

If music be the food of love, play on.

Eğer müzik aşkın gıdasıysa, durmadan çalınız.

WILLIAM SHAKESPEARE | ONİKİNCİ GECE: PERDE I, SAHNE I - DUKE ORSINO

ÇORBA			
Organik Mercimek Çorbası (☒) (✓) (✓) biberiyeli sızma zeytinyağı	160 TL	Kabak & Ispanak Çorbası (☒) (✓) (✓) sızma zeytinyağı & kavrulmuş ay çekirdeği	160 TL
BAŞLANGIÇLAR			
Arnavut Ciğeri sumaklı kırmızı soğan piyazı	440 TL	Sebzeli Çıtır Deniz Mahsülleri kabak, patlıcan, enginar, kalamar, karides ve tartar sos	560 TL
Diyarbakır Usulü Çıtır İçli Köfte tava yoğurdu, baharatlı kızarmış tereyağı	490 TL	Patates Tava trüflü ev yapımı mayonez	175 TL
Müever & Somon Gravlaks somon loin, sakız kabak, somon havyarı, bezelye filizi, ekşi krema & portakallı kişniş jel	520 TL	Beyaz Lahana Sarma Tokat Yaprak Sarma	390 TL 390 TL
Manda Burrata Peyniri (☒) kiraz domates salatası, sızma zeytinyağı, taze fesleğen, balsamik havyarı	540 TL	Çimçim Karidesli Patlıcan Söğürtme Brokoli	430 TL 175 TL
Patlıcan Parmigiana manda mozzarella, parmesan peyniri, domates sos, taze fesleğen	420 TL	Buharda Pişmiş Pilav	175 TL
PAYLAŞIMLIK TABAKLAR			
Paylaşım Tabakı mini içli köfte, kalamar tava, domates soslu ızgara köfte, mini paçanga böreği, patates tava, zerdeçalı ev yapımı mayonez	710 TL	Artizanal Peynir Tabakı muğla, Akdağlar'da geleneksel yöntemlerle yapılan, artizanal ve laktosuz peynirler, Istranca meşe balı	620 TL
SALATALAR			
Divan Salata (V) Balıkesir lor peyniri, yaban mersini, badem, armut & üzüm, sızma zeytinyağı & limon sos	360 TL	Tavuklu Kale Salatası (V) piliç but, kestane mantarı, çam fıstık, kuru üzüm, pecorino peyniri, balsamik sos	450 TL
Sezar (Tavuklu/Sade) marul, parmesan dilimleri & sezar sos	480 TL/360 TL	Bonfile Paillard baby ıspanak, maskolin yeşillikleri, yeşil kabak cipsi, kuru domates, kiraz domates, balsamik sos & erken hasat sızma zeytinyağı	660 TL
Power Salata (✓) kinoa, dolmalık fıstık, yaban mersini, kuru domates, ceviz, lor peyniri, kabak çekirdeği, yeşil elma, avokado, Çin lahanası, kale yaprakları, misket limonlu kişniş vinegret & avokado pesto sos	510 TL		
VEJETARYEN/VEGAN			
Sebzeye Ceviche (☒) (✓) (✓) ızgara sakız kabak, patlıcan, közlenmiş biber, kaju yoğurdu, lime, taze kişniş	375 TL	Çimlendirilmiş Tahıl Salatası (V) çimlendirilmiş nohut, yeşil mercimek, brüksel lahanası, yeşil elma, kale, yaban mersini, mandalina sos	480 TL

There is no love sincerer than the love of food.

Dünyada yemek aşkından daha gerçek aşk tanımıyorum.

GEORGE BERNARD SHAW | İNSAN VE SÜPERMEN: PERDE I - JACK TANNER

TAŞ FIRINIMIZDAN

*Pizzalarımız 48 saat mayalandırılmış hamur ile üretilmektedir.

Margherita (V)	450 TL	Melanzane (V)	480 TL
taze mozzarella, taze fesleğen, sızma zeytinyağı, domates sos		taze mozzarella, ricotta, patlıcan kızartma, fesleğen, taze kekik, domates sos	
Dolce Picante	550 TL	Anatolia (V)	590 TL
gorgonzola fondü, taze mozzarella, tütsülenmiş dana eti, kestane şekeri, armut, Şili biberi, ceviz, balsamik sirke		taze mozzarella, kayseri pastırması, afyon sucuğu, kestane mantarı, yeşil biber, tatlı mısır, sızma zeytinyağı, domates sos	
Bresaola	670 TL		
mozzarella, parmesan, roka, sızma zeytinyağı, domates sos			

