

A black and white photograph of a group of people in a meeting. One person in the foreground is wearing a sweatshirt with 'VARSITY' on it. Another person is holding a sign that says 'RAISE YOUR'. The text 'ITS A FUSION OF INSPIRING VIEWS EXTRAVAGANT FOOD' is overlaid on the image.

**ITS A FUSION OF
INSPIRING VIEWS
EXTRAVAGANT
FOOD**

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.



**T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI**

İşletme Denetim Bilgileri için
QR KODU
'TARIMCEBİMDE'
Mobil Uygulamasından Okutunuz



SALATA

/ SALAD



İyi tarımı destekliyor
ve yemeklerimizde
kullanıyoruz.



We do support
good farming and
use products on our meals

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

240

YEMYEŞİL

Kıvırcık marul, göbek marul, akdeniz yeşili, salatalık, zeytinyağı ve limon eşliğinde
Lettuce, Yedikule lettuce, sorrel, 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.

400

CEVİZLİ KAŞIK / WITH WALNUT

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

220



DEEP BLUE/ SEAFOOD SALAD

Levrek, somon, karides, kalamar, domates, deep blue sos ile.
Sea bass, salmon, shrimp, calamari, tomatoes, and Deep Blue sauce.

400

PLENUS SALATA

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

290

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.

230

go green

ÇOCUK MENÜ

/ KID'S MENU

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



KID'S KÖFTE

Dana kıyma, patates cips, çeri domates, pilav eşliğinde servis edilir.
Ground beef, potato chips, cherry tomatoes with rice.

390

KID'S BURGER

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

360

₺30 Peynir ilavesi
Add cheese

KID'S PİZZA

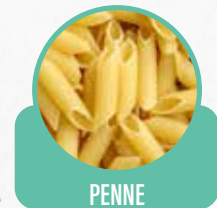
Mantar, mozzarella peyniri, sucuk, sosis, zeytin, pizza sosu.
Mushrooms, mozzarella cheese, suzuk, sausage, olives, and pizza sauce.

320

NEW

KID'S MAKARNA

MAKARNANI SEÇ, SOSUNU İLAVE ET
Choose your pasta, add your sauce



PENNE



LINGUINI

SOSLAR / SAUCES

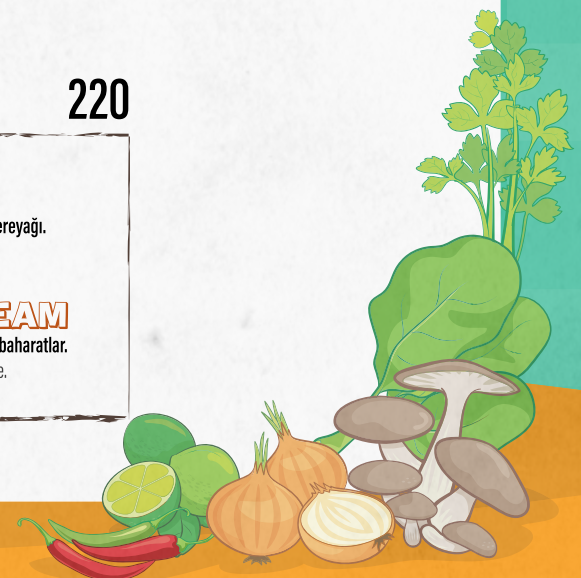
NAPOLITEN

Domates, soğan, sarımsak, fesleğen, tereyağı.
Tomato, onion, garlic, basil, butter.

CHEDDAR CREAM

Cheddar peyniri, krema, tereyağı, taze baharatlar.
Cheddar cheese, cream, butter, fresh spice.

220



Günün Meze ve Zeytinyağlarını servis personeline danışınız.

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 Nuranıye

Mayonnaise, carrots, zucchini

Girit ezme

Basil, garlic, white cheese

Cunda ezme

White cheese, walnuts, tomato

1 ADET MEZE
100
single price

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

Buğday cacığı

Wheat tzatziki

Rum usulü babagannuş

Greek style babagannuş

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

Bakla fava

Broad bean

Osmanlı pilakisi

Ottoman beans in olive oil

Mastabe

Mastabe

3 ADET MEZE
250
choice of three

TAM PORSİYON
3 ADET SEÇİM
Full Portion 3 selections

5 ADET MEZE
250
choice of five

YARIM PORSİYON
5 ADET SEÇİM
Half Portion 5 selections



MOST
WANTED

ŞARAP PEYNİR TABAĞI / WINE CHEESE PLATTER

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

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

650

MOST
WANTED

BİRA PEYNİR TABAĞI / BEER CHEESE PLATTER

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

Old Cheddar Cheese, almonds.

