

**ITS A FUSION OF  
INSPIRING VIEWS**

**EXTRAVAGANT  
FOOD**

VARG

RAISE  
YOUR



## GIDA ALERJİNİZ VAR MI? /DO YOU HAVE FOOD ALLERGIES?

## EN ÖNEMLİ ALERJENLER! /MOST IMPORTANT ALLERGENS.

1



Gluten içeren tahıllar ve ürünleri  
*Gluten containing cereals and its products*

2



Kabuklular ve ürünleri  
*Crustaceans and its products*

3



Yumurta ve ürünleri  
*Egg and its products*

4



Süt ve ürünleri  
*Milk and its products*

5



Balık ve ürünleri  
*Fish and its products*

6



Hardal ve ürünleri  
*Mustard and its products*

7



Yerfıstığı ve ürünleri  
*Peanut and its products*

8



Soya fasulyesi ve ürünleri  
*Soya bean and its products*

9



Kereviz ve ürünleri  
*Celery and its products*

10



Acı bakla ve ürünleri  
*Lupin and its products*

11



Sert kabuklu meyveler ve ürünleri  
*Nuts and its products*

12



Kükürt dioksit ve sülfidler  
*Sulphur dioxide and sulphides*

13



Yumuşakçalar ve ürünleri  
*Molluscs and its products*

14



Susam tohumu ve ürünleri  
*Sesame seed and its products*

GIDA ALERJİNİZ VARSA SİPARİŞ  
VERMEDEN ÖNCE BİLGİ İSTEYİNİZ.  
IF YOU HAVE FOOD ALLERGY, ASK FOR  
INFORMATION BEFORE ORDERING.

# SALATA

/ SALAD



İyi tarımı destekliyor  
ve yemeklerimizde  
kullanıyoruz.



We do support  
good farming and  
use products on our meals

## NİSUAZ

Ton balığı, Ançuez fileto, mevsim yeşillikleri, yeşil dolmalık biber, çeri domates, siyah zeytin, patates, yumurta, taze soğan, kendine özgü özel sos eşliğinde  
Tuna fish, Anchovy fillets, lettuce, green bell pepper, cherry tomatoes, black olive, potatoes, egg, fresh onion, served with special sauce

245

## HELLİM / HALLOUMI

Izgara edilmiş hellim peynirinin Akdeniz yeşilleri ile sunumu  
Served with grilled halloumi cheese and Mediterranean greens

270

## PEYNİRLİ BAHÇE / CHEESE GARDEN

Göbek Marul, Roka, Taze nane, maydanoz, çeri domates, salatalık, küp beyaz peynir, zeytinyağı ve limon eşliğinde.  
Lettuce, arugula, fresh mint, parsley, cherry tomatoes, cucumber, cubes of white cheese, served with olive oil and lemon juice.

200

## YEMYEŞİL

Kıvırcık marul, göbek marul, yedikule marul, kuzukulağı, su teresi, dere otu, salatalık, zeytinyağı ve limon eşliğinde  
Lettuce, Yedikule lettuce, sorrel, watercress, dill, cucumber, served with olive oil and lemon juice.

175

## MEVSİM / SEASONAL

Mevsim yeşillikleri  
Seasonal greens

190

## STEAK

Antrikot ızgara dilimleri, Akdeniz yeşilleri, göbek marul, roka, nane, maydanoz, çeri domates, hardal karışımı özel sos eşliğinde  
Grilled slices of entrecote, Mediterranean greens, lettuce, arugula, mint, parsley, cherry tomatoes, served with special sauce mixed with mustard.

340

## CEVİZLİ KAŞIK / WITH WALNUT

Domates, salatalık, sivri biber, maydanoz, ceviz, sirkeli zeytinyağı ve limon eşliğinde  
Tomatoes, cucumber, parsley, walnut, served with olive oil, vinegar and lemon juice.

190



## DENİZ YEŞİLİ / SEAFOOD SALAD

Kalamar, karides, somon parçaları, fındık turp, çeri domates, dere otu ve taze nane eşliğinde  
Squid, prawn, salmon pieces, radish, tomato with fresh mint.

255

## PLENUS SALATA

Roka, Akdeniz yeşilleri, gouda peynir çeşitleri, pancarlı ekme dilimi, kıyılmış taze soğan ve özel domates sos ile.  
With arugula, Mediterranean greens, gouda cheese varieties, beetroot bread slice, chopped spring onion and special tomato sauce.

210

## TAVUKLU SEZAR / CHICKEN CAESAR

Asya yeşilleri üzerinde özel sos ve ızgara tavuk ile sunumu  
Served with asian salads, grilled chicken.

240

## ÇOBAN SALATA

Domates, salatalık, sivri biber, maydanoz, kuru soğan, sirkeli zeytinyağı ve limon eşliğinde  
Tomatoes, cucumber, parsley, onion, served with olive oil, vinegar and lemon juice.

190

go green



# ÇOCUK MENÜ

/ KID'S MENU

Sürpriz hediye ve ikramlarımızı istemeyi unutmayın.  
"Don't forget to ask for surprise toy"



## KÖFTE MENÜ

Dana kıyma, patates cips, çeri domates, marul yaprakları eşliğinde servis edilir.  
Ground beef, potato chips, cherry tomatoes with lettuce

## KID'S BURGER

Burger köfte, patates cips, kokteyl sos, domates dilimleri eşliğinde servis edilir.  
Burger meatball, potato chips, cocktail sauce, tomatoes slices

New  
Yeni

## SUSAMLI TAVUK KÖFTE

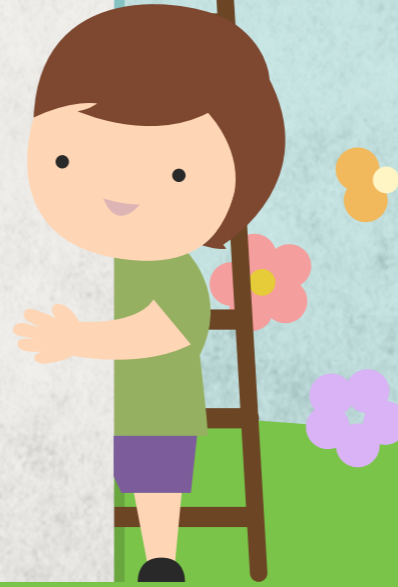
Tavuk kıyması, pane, yumurta, susam, kibrit patates ile.  
Chicken mince, pane, egg, sesame, match with potatoes.