OCAĞIMIZDAN

Rigatoni Alla Norma (V)	480 TL	Lazanya (V)	560 TL
patlıcan, Ricotta peyniri, parmesan peyniri, pesto & domates sos		dana yahni, parmesan fondü, fırınlanmış domates, fesleğen pesto sos	
Deniz Mahsüllü Tagliolini (V)	650 TL	Risotto (V)	580 TL
karides, kalamar, közlenmiş biber, taze fesleğen, sarımsak, bisque sos		taze kuşkonmaz, armut, scamorza peyniri, limon zest, parmesan peyniri	
Manti	460 TL	Spaghettoni (V)	620 TL
tava yoğurdu, ev yapımı domates sos & kızarmış tereyağı		karides, kızarmış sakız kabak, krema, pecorino peyniri	
		Glutensiz Penne (Ricotta Peynirli) (V)	460 TL
		ricotta & fesleğenli domates sos	

IZGARAMIZDAN

Dana Bonfile (V)	820 TL	Dana Burger (V)	540 TL
parmesanlı fırınlanmış patates kek, sote pazı yaprakları & cevizli gorgonzola sos		180 gr burger köftesi, karamelize soğan, çedar peyniri, marul & domates	
Köfte	540 TL	Enginarlı Levrek (V)	680 TL
közlenmiş patlıcan beğendi, lavaş & patates tava		enginar kalbi, pırasa, kiraz domates, pazı, Kalamata zeytin	
Piliç Göğüs	520 TL	Norveç Somonu	730 TL
limonlu patates mücver, brokoli, kremalı kimyon sos		maş fasulyesi, sakız kabak, patlıcan, bal kabak, konkose domates, taze fesleğen	

DİVAN KLASİKLERİ

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kürek (V)	760 TL	Yoğurtlu Kebab	740 TL
trüflü patates püresi, yeşil kuşkonmaz, baby havuç, kemik suyu çektirmesi		ızgara bonfile dilimleri ve köfte, tava yoğurdu, tırnak pide, tereyağı, kemik suyu & ev yapımı domates sos	
Şinitzel (Tavuk)	560 TL	Fırınlanmış Kuzu İncik	760 TL
hardal patates salatası & maydanozlu tereyağı		arpa şehriye pilavı, mürdüm eriği marmeladı, kurutulmuş incir & taze kekik	
Şinitzel (Dana)	680 TL		
hardal patates salatası & maydanozlu tereyağı			

(V) Glütten içermeyen malzemeler kullanılarak hazırlanmaktadır.

(V) Vejetaryendir. (V) Vegandır. (V) Alkol içermektedir.

(V) Lezzetlerimiz sadece Divan Brasserie Fuaye'de servis edilmektedir.

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

If music be the food of love, play on.

Eğer müzik aşkın gıdasıysa, durmadan çalınız.

WILLIAM SHAKESPEARE | TWELFTH NIGHT: ACT I, SCENE I - DUKE ORSINO

SOUP

Organic Red Lentil Soup (V) (V) (V) 160 TL extra virgin olive oil with rosemary	Zucchini & Spinach Soup (V) (V) (V) 160 TL extra virgin olive oil, roasted sunflower seeds
---	--

STARTERS

Albanian-Style Fried Liver 440 TL red onion salad with sumac	Crispy Seafood with Vegetables 560 TL zucchini, eggplant, artichoke, calamari, shrimp & tartar sauce
Diyarbakır-Style Crispy Kibbeh 490 TL traditional yoghurt, seasoned brown butter	French Fries Truffle 175 TL homemade mayonnaise
Muever & Salmon Gravlax 520 TL salmon loin, zucchini, salmon roe, pea sprouts, sour cream, orange coriander jelly	Stuffed White Eabbage 390 TL
Buffalo Burrata (V) 540 TL cherry tomato salad, extra virgin olive oil, fresh basil, balsamic caviar	'Tokat' Stuffed Grape Leaves 390 TL
Eggplant Parmigiana 420 TL buffalo mozzarella, parmesan cheese, tomato sauce, fresh basil	Eggplant with Shrimp 430 TL
	Broccoli 175 TL
	Rice 175 TL

TO SHARE

Sharing Platter 710 TL mini stuffed meatballs, fried calamari, grilled meatballs with tomato sauce, cheese pastry, french fries, homemade turmeric mayonnaise	Artisan Cheese Platter 620 TL artisanal and lactose-free cheeses traditionally made in 'Muğla Akdağlar', 'Istranca' oak honey
---	--

SALAD

Divan Salad (NEW) 360 TL 'Balikesir' curd cheese, dried blueberry, almond, pear, grapes; virgin oil & lemon dressing	Chicken Kale Salad (NEW) 450 TL chicken leg, chestnut mushroom, pine peanut, raisins, pecorino cheese, balsamic sauce
Caesar (Chicken/Plain) 480 TL/360 TL lettuce, parmesan shavings & caesar dressing	Beef Pailard 660 TL baby spinach, mesclun greens, crispy zucchini, sun- dried tomato, cherry tomato, extra virgin olive oil & balsamic sauce
Power Salad (V) 510 TL quinoa, pine nut, blueberry, dried tomato, walnut, lor cheese, pumpkin seeds, green apple, avocado, Chinese cabbage, kale leaves, lime coriander vinaigrette & avocado pesto sauce	

VEGETARIAN/VEGAN

Vegetable Ceviche (V) (V) (V) 375 TL grilled zucchini, eggplant, roasted red bell peppers, cashew yoghurt, lime, fresh coriander	Grain Salad Sprouted (NEW) 480 TL chickpeas, green lentils, Brussels sprouts green apple, kale leaves, dried blueberry, and tangerine sauce
---	--

There is no love sincerer than the love of food.