390

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.

360

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

475

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

450

FALAFEL

Klasik falafel, peynir sos ile.

Classic falafel with cheese sauce.

180

PATATES KIZARTMASI / FRENCH FRIES

170

ÇEREZ TABAĞI / BEER NUTS

M 160 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

MOZZARELLA SLICE

Mozzarella, halka domates, fesleğen, zeytin ezme, zeytin yağı.
Mozzarella, sliced tomatoes, basil, olive paste, and olive oil.

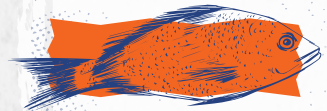
320



FISH FÜME / SMOKED FISH

Levrek, somon, tartar sos, domates, pesto, zeytin yağı, deniz tuzu, kırık biber.
Sea bass, salmon, tartar sauce, tomatoes, pesto, olive oil, sea salt, and crushed pepper.

320



ARA SICAKLAR

HOT STARTERS

KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARY

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

450

KALAMAR DOLMASI / STUFFED CALAMARI

Tüp kalamar, pirinç, soğan, krema, tereyağı, taze baharat.
Stuffed calamari, rice, onion, cream, butter, and fresh herbs.

400

KARİDES CİPS / SHRIMP CIPS

Deluxe karides, mısır, cips pane, sweet chili, roka.
Deluxe shrimp, corn, breaded chips, sweet chili, and arugula.

390

İSTİNYE BÖREĞİ / ISTİNYE PASTRY

Levrek, somon, kalamar parçaları ile hazırlanmış mantarlı, baharatlı börek.
Savory pastry filled with sea bass, salmon, calamari pieces, mushrooms, and spices.

230



FISH FÜME

MOZZARELLA SLICE

KARİDES CİPS / SHRIMPS CIPS

İSTİNYE BÖREĞİ / ISTİNYE PASTRY

KALAMAR DOLMASI / STUFFED CALAMARI

ANA YEMEK

/ MAIN COURSE



MEAT BOX



BEEF SHNITZ



CHERRY STEAK



KUZU PİRZOLA

BEEF STROGANOF

≈180gr Dana jülyen, Mantar, Soğan, Krema, Tereyağı, Domates

≈180gr Beef julienne, Mushroom, Onion, Cream, Butter, Tomato

STEAK DIANA

Bonfile ≈180 gr, pilav, ızgara patates, mantar, arpacık soğan demi glace sos, krema, değirmen karabiber, limon suyu, krem hardal ve maydonoz ile servis edilir.

Tenderloin ≈180 gr, rice, potatoes, mushroom, pearl onion, demi-glace sauce, freshly ground pepper, lemon juice and mustard cream with parsley

MOON STEAK

≈180gr Dana Antirikot, Special Demi Sos, Beybi Sebzeler, Patates Ezme

≈180g Beef Ribeye, Special Demi-Glace Sauce, Baby Vegetables, Mashed Potatoes

KUZU SIRTİ

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

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

BEEF SHNITZ

≈180gr Dana Bonfile, Mısır Cips Pane, (Krempatates, mini salata)

≈180g Beef Tenderloin, Corn Chip Crust, (Mashed Potatoes, Mini Salad)

KUZU PİRZOLA

≈250gr Kuzu Pirzola, Kırık Beybi Patates, Çeri Domates, Kırık Tane Biber

250g Lamb Chops, Crushed Baby Potatoes, Cherry Tomatoes, Crushed Peppercorns

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 pirzola

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

650

750

850

800

750

900

960

KASAP KÖFTE

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

≈200 g Veal, served with churros-style potatoes, spices, aromatic herbs, hot sauce, rice, grilled tomato, and pepper.

KAŞARLI KÖFTE

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

≈200 g Veal, served with churros-style potatoes, spices, cheese, aromatic herbs, hot sauce, rice, grilled tomato, and pepper.

