



NORTH PIER'S  
A'LA CARTE - EATERY - LOUNGE



À LA CARTE

---



## ORTADAN PAYLAŞIMLAR SHARINGS

<b>ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (2 KİŞİ)</b> Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	1.300.00 ₺
<b>ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (4 KİŞİ)</b> Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	2.400.00 ₺
<b>PEYNİR TABAĞI // CHEESE PLATE </b> İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	1.200.00 ₺
<b>BURRATA</b> Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı <i>Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil</i>	840.00 ₺
<b>KONYAK SOSLU KARİDES &amp; AVOKADO // COGNAC SAUCED SHRIMP &amp; AVOCADO </b> Avokado Yatağında Portakal Ve Konyak Soslu Karides <i>Orange And Cognac Sauced Shrimp Along With Avocado</i>	620.00 ₺
<b>SOMON TARTAR // SALMON TARTARE</b> Marine Edilmiş Küp Somon, Avokado, Salatalık, Frenk Soğanı, Kinoa, Balzamik Havyarı <i>Marinated-Diced Salmon, Avocado, Cucumber, Chives, Quinoa, Balsamic Caviar</i>	720.00 ₺
<b>LEVREK CEVICHE // SEABASS CEVICHE</b> Yeşil Smoothie, Şili Biber, Soğan Turşusu <i>Green Smoothie, Chili Pepper, Pickled Onion</i>	920.00 ₺
<b>DANA CARPACCIO // BEEF CARPACCIO</b> Roka, Parmesan, Kapari <i>Arugula, Parmesan, Capers</i>	760.00 ₺
<b>AHTAPOT CARPACCIO // OCTOPUS CARPACCIO</b> Nar Taneleri, Kapari, Balzamik Havyarı, Frenk Soğanı <i>Pomegranate Arils, Capers, Balsamic Caviar, Chives</i>	920.00 ₺
<b>STEAK TARTAR &amp; TRÜF MANTARI // STEAK TARTARE &amp; TRUFFLE MUSHROOM</b> Sarımsaklı Mayonez, Frenk Soğanı, Parmesan, Hardal Tohumu, Derin Yağda Kızarmış Yumurta Sarısı <i>Garlic Mayonnaise, Chives, Parmesan, Mustard Seed, Deep Fried Egg Yolk</i>	1.600.00 ₺
<b>BRUSCHETTA DOMATES &amp; FESLEĞEN // BRUSCHETTA TOMATO &amp; BASIL</b> Straciatelle Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı <i>Straciatelle Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil</i>	440.00 ₺
<b>BRUSCHETTA PROSCIUTTO PARMA </b> Brie Peyniri, İncir, Bal <i>Brie Cheese, Fig, Honey</i>	920.00 ₺
<b>EGE MEZELERİ // AEGEAN APPETIZERS </b> Dört Çeşit Mevsim Mezese, Ezine Peyniri, İzmir Tulumu <i>Four Seasonal Appetizers, Ezine Cheese, İzmir Tulum Cheese</i>	1.200.00 ₺
<b>PASTIRMALI HUMUS // HUMMUS WITH PASTRAMI</b> İsteğe Göre Sıcak Servis Edilir. <i>Served Hot Upon Request.</i>	420.00 ₺
<b>YANIK YOĞURTLU ATOM // BURNT YOGURT ATOM  </b> Tavas Acı Biberi <i>Tavas Hot Pepper</i>	320.00 ₺

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.