Dünyada yemek aşkından daha gerçek aşk tanımıyorum.

GEORGE BERNARD SHAW | MAN AND SUPERMAN: ACT I - JACK TANNER

FROM THE STONE OVEN

*Our pizzas are prepared with sourdough that has been fermented for 48 hours.

Margherita (V)	450 TL	Melanzane (V)	480 TL
fresh mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil, tomato sauce		fresh mozzarella, ricotta, fried eggplant, basil, fresh thyme, tomato sauce	
Dolce Picante	550 TL	Anatolia (NEW)	590 TL
gorgonzola fondue, fresh mozzarella, smoked beef, candied chestnut, pear, chili pepper, walnut, balsamic glaze		fresh mozzarella, 'Kayseri' pastrami, 'Afyon' soujouk, chestnut mushroom, green pepper, sweet corn, virgin olive oil, tomato sauce	
Bresaola	670 TL		
fresh mozzarella, parmesan, arugula, virgin olive oil, tomato sauce			

FROM THE STOVE

Rigatoni Alla Norma (NEW)	480 TL	Lasagna (P)	560 TL
eggplant, ricotta cheese, parmesan cheese, pesto, tomato sauce		beef ragu, parmesan fondue, baked tomato, basil pesto sauce	
Tagliolini with Seafood (P)	650 TL	Risotto (NEW)	580 TL
shrimp, calamari, roasted pepper, fresh basil, garlic, bisque sauce		fresh asparagus, pear, scamorza cheese, lemon zest, parmesan cheese	
Manti	460 TL	Spaghettoni (NEW)	620 TL
yoghurt, homemade tomato sauce & burnt butter		shrimp, fried zucchini, cream, pecorino cheese	
		Gluten Free Penne (with Ricotta Cheese) (NEW) (X)	460 TL
		ricotta & tomato sauce with basil	

FROM THE GRILL

Beef Tenderloin (P)	820 TL	Beef Burger (NEW)	540 TL
potato gateau, sautéed garlic chard & walnut gorgonzola sauce		180 gr burger meat, caramelized onion, cheddar cheese, lettuce & tomato	
Meatballs	540 TL	Sea Bass with Artichoke (P)	680 TL
roasted eggplant puree, lavash & fried potatoes		artichoke heart, leek, cherry tomato, chard, Kalamata olives	
Chicken Breast	520 TL	Norwegian Salmon	730 TL
potatoes and lemon hash browns, broccoli, creamy cumin sauce		mung beans, zucchini, eggplant, pumpkin, tomatoes, fresh basil	

DİVAN CLASSICS

Slow Roasted Flat Iron Steak (P)	760 TL	Yoghurt Kebab	740 TL
truffle mashed potatoes, green asparagus, baby carrots, demi glace sauce		grilled beef slices & meatballs, yoghurt, 'pide' bread, butter, bone jus & homemade tomato sauce	
Schnitzel (Chicken)	560 TL	Roasted Lamb Shank	760 TL
mustard potato salad & butter with parsley		barley noodle rice, plum marmalade, dried figs, & fresh thyme	
Schnitzel (Veal)	680 TL		
mustard potato salad & butter with parsley			

(X) Prepared using gluten - free ingredients.

(V) Vegetarian. (V) Vegan. (P) Contains alcohol.

(P) These recipes are exclusively crafted for Divan Brasserie Fuaye

All prices in TL including VAT.

Life is short. Eat dessert first.

Hayat kısa, yemeğe önce tatlılardan başlayın.

JACQUES TORRES

TATLILAR

Mascarpone Cheesecake orman meyveleri & frambuaz sos	230 TL	Damla Sakızlı Fırın Sütlaç kavrulmuş fındık	195 TL
Glutensiz Bitter Çikolatalı Tart vanilyalı taze krema	220 TL	Antalya Limon Mous ^{ve} tereyağlı baklava yufkası, mascarpone peyniri, limon konfit, yeşil antep fıstığı	210 TL
Tiramisu mascarpone, espresso	230 TL	Fırınlanmış Baklava Yufkasına ^{ve} Sarılı Bademli Elma vanilya sos, tarçın	230 TL
Rokoko çikolata sos	240 TL	Dondurma (1/2/3 Top) vanilya, çikolata, çilek	80 TL/150 TL/210 TL
Vanilyalı Krem Karamel bademli kek	210 TL		
Profiterol çikolata sos	195 TL		

ALKOLLÜ İÇECEKLER

Moët & Chandon Impérial Brut Champagne / Fransa (20 cl)	1.700 TL	Ruffino Prosecco Veneto / İtalya	700 TL
---	----------	--	--------

