



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



À LA CARTE

ORTADAN PAYLAŞIMLAR SHARINGS

ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (2 KİŞİ) Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	775.00 ₺
ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (4 KİŞİ) Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	1.260.00 ₺
PEYNİR TABAĞI // CHEESE PLATE  İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler <i>Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits</i>	670.00 ₺
BURRATA Çilekli Balzamik Sos, Fesleğen Yağı <i>Strawberry Balsamic Sauce, Basil Oil</i>	460.00 ₺
POŞE ARMUT & ROKFOR PEYNİRİ KREMASI // POACHED PEAR & BLUE CHEESE CREAM  Ağır Ateşte Şarap İle Demlenmiş Armut <i>Pear Poached In Wine</i>	250.00 ₺
KONYAK SOSLU KARİDES & AVOKADO // COGNAC SAUCED SHRIMP & AVOCADO  Avokado Yatağında Portakal Ve Konyak Soslu Karides <i>Orange And Cognac Sauced Shrimp Along With Avocado</i>	355.00 ₺
SOMON TARTAR // SALMON TARTARE Marine Edilmiş Küp Somon, Avokado, Salatalık, Frenk Soğanı, Kinoa, Balzamik Havyarı <i>Marinated-Diced Salmon, Avocado, Cucumber, Chives, Quinoa, Balsamic Caviar</i>	400.00 ₺
LEVREK CEVICHE // SEABASS CEVICHE Yeşil Smoothie, Şili Biber, Soğan Turşusu <i>Green Smoothie, Chili Pepper, Pickled Onion</i>	505.00 ₺
DANA CARPACCIO // BEEF CARPACCIO Roka, Parmesan, Kapari <i>Arugula, Parmesan, Capers</i>	400.00 ₺
AHTAPOT CARPACCIO // OCTOPUS CARPACCIO Nar Taneleri, Kapari, Balzamik Havyarı, Frenk Soğanı <i>Pomegranate Arils, Capers, Balsamic Caviar, Chives</i>	610.00 ₺
STEAK TARTAR & TRÜF MANTARI // STEAK TARTARE & TRUFFLE MUSHROOM Sarımsaklı Mayonez, Frenk Soğanı, Parmesan, Hardal Tohumu, Derin Yağda Kızarmış Yumurta Sarısı <i>Garlic Mayonnaise, Chives, Parmesan, Mustard Seed, Deep Fried Egg Yolk</i>	800.00 ₺
BRUSCHETTA KURU DOMATES & ZEYTİN // BRUSCHETTA SUN-DRIED TOMATO & OLIVE Keçi Peyniri Kreması, Taze Otlar, Fesleğen, Zeytin Çeşitleri, Kapari, Zeytinyağı <i>Goat Cheese Cream, Fresh Herbs, Basil, Olive Kinds, Capers, Olive Oil</i>	295.00 ₺
BRUSCHETTA PROSCIUTTO PARMA  Brie Peyniri, İncir, Bal <i>Brie Cheese, Fig, Honey</i>	590.00 ₺
EGE MEZELERİ // AEGEAN APPETIZERS  Dört Çeşit Mevsim Mezese, Ezine Peyniri, İzmir Tulumu <i>Four Seasonal Appetizers, Ezine Cheese, İzmir Tulum Cheese</i>	695.00 ₺
PASTIRMALI HUMUS // HUMMUS WITH PASTRAMI İsteğe Göre Sıcak Servis Edilir. <i>Served Hot Upon Request.</i>	250.00 ₺
YANIK YOĞURTLU ATOM // BURNT YOGURT ATOM   Tavas Acı Biberi <i>Tavas Hot Pepper</i>	190.00 ₺

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 TL is charged as starters per person.

