

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 background is dark and out of focus.

**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

380

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.

330

YEMYEŞİL

Kıvırcık marul, göbek marul, akdeniz yeşili, salatalık, zeytinyağı ve limon eşliğinde
Lettuce, Yedikule lettuce, sorrel, cucumber, served with olive oil and lemon juice.

290

MEVSİM / SEASONAL

Mevsim yeşillikleri
Seasonal greens

280

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.

590

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.

300



DEEP BLUE/ SEAFOOD SALAD

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

490

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.

330

TAVUKLU SEZAR / CHICKEN CAESAR

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

340

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.

300

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.

460

KID'S BURGER

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

440

₺30 Peynir ilavesi
Add cheese

KID'S PİZZA

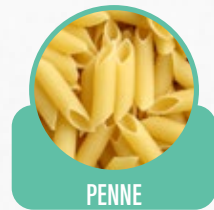
Mantar, mozzarella peyniri, sucuk, sosis, zeytin, pizza sosu.
Mushrooms, mozzarella cheese, suzuk, sausage, olives, and pizza sauce.

420

KID'S MAKARNA

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

280



PENNE



LINGUINI

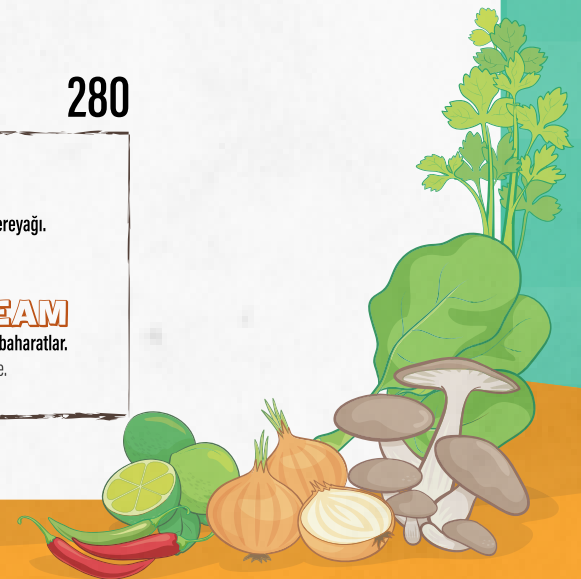
SOSLAR / SAUCES

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.





MOST
WANTED

ŞARAP PEYNİR TABAĞI / WINE CHEESE PLATTER

750

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.

MOST
WANTED

BİRA PEYNİR TABAĞI / BEER CHEESE PLATTER

430

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

Old Cheddar Cheese, almonds.

BEYAZ PEYNİR TABAĞI / WHITE CHEESE PLATTER

480

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

Edirne White Cheese, Dried Apricots, Dried Figs.



BÖREK SEPETİ / PATTY BASKET

520

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

Different kind of traditional patty, served with tomatoes and greens

MOST
WANTED

HOTMIX BAR TABAĞI / BAR PLATTER

490

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

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

FALAFEL

220

Klasik falafel, peynir sos ile.

Classic falafel with cheese sauce.

PATATES KIZARTMASI / FRENCH FRIES

220

ÇEREZ TABAĞI / BEER NUTS

M 240 L 380

Mezeler

Tüm mezelerimiz günlük olarak taze hazırlanmaktadır
Günün farklı meze ve zeytinyağı seçeneklerini öğrenmek için servis personeline danışabilirsiniz.

Our appetizers are prepared fresh daily.

Please ask our service staff for today's selection of mezzes and olive oil dishes.

Tam Porsiyon

1 Adet-1 Piece

175 TL

Full Portion

Tam Porsiyon

3 Adet-3 Pieces

400 TL

Full Portion

Yarım Porsiyon

5 Adet-5 Pieces

600 TL

Half Portion

Küçük Tabaklar, Büyük Kavuşmalar: Vargo'da Meze Deneyimi

Small Plates, Big Connections: The Meze Experience at Vargo

Haydari

Thick yoghurt with garlic and dill

Cevizli havuç tarator

Garlic walnut and bread crumbs sauce

Pembe düşler

Pink dreams

Zeytinyağı Enginar

Artichoke

Zeytinyağı Kereviz

Cellery

Kabak Kalye

Zucchini with olive oil

Antep Ezme

Antep style spicy paste

Mamzana

Roasted eggplant salad

Biber Borani

Pepper, yogurt

Zeytinyağı Pırasa

Leek with olive oil

Barbunya Pilaki

Stuffed grape leaves

Zeytin Yağı Biber Dolma

Stuffed bell pepper

Humus

Chickpeas, tahini, lemon Juice

Fava

Dried Broad Beans, onion, olive oil

Zeytinyağı Taze Fasulye

Basil, garlic, white cheese

YÖRESEL LEZZET
REGIONAL TASTE



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.