%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork



## TAŞ FIRINDAN PİZZA STONE OVEN PIZZA

<b>DÖRT PEYNİRLİ // QUATTRO FORMAGGI</b>  Dört Peynir, Roka Ve Parmesan Eşliğinde <i>Four Kinds Of Cheese, Along With Arugula And Parmesan</i>	780.00 ₺
<b>YABANI MANTARLAR // WILD MUSHROOMS</b> Mozarella, İstiridye Mantarı, Kuzu Göbeği, Roka, Parmesan <i>Mozzarella, Oyster Mushroom, Morel, Arugula, Parmesan</i>	980.00 ₺
<b>FRENZA</b>  Renkli Çeri Domatesler, Stracciatella, Siyah Zeytin, Fesleğen, Balzamik Glaze <i>Colorful Cherry Tomatoes, Stracciatella, Black Olive, Basil, Balsamic Glaze</i>	960.00 ₺
<b>SOMON FÜME // SMOKED SALMON</b> Domates Sos, Fesleğenli Labne Peyniri, Somon Füme, Roka, Parmesan, Kapari <i>Tomato Sauce, Labneh Cheese with Basil, Smoked Salmon, Arugula, Parmesan, Capers</i>	1.040.00 ₺
<b>PIER'S</b>  6 Saat Fırınlanmış Dana Kaburga, Mozarella, Sarımsak, Köz Kapyra Biber, Yeşil Biber, Maydanoz <i>6 Hours Baked Beef Ribs, Mozzarella, Garlic, Grilled Capia Pepper, Green Pepper, Parsley</i>	1.100.00 ₺
<b>FÜME KABURGA // SMOKED RIB</b> Domates Sos, Mozarella, Füme Kaburga, Roka, Parmesan, Zeytinyağı <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Ribs, Arugula, Parmesan, Olive Oil</i>	960.00 ₺
<b>BBQ SOSLU TAVUK // BBQ SAUCED CHICKEN</b> Barbekü Sos, Mozarella, Cheddar Peyniri, Kırmızı Soğan, Maydanoz <i>Barbeque Sauce, Mozzarella, Cheddar Cheese, Red Onion, Parsley</i>	660.00 ₺
<b>PROSCIUTTO PARMA</b>  Domates Sos, Roka, Stracciatella, Çeri Domates, Prosciutto Parma, Zeytinyağı <i>Tomato Sauce, Arugula, Stracciatella, Cherry Tomato, Prosciutto Parma, Olive Oil</i>	1.260.00 ₺

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork




## TAVADAN LEZZETLER FLAVORS FROM THE PAN

- İSTİRİDYE MANTARLI FETTUCCINE // OYSTER MUSHROOM FETTUCCINE**   760.00 ₺  
Parmesan, Ceviz, Krema Ve İstiridye Mantarlı Fettuccine  
*Parmesan, Walnut, Cream And Oyster Mushroom Fettuccine*
- DOMATES SOSLU REGATONI & BURRATA // TOMATO SAUCED REGATONI & BURRATA** 1.100.00 ₺  
Zeytin, Fesleğen, Maydanoz, Çeri Domates, Zetinyağı  
*Olive, Basil, Parsley, Cherry Tomato, Olive Oil*
- DANA KABURGA DOLGULU TORTELLINI // BEEF RIB FILLED TORTELLINI**   980.00 ₺  
Labne Peynirli Süzme Yoğurt, Konfi Çeri Domates, Acılı Zeytinyağı, Fesleğen  
*Strained Yogurt With Labneh Cheese, Cherry Tomato Confit, Hot Olive Oil, Basil*
- DANA ETLİ GNOCCHI // BEEF GNOCCHI**   1.100.00 ₺  
Bonfile Parçaları, Domates Soslu Kremalı Hafif Acılı Gnocchi  
*Cubed Tenderloin, Mildly Spicy Creamy Tomato Sauced Gnocchi*
- DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE // MIXED SEAFOOD LINGUINE**  1.100.00 ₺  
Karışık Deniz Mahsülleri, Çeri Domates Sos Ve Maydanoz  
*Mixed Seafood, Cherry Tomato Sauce And Parsley*
- KARIŞIK DENİZ MAHSULLÜ KÖY ERIŞTESİ // HOMEMADE PASTA WITH MIXED SEAFOOD**  1.140.00 ₺  
Kalamar, Karides, Kum Midyesi, Siyah Midye, Çeri Domates, Jalapeno Biber, Maydanoz  
*Squid, Shrimp, Clam, Black Mussel, Cherry Tomato, Jalapeno Pepper, Parsley*
- GİRİT KABAKLI & TRÜF MANTARLI FETTUCCINE // CRETAN ZUCCHINI & TRUFFLE MUSHROOM FETTUCCINE**   1.760.00 ₺  
Sote Girit Kabağı, Kuzu Kulağı, Trüf Mantarı, Beyaz Trüf Kreması, Parmesan  
*Sauté Cretan Zucchini, Sorrel, Truffle Mushroom, White Truffle Cream, Parmesan*
- ÜÇ MANTARLI RISOTTO // THREE TYPES MUSHROOM RISOTTO**  2.100.00 ₺  
Trüf Mantarı, Kuzu Göbeği, Porçini Mantarı, Parmesan, Maydanoz  
*Truffle Mushroom, Morel Mushroom, Porcini Mushroom, Parmesan, Parsley*
- TİFTİK ETLİ RISOTTO // SHREDDED BEEF RISOTTO**  1.140.00 ₺  
Domates Soslu Hafif Acılı Risotto, Tiftiklenmiş Dana Kaburga, Frenk Soğan  
*Mildly Spicy Tomato Sauced Risotto, Shredded Beef Ribs, Shallot*
- QUATTRO RISOTTO // FOR CHEESE RISOTTO**  960.00 ₺  
Kavrulmuş Ceviz  
*Roasted Walnuts*