SOĞUK İÇECEKLER

Coca Cola, Sprite, Fanta	90 TL
Fuse Tea (Limon-Şeftali)	90 TL
Limonata (Zencefil-Nane)	115 TL
Taze Portakal Suyu	115 TL
Red Bull	130 TL
Su 33 / 75 cl	60 / 95 TL
Maden Suyu	80 TL
San Pellegrino 25 / 75 cl	140 / 210 TL
Ayran	90 TL
Buzlu Kahve	135 TL

SICAK İÇECEKLER

Demleme Türk Çayı	65 TL
Bitki Çayları	140 TL
Türk Kahvesi	90 TL
Espresso / Double Espresso	90 / 120 TL
Americano	95 TL
Macchiato	95 TL
Flat White	120 TL
Cappuccino	120 TL
Café Latte	115 TL
Sıcak Çikolata	135 TL

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjeninizde bizi bilgilendirin.

^{ve} Glütten içermeyen malzemeler kullanılarak hazırlanmaktadır.

^{ve} Vegetaryendir. ^{ve} Vegandır. ^{ve} Alkol içermektedir.

^{ve} Lezzetlerimiz sadece Divan Brasserie Fuaye'de servis edilmektedir.



Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Life is short. Eat dessert first.

Hayat kısa, yemeğe önce tatlılardan başlayın.

JACQUES TORRES

DESSERTS

Mascarpone Cheesecake forest berries & raspberry sauce	230 TL	Oven Baked Rice Pudding with Mastic roasted hazelnuts	195 TL
Gluten Free Bitter Chocolate Tart fresh cream with vanilla	220 TL	'Antalya' Lemon Mousse 	210 TL
Tiramisu mascarpone, espresso	230 TL	buttered baklava dough, mascarpone cheese, lemon confit, 'antep' pistachios	
Rococo chocolate sauce	240 TL	Apple with Almonds Wrapped in 	230 TL
Custard Crème Caramel marzipan sponge cake	210 TL	Baked Baklava Dough vanilla sauce, cinnamon	
Profiterole chocolate sauce	195 TL	Ice Cream (1/2/3 Ball)	80 TL/150 TL/210 TL
		vanilla, chocolate, strawberry	

ALCOHOLIC BEVERAGES

Moët & Chandon Impérial Brut Champagne / France (20 cl)	1.700 TL	Ruffino Prosecco Veneto / Italy	700 TL
---	----------	---	--------

COLD DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta	90 TL
Fuse Tea (Lemon-Peach)	90 TL
Lemonade (Ginger-Mint)	115 TL
Fresh Orange Juice	115 TL
Red Bull	130 TL
Water 33 / 75 cl	60 / 95 TL
Mineral Water	80 TL
San Pellegrino 25 / 75 cl	140 / 210 TL
Ayran	90 TL
Iced Coffee	135 TL


HOT DRINKS

Fresh Brewed Tea	65 TL
Herbal Teas	140 TL
Turkish Coffee 'Selamlıque'	90 TL
Espresso / Double Espresso	90 / 120 TL
Americano	95 TL
Macchiato	95 TL
Flat White	120 TL
Cappuccino	120 TL
Café Latte	115 TL
Hot Chocolate	135 TL

Some products contain hazelnuts, peanuts, walnuts and eggs. Please inform us of your possible allergens.

 Prepared using gluten - free ingredients.

 Vegetarian.  Vegan.  Contains alcohol.

 These recipes are exclusively crafted for Divan Brasserie Fuaye

All prices in TL including VAT.

Wine is bottled poetry.

Şarap, şişelenmiş bir şiirdir.

ROBERT LOUIS STEVENSON

Şampanya & Prosecco & Köpüklü / Champagne & Prosecco & Sparkling

Ruffino Prosecco / Veneto - İtalya	700 / 2.800 TL
Côtes d'Avanos Méthode Traditionnelle / Kapadokya	2.800 TL
Moët & Chandon Impérial Brut / Champagne - Fransa	(20cl) 1.700 / 5.100 TL
Laurent-Perrier / Champagne - Fransa	6.500 TL
Dom Perignon Vintage 2010 / Champagne - Fransa	21.500 TL

Beyaz / White

Selection, Narince-Emir, Kavaklıdere / Tokat & Kapadokya	375 / 1.500 TL
Kayra Vintage, Sauvignon Blanc / Tekirdağ	375 / 1.500 TL
Egeo, Sauvignon Blanc, Kavaklıdere / İzmir	400 / 1.600 TL
Kayra Versus, Chardonnay - Viognier / Tekirdağ	400 / 1.600 TL
Côtes d'Avanos, Chardonnay, Kavaklıdere / Kapadokya	600 / 2.400 TL
Mulier, Misket 50cl (Dömisek) / Denizli	1.200 TL
İsabey, Sauvignon Blanc, Sevilen / İzmir	1.500 TL
Misket, Kavaklıdere / İzmir	1.400 TL
Kayra Vintage, Narince / Tokat	1.500 TL
Seneler, Narince, Turasan / Tokat	1.500 TL
Heraki Akuarela Sultaniye, Çal / Denizli	1.600 TL
Paçem, Sauvignon Blanc-Porta Caeli / Eceabat	1.800 TL
Büyülübağ, Chardonnay / Aşa Adası	1.800 TL
Yedi Bilgeler, Khilon, Sauvignon Blanc, Denizli	2.000 TL
Urla, Chardonnay / Urla	2.400 TL
Côtes d'Avanos, Narince, Kavaklıdere / Kapadokya	2.600 TL
Sarafin, Fûme Blanc / Saroz Körfezi	2.400 TL
Suvla, Roussanne-Marsanne / Çanakkale	2.400 TL

