



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  
Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

### ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (4 KİŞİ)

Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler  
Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

### PEYNİR TABAĞI // CHEESE PLATE

İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler  
Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

### BURRATA

Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı  
Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil

### KONYAK SOSLU KARİDES & AVOKADO // COGNAC SAUCED SHRIMP & AVOCADO

Avokado Yatağında Portakal Ve Konyak Soslu Karides  
Orange And Cognac Sauced Shrimp Along With Avocado

### SOMON TARTAR // SALMON TARTARE

Marine Edilmiş Küp Somon, Avokado, Salatalık, Frenk Soğanı, Kinoa, Balzamik Havyarı  
Marinated-Diced Salmon, Avocado, Cucumber, Chives, Quinoa, Balsamic Caviar

### LEVREK CEVICHE // SEABASS CEVICHE

Yeşil Smoothie, Şili Biber, Soğan Turşusu  
Green Smoothie, Chili Pepper, Pickled Onion

### DANA CARPACCIO // BEEF CARPACCIO

Roka, Parmesan, Kapari  
Arugula, Parmesan, Capers

### AHTAPOT CARPACCIO // OCTOPUS CARPACCIO

Nar Taneleri, Kapari, Balzamik Havyarı, Frenk Soğanı  
Pomegranate Arils, Capers, Balsamic Caviar, Chives

### STEAK TARTAR & TRÜF MANTARI // STEAK TARTARE & TRUFFLE MUSHROOM

Sarımsaklı Mayonez, Frenk Soğanı, Parmesan, Hardal Tohumu, Derin Yağda Kızarmış Yumurta Sarısı  
Garlic Mayonnaise, Chives, Parmesan, Mustard Seed, Deep Fried Egg Yolk

### BRUSCHETTA DOMATES & FESLEĞEN // BRUSCHETTA TOMATO & BASIL

Straciatelle Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı  
Straciatelle Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil

### BRUSCHETTA PROSCIUTTO PARMA

Brie Peyniri, İncir, Bal  
Brie Cheese, Fig, Honey

### EGE MEZELERİ // AEGEAN APPETIZERS

Dört Çeşit Mevsim Mezesi, Ezine Peyniri, İzmir Tulumu  
Four Seasonal Appetizers, Ezine Cheese, İzmir Tulum Cheese

### PASTIRMALI HUMUS // HUMMUS WITH PASTRAMI

İsteğe Göre Sıcak Servis Edilir.  
Served Hot Upon Request.

### YANIK YOĞURTLU ATOM // BURNT YOGURT ATOM

Tavas Acı Biberi  
Tavas Hot Pepper

Menü 21 Ekim 2024'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



## BRIE BRÛLÉE

Çıtır Wasa, Ceviz  
Crispy Wasa, Walnut

## ÇITIR YAPRAK CİĞER // CRISPY LEAF LIVER

Çıtır Soğan  
Crispy Onion

## VANTUZ AHTAPOT // SUCTION OCTOPUS

Izgara Ahtapot Bacağı, Kişniş, Şili Biber, Fesleğen  
Grilled Tentacles With Suction Cups, Coriander, Chili Pepper, Basil

## KALAMAR KARİDES KIZARTMASI // FRIED CALAMARI & SHRIMP

Sütte Kabak Patates, Tartar Sos, Acılı Domates Sos  
Zucchini And Potato In Milk, Tartare Sauce, Hot Tomato Sauce

## ÇITIR JUMBO KARİDES // CRISPY JUMBO SHRIMP

Tatlı Acı Sos İle Harmanlanmış Çıtır Karidesler  
Crispy Shrimps Blended With Sweet-Hot Sauce

## KOREAN KÖFTE // KOREAN-STYLE MEATBALL

Coleslaw Salatası, Şili Biber, Frenk Soğanı  
Coleslaw Salad, Chili Pepper, Chives

## SALATALAR SALAD

### AHTAPOT SALATASI // OCTOPUS SALAD

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

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

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

Roka, Reyhan, Kuzu Kulağı, Beluga Mercimeği, Kinoa, Avokado  
Arugula, Sweet Basil, Sorrel, Beluga Lentils, Quinoa, Avocado

### SEZAR SALATASI // CAESAR SALAD

Göbek Marul, Izgara Tavuk Göğsü, Parmesan Peyniri  
Head Lettuce, Grilled Chicken Breast, Parmesan Cheese

### KEÇİ PEYNİRİ & PANCAR SALATASI // GOAT CHEESE & BEET SALAD

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

Bahçe Yeşillikleri, Nar Taneleri, Lor Peyniri, Turp, Ayçekirdeği, Kabak Çekirdeği  
Mixed Salad Greens, Pomegranate Arils, Curd Cheese, Radish, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds

Menü 21 Ekim 2024'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

## DÖRT PEYNİRLİ // QUATTRO FORMAGGI

Dört Peynir, Roka Ve Parmesan Eşliğinde  
Four Kinds Of Cheese, Along With Arugula And Parmesan

## YABANI MANTARLAR // WILD MUSHROOMS

Mozarella, İstiridye Mantarı, Kuzu Göbeği, Roka, Parmesan  
Mozzarella, Oyster Mushroom, Morel, Arugula, Parmesan

## FRENZA

Renkli Çeri Domatesler, Stracciatella, Siyah Zeytin, Fesleğen, Balzamik Glaze  
Colorful Cherry Tomatoes, Stracciatella, Black Olive, Basil, Balsamic Glaze