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



BRIE BRÛLÉE 380.00 ₺
Çıtır Wasa, Ceviz
Crispy Wasa, Walnut

ÇITIR YAPRAK CİĞER // CRISPY LEAF LIVER 335.00 ₺
Çıtır Soğan
Crispy Onion

VANTUZ AHTAPOT // SUCTION OCTOPUS *Lütfen Servis Ekibimizden
Izgara Ahtapot Bacağı, Kişniş, Şili Biber, Fesleğen Bilgi Alınız.
Grilled Tentacles With Suction Cups, Coriander, Chili Pepper, Basil *Please ask for price

KALAMAR KARİDES KIZARTMASI // FRIED CALAMARI & SHRIMP 650.00 ₺
Sütte Kabak Patates, Tartar Sos, Acılı Domates Sos
Zucchini And Potato In Milk, Tartare Sauce, Hot Tomato Sauce

ÇITIR JUMBO KARİDES // CRISPY JUMBO SHRIMP 565.00 ₺
Tatlı Acı Sos İle Harmanlanmış Çıtır Karidesler
Crispy Shrimps Blended With Sweet-Hot Sauce

KOREAN KÖFTE // KOREAN-STYLE MEATBALL 400.00 ₺
Coleslaw Salatası, Yer Fıstığı, Şili Biber, Frenk Soğanı
Coleslaw Salad, Peanut, Chili Pepper, Chives

PAZI SARMA // CHARD ROLLS 355.00 ₺
Yanık Yoğurt, Acılı Yanık Tereyağı
Burnt Yogurt, Hot Burnt Butter

SALATALAR SALAD

AHTAPOT SALATASI // OCTOPUS SALAD 755.00 ₺
Üç Tahıl, Baby Turp, Nar Taneleri, Salatalık, Kırmızı Soğan, Çeri Domates, Nane, Kuzu kulağı, Maydanoz
Three Grains, Baby Radish, Pomegranate Arils, Cucumber, Red Onion, Cherry Tomato, Mint, Sorrel, Parsley

GREK SALATASI // GREEK SALAD 275.00 ₺
Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Kırmızı Soğan, Kalamata Zeytin, Maydanoz, İzmir Tulumu, Sızma Nar Suyu, Zeytinyağı
Tomato, Cucumber, Green Pepper, Red Onion, Kalamata Olive, Parsley, İzmir Tulum Cheese, Cold-Pressed Pomegranate Juice, Olive Oil

ROKA PERMASAN SALATASI // ARUGULA PARMESAN SALAD 335.00 ₺
Vişne & Balzamik Sirkeli Gazpacho, Roka, Parmesan, Çeri Domates, Ceviz, Nar Taneleri
Cherry & Balsamic Vinegar Gazpacho, Arugula, Parmesan, Cherry Tomato, Walnut, Pomegranate Arils

AVOKADO SALATASI // AVOCADO SALAD 335.00 ₺
Roka, Reyhan, Kuzu Kulağı, Beluga Mercimeği, Kinoa, Avokado
Arugula, Sweet Basil, Sorrel, Beluga Lentils, Quinoa, Avocado

SEZAR SALATASI // CAESAR SALAD 380.00 ₺
Göbek Marul, Izgara Tavuk Göğsü, Parmesan Peyniri
Head Lettuce, Grilled Chicken Breast, Parmesan Cheese

KEÇİ PEYNİRİ & PANCAR SALATASI // GOAT CHEESE & BEET SALAD 440.00 ₺
Fırınlanmış Pancar, Salatalık, Kırmızı Soğan, Reyhan, Kuzu kulağı, Nane, Kızılıklık, Ceviz, Keçi Peyniri Kreması
Baked Beet, Cucumber, Red Onion, Sweet Basil, Sorrel, Mint, Cranberry, Walnut, Goat Cheese Cream





AY ÇEKİRDEKLİ BAHÇE SALATASI // GARDEN SALAD WITH SUNFLOWER SEEDS 250.00 ₺
Bahçe Yeşillikleri, Nar Taneleri, Lor Peyniri, Turp, Ayçekirdeği, Kabak Çekirdeği
Mixed Salad Greens, Pomegranate Arils, Curd Cheese, Radish, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds

MANDA MOZARELLA SALATASI // BUFFALO MOZZARELLA SALAD 460.00 ₺
Domates, Salatalık, Şili Biber, Siyah Zeytin, Fesleğen, Taze Kekik, Balzamikli Zeytinyağı, Manda Mozzarella
Tomato, Cucumber, Chili Pepper, Black Olive, Basil, Fresh Thyme, Balsamic Olive Oil, Buffalo Mozzarella

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 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

DÖRT PEYNİRLİ // QUATTRO FORMAGGI  Dört Peynir, Roka Ve Parmesan Eşliğinde <i>Four Kinds Of Cheese, Along With Arugula And Parmesan</i>	400.00 ₺
YABANI MANTARLAR // WILD MUSHROOMS Mozarella, İstiridye Mantarı, Kuzu Göbeği, Roka, Parmesan <i>Mozzarella, Oyster Mushroom, Morel, Arugula, Parmesan</i>	565.00 ₺
FRENZA  Renkli Çeri Domatesler, Stracciatella, Siyah Zeytin, Fesleğen, Balsamik Glaze <i>Colorful Cherry Tomatoes, Stracciatella, Black Olive, Basil, Balsamic Glaze</i>	440.00 ₺
SOMON FÜME // SMOKED SALMON Domates Sos, Fesleğenli Labne Peyniri, Somon Füme, Roka, Parmesan, Kapari <i>Tomato Sauce, Labneh Cheese with Basil, Smoked Salmon, Arugula, Parmesan, Capers</i>	545.00 ₺
PIER'S  6 Saat Fırınlanmış Dana Kaburga, Mozarella, Sarımsak, Köz Kapyra Biber, Yeşil Biber, Maydanoz, Göz Yumurta <i>6 Hours Baked Beef Ribs, Mozzarella, Garlic, Grilled Capia Pepper, Green Pepper, Parsley, Sunny Side Up</i>	650.00 ₺
FÜME KABURGA // SMOKED RIB Domates Sos, Mozarella, Füme Kaburga, Roka, Parmesan, Zeytinyağı <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Ribs, Arugula, Parmesan, Olive Oil</i>	590.00 ₺
BBQ SOSLU TAVUK // BBQ SAUCED CHICKEN Barbekü Sos, Mozarella, Cheddar Peyniri, Kırmızı Soğan, Maydanoz <i>Barbeque Sauce, Mozzarella, Cheddar Cheese, Red Onion, Parsley</i>	380.00 ₺
PROSCIUTTO PARMA  Roka, Stracciatella, Çeri Domates, Prosciutto Parma, Parmesan, Zeytinyağı <i>Arugula, Stracciatella, Cherry Tomato, Prosciutto Parma, Parmesan, Olive Oil</i>	715.00 ₺
PASTRAMI Mozarella, Ispanak, Çemensiz Pastırma, Göz Yumurta <i>Mozzarella, Spinach, Uncured Pastrami, Sunny Side Up</i>	485.00 ₺

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 TL is charged as starters per person.

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



TAVADAN LEZZETLER FLAVORS FROM THE PAN

ÜÇ MANTARLI RISOTTO // THREE TYPES MUSHROOM RISOTTO 1.260.00 ₺

Trüf Mantarı, Kuzu Göbeği, Porçini Mantarı, Parmesan, Maydanoz
Truffle Mushroom, Morel Mushroom, Porcini Mushroom, Parmesan, Parsley

KARIŞIK DENİZ MAHSULLÜ KÖY ERİŞTESİ // HOMEMADE PASTA WITH MIXED SEAFOOD 715.00 ₺

Kalamar, Karides, Kum Midyesi, Siyah Midye, Çeri Domates, Jalapeno Biber, Maydanoz
Squid, Shrimp, Clam, Black Mussel, Cherry Tomato, Jalapeno Pepper, Parsley

TİFTİK ETLİ RISOTTO // SHREDDED BEEF RISOTTO 695.00 ₺

Domates Soslu Hafif Acılı Risotto, Tiftiklenmiş Dana Kaburga, Frenk Soğanı
Mildly Spicy Tomato Sauced Risotto, Shredded Beef Ribs, Shallot

PANCARLI RISOTTO // BEET RISOTTO 590.00 ₺

Füme Pancar, Kuzu Kulağı, File Badem, Keçi Peyniri Kreması
Smoked Beet, Sorrel, Almond Slices, Goat Cheese Cream