Rosé & Blush

Cielo Blush, Pinot Grigio / Veneto - İtalya	400 / 1.600 TL
Egeo Roze, Kavaklıdere / İzmir	450 / 1.800 TL
Terres De Berne, Grenache-Syrah / Provence - Fransa	500 / 2.000 TL
Şatomet Boutique, Kara Misket / Urla	1.850 TL

Kırmızı / Red

Kuzeybağ, Kösetevik / Elazığ	375 / 1.500 TL
Büyülübağ, Cabernet Sauvignon Wild Fermented / Aşa Adası	375 / 1.500 TL
Selection, Öküzgözü-Boğazkere, Kavaklıdere / Elazığ & Diyarbakır	400 / 1.600 TL
Kayra Vintage, Merlot / Trakya	400 / 1.600 TL
Egeo, Merlot, Syrah - Cabernet Sauvignon, Kavaklıdere / Denizli	425 / 1.700 TL
Sevilen Centum, Syrah / Denizli	425 / 1.700 TL
Pendore, Öküzgözü, Kavaklıdere / Manisa	525 / 2.100 TL
Seneler, Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah, Turasan / Denizli	1.700 TL
Shiluh Turizlo Süryani Şarabı, Öküzgözü-Boğazkere / Mardin	1.500 TL
Barbare Nötr, Merlot (Natural Wine) / Tekirdağ	1.600 TL
Kayra Vintage, Öküzgözü / Elazığ	1.700 TL
Heraki Akuarela Karasakız, Çal / Denizli	1.750 TL
Arcadia Mono, Merlot / Kırklareli	1.600 TL
900, Cabernet Sauvignon, Sevilen / Denizli	1.850 TL
Büyülübağ Vedat Milor, Öküzgözü-Boğazkere / Denizli	1.850 TL
Kayra Vintage, Cabernet Sauvignon / Urla	1.800 TL
Egeo, Malbec, Kavaklıdere / İzmir	1.950 TL
Nodus, Cabernet Franc-Merlot, Pamukkale / Denizli	1.950 TL
Urla, Vourla / Urla	2.100 TL
Selendi Moralı, Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot / Manisa	2.150 TL
Paşaeli K2, CS-CF-Merlot-Petit Verdot / İzmir	2.200 TL
Prestige, Kalecik Karası, Kavaklıdere / Ankara	2.350 TL
Corvus Blend No:10 / Bozcaada	2.400 TL
Pendore, Syrah, Kavaklıdere / Ankara	2.500 TL
Urla Tempus / Urla	2.800 TL
Porta Caeli Ament Blend / Çanakkale	2.900 TL
Nev'i Şahsına Münhasır, Chamlija / Kırklareli	3.200 TL
Aleştepe Kirte, Cabernet Sauvignon / Saroz Körfezi	3.600 TL
Pendore Harmonie / Manisa	3.650 TL
Chateau Kalpak BBK, CS-CF-Merlot-Petit Verdot / Trakya	3.900 TL
Porta Caeli / Çanakkale	4.200 TL

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

All prices in TL including VAT.

divan
brasserie

F U A Y E

Whiskey demands appreciation. You gaze first, then it's time to drink.

Viski takdir ister. Önce bakmak gerekir, içme vakti daha sonra gelir.

HARUKI MURAKAMI

APERATİF

Martini (Dry - Bianco - Rosso - Fiero)	295 TL	Antica Formula	385 TL
Campari	365 TL		

VİSKİ

Scotch & Blended

Chivas Regal 12 Years	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Johnnie Walker Gold	495 TL
Chivas Regal 18 Years	↑ 6.750 TL / ↓ 615 TL	Johnnie Walker Blue	1.580 TL
Chivas Regal Mizunara	635 TL	Nomad (Finished Sherry Cask)	445 TL
Chivas Regal Royal Salute	855 TL	Dimple	435 TL
Johnnie Walker Black Label 12 Years	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Naked (Finished Sherry Cask)	435 TL
Johnnie Walker Double Black	↑ 4.550 TL / ↓ 415 TL	Monkey Shoulder	435 TL

Single Malt

Cragganmore 12 Years	385 TL	Talisker 10 Years	545 TL
Ardmore	475 TL	Lagavulin 8 Years	570 TL
Glenmorangie 10 Years	480 TL	Oban 14 Years	615 TL
The Singleton 12 Years	485 TL	Glenlivet 12 Years	615 TL
Cardhu 12 Years	485 TL	The Macallan 12 Years	615 TL
Glenkiche 12 Years	515 TL	The Macallan 15 Years	765 TL
Ardbeg	535 TL	Glenfiddich 12 Years	515 TL
Glenrothers 10 Years	535 TL	Glenfiddich 15 Years	725 TL

American

Jack Daniel's Single Barrel	625 TL	Woodford Rye	435 TL
Jack Daniel's	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Gentleman Jack	455 TL

Irish

Jameson	365 TL	Bushmills	385 TL
---------	--------	-----------	--------

Asian

Kavalan	675 TL	Hibiki	775 TL
Chita	685 TL		

BİRA

Efes Pilsen	175 TL	Corona	220 TL
Efes Pilsen Özel Seri 50cl	205 TL	Heineken	220 TL
Efes Pilsen Reserve 50cl	205 TL	Belfast Irish 50 Cl	245 TL
Miller	190 TL	Guinness	260 TL
Bomonti Filtresiz 50cl	205 TL	Duvel	305 TL
Erdinger	220 TL		

VOTKA

Ketel One	415 TL	Grey Goose	515 TL
Tito's	495 TL	Beluga	565 TL
Belvedere	495 TL		

CİN

Bombay Sapphire	425 TL	Knut Hansen	515 TL
Tanqueray	↑ 4.700 TL / ↓ 425 TL	Roku	515 TL
Tanqueray No: TEN	455 TL	Hendrick's	↑ 5.950 TL / ↓ 540 TL
Monkey 47	515 TL		

ROM

Captain Morgan White	355 TL	Bacardi Carta Blanca	360 TL
----------------------	--------	----------------------	--------

TEKİLA & MEZKAL

Olmeca Silver	↑ 3.950 TL / ↓ 360 TL	Mezcal Verde	475 TL
Don Julio Silver	415 TL	Patron Reposado	485 TL
Volcan Blanco	455 TL		

KONYAK & BRENĐİ

Calvados	525 TL	Hennessy V.S.O.P	635 TL
Remy Martin V.S.O.P	585 TL	Hennessy X.O	1.295 TL

Too much of anything is bad, but too much good whiskey is barely enough.

Her şeyin fazlası zarardır ancak iyi viskinin fazlası zar zor yeter.

MARK TWAIN

DİJESTİF			
Limuncello	295 TL	Sambuca	355 TL
Jagermeister	295 TL	Fernet Branca	355 TL
Shanky's Whip	295 TL	Grappa	355 TL
Kahlua	295 TL	St. Germain	355 TL
Tatlı Sert Narince	295 TL	Amaretto Disaronno	355 TL

RAKİ			
Tekirdağ Rakı	1.700 TL / 150 TL	Mercan Göbek	2.930 TL / 235 TL
Yeni Rakı Yeni Seri	2.260 TL / 205 TL	Prototip Rakı	4.300 TL / 345 TL
Yeni Rakı Uzun Demleme	2.810 TL / 225 TL	Yeni Rakı Giz	4.930 TL / 395 TL
Beylerbeyi Göbek	2.550 TL / 235 TL		

KLASİK KOKTEYLLER			
Negroni	340 TL	Bloody Mary	395 TL
Monkey 47 Cin, Campari, Martini Rosso		Ketel One Votka, Domates Suyu, Kereviz, Worcestershire, karabiber, Deniz Tuzu, Limon Suyu, Yaban Turpu Sosu	
Moscow Mule	395 TL	Aperol Spritz	425 TL
Ketel One Votka, Taze Lime Suyu, Ginger Ale		Aperol, Prosecco, Soda	
Whiskey Sour	340 TL	Margarita (Klasik-Çilekli-Jalapeno)	425 TL
Bulleit Viski, Taze Limon Suyu, Şeker Şurubu		Don Julio Silver Tekila, T. Sec, Taze Limon Suyu	
Martini (Klasik, Dry, Gibson, Apple, Espresso)	340 TL	Old Fashioned	360 TL
Ketel One Votka veya Tanqueray Cin, Martini Dry Vermut		Bulleit Viski, Angostura Bitter, Kahverengi Şeker	

DİVAN ÖZEL KOKTEYLLER			
Sangria by Divan	1.200 / 395 TL	Mezcalita	395 TL
Ketel One Votka, St.Germain, Kırmızı Şarap, Mevsim Meyveleri, Ev Yapımı Baharat Sosu		Mezcal Verde, Triple Sec, Hibisküs Sos, Tajin	
Mr. Jameson	395 TL	Red Velvet	395 TL
Jameson Black Barrel, St. Germain, Taze Elma Suyu, Taze Lime Suyu		Limon Otu ve Zencefil ile Demlenmiş Tanqueray, Drambuie, Ev Yapımı Kırmızı Meyve Sosu	
Gin Gin	1.200 / 395 TL	Cool Dawn	395 TL
Gin Mare Cin, Taze Salatalık, Ev Yapımı Zencefil Sos		Gün Kuru ile Demlenmiş Nomad Viski, Ekşili Mango Sos, Taze Lime	
Mystic Mastie	395 TL	Votka Satsuma	395 TL
Absolut Pears Votka, Skinos Likör, Taze Lime Suyu		Ketel One Votka, Taze Satsuma, Taze Portakal Suyu, Taze Lime Suyu, Şeker Şurubu	

FUAYE ÖZEL KOKTEYLLER			
Aida (60's)	435 TL	La Boheme (2000's)	435 TL
Bushmills Viski, Passion Püre, Ev Yapımı Tatlı - Chili Sos		Ketel One Votka, Kuzu Kulağı, Oleo Saccharum Sos, Kakule Bitter	
Carmen (70's)	435 TL	Heavy Novel (2010's)	435 TL
Matcha Çayı ile Demlenmiş The Botanist Cin, Fesleğen, Guava Püre, Taze Lime		Patrón Añejo Tekila, Kulüp Rakı, Ev Yapımı Hibiskus & Zencefil Sos, Kızılca Bitter	
Lighthouse (80's)	435 TL	La Bayadere (Nowadays)	435 TL
Hendrick's Lunar Cin, Limon Otu ile Demlenmiş Martini Fiero, Thomas Henry Mürver Çiçeği Tonik		Early Grey ile Demlenmiş Tanqueray No : TEN Gin, Passoa Likör, Umeshu Likör (clarified teknik)	
Salome (90's)	435 TL		
Bacardi Rom, Martini Dry, Peychaud's Bitter, Ev Yapımı Ekşili Enginar & Ananas Sos			

MOCKTAIL			
Butterfly	245 TL	Detox	245 TL
Mavi Kelebek Çayı, Taze Limon Suyu, Kırmızı Meyveler		Zerdeçal Çayı, Bal, Guava Püre, Fesleğen, Yeşil Elma	
Tropical	245 TL		
Tropical Mate Çayı, Mango & Ananas Sosu, Taze Portakal Suyu			

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Whiskey demands appreciation. You gaze first, then it's time to drink.

Viski takdir ister. Önce bakmak gerekir, içme vakti daha sonra gelir.

HARUKI MURAKAMI

APERITIF

Martini (Dry - Bianco - Rosso - Fiero)	295 TL	Antica Formula	385 TL
Campari	365 TL		

WHISKY

Scotch & Blended

Chivas Regal 12 Years	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Johnnie Walker Gold	495 TL
Chivas Regal 18 Years	↑ 6.750 TL / ↓ 615 TL	Johnnie Walker Blue	1.580 TL
Chivas Regal Mizunara	635 TL	Nomad (Finished Sherry Cask)	445 TL
Chivas Regal Royal Salute	855 TL	Dimple	435 TL
Johnnie Walker Black Label 12 Years	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Naked (Finished Sherry Cask)	435 TL
Johnnie Walker Double Black	↑ 4.550 TL / ↓ 415 TL	Monkey Shoulder	435 TL

Single Malt

Cragganmore 12 Years	385 TL	Talisker 10 Years	545 TL
Ardmore	475 TL	Lagavulin 8 Years	570 TL
Glenmorangie 10 Years	480 TL	Oban 14 Years	615 TL
The Singleton 12 Years	485 TL	Glenlivet 12 Years	615 TL
Cardhu 12 Years	485 TL	The Macallan 12 Years	615 TL
Glenkiche 12 Years	515 TL	The Macallan 15 Years	765 TL
Ardbeg	535 TL	Glenfiddich 12 Years	515 TL
Glenrothers 10 Years	535 TL	Glenfiddich 15 Years	725 TL

American

Jack Daniel's Single Barrel	625 TL	Woodford Rye	435 TL
Jack Daniel's	↑ 4.450 TL / ↓ 405 TL	Gentleman Jack	455 TL

Irish

Jameson	365 TL	Bushmills	385 TL
---------	--------	-----------	--------

Asian

Kavalan	675 TL	Hibiki	775 TL
Chita	685 TL		

BEER

Efes Pilsen	175 TL	Corona	220 TL
Efes Pilsen Özel Seri 50cl	205 TL	Heineken	220 TL
Efes Pilsen Reserve 50cl	205 TL	Belfast Irish 50 Cl	245 TL
Miller	190 TL	Guinness	260 TL
Bomonti Filtresiz 50cl	205 TL	Duvel	305 TL
Erdinger	220 TL		

VODKA

Ketel One	415 TL	Grey Goose	515 TL
Tito's	495 TL	Beluga	565 TL
Belvedere	495 TL		

GIN

Bombay Sapphire	425 TL	Knut Hansen	515 TL
Tanqueray	↑ 4.700 TL / ↓ 425 TL	Roku	515 TL
Tanqueray No:TEN	455 TL	Hendrick's	↑ 5.950 TL / ↓ 540 TL
Monkey 47	515 TL		

RUM

Captain Morgan White	355 TL	Bacardi Carta Blanca	360 TL
----------------------	--------	----------------------	--------

TEQUILA & MEZCAL

Olmecca Silver	↑ 3.950 TL / ↓ 360 TL	Mezcal Verde	475 TL
Don Julio Silver	415 TL	Patron Reposado	485 TL
Volcan Blanco	455 TL		

COGNAC & BRANDY

Calvados	525 TL	Hennessy V.S.O.P	635 TL
Remy Martin V.S.O.P	585 TL	Hennessy X.O	1.295 TL

Too much of anything is bad, but too much good whiskey is barely enough.

