

**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 destekliyoruz
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

345

HELLİM / HALLOUMI

Izgara edilmiş hellim peynirinin Akdeniz yeşilleri ile sunumu

Served with grilled halloumi cheese and Mediterranean greens

320

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.

245

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.

200

MEVSİM / SEASONAL

Mevsim yeşillikleri

Seasonal greens

200

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.

390

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.

210



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.

320

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.

250

TAVUKLU SEZAR / CHICKEN CAESAR

Asya yeşilleri üzerinde özel sos ve ızgara tavuk ile sunumu

Served with asian salads, grilled chicken.

270

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.

225

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

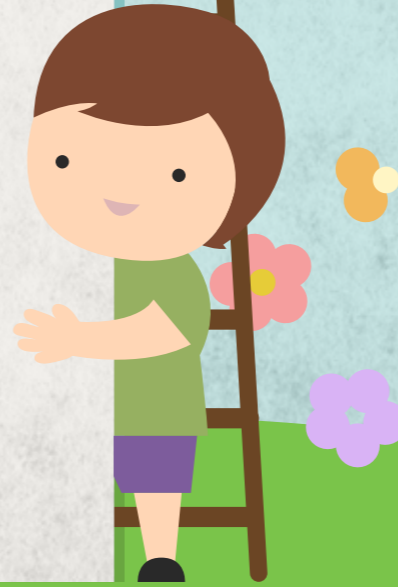
Tavuk kıyması, pane, yumurta, susam, kibrit patates ile.
Chicken mince, pane, egg, sesame, match with potatoes.

350

380

₺30 Peynir ilavesi
Add cheese

250



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 Mezese

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
100
single price

üç adet seçim
250
choice of three

Tam Porsiyon 3 adet seçim
Full Portion 3 selections

Beş adet seçim
250
choice of five

Yarım Porsiyon 5 adet seçim
Half Portion 5 selections

Osmanlı Saray Mutfak 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.

490

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.

490

BİRA PEYNİR TABAĞI / BEER CHEESE PLATTER

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

Old Cheddar Cheese, sautéed cashews, almonds.

360

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.

340

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

430

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

440

PATATES KIZARTMASI / FRENCH FRIES

160

ÇEREZ TABAĞI / BEER NUTS

M 150 L 260

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.

420



Great taste

PREMIUM SEAFOOD QUALITY

SOMON TARTAR / SALMON TARTAR

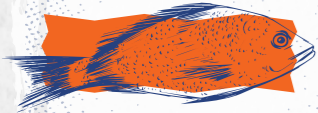
Kıyılmış somon eti, limon suyu, baharatlar ve tartar sos ile.
With minced salmon, lemon juice, spices and tartar sauce.

480

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.

480



ARA SICAKLAR

HOT STARTERS

KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARY

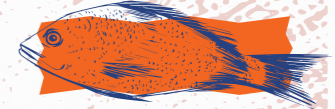
Kızartılmış kalamar, özel sosu ile.
Fried calamary with special sauce.

540

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP STEW

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

460



SOMON TARTAR



SOMON GRAVLAKS



İSTİNYE BÖREĞİ

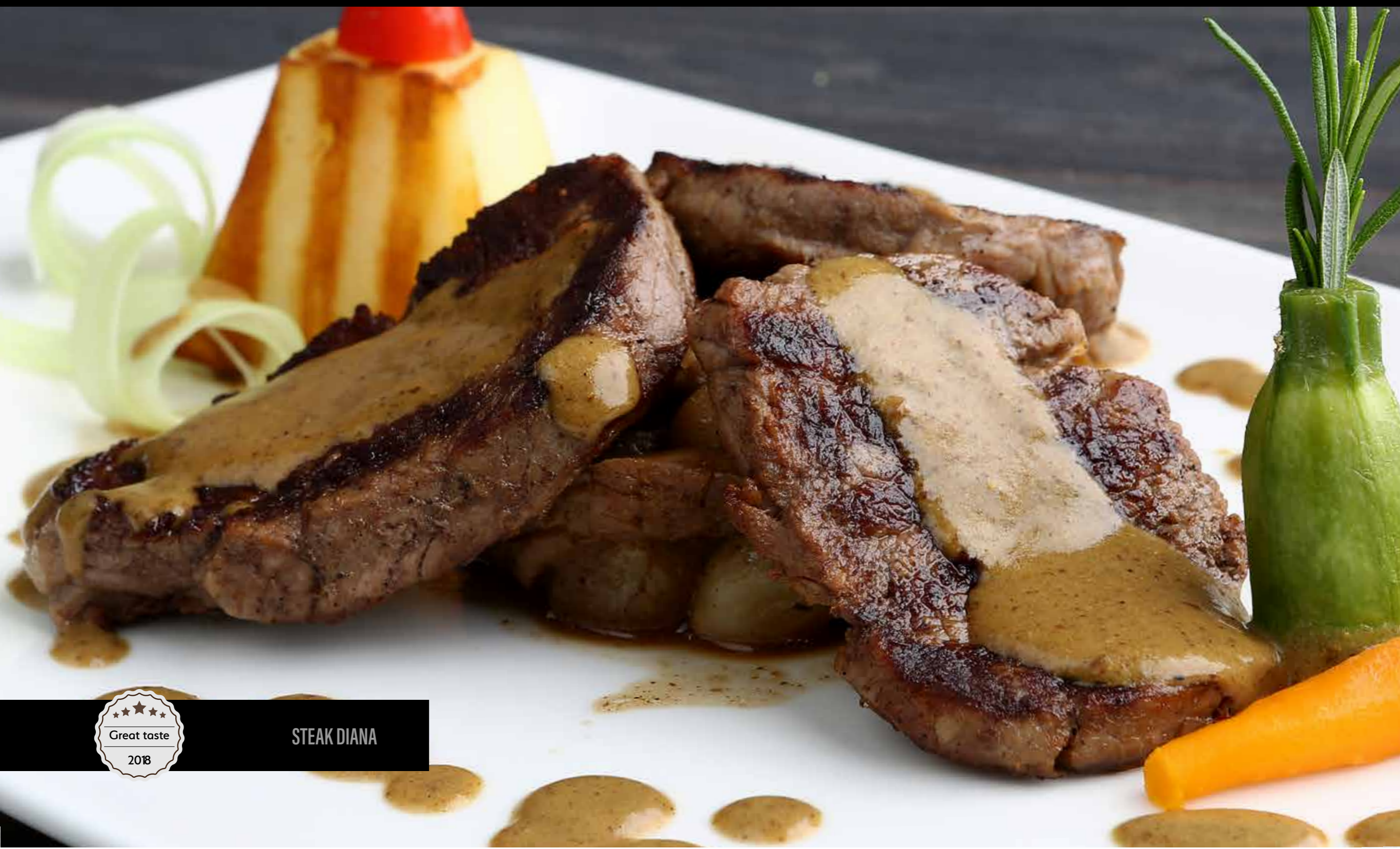


PEYNİR KÖFTESİ & RUM BÖREĞİ



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

740

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.

940

730

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

580

580

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

620

800

New LOKUM

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

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

720

740

New 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.

680

740



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.

480

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.

490

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

MEAT 730

CHICKEN 450

COMBO 580

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.

870

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.

450

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.

450



IZGARA SOMON



FAJITA



KÖRİ SOSLU BADEMLİ TAVUK

Sofra

By VARGO



4 ÇEŞİT MEZE - ZEYTINYAĞLI 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

~~1.900 ₺~~

1.575 ₺



İKİ KİŞİLİK
DOUBLE

~~2.900 ₺~~

2.450 ₺

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



Osmanışmane (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.

870



Yoğurtlu Köfte Kebabi (18. y.y)

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

530



Kestaneli Kuzu Kavurma (15. y.y)

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

800



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.

790

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 square PIZZA

Her köşesinde 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

400

MARGARITA

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

380

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

390

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

470

VEGY

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

380

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

420

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

580

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

450

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

520

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.

400



ÖNCE MAKARNANI SEÇ
CHOOSE YOUR PASTA

SONRA SOSUNU İLAVE ET
ADD YOUR SAUCES

240



PENNE

240



LINGUINI

350



RAVIOLI (3 PEYNİRLİ)

350



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



**ITS A FUSION OF
INSPIRING VIEWS**

**TASTEFUL
DRINKS**

İÇECEKLER

/ SOFT DRINKS

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS 95

PORTAKAL SUYU / ORANGE JUICE 125

ENERJİ İÇECEĞİ / ENERGY DRINK 125

LİMONATA / LEMONADE 125
Sade - Çilek - Frambuaz - Böğürtlen
Lemonade - Strawberry - Raspberry - Blueberry

SOĞUK KAHVELER / COLD COFFEE

FRAPPE 200

FRAPPUCCINO 200

ICE COFFEE 200

ICE LATTE 200

POŞET ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI / TEA AND HERB TEAS 50

TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE 130

SAKIZLI TÜRK KAHVESİ / WITH GUM MASTIC 120

SÜTLÜ KAHVE / COFFEE WITH MILK 120

SADE KAHVE / COFFEE 120

FİLTRE KAHVE / FILTER COFFEE 120

SICAK ÇİKOLATA / HOT CHOCOLATE 120

ESPRESSO 120

VIENNESE 150

RISTRETTO *"Great Taste"* 100

CAPPUCCINO 150

CAFE LATTE 150

CAFE AMERICANO 140

WHITE CHOCOLATE MOCHA 160

BİRA-RAKI





/ BEER & RAKI

BİRALAR / BEERS

EFES	200
TUBORG	200
BECKS	270
MILLER	270
BOMONTI FİLTRESİZ	270
HEINEKEN	270
BUDWEISER	270
CARLSBERG	270
CORONA	290

MOST WANTED

RAKILAR / TRADITIONAL TURKISH RAKI

	4CL 	8CL 	35CL 	70CL 
TEKİRDAĞ 10 NUMARA	280	450	2250	4400
YENİ RAKI	160	290	1550	2400
ALA RAKI	200	360	1800	3300
TEKİRDAĞ ALTIN SERİ	190	340	2000	3300
TEKİRDAĞ	175	320	1650	3000
YENİ SERİ	160	290	1475	2650



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	220	340	3.000
J.WALKER RED LABEL	190	350	2.950
J.WALKER BLACK LABEL	320	490	4.200
J WALKER DOUBLE BLACK	340	600	5.200
JIM BEAM	200	340	3.400
BALLENTINES	230	380	3.800
JAMESON	220	400	3.200
JACK DANIELS	280	450	4.700
JACK DANIELS S. BARREL	500	850	7.900
JACK DANIELS GENTLEMAN	320	600	5.750
DIMPLE (15 YEARS)	240	430	4.150
CHIVAS REGAL (12 YEARS)	320	550	5.200
CHIVAS REGAL (18 YEARS)	600	1000	9.400

Özel atıştırmalıklar ile servis edilir.
Serviced with complementary snacks.

	4cl	8cl	BOTTLES
 12 YEARS SHERRY OAK CASK Matured exclusively in hand-picked sherry seasoned oak cas from jerez, spain for richness and complexity.	600	1200	11000
15 YEARS DOUBLE CASK	1000	1900	18000
18 YEARS DOUBLE CASK	2200	4000	36000
Matured in the perfect balance of hand-picked sherry seasoned American and European oak casks.			

 JOHNIE WALKER BLUE LABEL	1450	2600	23500
--	------	------	-------

 12 YEARS	360	690	6500
15 YEARS	600	1100	10000
18 YEARS	900	1700	16000

 12 YEARS	340	600	5500
15 YEARS	550	1000	9250
18 YEARS	800	1500	12500

VOTKA

/ VODKA

4cl **8cl** **BOTTLES**

SMIRNOFF NORTH	190	300	3100
SMIRNOFF GREEN APPLE	190	330	3300
SMIRNOFF RED	170	280	2800
SMIRNOFF RASPBERRY	110	230	
ABSOLUTE	190	330	3150
ISTANBLUE	155	275	2450



4cl **8cl** **BOTTLES**

320	570	5450
------------	------------	-------------

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.



350	650	6250
------------	------------	-------------

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
Red wine, brendy, orange juice, sprite

370

LONG ISLAND ICE TEA

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

400

OSSKHI

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

400

MOJITO

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

380

SEX ON THE BEACH

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

380

TEQUILA SUNRISE *Bar's Specialite*

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

360

PINA COLADO

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

360

MARGARITA

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

390

BLUE MARGARITA

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

390

HAWAII COCKTAIL

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

370

ARCHER'S ST. PETERSBURG

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

350

WHITE LADY

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

370

MAI TAI

Cointreau, bacardi, portakal suyu, grenadine
Cointreau, bacardi, orange juice, grenadine

350

KIKI

Votka, limon suyu, tonic, böğürtlen püre
Vodka, lemon juice, tonic

370

LEVEL UP

Cin, Nane likörü, Cointreau, limonata
Gin, Cointreau, Lemonade

370

FROZEN MARGARITA

Olmece, Cointreau, Limon Suyu
Olmece, Cointreau, Lemon juice

350

CUBA LIBRE

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

390

SILVER SUNSET

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

370

LYNCHBURG *Bar's Specialite*

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

430

ALKOLSÜZ KOKTEYL / VIRGIN COCTAILS

SAN FRANCISCO

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

220

JAMAICA

Ananas, limon
Pineapple, lemon

220

GRECIAN

Portakal, şeftali, limon
Orange, peach, lemon

220

VIRGIN BARBADOS

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

220

KONYAK / COGNAC

REMY MARTİN V.S.O.P	950
REMY MARTİN X.O	2.000
HENESSEY V.S.O.P	1100
HENESSEY X.O	1100
MARTELL V.S.O.P	950
NAPOLEON	450

VERMUT & ROM / VERMOUTH & ROM

MARTINI	280
BACARDI	300
BACARDI BLACK	300
HAVANA CLUB	440
CAPTAIN MORGAN	380

CİN / GIN

GORDON	300
BOMBAY	270
BEEFEATER	330
LOKAL CİN	175

SHOTS

B-52	280
JAGER BOMB	420
JAGERMEISTER	230
OLMEGA GOLD	280
OLMECA BIANCO	220
END LINE	300
RED ZONE	300

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	230
CAMPARI	550
KAHLUA	280
COINTREAU	460
SAFARI	230
AMARETTO	480
MALIBU	260
BAILEY'S	240



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

3.700 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Shiraz

3.700 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

3.900 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

1.500 TL



RED



SARANTA FARMHOUSE

“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.”



Bölge / Region

Üzüm / Grape

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Kalecik Karası

1.500 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Cabernet Franc

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

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

Selection
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Emir - Narince

3.150 TL

Prestige
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Narince

2.650TL

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

4.300 TL

Gato Negro
Kavaklıdere

Central Valley / Chili

Sauvignon Blanc

1.500 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Chardonnay

3.500 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Sauvignon Blanc

3.500 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Sarafin FÜme Blanc

3.500 TL

Safir
Doluca

Ege / Türkiye

Misket

1.800 TL

ETİM



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

2.200 TL

Lal
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Çal Karası

1.500 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

360 TL

Edrine
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Öküzgözü

320 TL

Angora
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Sultaniye

350 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

2.500 TL

Cordon Rouge
G.H Mumm

Champagne / France

Pinot Meunier - Pinot
Noir - Chardonnay

9.750TL



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