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.


Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork

VP

## ANA YEMEKLER MAIN COURSES

**GÜNLÜK BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZİ SEÇMEK İÇİN BALIK VİTRİNİMİZE BAKABİLİRSİNİZ.**  
*YOU CAN CHECK OUR DAILY FISH STAND TO CHOOSE YOUR FISH AND SEA FOOD.*

<b>KARA FIRINDA KAYA LEVREĞİ // ROCKBASS FROM STONE OVEN</b> Tempura Rezene, Semizotu, Izgara Limon <i>Tempura Fennel, Purslane, Grilled Lemon</i>	1.100.00 ₺
<b>NARENCİYE SOSLU DENİZ LEVREĞİ // SEA BASS WITH CITRUS SAUCE</b> Fırınlanmış Baby Patates, Mevsim Sebzeleri, Kavrulmuş File Badem <i>Baked Baby Potato, Seasonal Vegetables, Roasted Almond Slices</i>	940.00 ₺
<b>ŞAMPANYA SOSLU LEVREK // CHAMPAGNE SAUCED SEABASS</b>  Tempura Çıtır Enginar, Şampanya Sos, Kapari Çiçeği <i>Tempura Crispy Artichoke, Champagne Sauce, Caper Flower</i>	1.060.00 ₺
<b>BUHARDA SOMON // STEAMED SALMON</b> Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak <i>Baked Baby Potato, Sauté Spinach</i>	1.020.00 ₺
<b>KARIŞIK DENİZ MAHSULLERİ // SEAFOOD MIX</b> Kalamar, Jumbo Karides, Kaya Levreği, Somon Fileto, Mürekkepli İslı Midye Sosu <i>Squid, Jumbo Shrimp, Rock Bass, Salmon Fillet, Shrimp Ink And Smoked Mussel Sauce</i>	1.620.00 ₺

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Hot  Alkol içerir // *Contains Alcohol*  El Yapımı // *Handmade*  Vejetaryen // *Vegetarian*  Domuz Eti // *Pork*