CHERRY STEAK

≈180gr Dana Bonfile, Soğanlıglaze Vişne, Tereyağı, Sofritto sos.

≈180g Beef Tenderloin, Glazed Sour Cherry with Onion, Butter, Soffritto Sauce

MEAT BOX

≈180gr Dana Bonfile, Pastırma, Dil Peyniri, İstiridye Mantarı, Jui Sos

≈180g Beef Tenderloin, Cured Beef, Aged Kashkaval Cheese, Oyster Mushrooms, Jus Sauce

LOKUM

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

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

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.

600

660

750

950

820

620

KUZU SIRTİ

BEEF STRAGONOF

BEĞENDİLİ BALKAN KÖFTE

MOON STEAK

ANA YEMEK

/ MAIN COURSE



MEXICAN CHICKEN



LEVREK IZGARA



SOMON ROYALE



MARRY ME CHICKEN

MARRY ME CHICKEN

≈200gr Tavuk, Kuru Domates, Tereyağı, Krema, Renkli Makarna
≈200g Chicken, Sun-Dried Tomatoes, Butter, Cream, Colorful Pasta

440

TOSCANO CHICKEN

≈200gr Tavuk, Krema, Tereyağı, Tavuk Suyu, Jülyen Sebzeler
≈200 gr Chicken, Cream, Butter, Chicken Broth, Julienne Vegetables

450

MEXICAN CHICKEN

≈200gr Tavuk, Jülyen Sebzeler, Chili Sos, Jalapone Biber
≈200g Chicken, Julienne Vegetables, Chili Sauce, Jalapeño Pepper

420

FAJITA *by Vargo*

Dünyaca ünlü Meksika mutfağı yemeklerinden Fajita'yı yeniden yorumladık;
≈180 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 ≈180 gr, served with sauted vegetables, mushroom and its own special sauce

MEAT 740

CHICKEN 450

COMBO 590

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

≈200 gr kuşbaşı tavuk, baharatlar, beşamel sos, çeri domates, biberiye, yeşillikler ve patates
Chopped chicken ≈200 gr, spices, bechamel sauce, cherry tomato, pepper, greens, served with potatoes.

490

IZGARA SOMON

Somon fileto ≈200 gr, deniz börülcesi, domates kokteyl, pilav ve tartar
sos eşliğinde servis edilir.

Salmon fillet ≈200 gr, sea beans, tomato and mushroom served with rice tartar sauce.

880

SOMON ROYALE

≈220gr Somon Fileto, Meksika Fasülye Tarator, Glaze Sebzeler, Kuru Domates Pesto
≈220g Salmon Fillet, Mexican Bean Tarator, Glazed Vegetables, Sun-Dried Tomato Pesto

850

LEVREK IZGARA

Levrek, Black Sos, İstiridye Mantarı, Tatlı Patates, Zeytin Ezme.

Sea Bass, Black Sauce, Oyster Mushrooms, Sweet Potatoes, Olive Paste.

690

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP STEW

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

460



SOFRA

BY VARGO

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.



MEZZES MEZE



4 Çeşit Meze - Zeytinyağlı 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.

SALAD SALATA



Mevsim Salata Seasonal Greens

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.

FRUIT MEYVE



Meyve Tabağı 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 ption to complete your meal with a sweet touch.

MAIN COURSE ANA YEMEK



Sofra Izgara Tabağı Sofra 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.

ONE PERSON
TEK KİŞİLİK

~~2.100 TL~~

1.700 TL

DOUBLE
İKİ KİŞİLİK

~~3.100 TL~~

2.600 TL

Her diliminde ayrı lezzet / Great taste in each slice

MARGARITA

Mozarella peyniri, çeri domates, pesto sos, zeytinyağı
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, pesto sauce, olive oil.

360



BAPAS

Pastırma, baton sucuk, domates, istiridye mantarı, fesleğen.
Pastrami, Turkish sausage, tomatoes, mushrooms and basil.

400

QUADRO

Mozzarella, kavurma, domates, köy biberi, kekik.
Mozzarella cheese, stewed-meat, tomatoes, village pepper, and oregano.

480

MUSHROOM

Porcini mantarı, istiridye mantarı, file zeytin, zeytinyağı, taze fesleğen.
Porcini mushrooms, oyster mushrooms, pitted olives, olive oil, and fresh basil.