540

MOZZARELLA SLICE

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

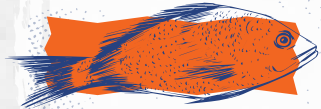
360



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.

360



ARA SICAKLAR

HOT STARTERS

KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARY

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

580

KALAMAR DOLMASI / STUFFED CALAMARI

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

510

KARİDES CİPS / SHRIMP CIPS

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

430

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.

360



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 PIRZOLA

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.

920

960

1180

940

980

1260

1260

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.

740

780

990

1340

1100

720



KUZU SIRTİ



BEEF STRAGONOF



BEĞENDİLİ BALKAN KÖFTE



MOON STEAK

ANA YEMEK

/ MAIN COURSE



MEXICAN CHICKEN



LEVREK IZGARA



MARRY ME CHICKEN

MARRY ME CHICKEN

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

TOSCANO CHICKEN

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

MEXICAN CHICKEN

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

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

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

460

480

MEAT 940

CHICKEN 490

COMBO 740

550

PREMIUM *Sea Food* QUALITY

IZGARA SOMON / GRILLED SALMON

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.

940

TERİYAKİ SOMON / SALMON

≈220gr Somon, avokado ezme, teriyaki sos, special yağ, mevsim sebzeleri.
≈220g Salmon, avocado mash, teriyaki sauce, special oil, seasonal vegetables.

960

LEVREK IZGARA / GRILLED BASS

Levrek, Black Sos, İstiridye Mantarı, Tatlı Patates, Zeytin Ezme.
Sea Bass, Black Sauce, Oyster Mushrooms, Sweet Potatoes, Olive Paste.

920

MEZGİT PANE / BREADED WHITING

Mezgit kaplama, akdeniz yeşillikleri, özel ezme, ekşi sos.
Whiting Coating mediterranean greens, special mash/dip, sour sauce.

640

LEVREK SPECIAL / BASS SPECIAL

Levrek, kuru domates, krema, sarımsak, taze baharatlar
Sea Bass, sun-dried tomatoes, cream, garlic, fresh herbs

820

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP STEW

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

520

LEVREK SPECIAL

MEZGİT PANE

TERİYAKİ SOMON

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

~~2.350 TL~~

1.950 TL

DOUBLE
İKİ KİŞİLİK

~~3.400 TL~~

2.900 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.

390



BAPAS

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

540

QUADRO

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

590

MUSHROOM

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

390



SEA FOOD

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

490

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.

440



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.

460

VEGY

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

390

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

560

NEW

SMASH BURGER

≈185 gr burger köfte-dana bonfile dilim, cheddar peyniri, karamelize soğan, özel dip sos, patates cips.

≈185 gr burger beef-tenderloin slices, cheddar cheese, caramelized onions, special dip sauce, and potato chips.

775

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

560

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.

620

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.

420

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.

600



ÖNCE MAKARNANI SEÇ
CHOOSE YOUR PASTA

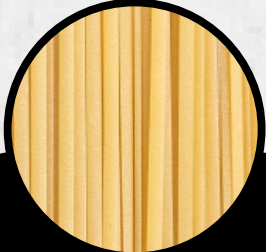
SONRA SOSUNU İLAVE ET
ADD YOUR SAUCES

320



PENNE

320



LINGUINI

390



CASTELLANE

390



FETTUCCINE

400



RAVIOLI (5 PEYNİRLİ)

NAPOLITEN - LINGUINI

CHEDDAR - FETTUCCINE

NAPOLITEN - RAVIOLI

BOLOGNES - PENNE

SOSLAR / SAUCES

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

TATLI

/ DESSERT



TIRAMISU BALLS



PISTACHIO MOUSSE



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 320

● Milk 320

PISTACHIO MOUSSE

280

COFFEE BEAN

280

LOTUS KREM

280

BLUEBERRY

300

COCONUT

280

CREMA CATALANA

260

TIRAMISU BALLS

320

VELVET CAKE

280

MEYVE TABAĞI / SEASONAL FRUIT PLATTER

Mevsim meyvelerine göre servis edilir.