Her şeyin fazlası zarardır ancak iyi viskinin fazlası zar zor yeter.

MARK TWAIN

DIGESTIF

Limuncello	295 TL	Sambuca	355 TL
Jagermeister	295 TL	Fernet Branca	355 TL
Shanky's Whip	295 TL	Grappa	355 TL
Kahlua	295 TL	St. Germain	355 TL
Tatlı Sert Narince	295 TL	Amaretto Disaronno	355 TL

RAKI

Tekirdağ Raki	1.700 TL / 150 TL	Mercan Göbek	2.930 TL / 235 TL
Yeni Raki Yeni Seri	2.260 TL / 205 TL	Prototip Raki	4.300 TL / 345 TL
Yeni Raki Uzun Demleme	2.810 TL / 225 TL	Yeni Raki Giz	4.930 TL / 395 TL
Beylerbeyi Göbek	2.550 TL / 235 TL		

CLASSIC COCKTAILS

Negroni	340 TL	Bloody Mary	395 TL
Monkey 47 Cin, Campari, Martini Rosso		Ketel One Vodka, Tomato Juice, Celery, Worcestershire, Fresh pepper, Sea Salt, Lemon Juice, Horseradish Sauce	
Moscow Mule	395 TL	Aperol Spritz	425 TL
Ketel One Vodka, Fresh Lime Juice, Ginger Ale		Aperol, Prosecco, Soda Water	
Whiskey Sour	340 TL	Margarita (Klasik-Çilekli-Jalapeno)	425 TL
Bulleit Viski, Fresh Lemon Juice, Simple Şurup		Don Julio Silver Tequila, T. Sec, Fresh Lemon Juice	
Martini (Klasik, Dry, Gibson, Apple, Espresso)	340 TL	Old Fashioned	360 TL
Ketel One Vodka or Tanqueray Gin, Martini Dry Vermouth		Bulleit Whiskey, Angostura Bitter, Brown Sugar	

DİVAN SPECIAL COCKTAILS

Sangria by Divan	1.200 / 395 TL	Mezcalita	395 TL
Ketel One Vodka, St. Germain, Red Wine, Seasonal Fruits, Homemade Spicy Sauce		Mezcal Verde, Triple Sec, Hibiscus Sauce, Tajin	
Mr. Jameson	395 TL	Red Velvet	395 TL
Jameson Black Barrel, St. Germain, Fresh Apple Juice, Fresh Lemon Juice		Gin Mare infused Lemongrass and Ginger, Drambuie, Homemade Red Berries Sauce	
Gin Gin	1.200 / 395 TL	Cool Dawn	395 TL
Gin Mare Gin, Fresh Cucumber, Homemade Ginger Sauce		Nomad Whisky infused Dried Apricots, Sour Mango Sauce, Fresh Lime	
Mystic Mastic	395 TL	Votka Satsuma	395 TL
Absolut Pears Vodka, Skinos Liqueur, Fresh Lime Juice		Ketel One Vodka, Fresh Satsuma, Fresh Orange Juice, Fresh Lime Juice, Simple Syrup	

FUAYE SPECIAL COCKTAILS

Aida (60's)	435 TL	La Boheme (2000's)	435 TL
Bushmills Whiskey, Passion Purée, Homemade Sweet - Chili Sauce		Ketel One Vodka, Sorrel, Oleo Saccharum Sauce, Cardamom Bitter	
Carmen (70's)	435 TL	Heavy Novel (2010's)	435 TL
Matcha Tea Infused The Botanist Gin, Basil, Guava Purée, Fresh Lime		Patrón Añejo Tequila, Kulüp Raki, Homemade Hibiscus & Ginger Sauce, Cranberry Bitter	
Lighthouse (80's)	435 TL	La Bayadère (Nowadays)	435 TL
Hendrick's Lunar Gin, Lemongrass Infused Martini Fiero, Thomas Henry Elder Flower Tonic		Early Grey infused Tanqueray No: TEN Gin, Passoa, Umeshu Liqueur (clarified technique)	
Salome (90's)	435 TL		
Bacardi Rom, Martini Dry, Peychaud's Bitter, Homemade Sour Artichoke & Pineapple Sauce			

MOCKTAIL

Butterfly	245 TL	Detox	245 TL
Blue Butterfly Tea, Fresh Lemon Juice, Red Berries		Turmeric Tea, Honey, Guava Purée, Basil, Green Apple	
Tropical	245 TL		
Tropical Mate Tea, Mango & Pineapple Sauce, Fresh Orange Juice			

All prices in TL including VAT.