380



SEA FOOD

Somon, levrek, karides, kalamar, kapari, mor soğan, taze fesleğen.
Salmon, sea bass, shrimp, calamari, capers, red onion, and fresh basil.

440

PIZZARON

Köz patlıcan, porçini mantarı, tulum peyniri, kuru domates, sarımsak, taze fesleğen.
Grilled eggplant, porcini mushrooms, tulum cheese, sun-dried tomatoes, garlic, and fresh basil.

400



FOUR CHEESE PIZZA

Cheddar peyniri, Emmental peynir, Edam peyniri, Gravyer peyniri, fesleğen, taze kekik.
Cheddar cheese, Emmental cheese, Edam cheese, Gruyère cheese, basil, and fresh oregano.

440

VEGY

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

360

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

430

NEW

SMASH BURGER

≈125 gr burger köfte, dana bonfile dilim, cheddar peyniri, karamelize soğan, özel dip sos, patates cips.

≈125 gr burger beef tenderloin slices, cheddar cheese, caramelized onions, special dip sauce, and potato chips.

590

CHEESE BURGER

≈120 gr burger köfte, cheddar 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

DOUBLE HOT BURGER

≈160 gr burger köfte, jalapeno, domates, kornişon turşu dilimleri, domates dilimi, patates cips ve yeşillikler.

≈160 gr burger meatball, jalapeño, tomato, gherkin slices, tomato slices, potato chips, and greens.

490

BIG CHICKEN BURGER

≈200 gr pane tavuk, yeşillik, kornişon, domates, dip sos, patates cips.

≈200gr breaded chicken, greens, gherkins, tomatoes, dip sauce, and potato chips.

380

NEW

CHERRY BURGER

≈125 gr burger köfte, vişne ezme, yeşillik, cheddar peyniri, dip sos, patates.

≈125 gr burger meatball, cherry puree, greens, cheddar cheese, dip sauce, and potatoes.

450



ÖNCE MAKARNANI SEÇ
CHOOSE YOUR PASTA

SONRA SOSUNU İLAVE ET
ADD YOUR SAUCES

250



PENNE

250



LINGUINI

300



CASTELLANE

300



FETTUCCINE

350



RAVIOLI (5 PEYNİRLİ)

NAPOLITEN - LINGUINI

CHEDDAR - FETTUCCINE

NAPOLITEN - RAVIOLI

BOLOGNES - PENNE

NEW

BLUE CHEESE

Krema, blue cheese, tereyağı, parmesan, tane biber.
Cream, blue cheese, butter, parmesan, pepper.

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

NEW

DRY TOMATOES

Kuru domates, taze fesleğen, sarımsak, zeytinyağı, deniz tuzu, kırık biber.
Dried tomatoes, fresh basil, garlic, olive oil, sea salt, crushed pepper.

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

NEW

CHEDDAR CREAM

Cheddar peyniri, krema, tereyağı, parmesan, kırık biber, deniz tuzu.
Cheddar cheese, cream, butter, parmesan, crushed pepper, sea salt.

ALFREDO

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

SOSLAR / SAUCES

TATLI

/ DESSERT

It's time to enjoy



a sweet treat

CHARLOTTE



MONT BLANC



CREMA CATALANA



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 280

● Milk 280

MEDOVİK

280

MONT BLANC

280

LOTUS KREM

200

CHARLOTTE

220

CHOCOLATTE LAYER

260

CREMA CATALANA

180

CHOCOLATE MOUSSE

240

MEYVE TABAĞI / SEASONAL FRUIT PLATTER

Mevsim meyvelerine göre servis edilir.

Served with seasonal fruits.

ORTA / MEDIUM

250

BÜYÜK / LARGE

320





**IT'S A FUSION OF
INSPIRING VIEWS
TASTEFUL
DRINKS**

İÇECEKLER

/ SOFT DRINKS

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS 120

PORTAKAL SUYU / ORANGE JUICE 190

ENERJİ İÇECEĞİ / ENERGY DRINK 125

LİMONATA / LEMONADE 150
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 130

SÜTLÜ KAHVE / COFFEE WITH MILK 130

SADE KAHVE / COFFEE 130

FİLTRE KAHVE / FILTER COFFEE 130

SICAK ÇİKOLATA / HOT CHOCOLATE 130

ESPRESSO 130

VIENNESA 170

RISTRETTO *"Great Taste"* 130

CAPPUCCINO 160

CAFE LATTE 160

CAFE AMERICANO 150

WHITE CHOCOLATE MOCHA 190

BİRA-RAKİ

/ BEER & RAKİ

BİRALAR / BEERS

EFES	230
TUBORG	230
BECKS	300
MILLER	290
BOMONTI FİLTRESİZ	300
HEINEKEN	290
BUDWEISER	290
CARLSBERG	290
CORONA	320

MOST
WANTED

RAKILAR / TRADITIONAL TURKISH RAKİ

	4CL 	8CL 	35CL 	70CL 
TEKİRDAĞ 10 NUMARA	300	550	2600	4600
YENİ RAKİ	170	300	1700	2850
ALA RAKİ	240	400	2200	3900
TEKİRDAĞ ALTIN SERİ	210	370	2200	3700
TEKİRDAĞ	190	340	1800	3200
YENİ SERİ	200	360	1650	3100



Seçiminizi Türk meze çeşitleri veya Peynir Tabağı ile zenginleştirin.

Rakı 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	230	360	3.300
J.WALKER RED LABEL	230	400	3.500
J.WALKER BLACK LABEL	340	530	4.500
J WALKER DOUBLE BLACK	350	600	5.400
JIM BEAM	240	400	4.000
BALLENTINES	260	420	3.900
JAMESON	260	480	3.800
JACK DANIELS	330	540	5.600
JACK DANIELS S. BARREL	600	1.000	9.500
JACK DANIELS GENTLEMAN	380	700	6.900
DIMPLE (15 YEARS)	290	490	4.700
CHIVAS REGAL (12 YEARS)	360	600	5.800
CHIVAS REGAL (18 YEARS)	700	1200	11.000
 MONKEY SHOULDER		650	5.900

Özel atıştırmalıklar ile servis edilir.
Served with complementary snacks.

		4cl	8cl	BOTTLES
	12 YEARS SHERRY OAK CASK	720	1300	13000
	Matured exclusively in hand-picked sherry seasoned oak cas from jerez, spain for richness and complexity.			
	15 YEARS DOUBLE CASK	1200	2280	21000
	18 YEARS DOUBLE CASK	2600	4800	39000
	Matured in the perfect balance of hand-picked sherry seasoned American and European oak casks.			
	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	1700	3100	28000
	12 YEARS	430	750	7800
	15 YEARS	700	1300	12000
	18 YEARS	1000	1900	19000
	12 YEARS	400	700	6500
	15 YEARS	650	1200	10950
	18 YEARS	950	1800	14750

VOTKA

/ VODKA

	4cl	8cl	BOTTLES
SMIRNOFF NORTH	240	390	3700
SMIRNOFF GREEN APPLE	230	380	3900
SMIRNOFF RED	220	360	3600
SMIRNOFF RASPBERRY	170	300	
ABSOLUTE	230	380	3750
ISTANBLUE	160	290	2700



4cl	8cl	BOTTLES
-----	-----	---------

400	750	7500
-----	-----	------

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.



550	900	8000
-----	-----	------

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

KOKTEYLLER / COCKTAILS

NEW

Vargo Specialite



OCEANS

Tekila, malibu, limon suyu, curacao
Tequila, malibu, lemon juice, curacao

420



PINKY

Votka, malibu, süt, çilek şurubu
Vodka, Malibu, milk, strawberry syrup

450



BLACK ICE

Rum, archer's, şeftali suyu, curacao
Rum, Archer's, peach juice, blue curacao.

460



WHISAMON

Jack Honey viski, southern comfort,
portakal suyu, limon suyu
Jack Honey whiskey, Southern Comfort,
orange juice, lemon juice

480



MINT VALE

Gordon Cin, nane likörü, lime suyu,
salatalık suyu
Gordon's Gin, mint liqueur, lime juice,
cucumber juice.

460



WHITE SANGRIA

Beyaz şarap, brandy, limon suyu,
sprite
White wine, brandy, lemon juice, sprite

460

SANGRIA

Kırmızı şarap, brandy, portakal suyu, sprite
Red wine, brandy, orange juice, sprite

590

LONG ISLAND ICE TEA

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

580

MOJITO

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

470

SEX ON THE BEACH

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

460

TEQUILA SUNRISE

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

460

PINA CALODA

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

460

MARGARITA

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

550

BLUE MARGARITA

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

580

MAI TAI

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

460

KIKI

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

540

CUBA LIBRE

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

560

NEGRONI

Campari, Martini, Cin.
Campari, Martini, gin.