## SOMON FÜME // SMOKED SALMON

Domates Sos, Fesleğenli Labne Peyniri, Somon Füme, Roka, Parmesan, Kapari  
Tomato Sauce, Labneh Cheese with Basil, Smoked Salmon, Arugula, Parmesan, Capers

## PIER'S

6 Saat Fırınlanmış Dana Kaburga, Mozarella, Sarımsak, Köz Kappa Biber, Yeşil Biber, Maydanoz  
6 Hours Baked Beef Ribs, Mozzarella, Garlic, Grilled Capia Pepper, Green Pepper, Parsley

## FÜME KABURGA // SMOKED RIB

Domates Sos, Mozarella, Füme Kaburga, Roka, Parmesan, Zeytinyağı  
Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Ribs, Arugula, Parmesan, Olive Oil

## BBQ SOSLU TAVUK // BBQ SAUCED CHICKEN

Barbekü Sos, Mozarella, Cheddar Peyniri, Kırmızı Soğan, Maydanoz  
Barbeque Sauce, Mozzarella, Cheddar Cheese, Red Onion, Parsley

## PROSCIUTTO PARMA

Domates Sos, Roka, Stracciatella, Çeri Domates, Prosciutto Parma, Zeytinyağı  
Tomato Sauce, Arugula, Stracciatella, Cherry Tomato, Prosciutto Parma, Olive Oil

Menü 21 Ekim 2024'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

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

### DOMATES SOSLU REGATONI & BURRATA // TOMATO SAUCED REGATONI & BURRATA

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

### DANA KABURGA DOLGULU TORTELLINI // BEEF RIB FILLED TORTELLINI

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

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

### DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE // MIXED SEAFOOD LINGUINE

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

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

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

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

### TİFTİK ETLİ RISOTTO // SHREDDED BEEF RISOTTO

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






### QUATTRO RISOTTO // FOR CHEESE RISOTTO

Kavrulmuş Ceviz  
*Roasted Walnuts*

Menü 21 Ekim 2024'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

**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

Tempura Rezene, Semizotu, Izgara Limon  
*Tempura Fennel, Purslane, Grilled Lemon*

### NARENCİYE SOSLU DENİZ LEVREĞİ // SEA BASS WITH CITRUS SAUCE

Fırınlanmış Baby Patates, Mevsim Sebzeleri, Kavrulmuş File Badem  
*Baked Baby Potato, Seasonal Vegetables, Roasted Almond Slices*

### ŞAMPANYA SOSLU LEVREK // CHAMPAGNE SAUCED SEABASS

Tempura Çıtır Enginar, Şampanya Sos, Kapari Çiçeği  
*Tempura Crispy Artichoke, Champagne Sauce, Caper Flower*

### BUHARDA SOMON // STEAMED SALMON

Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak  
*Baked Baby Potato, Sauté Spinach*






### KARIŞIK DENİZ MAHSULLERİ // SEAFOOD MIX

Kalamar, Jumbo Karides, Kaya Levreği, Somon Fileto, Mürekkepli İslı Midye Sosu  
*Squid, Jumbo Shrimp, Rock Bass, Salmon Fillet, Shrimp Ink And Smoked Mussel Sauce*

Menü 21 Ekim 2024'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



## DANA ANTRİKOT // BEEF ENTRECOTE

Közlenmiş Renkli Biberler, Izgara Taze Soğan, Kemik Juil  
*Grilled Colorful Peppers, Grilled Shallots, Bone Broth*

## DANA MADALYON // BEEF MEDALLION

Trüflü Orzo Pilavı, Kavrulmuş Mantar Püresi, Çıtır Rezene, Kemik Juil  
*Truffled Orzo Pilaf, Fried Mushroom Puree, Crispy Fennel, Bone Broth*

## LOKUM BONFİLE // LOKUM TENDERLOIN

Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak, Sütü Alınmış Tereyağı  
*Baked Baby Potato, Sauté Spinach, Ghee Butter*

## DANA KABURGA // BEEF RIBS

Kuskus Risotto, Semizotu  
*Couscous Risotto, Purslane*

## DANA PİRZOLA // VEAL CHOPS

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

## KUZU BONFİLE // LAMB TENDERLOIN

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

## GEZEN TAVUK // FREE-RANGE CHICKEN

Derili Tavuk Butu, Kuskus Pilavı, Izgara Taze Soğan  
*Skin-on Chicken Drumsticks, Couscous Pilaf, Grilled Shallots*

Menü 21 Ekim 2024'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



## VEGAN & VEJETARYEN VEGAN & VEGETARIAN

### AVOKADO & BELUGA MERCİMEĞİ // AVOCADO & BELUGA LENTIL

Rezene, Reyhan, Frenk Soğanı, Nane, Misket Limon  
*Fennel, Sweet Basil, Shallot, Mint, Lime*

### HUMUS & YABANI MANTARLAR // HUMMUS & WILD MUSHROOMS

Humus, Kuzu Göbeği, İstiridye Mantarı, Kabak Çekirdeği  
*Hummus, Morel, Oyster Mushroom, Pumpkin Seeds*

### VEGAN SALATA // VEGAN SALAD

Mantar, Kuzu Kulağı, Nar Taneleri, Kinoa, Avokado, Kabak Çekirdeği, Kaju  
*Mushroom, Sorrel, Pomegranate Arils, Quinoa, Avocado, Pumpkin Seeds, Cashew*

### VEGAN TORTELLINI

Beluga Ve Yeşil Mercimek Dolgulu Tortellini  
*Beluga And Green Lentil Filled Tortellini*

## TATLILAR DESSERTS

### GