bir şaraptır.

Characteristics: Intense with vanilla and red fruit flavours; It is a mature tannic, balanced and full-bodied wine.

Food Pairings: Recommended with all grilled and roasted meats, salmon and cheese.

Yemek Uyumu: Tüm ızgara ve kızartma etlerle, somon ve peynir türleriyle tavsiye edilir.

ARGENTINA / ARJANTİN

PORTENO MALBEC, NORTON, 75 CL*****

27.5

Sub-Region / Bölge: Mendoza

Grape Variety / Üzüm: Malbec

Characteristics: Fresh red and black fruit aromas are balanced with floral notes; It is a medium bodied, long and lasting wine with mature tannins balanced with acid.

Karakteristik Özellikleri: Taze kırmızı ve siyah meyve aromaları, çiçek notalarıyla dengeli; Olgun tanenleri asit ile dengelenmiş, orta gövdeli, uzun ve kalıcı bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with flavoured cheeses, cold and hot appetizers.

Yemek Uyumu: Soguk ve sıcak mezeler, aromalı peynirler ile tavsiye edilir.

CHILI / ŞİLİ

MORANDE, RESERVA MERLOT PIONERO, 75 CL*****

23.5

Sub-Region / Bölge: Maule Valley

Grape Variety / Üzüm: Merlot

Characteristics: It is a round-finished wine with fruity aromas such as strawberry, cherry and blackcurrant, with chick-pea and chocolate, intense, acidity and soft tannins that strengthen fruity flavours.

Karakteristik Özellikleri: Çilek, vişne ve frenk üzümü gibi meyvemsi aromalarla birlikte, nohut ve çikolata ile yoğun, meyvemsi tatları güçlendiren asiditesi ve yumuşak tanenleriyle yuvarlak bitişli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with cold appetizers, vegetable dishes and cheeses.

Yemek Uyumu: Soguk mezeler, sebze yemekleri ve peynirler ile tavsiye edilir.

NEW ZEALAND / YENİ ZELANDA

MT HOLDSWORTH, PINOT NOIR, 75 CL*****

30.95

Sub-Region / Bölge: Wairarapa

Grape Variety / Üzüm: Pinot Noir

Characteristics: It is a rich, distinctly tannic and long-finished wine with red fruit aromas

Karakteristik Özellikleri: Kırmızı meyve aromaları ile zengin, belirgin tanenli ve uzun bitişli bir şaraptır.

Food Pairings: Recommended with grilled chicken meats, pizza and cheese.

Yemek Uyumu: Izgara tavuk etleri, pizza ve peynir ile tavsiye edilir.