460

LYNCHBURG *Bar's Specialite*

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

590

ALKOLSÜZ KOKTEYL / VIRGIN COCKTAILS

SAN FRANCISCO

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

270

JAMAICA

Ananas, limon
Pineapple, lemon

270

GRECIAN

Portakal, şeftali, limon
Orange, peach, lemon

270

VIRGIN BARBADOS

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

270

KONYAK / COGNAC

REMY MARTİN V.S.O.P	1100
REMY MARTİN X.O	2.000
HENESSEY V.S.O.P	1250
HENESSEY X.O	1100
MARTELL V.S.O.P	1100
NAPOLEON	500

VERMUT & ROM / VERMOUTH & ROM

MARTINI	300
BACARDI	370
BACARDI BLACK	300
HAVANA CLUB	450
CAPTAIN MORGAN	390

CİN / GIN

GORDON	380
BOMBAY	500
BEEFEATER	380
LOKAL CİN	240



HENDRICK'S 690

A uniquely refreshing gin infused with rose and cucumber, offering an elegant and distinctive taste.

SHOTS

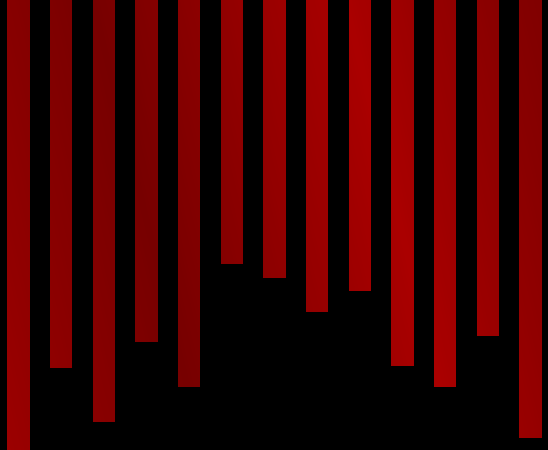
B-52	280
JAGER BOMB	490
JAGERMEISTER	280
OLMEGA GOLD	330
OLMECA BIANCO	260
END LINE	360
RED ZONE	360

ALKOLLÜ KAHVE / COFFEE WITH ALCOHOL

IRISH COFFEE	260
SMOOTHIE COFFEE	260
BAILEY'S CAPPUCCINO	260
MEXICAN COFFEE	260
CHOCOLATE BAILEY'S	260

LİKÖR / LIQUEUR

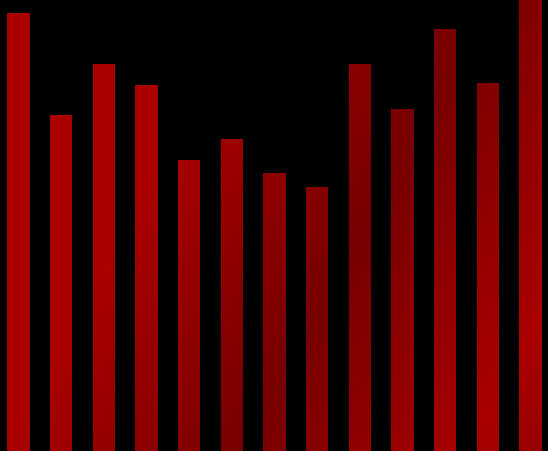
ARCHERS	290
CAMPARI	650
KAHLUA	300
COINTREAU	550
SAFARI	290
AMARETTO	550
MALIBU	400
BAILEY'S	300



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

Doğu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boğazkere

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 - Doğu Anadolu / Türkiye

Cabernet - Öküzgözü
Merlot

1.250 TL

Yakut
Kavaklıdere

Doğu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boğazkere
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

Doğu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü

2.900 TL

Prestige
Kavaklıdere

Doğu Anadolu / Türkiye

Boğazkere

2.900 TL

Pendore
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Syrah

2.900 TL

Pendore
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Öküzgözü

2.900 TL

Pendore
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Boğazkere

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

ETİHA

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 Fume Blanc

3.500 TL

Safir
Doluca

Ege / Türkiye

Misket

1.800 TL

ETİHA

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



ETİKET

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

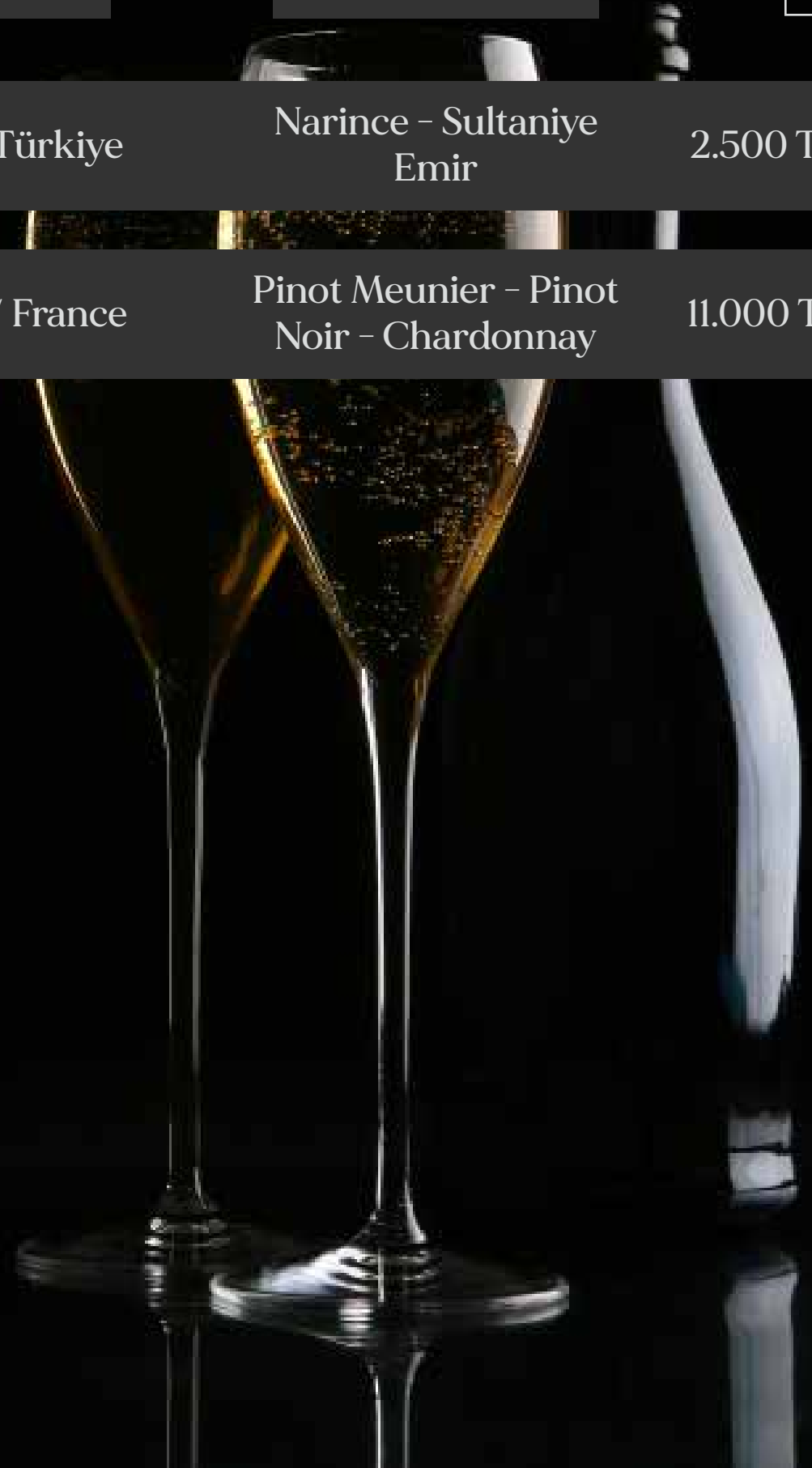
2.500 TL

Cordon Rouge
G.H Mumm

Champagne / France

Pinot Meunier - Pinot
Noir - Chardonnay

11.000 TL



Fiyatlar TL cinsindendir 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.26.1.4