DANA KABURGA DOLGULU TORTELLINI // BEEF RIB FILLED TORTELLINI 630.00 ₺

Labne Peynirli Süzme Yoğurt, Konfi Çeri Domates, Acılı Zeytinyağı, Fesleğen
Strained Yogurt With Labneh Cheese, Cherry Tomato Confit, Hot Olive Oil, Basil

DOMATES SOSLU REGATONI & BURRATA // TOMATO SAUCED REGATONI & BURRATA 505.00 ₺

Zeytin, Fesleğen, Maydanoz, Çeri Domates, Zetinyası
Olive, Basil, Parsley, Cherry Tomato, Olive Oil

GİRİT KABAKLI & TRÜF MANTARLI FETTUCCINE // CRETAN ZUCCHINI & TRUFFLE MUSHROOM FETTUCCINE 905.00 ₺

Sote Girit Kabağı, Kuzu Kulağı, Trüf Mantarı, Beyaz Trüf Kreması, Parmesan
Sauté Cretan Zucchini, Sorrel, Truffle Mushroom, White Truffle Cream, Parmesan

İSTİRİDYE MANTARLI FETTUCCINE // OYSTER MUSHROOM FETTUCCINE 400.00 ₺

Parmesan, Ceviz, Krema Ve İstiridye Mantarlı Fettuccine
Parmesan, Walnut, Cream And Oyster Mushroom Fettuccine

DANA YANAKLI LINGUINE // BEEF CHEEK LINGUINE 715.00 ₺

6 Saat Fırınlanmış Dana Yanağı İle
With 6 Hours Baked Beef Cheek

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE // MIXED SEAFOOD LINGUINE 715.00 ₺






Karışık Deniz Mahsülleri, Çeri Domates Sos Ve Maydanoz
Mixed Seafood, Cherry Tomato Sauce And Parsley

DANA ETLİ GNOCCHI // BEEF GNOCCHI 670.00 ₺

Bonfile Parçaları, Domates Soslu Kremalı Hafif Acılı Gnocchi
Cubed Tenderloin, Mildly Spicy Creamy Tomato Sauced Gnocchi



Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 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

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

KARA FIRINDA KAYA LEVREĞİ // ROCKBASS FROM STONE OVEN İsli Midye Soslu Gnocchi ile <i>Along With Smoked Mussel Sauced Gnocchi</i>	695.00 ₺
KÖMÜRDE GRANYÖZ // GRILLED MEAGRE Beluga Mercimekli Ispanak, Fesleğenli Domates Salsa <i>Spinach With Beluga Lentil, Basil Tomato Salsa</i>	590.00 ₺
FİLE BADEMLİ NARENCİYE SOSLU LEVREK  // GRILLED SEABASS WITH CITRUS SAUCE AND ALMOND SLICES Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ege Otları, Narenciye Sos, Kavrulmuş File Badem <i>Baked Baby Potato, Sauté Aegean Herbs, Citrus Sauce, Roasted Almond Slices</i>	525.00 ₺
ŞAMPANYA SOSLU LEVREK // CHAMPAGNE SAUCED SEABASS Konfi Enginar, Şampanya Sos, Pırasa Çıtırtı <i>Artichoke Confit, Champagne Sauce, Crispy Leek</i>	590.00 ₺
BUHARDA SOMON // STEAMED SALMON Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ege Otları <i>Baked Baby Potato, Sauté Aegean Herbs</i>	545.00 ₺
KARIŞIK DENİZ MAHSULLERİ // SEAFOOD MIX Kalamar, Jumbo Karides, Kaya Levreği, Somon Fileto, Mürekkepli İsli Midye Sosu <i>Squid, Jumbo Shrimp, Rock Bass, Salmon Fillet, Shrimp Ink And Smoked Mussel Sauce</i>	965.00 ₺

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 TL is charged as starters per person.

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



DANA ANTRİKOT // BEEF ENTRECOTE

Tatlı Patates Püresi, Izgara Lahana, Kemik Juil
Sweet Potato Puree, Grilled Cabbage, Bone Broth

755.00₺**DANA MADALYON // BEEF MEDALLION**

Trüflü Orzo Pilavı, Kavrulmuş Mantar Püresi, Pırasa Çıtırı, Kemik Juil
Truffled Orzo Pilaf, Fried Mushroom Puree, Crispy Leek, Bone Broth

820.00₺**LOKUM BONFİLE // LOKUM TENDERLOIN**

Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ege Otları, Sütü Alınmış Tereyağı
Baked Baby Potato, Sauté Aegean Herbs, Ghee Butter

800.00₺**DANA KABURGA // BEEF RIBS**

Patates Keki, Fırınlanmış Kök Pancar, Pırasa Çıtırı
Potato Pave, Baked Beetroot, Crispy Leek

755.00₺**DANA PİRZOLA // VEAL CHOPS**

500gr Dana Pirzola ve Baby Patates, Chimichurri Sos
500gr Veal Chops and Baby Potatoes, Chimichurri Sauce

1.010.00₺**KUZU KABURGA // LAMB RIBS**

Sotelenmiş Ege Otları, Baby Turp, Yanık Soğan Kreması
Sauté Aegean Herbs, Baby Radish, Burnt Onion Cream

650.00₺**KUZU BONFİLE // LAMB TENDERLOIN**







Tereyağlı Baby Patates, Izgara İstiridye Mantarı, Pırasa Çıtırı, Chimichurri Sos
Buttered Baby Potato, Grilled Oyster Mushroom, Crispy Leek, Chimichurri Sauce

880.00₺**GEZEN TAVUK // FREE-RANGE CHICKEN**

Beluga Mercimek Ezmesi, Portakallı Tavuk Juil
Beluga Lentil Paste, Chicken Broth With Orange

440.00₺

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Alkol içerir //  El Yapımı //  Vejetaryen //  Domuz Eti //  Pork

vp

VEGAN & VEJETARYEN VEGAN & VEGETARIAN

DOMATES TARTAR // TOMATO TARTARE Siyah Zeytin, Kırmızı Soğan, Frenk Soğanı, Fesleğen, Baby Turp <i>Black Olive, Red Onion, Shallot, Basil, Baby Radish</i>	250.00 ₺
AVOKADO & BELUGA MERCİMEĞİ // AVOCADO & BELUGA LENTIL Rezene, Reyhan, Frenk Soğanı, Nane, Misket Limon <i>Fennel, Sweet Basil, Shallot, Mint, Lime</i>	335.00 ₺
HUMUS & YABANI MANTARLAR // HUMMUS & WILD MUSHROOMS Humus, Kuzu Göbeği, İstiridye Mantarı, Kabak Çekirdeği <i>Hummus, Morel, Oyster Mushroom, Pumpkin Seeds</i>	400.00 ₺
VEGAN SALATA // VEGAN SALAD Mantar, Kuzu Kulağı, Nar Taneleri, Kinoa, Avokado, Kabak Çekirdeği, Kaju <i>Mushroom, Sorrel, Pomegranate Arils, Quinoa, Avocado, Pumpkin Seeds, Cashew</i>	355.00 ₺
VEGAN TORTELLİNİ Beluga Ve Yeşil Mercimek Dolgulu Tortellini <i>Beluga And Green Lentil Filled Tortellini</i>	335.00 ₺

TATLILAR DESSERTS

GÜNÜN TATLISI // DESSERT OF THE DAY (LÜTFEN SERVİS PERSONELİNDEN BİLGİ ALINIZ) <i>(PLEASE ASK FOR INFORMATION FROM THE SERVICE PERSONNEL)</i>	250.00 ₺
TUZLU ÇİKOLATA & SÜT KAMEL // SALTY CHOCOLATE & MILKY CARAMEL	380.00 ₺
SÜT HELVASI & ACI BİBER REÇELİ // MILK HALVA & CHILI PEPPER JAM 	250.00 ₺
YABAN MERSİNLİ CRÉME BRÛLÉE // BLUEBERRY CRÉME BRÛLÉE 	295.00 ₺
SAN SEBASTIAN & ORMAN MEYVELERİ SOS // SAN SEBASTIAN & FOREST FRUIT SAUCE	295.00 ₺
BAL & BADEM // HONEY & ALMOND Misket Limon ve Portakallı Kaymak <i>Soufflé With Lime & Orange Clotted Cream</i>	250.00 ₺

Kişi başı 60 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 60 TL is charged as starters per person.

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



۱۲