Served with seasonal fruits.

ORTA / MEDIUM

260

BÜYÜK / LARGE

340



VELVET CAKE



TIRAMISU BALLS



COCONUT



PISTACHIO MOUSSE





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

**TASTEFUL
DRINKS**

İÇECEKLER

/ SOFT DRINKS

MEŞRUBATLAR / SOFT DRINKS 145

PORTAKAL SUYU / ORANGE JUICE 240

ENERJİ İÇECEĞİ / ENERGY DRINK 145

LİMONATA / LEMONADE 190
Sade - Çilek - Frambuaz - Böğürtlen
Lemonade - Strawberry - Raspberry - Blueberry

SOĞUK KAHVELER / COLD COFFEE

FRAPPE 260

FRAPPUCCINO 260

ICE COFFEE 260

ICE LATTE 260

POŞET ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI / TEA AND HERB TEAS 90

TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE 160

SAKIZLI TÜRK KAHVESİ / WITH GUM MASTIC 160

SÜTLÜ KAHVE / COFFEE WITH MILK 140

SADE KAHVE / COFFEE 140

FİLTRE KAHVE / FILTER COFFEE 140

SICAK ÇİKOLATA / HOT CHOCOLATE 160

ESPRESSO 160

VIENNESE 220

RISTRETTO *"Great Taste"* 140

CAPPUCCINO 220

CAFE LATTE 220

CAFE AMERICANO 190

WHITE CHOCOLATE MOCHA 260

BİRA-RAKİ

/ BEER & RAKİ

BİRALAR / BEERS

EFES	260
TUBORG	260
BECKS	360
MILLER	360
BOMONTI FİLTRESİZ	380
HEINEKEN	360
BUDWEISER	360
CARLSBERG	360
CORONA	380

MOST
WANTED

RAKILAR / TRADITIONAL TURKISH RAKİ

	4CL 	8CL 	35CL 	70CL 
TEKİRDAĞ 10 NUMARA	340	700	3400	5500
YENİ RAKİ	190	350	2000	3400
ALA RAKİ	290	490	2700	4800
TEKİRDAĞ ALTIN SERİ	250	430	2500	4200
TEKİRDAĞ	200	360	2100	3700
YENİ SERİ	230	400	2100	3800



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	240	390	3800
J.WALKER RED LABEL	260	460	4400
J.WALKER BLACK LABEL	350	590	4900
J WALKER DOUBLE BLACK	360	620	5500
JIM BEAM	320	520	5200
BALLENTINES	290	480	4300
JAMESON	300	570	4400
JACK DANIELS	390	640	6600
JACK DANIELS S. BARREL	600	1.000	9500
JACK DANIELS GENTLEMAN	440	820	7900
DIMPLE (15 YEARS)	320	580	5200
CHIVAS REGAL (12 YEARS)	390	690	6100
CHIVAS REGAL (18 YEARS)	800	1450	12250

NEW MONKEY SHOULDER

Özel atıştırmalıklar ile servis edilir.
Served with complementary snacks.

		4cl	8cl	BOTTLES
	12 YEARS SHERRY OAK CASK	780	1600	14000
	Matured exclusively in hand-picked sherry seasoned oak cas from jerez, spain for richness and complexity.			
	15 YEARS DOUBLE CASK	1400	2600	22500
	18 YEARS DOUBLE CASK	3000	5800	49000
	Matured in the perfect balance of hand-picked sherry seasoned American and European oak casks.			
	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	1900	3500	30000
	12 YEARS	580	1150	9500
	15 YEARS	950	1750	16000
	18 YEARS	1450	2900	26000
	12 YEARS	480	860	8200
	15 YEARS	740	1500	13500
	18 YEARS	1200	2300	18500

VOTKA

/ VODKA

4cl 8cl BOTTLES

SMIRNOFF NORTH	290	460	4600
SMIRNOFF GREEN APPLE	280	460	4600
SMIRNOFF RED	290	520	4750
SMIRNOFF RASPBERRY	170	300	4500
ABSOLUTE	270	460	4750
ISTANBLUE	180	320	3000



4cl 8cl BOTTLES

750 1350 9900

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



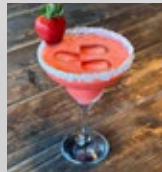
Vargo Specialite



OCEANS

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

460



PINKY

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

520



BLACK ICE

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

660



WHISAMON

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

640



MINT VALE

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

460



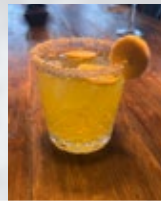
IRISH SAFARI WINTER

Viski, Safari Likör, Limon Suyu, Elma, Tarçın.
Whiskey, Safari liquer, lemon juice, apple, cinnamon.