## ANA YEMEKLER MAIN COURSES

<b>DANA ANTRİKOT // BEEF ENTRECOTE</b> Közlenmiş Renkli Biberler, Izgara Taze Soğan, Kemik Juil <i>Grilled Colorful Peppers, Grilled Shallots, Bone Broth</i>	1.360.00 ₺
<b>DANA MADALYON // BEEF MEDALLION</b>  Trüflü Orzo Pilavı, Kavrulmuş Mantar Püresi, Çıtır Rezene, Kemik Juil <i>Truffled Orzo Pilaf, Fried Mushroom Puree, Crispy Fennel, Bone Broth</i>	1.460.00 ₺
<b>LOKUM BONFİLE // LOKUM TENDERLOIN</b> Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak, Sütü Alınmış Tereyağı <i>Baked Baby Potato, Sauté Spinach, Ghee Butter</i>	1.460.00 ₺
<b>DANA KABURGA // BEEF RIBS</b> Kuskus Risotto, Semizotu <i>Couscous Risotto, Purslane</i>	1.460.00 ₺
<b>DANA PİRZOLA // VEAL CHOPS</b> 500gr Dana Pirzola ve Baby Patates, Chimichurri Sos <i>500gr Veal Chops and Baby Potatoes, Chimichurri Sauce</i>	2.100.00 ₺
<b>KUZU BONFİLE // LAMB TENDERLOIN</b> Tereyağlı Baby Patates, Izgara İstiridye Mantarı, Pırasa Çıtı, Chimichurri Sos <i>Buttered Baby Potato, Grilled Oyster Mushroom, Crispy Leek, Chimichurri Sauce</i>	1.600.00 ₺
<b>GEZEN TAVUK // FREE-RANGE CHICKEN</b> Derili Tavuk Butu, Kuskus Pilavı, Izgara Taze Soğan <i>Skin-on Chicken Drumsticks, Couscous Pilaf, Grilled Shallots</i>	760.00 ₺

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Hot  Alkol içerir // *Contains Alcohol*  El Yapımı // *Handmade*  Vejetaryen // *Vegetarian*  Domuz Eti // *Pork*



## VEGAN & VEJETARYEN VEGAN & VEGETARIAN

<b>AVOKADO &amp; BELUGA MERCİMEĞİ // AVOCADO &amp; BELUGA LENTIL</b> Rezene, Reyhan, Frenk Soğanı, Nane, Misket Limon <i>Fennel, Sweet Basil, Shallot, Mint, Lime</i>	640.00 ₺
<b>HUMUS &amp; YABANI MANTARLAR // HUMMUS &amp; WILD MUSHROOMS</b> Humus, Kuzu Göbeği, İstiridye Mantarı, Kabak Çekirdeği <i>Hummus, Morel, Oyster Mushroom, Pumpkin Seeds</i>	620.00 ₺
<b>VEGAN SALATA // VEGAN SALAD</b> Mantar, Kuzu Kulağı, Nar Taneleri, Kinoa, Avokado, Kabak Çekirdeği, Kaju <i>Mushroom, Sorrel, Pomegranate Arils, Quinoa, Avocado, Pumpkin Seeds, Cashew</i>	640.00 ₺
<b>VEGAN TORTELLİNİ</b> Beluga Ve Yeşil Mercimek Dolgulu Tortellini <i>Beluga And Green Lentil Filled Tortellini</i>	580.00 ₺

## TATLILAR DESSERTS

<b>GÜNÜN TATLISI // DESSERT OF THE DAY</b> (LÜTFEN SERVİS PERSONELİNDEN BİLGİ ALINIZ) <i>(PLEASE ASK FOR INFORMATION FROM THE SERVICE PERSONNEL)</i>	480.00 ₺
<b>MINI BISCOFF CHEESECAKE</b> Biscoff Cream	480.00 ₺
<b>TIRAMISU</b>	480.00 ₺
<b>SÜT HELVASI &amp; KAVRUK FINDIK // MILK HALVA &amp; ROASTED HAZELNUT</b>	420.00 ₺
<b>YABAN MERSİNLİ CREME BRÛLÉE // BLUEBERRY CRÉME BRÛLÉE</b> 	460.00 ₺
<b>SAN SEBASTIAN &amp; ORMAN MEYVELERİ SOS // SAN SEBASTIAN &amp; FOREST FRUIT SAUCE</b>	460.00 ₺
<b>ÇİKOLATALI SUFLE &amp; SADE DONDURMA // CHOCOLATE SOUFFLÉ &amp; ICE CREAM</b>	420.00 ₺

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Alkol içerir // *Contains Alcohol*  El Yapımı // *Handmade*  Vejetaryen // *Vegetarian*  Domuz Eti // *Pork*







۱۲