300

330

₺30 Peynir ilavesi  
Add cheese

220



YÖRESEL LEZZET  
REGIONAL TASTE



## TÜRK MEZE ÇEŞİTLERİ

TURKISH MEZE (DELICATESSEN)

### Haydari

Thick yoghurt with garlic and dill

### Cevizli havuç tarator

Garlic walnut and bread crumbs sauce

### Pembe düşler

Pink dreams

### Ispanak borani

Spinach dish with yogurt and rice

### Antep ezme

Antep style spicy paste

### Mamzana

Roasted eggplant salad

### Biber Borani

Pepper, yogurt

### Teretür Mezesi

Teretur appetizer

### Havuçlu Nuraniye

Mayonnaise, carrots, zucchini

### Girit ezme

Basil, garlic, white cheese

### Cunda ezme

White cheese, walnuts, tomato

## ZEYTİNYAĞLI MEZE ÇEŞİTLERİ

OLIVE OIL DELICATESSEN

### Saray usulu yaprak sarma

Stuffed grape leaves

### Barbunya pilaki

Borlotti beans in olive oil

### Patlıcan imam bayıldı

Stuffed eggplant

### Kabak kalye

Zucchini with olive oil

### Zeytinyağlı soslu şakşuka

Şakşuka

### Kestaneli lahana sarma

Stuffed Chestnut cabbage leaves

### Zeytinyağlı kırpıntı Pırasa

Leek pieces with olive oil

### Zeytinyağlı biber dolma

Stuffed bell pepper

### Zeytinyağlı taze fasulye

Fresh beans

### Zeytinyağlı enginar

Artichoke

### Portakal soslu kereviz

Cellery with orange sauce

### Zeytinyağlı pırasa

Leek with olive oil

### Yoğurt soslu semizotu kavurma

Braised purslane with yoghurt

Meze adet fiyatı  
90  
single price

üç adet seçim  
240  
choice of three

Tam Porsiyon 3 adet seçim  
Full Portion 3 selections

Beş adet seçim  
240  
choice of five

Yarım Porsiyon 5 adet seçim  
Half Portion 5 selections

## Osmanlı Saray Mutfağı Mezeleri

Ottoman Cuisine Delicatessen

### Buğday cacığı

Wheat tzatziki

### Rum usulü babagannuş

Greek style babagannuş

### Mastabe

Mastabe

### Bakla fava

Broad bean

### Osmanlı pilakisi

Ottoman beans in olive oil

Günün Meze ve Zeytinyağlarını servis personeline danışınız.



MOST WANTED

## KARIŞIK PEYNİR TABAĞI / MIX CHEESE PLATTER

Edam Peyniri, Gouda Peyniri, Emmental Peynir, Cheddar Peyniri, Tavuk Jambon, Tulum Peyniri, Kars Gravyer Peyniri, kuru meyveler ile servis edilir.

Edam Cheese, Gouda Cheese, Emmental Cheese, Cheddar Cheese, Chicken Ham, Tulum Cheese, Kars Gruyere Cheese.

440

MOST WANTED

## ŞARAP PEYNİR TABAĞI / WINE CHEESE PLATTER

Türk Tulum Peyniri, Kars Gravyer Peyniri, Gouda Peyniri, Mihaliç Peyniri, Edirne Beyaz Peyniri, kuru meyveler ile servis edilir.

Turkish Tulum Cheese, Kars Gruyere Cheese, Gouda Cheese, Mihaliç Cheese, Edirne White Cheese.

390

## BİRA PEYNİR TABAĞI / BEER CHEESE PLATTER

Eski Kaşar Peyniri, sotelenmiş kaju, badem ve zeytinli yufka ile servis edilir.

Old Cheddar Cheese, sautéed cashews, almonds.

320

## BEYAZ PEYNİR TABAĞI / WHITE CHEESE PLATTER

Edirne Beyaz Peyniri, Kuru Kayısı, Kuru İncir ve yeşillikler ile servis edilir.

Edirne White Cheese, Dried Apricots, Dried Figs.

300

## BÖREK SEPETİ / PATTY BASKET

Avcı böreği, paçanga böreği, Çin böreği, sigara böreği, çeri domates, yeşiller

Different kind of traditional patty, served with tomatoes and greens

350

MOST WANTED

## HOTMIX BAR TABAĞI / BAR PLATTER

Patates kızartması, patates kroket, koklet pane mozarella, sigara böreği, soğan halkası, mitide köfte, nugget, çiçek sosis, çeri domates

french fries, croquette, mozarella, onion rings, small meatballs, nugget, sausage served with tomatoes

350

## PATATES KIZARTMASI / FRENCH FRIES

120

## ÇEREZ TABAĞI / BEER NUTS

M 120 L 220

## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

### COLD STARTERS

#### DANA CARPACCIO / CARPACCIO

Aromatik otlarla marine edilmiş dana bonfile dilimleri, baharatlar, dijon hardal ile.  
Sliced beef tenderloin marinated with aromatic herbs.

300



Great taste

PREMIUM SEAFOOD QUALITY

#### SOMON TARTAR / SALMON TARTAR

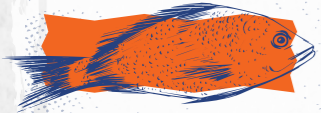
Kıyılmış somon eti, limon suyu, baharatlar ve tartar sos ile.  
With minced salmon, lemon juice, spices and tartar sauce.

425

#### SOMON GRAVLAKS / SALMON GRAVLAX

Marine somon dilimleri, anason kırıntıları, lime suyu, dijon hardal, roka yaprakları.  
Marinated salmon slices, anise crumbs, lime juice, dijon mustard, arugula leaves.

440



## ARA SICAKLAR

### HOT STARTERS

#### PEYNİR KÖFTESİ & RUM BÖREĞİ / CHEESE MEATBALL & RUM PASTRY

Yeşillikler, baharat, yumurta ile hazırlanmış lor peynir. / Baharat ve ince kıyılmış yeşilliklerle hazırlanmış lor peynirli börek.

125

Curd cheese prepared with greens, spices, eggs. / Curd cheese pie prepared with spices and finely chopped greens.



#### KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARY

Kızartılmış kalamar, özel sosu ile.  
Fried calamary with special sauce.

340



#### KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP STEW

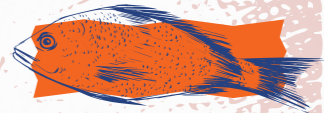
200 gr çim çim karides, yeşil biber, domates, rozmeni, rendelenmiş kaşar, tereyağı  
200 gr shrimp, green peppers, tomatoes, rosemary, planed cheese, butter

390

#### İSTİNYE BÖREĞİ

Levrek, somon, kalamar parçaları ile hazırlanmış mantarlı, baharatlı börek.  
Levrek, somon ve kalamar parçalarıyla hazırlanan mantarlı ve baharatlı börek.

230



SOMON TARTAR



SOMON GRAVLAKS



İSTİNYE BÖREĞİ

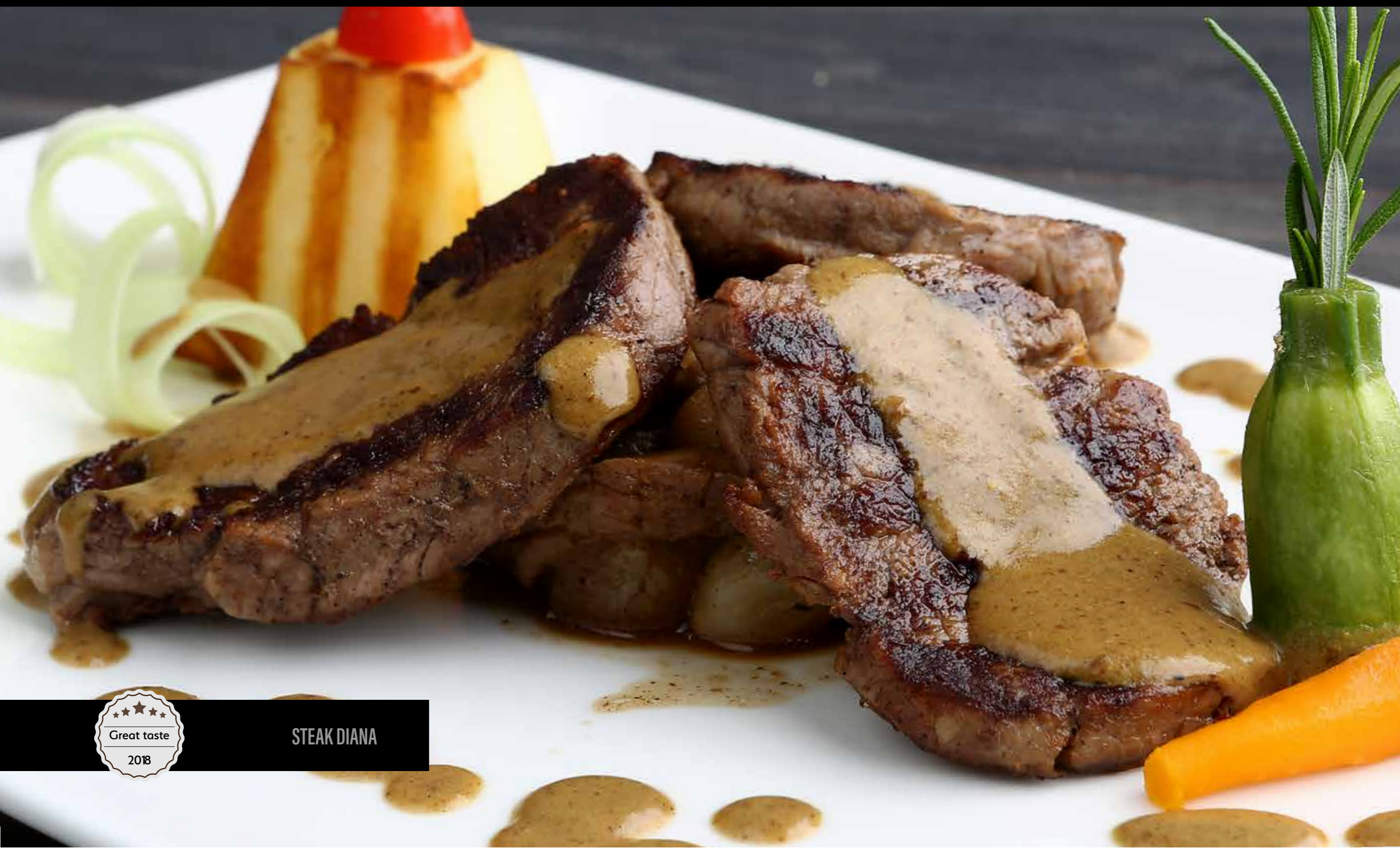


PEYNİR KÖFTESİ & RUM BÖREĞİ



# ANA YEMEK

/ MAIN COURSE



STEAK DIANA



## ROMAN USULÜ ANTRİKOT

≈200 gr. Antrikot, baharatlar, z.yağı, karamelize soğan, ızgara mantar, peynir sos ile servis edilir.

≈200 gr. Entrecote is served with spices, olive oil, caramelized onions, grilled mushrooms, cheese sauce.

## STEAK DIANA

Bonfile ≈160 gr, bulgur pilavı, ızgara patates, mantar, arpacık soğan demi glace sos, krema, değirmen karabiber, limon suyu, krem hardal ve maydonoz ile servis edilir.

Tenderloin ≈160 gr, bulgur rice, potatoes, mushroom, pearl onion, demi-glace sauce, freshly ground pepper, lemon juice and mustard cream with parsley

## BEĞENDİLİ BALKAN KÖFTE

Süt dana eti ≈200 gr, köz patlıcan, süt, kaşar, kızartılmış tereyağı ile servis edilir.

≈200 g Veal, Roasted eggplant served with milk, cheddar, fried butter.

## KUZU SIRTİ

Kuzu ≈200 gr, bulgur pilav, pres patates, kuru soğan, sarımsak, z. yağı, biber ve jüs sos ile.

Lamb ≈200 gr, bulgur rice, potatoes, onion, garlic, butter, pepper and with jus sauce.

## TEKSAS BONFİLE

≈160 gr bonfile, safran, mantarı, haşlanmış sebze, burgunyon sos ile servis edilir.

≈160 gr tenderloin, saffron, mushroom, boiled vegetables and burgunyo sauce.

## BUTTER STEAK

≈160gr bonfile, sotelenmiş sebzeler ve tereyağ eşliğinde servis edilir.

Tenderloin ≈160 gr, sauted vegetables, butter sauce and served with sliced butter on top

625

## KARIŞIK IZGARA / MIXED GRILL

≈80 gr dana antrikot, ≈60 gr kuzu şiş, ≈80 gr kasap köfte, ≈80 gr ızgara baton sucuk, ≈60 gr tavuk bonfile, ≈150 gr tavuk pırzola

Entrecote, lamb skewers, butcher meatball, grilled baton sausage, chicken steak, chicken cutlet.

795

590

## KASAP KÖFTE

Süt dana eti ≈200 gr, kibrit patates, baharatlar, aromatik otlar,acı sos, safranlı pilav, ızgara domates ve biber ile servis edilir.

≈200 g Veal, pepper, hot sauce, rice with saffron, grilled tomato, pepper watercress, served with and special sauce

520

450

## KAŞARLI KÖFTE

Süt dana eti ≈200 gr, kibrit patates, baharatlar, kaşar peyniri, aromatik otlar,acı sos, safranlı pilav, ızgara domates ve biber ile servis edilir.

≈200 g Veal, pepper, cheese, hot sauce, rice with saffron, grilled tomato, pepper watercress, served with and special sauce

560

695



## LOKUM

≈200 gr Bonfile, kibrit patates, kekik, karabiber ve biberiye ile servis edilir.

≈200 g Tenderloin, served with thyme, potatoes, black pepper and rosemary.

625

590



## ANTRİKOT TAVA

≈200 gr. Antrikot, cherry domates, sarımsak, şaraplı demi glace sos, kopya biber ve maydonoz ile servis edilir.

≈200 g Tenderloin, served with thyme, potatoes, black pepper and rosemary.

590

625



KUZU SIRTİ



NARENCİYE SOSLU TAVUK PİRZOLA



BEĞENDİLİ BALKAN KÖFTE



ROMAN USULÜ ANTRİKOT

# ANA YEMEK

/ MAIN COURSE



CHICKEN KIEV

New

## KÖRİ SOSLU BADEMLİ TAVUK

≈280 gr. tavuk but, baharat karışımı, badem, tavuk suyu, krema, frenk soğanı ve parmesan peyniri ile.

≈280 gr. Served with chicken spice mix, almonds, chicken broth, cream, chives and parmesan cheese.

## CHICKEN KIEV

≈280 gr. tavuk bonfile, peynir dolgulu, sos ile kaplanmış tavuk ve tereyağında sotelenmiş sebzeve sos ile servis edilir.

≈280 gr Chicken breast, cheese-filled chicken covered with sauce and served with vegetables sautéed in butter and sauce.

## FAJITA *by Vargo*

Dünyaca ünlü Meksika mutfağı yemeklerinden Fajita'yı yeniden yorumladık;

≈160 gr. dana/tavuk, sote sebzeler, mantar ve kendine özel soslar eşliğinde servis edilir

We reprepare the most famous meal in Mexican Fajita by our way.

Tenderloin/Chicken ≈160 gr, served with sauted vegetables, mushroom and its own special sauce

410

440

MEAT 640

CHICKEN 390

COMBO 490

## IZGARA SOMON

Somon fileto ≈200 gr, deniz börülcesi, domates kokteyl, bulgur pilavı ve rojin sos eşliğinde servis edilir.

Salmon fillet ≈200 gr, sea beans, tomato and mushroom served with bulgur rojin sauce.

690

## BEŞAMEL SOSLU TAVUK

≈200 gr kuşbaşı tavuk, baharatlar, beşamel sos, çeri domates, biberiye, yeşillikler ve patates salata ile servis edilir.

Chopped chicken ≈200 gr, spices, bechamel sauce, cherry tomato, pepper, greens, served with potatoes.

400

New

## NARENCİYE SOSLU TAVUK PİRZOLA

Tavuk But ≈280 gr, narenciye, portakal ve mandalina kabukları, tane kişniş, haşlanmış buğday, dilim zeytin, turşular, sotelenmiş kuşkonmaz ve koruk ekşisi ile.

Chicken Leg ≈280 gr, served with citrus fruits, orange and tangerine peels, coriander grains, boiled wheat, sliced olives, pickles, sautéed asparagus and sour grapes.

400



IZGARA SOMON



FAJITA



KÖRİ SOSLU BADEMLİ TAVUK

# Sofra

By VARGO



## 4 ÇEŞİT MEZE - ZEYTİNYAĞLI 4 TYPES OF MEZZES

Sofra by Vargo'nun mezeleri, türk mutfağının en sevilen lezzetlerinden oluşan bir şölen sunar. Seçtiğiniz 4 adet mezelerin her biri özenle hazırlanır ve yemeğinizin başlangıcını eşsiz bir tatla taçlandırır.

*Sofra By Vargo's mezzes offer a feast of the most favourite flavors of Turkish cuisine. Each of the four mezzes you choose is carefully prepared and crowns the beginning of your meal with a unique taste.*



## MEVSİM SALATA SEASONAL GREENS — TOROS SALATA TOROS SALAD

Seçtiğiniz salata her mevsimin en taze yeşillikleri ve sebzeleri özenle seçilerek hazırlanır.

*Your chosen salad is prepared with the carefully selected freshest greens and vegetables of each season.*



## MEYVE TABAĞI FRUIT PLATTER

Sofranızı tatlı bir dokunuşla tamamlamak için mevsimin en taze ve lezzetli meyveleriyle hazırladığımız meyve tabağımız, ferahlatıcı ve sağlıklı bir seçenek sunar.

*Our fruit platter is prepared with the freshest and the most delicious seasonal fruits, offers a refreshing and healthy option to complete your meal with a sweet touch.*



## KARIŞIK IZGARA TABAĞI MIXED GRILL PLATTER

~180 gr Kuzu Pirzola, ~100 gr Dana Antrikot, ~80 gr Kasap Köfte, ~100 gr Tavuk Göğsü, cherry domates, baby patates, sivri biber ve acı sos ile servis edilir.

*Served with ~180g Lamb Chops, ~100g Beef Ribeye, ~80g Butcher's Meatballs, ~100g Chicken Breast, cherry tomatoes, baby potatoes, green peppers, and spicy sauce.*

TEK KİŞİLİK  
ONE PERSON

~~1.450₺~~

1.100₺



İKİ KİŞİLİK  
DOUBLE

~~2.200₺~~

1.950₺

### Sofra

Sofra. Türk kültüründe sadece yemek yemek için kullanılan bir masa değildir. aynı zamanda paylaşımın, birlikteliğin ve misafirperverliğin sembolüdür. Keyifli bir yemek deneyimi yaşamanız için özenle hazırladığımız menümüzde, damak zevkinize uygun lezzetleri bir arada bulacaksınız.

Sofra in Turkish language means table where meals are served. However, a sofra is not just a 'table' used for eating, it is also a symbol of sharing, togetherness, and hospitality in Turkish culture. Our carefully prepared menu is designed to provide you with a delightful dining experience, where you will find a combination of flavors tailored to your palate.

# Osmanlı Saray Mutfağı

## Ottoman Palace Cuisine



### Ana Yemekler / Main Courses



#### Osmanişmane (16. y.y)

≈200 g. Kuzu kuşbaşı, mantar, pastırma, patlıcan, ceviz, tereyağı ve kaşar.  
≈200 g. Lamb cubed, mushrooms, bacon, eggplant, walnuts, butter and cheddar.

750



#### Yoğurtlu Köfte Kebabi (18. y.y)

≈160 g. Kıyma, rende soğan, tırnak pide, sarımsak, karabiber  
≈160 g. Minced meat, grated onion, garlic, black pepper

480



#### Kestaneli Kuzu Kavurma (15. y.y)

≈200 g. Kuzu kuşbaşı, kestane, kıska soğan, tereyağı, baharat, daneli sarı pilav.  
≈200 g. Lamb couscous, chestnuts, onions, butter, spices, yellow rice.

670



#### Hünkar Beğendi (18. y.y)

≈200 g. Kuzu kuşbaşı, domates, tereyağı, defne, baharatlar ve patlıcan beğendi.  
≈200 g. Lamb couscous, tomatoes, butter, spices and eggplant.

640

### Osmanlı Saray Mutfağı

#### Matbah-i Amire

İstanbul'da sarayda ve saray çevresinde yaşayan, güzel yemeklerden hoşlanan bir seçkinler grubu tarafından, 15.y.y itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürüdür. 36 padişah tarafından yönetilmiş Osmanlı imparatorluğundaki Saray Mutfağı; Balkanlar, Kafkaslar, Ege, Suriye, Lübnan ve Anadolu mutfaklarının harmanlaşmasıyla oluşmuş ve dünyanın ilk üç mutfağı arasında kendine yer bulmuştur.

#### Ottoman Palace Cuisine

By a group of elite who live in and around the palace in Istanbul and enjoy fine food, It is a food culture shaped by the 15th century. Palace Kitchen in the Ottoman Empire was ruled by 36 sultans; It was formed by blending the Balkans, Caucasus, Aegean, Syrian, Lebanon and Anatolian cuisines. and found itself among the top three cuisines of the world.



**X** kare  
lezzet

# KARE <sup>square</sup> PIZZA

Her kölesinde ayrı lezzet / Great taste on every corner

Pastırma, sucuk, siyah zeytin, yeşil zeytin, baby mısır, enginar kalbi, cherry domates, biberler, mantar, mozzarella, dil peyniri, kapari turşusu, kaşar peyniri  
Meat bacon, beef sausage, black olive, green olive, baby corn, artichoke, cherry tomato, peppers, mushroom, mozzarella, string cheese, capparais pickle, cheddar cheese

350

## MARGARITA

Mozarella peyniri, çeri domates, yaprak fesleğen, zeytinyağı  
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil leaves, olive oil.

300

## ANATOLIA

Mozarella peynir, kaşar peynir, sucuk, mantar, arpacık soğan, renkli biberler, cherry domates zeytinyağı  
Mozzarella cheese, cheddar cheese, sausage, mushroom, pearl onion, peppers, cherry tomatoes, olive oil

320

## KASAP / BUTCHER

Kıyılmış bonfile, parmak köfte, renkli biberler, taze kekik, cherry domates ve kaşar peyniri  
Sliced tenderloin, finger meatball, peppers, fresh thyme, cherry tomatoes and cheddar cheese

400

## VEGY

Enginar kalbi, renkli biberler, kapari turşusu, mantar, kaşar peynir ve taze fesleğen  
Artichoke heart, peppers, capparais pickle, mushroom, cheddar cheese and fresh basil.

300

## HAMBURGER

≈120 gr burger köfte, kokteyl sos, domates dilimleri, yeşillik, patates cips ve yeşillikler

≈120 gr burger meatball, cocktail sauce, sliced tomato, greens served with french fries and greens

360

## KANSAS DB BURGER

≈180 gr burger köfte, cheddar peynir, dana jambon, domates dilimi, patates cips ve yeşillikler

≈180 gr burger meatball, cheddar cheese, beef ham, sliced tomato served with french fries and greens

530

## CHEESE BURGER

≈120 gr burger köfte, kaşar peyniri, kokteyl sos, kornişon turşu dilimleri, domates dilimi, patates cips ve yeşillikler

≈120 gr burger meatball, cheddar cheese, cocktail sauce, pickles, sliced tomato, served with french fries and greens

390

## OREGON CHEESE DB BURGER

≈180 gr burger köfte, kaşar peyniri, kokteyl sos, kornişon turşu dilimleri, domates dilimi, patates cips ve yeşillikler

≈180 gr burger meatball, cheddar cheese, cocktail sauce, pickles, sliced tomato served with french fries and greens

470

## HELENA CHICKEN BURGER

≈90 gr chicken, kokteyl sos, karamelize soğan, domates dilimleri, kornişon turşu dilimleri, patates cips ve yeşillikler

≈90 gr chicken, cocktail sauce, caramelized onions, sliced tomato, pickles, served with french fries and greens.

310



ÖNCE MAKARNANI SEÇ  
CHOOSE YOUR PASTA

SONRA SOSUNU İLAVE ET  
ADD YOUR SAUCES

200



PENNE

200



LINGUINI

275



RAVIOLI (3 PEYNİRLİ)

290



TORTELLINI

MILANEZ - LINGUINI

BOLOGNES - TORTELLINI

NAPOLITEN - RAVIOLI

BOLOGNES - PENNE

## MILANEZ

Dana jambon, ince doğranmış mantar, domates, maydanoz, tuz ve karabiber  
Beef ham, chopped mushroom, tomato, parsley

## BOLONEZ

Kıyma, domates, havuç, karabiber, kekik ve soğan  
Mince, tomato, carrot, onion, thyme

## ARABIATTA

Dilimlenmiş siyah zeytin, soğan, domates, fesleğen, nane, karabiber, tuz  
Sliced black olive, onion, tomato, basil, mint

## SÖĞÜRTME

Köz kıyılmış sebzelerin, maydanoz, sarımsak, limon suyu ve beşamel sos  
Roasted vegetables, parsley, garlic and lemon juice served with bechamel sauce

## NAPOLITEN

Domates, soğan, sarımsak, fesleğen, maydanoz ve tereyağı  
Tomato, onion, garlic, basil, parsley

## PESTO

Fesleğen, sarımsak, çam fıstığı, zeytinyağı, tuz ve parmesan peyniri  
Basil, garlic, pine nuts, olive oil, parmesan cheese

## CARBONARA

Dana jambon, parmesan peyniri, fesleğen, krema  
Beef ham, parmesan cheese, basil, cream

## ALFREDO

İnce kıyılmış mantar, krema, kekik, fesleğen ve tereyağ  
Sliced mushroom, crema, thyme, sweet basil and butter



# TATLI

/ DESSERT



CHOCOFON

## CHOCOFON

Tercihinize göre siyah, beyaz yada sütlü sıcak çikolata sos eşliğinde marşmelov ve doğranmış mevsim meyveleri  
Sliced seasonal fruits and marshmallow served with dark, white or milk hot chocolate

● Dark 190  
● Milk 190

## MAGNOLIA

Pasta kreması, muhallebi.  
Pastry cream, custard.

180

New

## MERENGITA

180

## CREME AU CHOCOLAT

150

## CHEESECAKE

180

## KAHVELİ PANNA COTTA

180

## TIRAMISU

180

New

## KARPATKA

160

## MEYVE TABAĞI / SEASONAL FRUIT PLATTER

Mevsim meyvelerine göre servis edilir.  
Served with seasonal fruits.

ORTA / MEDIUM

BÜYÜK / LARGE

160

220



MERENGITA



KAHVELİ PANNA COTTA



KARPATKA



TIRAMISU





**ITS A FUSION OF  
INSPIRING VIEWS**

**TASTEFUL  
DRINKS**

# İÇECEKLER

/ SOFT DRINKS

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS 95

PORTAKAL SUYU / ORANGE JUICE 120

ENERJİ İÇECEĞİ / ENERGY DRINK 120

LİMONATA / LEMONADE 110  
Sade - Çilek - Frambuaz - Böğürtlen  
Lemonade - Strawberry - Raspberry - Blueberry

## SOĞUK KAHVELER / COLD COFFEE

FRAPPE 150

FRAPPUCCINO 150

ICE COFFEE 150

ICE LATTE 150

POŞET ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI / TEA AND HERB TEAS 45

TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE 95

SAKIZLI TÜRK KAHVESİ / WITH GUM MASTIC 95

SÜTLÜ KAHVE / COFFEE WITH MILK 95

SADE KAHVE / COFFEE 95

FİLTRE KAHVE / FILTER COFFEE 95

SICAK ÇİKOLATA / HOT CHOCOLATE 95

ESPRESSO 95

VIENNESEW 120

RISTRETTO *"Great Taste"* 90

CAPPUCCINO 120

CAFE LATTE 120

CAFE AMERICANO 95

WHITE CHOCOLATE MOCHA 120

# BİRA-RAKI





/ BEER & RAKI

## BİRALAR / BEERS

EFES	180
TUBORG	190
BECKS	220
MILLER	220
BOMONTI FİLTRESİZ	230
HEINEKEN	230
BUDWEISER	230
CARLSBERG	220
CORONA	270

MOST WANTED

## RAKILAR / TRADITIONAL TURKISH RAKI

	4CL 	8CL 	35CL 	70CL 
TEKİRDAĞ 10 NUMARA	280	450	2.250	4.400
YENİ RAKI	145	270	1.450	2.200
ALA RAKI	180	320	1.650	3.100
TEKİRDAĞ ALTIN SERİ	180	320	1.850	3.000
TEKİRDAĞ	160	285	1.500	2.800
YENİ SERİ	160	290	1.475	2.650



Seçiminizi Türk meze çeşitleri veya Peynir Tabagi ile zenginleştirin.


Raki ise unsweetened, ansie-flavored Turkish alcoholic drink that is popular in Turkey and Turkic countries. It is often served with meze. Order your drinks with Turkish Cheese Platter or delicatessen dishes.

# viski


/ WHISKEY


	4cl	8cl	BOTTLES
J&B	180	280	2.600
J.WALKER RED LABEL	160	280	2.500
J.WALKER BLACK LABEL	260	430	3.950
J WALKER DOUBLE BLACK	290	490	4.950
JIM BEAM	170	280	2.800
BALLENTINES	190	300	2.800
JAMESON	190	290	2.700
JACK DANIELS	200	310	3.400
JACK DANIELS S. BARREL	350	640	6.000
JACK DANIELS GENTLEMAN	235	410	4.200
DIMPLE ( 15 YEARS)	195	350	3.400
CHIVAS REGAL ( 12 YEARS)	270	460	4.300
CHIVAS REGAL ( 18 YEARS)	510	850	8.200

Özel atıştırmalıklar ile servis edilir.  
*Serviced with complementary snacks.*

	4cl	8cl	BOTTLES
 <p>12 YEARS SHERRY OAK CASK</p> <p>Matured exclusively in hand-picked sherry seasoned oak cas from jerez, spain for richness and complexity.</p> <p>15 YEARS DOUBLE CASK</p> <p>18 YEARS DOUBLE CASK</p> <p>Matured in the <b>perfect balance</b> of hand-picked sherry seasoned American and European oak casks.</p>	500	950	9.000
	900	1.750	16.000
	2.000	3.650	33.500

 <p>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</p>	1.200	2.200	19.500
--	-------	-------	--------

 <p>12 YEARS</p> <p>15 YEARS</p> <p>18 YEARS</p>	300	550	5.250
	450	850	8.000
	700	1.350	12.500

 <p>12 YEARS</p> <p>15 YEARS</p> <p>18 YEARS</p>	290	525	4.750
	475	850	8.000
	620	1.200	10.000

# VOTKA

/ VODKA

	4cl	8cl	BOTTLES
SMIRNOFF NORTH	165	260	2.600
SMIRNOFF GREEN APPLE	160	280	2.800
SMIRNOFF RED	150	250	2.500
SMIRNOFF RASPBERRY	110	230	
ABSOLUTE	160	280	2.700
ISTANBLUE	130	230	2.050



4cl 8cl BOTTLES

250 450 4.500

Every aspect of Grey Goose is focused on crafting a vodka of unparalleled quality. It begins with the selection of the very best ingredients from France.



190 350 3.500

Belvedere Vodka is structured and elegant with hints of almond, vanilla, and white pepper followed by a smooth velvety finish.

# KOKTEYLLER / COCTAILS

## SANGRIA

Kırmızı şarap, brendy, portakal suyu, sprite 280  
Red wine, brendy, orange juice, sprite

## LONG ISLAND ICE TEA

Cin, rom, tekila, votka, cointreau, kola 370  
Gin, rom, tequila, cointreau, coke

## OSSKHI

Votka, cointreau, limon suyu, vişne suyu 340  
Vodka, cointreau, lemon juice, cherry juice

## MOJITO

Rom, soda, lime, esmer şeker, nane 300  
Rom, mineral water, lime, brown sugar, mint

## SEX ON THE BEACH

Votka, archer's, tekila, portakal suyu, grenadine 290  
Vodka, archer's, tequila, orange juice, grenadine

## TEQUILA SUNRISE *Bar's Specialite*

Tekila, portakal suyu, grenadine 270  
Tequila, orange juice, grenadine

## PINA COLADO

Rom, malibu, ananas, süt, krema 280  
Rom, malibu, pineapple, milk, cream

## MARGARITA

Tekila, cointreau, limon suyu 320  
Tequila, cointreau, lemon juice

## BLUE MARGARITA

Tekila, cointreau, blue curacao, limon suyu 350  
Tequila, cointreau, blue curacao, lemon juice

## HAWAII COCKTAIL

Cin, cointreau, portakal suyu, blue curacao 270  
Gin, cointreau, orange juice, blue curacao

## ARCHER'S ST. PETERSBURG

Archer's, malibu, votka, portakal suyu, grenadine 250  
Archer's, malibu, vodka, orange juice, grenadine

## WHITE LADY

Cin, cointreau, limon suyu 270  
Gin, cointreau, lemon juice

## MAI TAI

*New*  
Cointreau, bacardi, portakal suyu, grenadine 260  
Cointreau, bacardi, orange juice, grenadine

## KIKI

*New*  
Votka, limon suyu, tonic, böğürtlen püre 260  
Vodka, lemon juice, tonic

## LEVEL UP

*New*  
Cin, Nane likörü, Cointreau, limonata 260  
Gin, Cointreau, Lemonade

## FROZEN MARGARITA

*New*  
Olmeca, Cointreau, Limon Suyu 260  
Olmeca, Cointreau, Lemon juice

## CUBA LIBRE

Bacardi, limon suyu, kola 280  
Bacardi, lemon juice, coke

## SILVER SUNSET

Campari, votka, limon suyu, portakal suyu 270  
Campari, vodka, lemon juice, orange juice

## LYNCHBURG *Bar's Specialite*

Viski, cointreau, limon suyu, sprite 370  
Whisky, cointreau, lemon juice, sprite

## ALKOLSÜZ KOKTEYL / VIRGIN COCTAILS

## SAN FRANCISCO

Portakal, ananas, muz, şeftali 170  
Orange, pineapple, banana, peach

## JAMAICA

Ananas, limon 170  
Pineapple, lemon

## GRECIAN

Portakal, şeftali, limon 170  
Orange, peach, lemon

## VIRGIN BARBADOS

Portakal, hindistan cevizi şurubu, muz 170  
Orange, coconut syrup, banana



---

**KONYAK / COGNAC**

---

REMY MARTİN V.S.O.P	750
REMY MARTİN X.O	2.000
HENESSEY V.S.O.P	600
HENESSEY X.O	1.100
MARTELL V.S.O.P	850
NAPOLEON	400

---

**VERMUT & ROM / VERMOUTH & ROM**

---

MARTINI	240
BACARDI	270
BACARDI BLACK	270
HAVANA CLUB	390
CAPTAIN MORGAN	330

---

**CİN / GIN**

---

GORDON	240
BOMBAY	270
BEEFEATER	280
LOKAL CİN	175

---

**SHOTS**

---

B-52	170
JAGER BOMB	350
JAGERMEISTER	200
OLMEGA GOLD	250
OLMECA BIANCO	200
END LINE	150
RED ZONE	150

---

**ALKOLLÜ KAHVE / COFFEE WITH ALCOHOL**

---

IRISH COFFEE	200
SMOOTHIE COFFEE	200
BAILEY'S CAPPUCCINO	200
MEXICAN COFFEE	200
CHOCOLATE BAILEY'S	200

---

**LİKÖR / LIQUEUR**

---

ARCHERS	220
CAMPARI	300
KAHLUA	200
COINTREAU	400
SAFARI	220
AMARETTO	200
MALIBU	200
BAILEY'S	220



# VARGO

ŞARAP MENÜ

---

WINE MENU



# MT Wine Cabernet Franc

**Toprağın İncisi, Şarabın Hazzı:  
Trakya'dan Özel Lezzet!**

Cabernet Franc üzümleri, dünyanın dört bir yanında yetiştirilen ve özellikle Bordeaux, Loire ve Kuzey İtalya gibi bölgelerde önemli bir yere sahip olan kırmızı üzüm çeşididir. Cabernet Sauvignon ile akraba olan bu üzüm, aslında onun ebeveynlerinden biridir ve bağımsız bir tür olarak da büyük bir beğeni toplamaktadır.

SPECIAL EDITION

MT Wine  
Saranta Farmhouse

Bölge / Region

Trakya / Turkey

Üzüm / Grape

Cabernet Franc

1.850 TL



# KIRMIZI ŞARAP

## RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

2

**Selection**  
Kavaklıdere

Doęu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boęazkere

2.000 TL



**MT Wine**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Turkey

Cabernet Franc

1.850 TL

**Louis Bernand**  
Kavaklıdere

Cotes du Rhone / France

Grenache - Syrah

2.200 TL

**Gato Negro**  
Kavaklıdere

Centrall Valley / Chile

Cabernet Sauvignon

1.450 TL

**Egeo**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Cabernet Sauvignon

2.550 TL

**Angora**  
Kavaklıdere

Ege - Doęu Anadolu / Türkiye

Cabernet - Öküzgözü  
Merlot

1.250 TL

**Yakut**  
Kavaklıdere

Doęu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boęazkere  
Carignan - Alicante

1.400 TL

**Santa Helena Varietal**  
Kavaklıdere

Centrall Valley / Chile

Cabernet Sauvignon

1.500 TL

RED

# KIRMIZI ŞARAP

## RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

3

**Prestige**  
Kavaklıdere

Doęu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü

2.900 TL

**Prestige**  
Kavaklıdere

Doęu Anadolu / Türkiye

Boęazkere

2.900 TL

**Pendore**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Syrah

2.900 TL

**Pendore**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Öküzgözü

2.900 TL

**Pendore**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Boęazkere

2.900 TL

RED

# KIRMIZI ŞARAP

## RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

4

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Merlot

2.350TL

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Shiraz

2.350 TL

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

2.450 TL

RED

# KIRMIZI ŞARAP

## RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

5

**Kuşlu Seri**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

1.700 TL

**Kuşlu Seri**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

1.700 TL

**Kuşlu Seri**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon  
Merlot

1.700 TL

**Kuşlu Seri**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Merlot

1.700 TL

**Rezerv**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Merlot

2.800 TL

**Rezerv**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

2.800 TL

**Rezerv**  
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

2.600 TL



RED

# KIRMIZI ŞARAP

## RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

6

**Edrine**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Öküzgözü

1.100 TL

**Edrine**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

1.100 TL

**Pusula**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Papaz Karası

1.100 TL

**Pusula**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

1.100 TL

**Pusula**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

1.100 TL

**VV-Edrine**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon  
Merlot

1.100 TL



RED





“Chateau Murou şarapları, Trakya'nın verimli topraklarında Kırklareli Karakoç'taki arazimiz üzerinde gerçekleşen bir hayalin hikâyesidir. Tarih boyu kültürel miras ve bağcılık açısından önemli bir bölge olan ve daha önce; “Lozengrad (bağ şehri) olarak anılan Kırklareli, tarih sayfalarında uçsuz bucaksız bağları ile bilinmektedir. Bu değerli topraklarda ilk ekimleri 2003 yılında gerçekleştirildi. Damaklarda iz bırakacak kusursuz rekolteyi alabilmek adına 8 sene boyunca yapılan iyileştirmeler ardından ilk şişelemesi 2011 yılında gerçekleştirildik.”



## SARANTA FARMHOUSE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

**KS Saranta**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

**Öküzgözü**  
Cabernet Sauvignon

1.100 TL

**Chateau Murou**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

**Kalecik Karası**

1.500 TL

**Chateau Murou**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

**Semillion**

1.200 TL

**Chateau Murou**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

**Blanc De Noir**

1.250 TL

**Chateau Murou Blush**  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

**Ginsault**

1.400 TL

SARANTA KADEH  
GLASS WINE

8

Bölge / Region

Üzüm / Grape

KS Saranta  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Öküzgözü  
Cabernet Sauvignon

280 TL

Chateau Murou Blush  
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Ginsault

300 TL

# BEYAZ ŞARAP

## WHITE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

9

**Santa Helena Varietal**  
Kavaklıdere

Central Valley / Chile

Sauvignon Blanc

1.500 TL

**Santa Helena Varietal**  
Kavaklıdere

Central Valley / Chile

Chardonnay

1.500 TL

**M. Chapoutier Bila-Haut**  
Kavaklıdere

Côtes du Roussillon / France

Grenache Gris  
Grenache Blanc  
Macabeo

1.500 TL

**M. Chapoutier Belleruche**  
Kavaklıdere

Côtes-du-Rhône / France

Grenache Blanc

1.500 TL

**Selection**  
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Emir - Narince

2.650 TL

**Prestige**  
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Narince

2.650 TL

**Çankaya**  
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Emir - Narince  
Sultaniye

1.500 TL

**Angora**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Sultaniye

1.300 TL

ETHEM

# BEYAZ ŞARAP

## WHITE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

10

**Tatlı Sert 2000**  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Narince

4.100 TL

**Gato Negro**  
Kavaklıdere

Central Valley / Chili

Sauvignon Blanc

1.400 TL

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Chardonnay

2.200 TL

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Sauvignon Blanc

2.200 TL

**Sarafin**  
Doluca

Trakya / Türkiye

Sarafin FÜme Blanc

2.200 TL

**Safir**  
Doluca

Ege / Türkiye

Misket

1.600 TL

ETHEM

# BEYAZ ŞARAP

## WHITE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

11

Pusula

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Sauvignon Blanc

1.100 TL

Pusula

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Chardonnay

1.100 TL

WHITE

# ROSE ŞARAP

## ROSE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

12

**Verano Blush**

Doluca

Trakya / Türkiye

Grenache

1.500 TL

**Lal**

Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Çal Karası

1.500 TL

**Blush by Moncigale**

Kavaklıdere

Southern France / France

Cinsault - Grenache  
Syrah

1.750 TL

**Gato Negro Rose**

Kavaklıdere

Central Valley / Chili

Cabernet Sauvignon

1.450 TL

**Edrine Silver Blush**

Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Papazkarası

1.100 TL

**Leona Blush**

Kayra

Trakya / Türkiye

Kalecik Karası  
Syrah

1.300 TL

ROSE

# KADEH ŞARAP

## GLASS WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

13

VV-Edrine  
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon  
Merlot

280 TL

Edrine  
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Öküzgözü

280 TL

Angora  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Sultaniye

320 TL

Lal  
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Çal Karası

340 TL

GLASS

# ŞAMPANYA

## CHAMPAGNE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

14

İnci Damlası  
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Narince - Sultaniye  
Emir

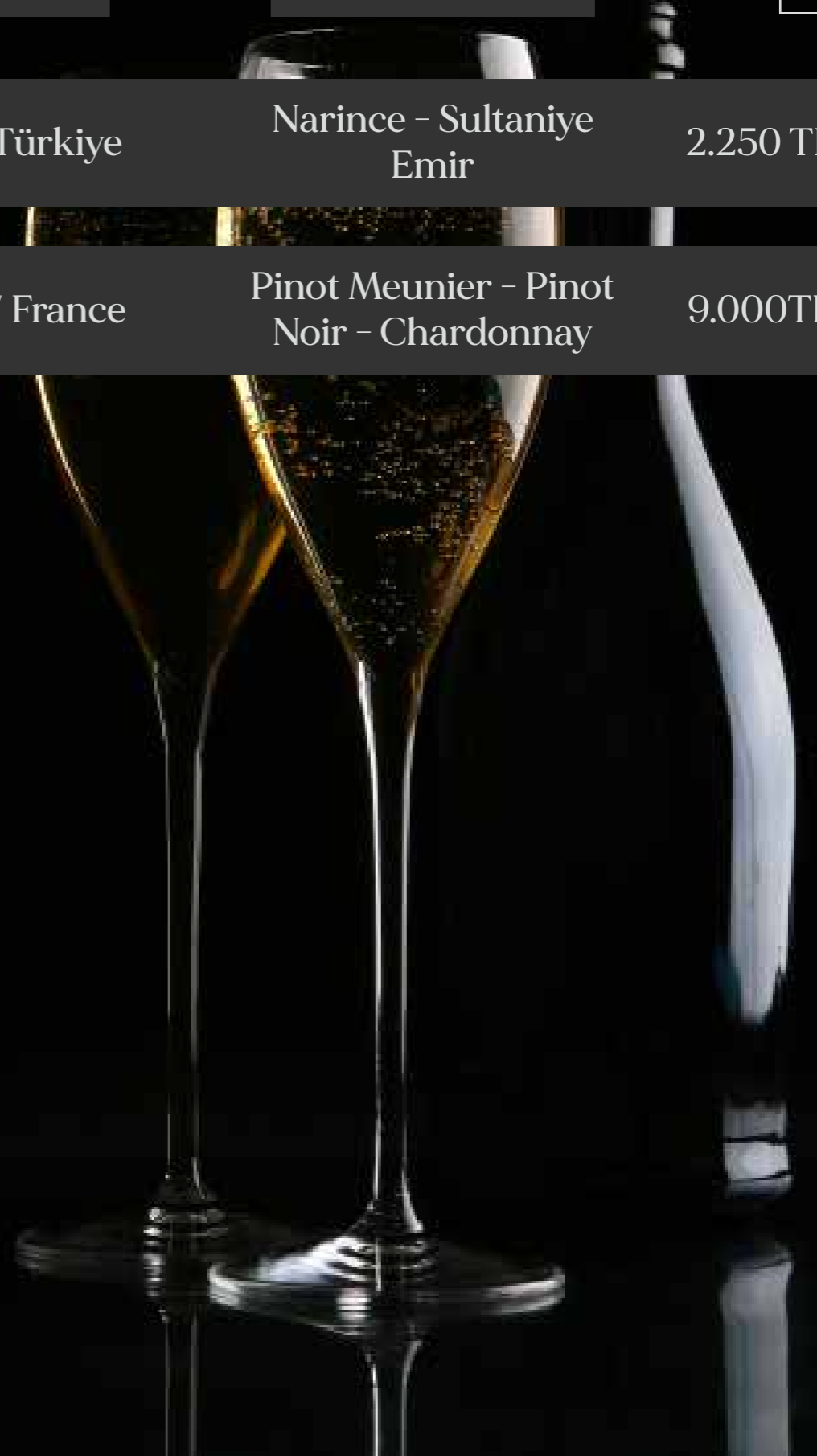
2.250 TL

Cordon Rouge  
G.H Mumm

Champagne / France

Pinot Meunier - Pinot  
Noir - Chardonnay

9.000TL





Fiyatlar TL cinsindedir ve vergiler dahildir.

All prices are Turkish Lira and taxes included

Yiyeceklerimizde domuz ürünleri kullanılmamaktadır.

Pork products are not used.

Bazı yiyeceklerimiz şarap ile marine edilmiştir.

Some courses are marinated with wine.

Ürün içerikleri mevsimsel değişiklik gösterebilir.

Some ingredients may change due to seasonal changes

Herhangi bir yiyeceğe karşı alerjiniz varsa lütfen belirtiniz.

Inform your server if you have allergy to certain ingredients

Yasa gereği gıda hijyen ve güvenlik kurallarımız sebebiyle dışarıdan yiyecek ve içecek getirilmesi yasaktır.

Its strictly forbidden to bring food from outside due to health and hygiene regulations law

Vargo Restaurant & Bar bir RYS TURİZM İNŞAAT GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. işletmesidir.

V.22.1