490



Vargo Specialite



VROPIK

Absolut Votka, malibu, ananas suyu, muz şurubu.
Absolut Vodka, Malibu, Pineapple Juice, Lemon Juice, Banana Syrup

460



VARGO TIME Bar's Specialite

Cin, votka, tekila, bacardi, portakal likörü, ananas suyu, limon suyu, curacao şurubu.
Gin, Vodka, Tequila, Bacardi, Orange Liqueur, Pineapple Juice, Lemon Juice, Blue Curaçao Syrup

660

MANHATTAN

Jack Daniels, Martini
Jack Daniels, Martini

540

SPRITZ

Campari, motelvini, soda
Campari, motelvini, soda

540

LONG ISLAND ICE TEA

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

660

MOJITO

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

520

SEX ON THE BEACH

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

520

WHISKEY SOUR

Jim Beam, Cointreau, sweat & sour mix
Jim Beam, Cointreau, sweat & sour mix

520

NEGRONI

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

540

MARGARITA

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

590

LYNCBURG BY VARGO

Jack Daniels, cointreau, sprite
Jack Daniels, cointreau, sprite

640

CUBA LIBRE

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

620

OLD FASIONED

Jim Beam, lime, brown sugar

520



FIREBALL GIN

Cin, Portakal Likörü, Acı sos, Portakal Suyu
Gin, Orange Liqueur, Hot Sauce, Orange Juice

460



SOUR SUMMER

Cin, Portakal Likörü, lime suyu, Kuzu kulağı (Ekşi Otu)
Gin, Orange Liqueur, Lime Juice, Sorrel

540

ALKOLSÜZ KOKTEYL / VIRGIN COCKTAILS

SAN FRANCISCO

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

290

JAMAICA

Ananas, limon
Pineapple, lemon

290

KONYAK / COGNAC

REMY MARTİN V.S.O.P	1500
REMY MARTİN X.O	2400
HENESSEY V.S.O.P	1400
HENESSEY X.O	1350
MARTELL V.S.O.P	1200
NAPOLEON	590

VERMUT & ROM / VERMOUTH & ROM

MARTINI	400
BACARDI	580
BACARDI BLACK	580
HAVANA CLUB	490
CAPTAIN MORGAN	400

CİN / GIN

GORDON	390
BOMBAY	700
BEEFEATER	390



HENDRICK'S	840
------------	-----

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

SHOTS

B-52	300
JAGER BOMB	490
JAGERMEISTER	360
OLMEGA GOLD	360
OLMECA BIANCO	300
END LINE	360
RED ZONE	360

ALKOLLÜ KAHVE / COFFEE WITH ALCOHOL

IRISH COFFEE	320
SMOOTHIE COFFEE	320
BAILEY'S CAPPUCCINO	320
MEXICAN COFFEE	320
CHOCOLATE BAILEY'S	320

LİKÖR / LIQUEUR

ARCHERS	380
CAMPARI	650
KAHLUA	340
COINTREAU	600
SAFARI	380
AMARETTO	550
MALIBU	420
BAILEY'S	390

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

2.150 TL

SPECIAL OFFER

MT Wine Saranta Farmhouse
Peynir Tabağı Cheese Plate // Edam, Gouda, Gravyer, Cheddar,

2.250 TL



SUVLA

Coğrafyasından İlham Alan Benzersiz Tatlar.

Tarihi Gelibolu Yarımadası'ndaki organik bağları ve Anadolu'nun seçkin yörelerinden özenle seçilen üzümlerle üretilen Suvla, ilhamını aldığı coğrafyanın zengin karakterini ve yerel tatların benzersizliğini her kadehe yansıtır.



Suvla
Merlot

1.650 TL



Suvla
Syrah

1.600 TL



Suvla
Boğazkere-Öküzgözü

1.600 TL



Suvla
Karasakız

1.600 TL



Suvla
Narince-Emir

1.450 TL

SPECIAL

KIRMIZI ŞARAP

RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

2

Selection
Kavaklıdere

Doğu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boğazkere

3.000 TL



MT Wine
Saranta Farmhouse

Trakya / Turkey

Cabernet Franc

2.150 TL

Louis Bernand
Kavaklıdere

Cotes du Rhone / France

Grenache - Syrah

2.600 TL

Gato Negro
Kavaklıdere

Centrall Valley / Chile

Cabernet Sauvignon

1.800 TL

Angora
Kavaklıdere

Ege - Doğu Anadolu / Türkiye

Cabernet - Öküzgözü
Merlot

1.450 TL

Yakut
Kavaklıdere

Doğu Anadolu / Türkiye

Öküzgözü - Boğazkere
Carignan - Alicante

1.650 TL

Santa Helena Varietal
Kavaklıdere

Centrall Valley / Chile

Cabernet Sauvignon

1.600 TL

RED

KIRMIZI ŞARAP

RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

3

Pendore
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Öküzgözü

3.100 TL

Pendore
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Boğazkere

3.100 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Shiraz

4.700 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

4.900 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Merlot

4.700 TL

RED

KIRMIZI ŞARAP

RED WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

5

Kuşlu Seri
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon

1.900 TL

Kuşlu Seri
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

1.900 TL

Kuşlu Seri
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon
Merlot

1.900 TL

Kuşlu Seri
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Merlot

1.900 TL

Rezerv
Arda Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

2.900 TL

Edrine
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Öküzgözü

1.350 TL

Edrine
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Shiraz

1.350 TL

VV-Edrine
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon
Merlot

1.700 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

1.600 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Cabernet Franc

1.600 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Semillion

1.350 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Blanc De Noir

1.350 TL

Chateau Murou Blush
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Ginsault

1.800 TL

BEYAZ ŞARAP

WHITE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

9

Santa Helena Varietal
Kavaklıdere

Central Valley / Chile

Sauvignon Blanc

2.000 TL

Santa Helena Varietal
Kavaklıdere

Central Valley / Chile

Chardonnay

2.000 TL

M. Chapoutier Bila-Haut
Kavaklıdere

Côtes du Roussillon / France

Grenache Gris
Grenache Blanc
Macabeo

3.000 TL

Selection
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Emir - Narince

3.600 TL

Prestige
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Narince

2.800TL

Çankaya
Kavaklıdere

İç Anadolu / Türkiye

Emir - Narince
Sultaniye

1.900 TL

Angora
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Sultaniye

1.450 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

3.000 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Chardonnay

4.500 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Sauvignon Blanc

4.500 TL

Sarafin
Doluca

Trakya / Türkiye

Sarafin Fume Blanc

4.500 TL

Safir
Doluca

Ege / Türkiye

Misket

3.500 TL

ETİHA

ROSE ŞARAP

ROSE WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

12

Verano Blush
Doluca

Trakya / Türkiye

Grenache

2.700 TL

Lal
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Çal Karası

1.900 TL

Gato Negro Rose
Kavaklıdere

Central Valley / Chili

Cabernet Sauvignon

1.900 TL

Leona Blush
Kayra

Trakya / Türkiye

Kalecik Karası
Syrah

1.800 TL

ROSE

KADEH ŞARAP

GLASS WINE

Bölge / Region

Üzüm / Grape

13

VV-Edrine
Öktem Bağcılık

Trakya / Türkiye

Cabernet Sauvignon
Merlot

380 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Cabernet Franc

380 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Kalecik Karası

380 TL

Angora
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Sultaniye

360 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Blanc De Noir

350 TL

Chateau Murou
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Semillion

350 TL

C. Murou Blush
Saranta Farmhouse

Trakya / Türkiye

Ginsault

380 TL

Lal
Kavaklıdere

Ege / Türkiye

Çal Karası

460 TL

GLASS

ŞAMPANYA / KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR

CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

14

	Bölge / Region	Üzüm / Grape	
İnci Damlası Kavaklıdere	İç Anadolu / Türkiye	Narince – Sultaniye Emir	2.750 TL
Prosecco Doc Treviso Montelvini	Veneto / Italy	Glera	1.500 TL
Cordon Rouge G.H Mumm	Champagne / France	Pinot Meunier – Pinot Noir – Chardonnay	12.500 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

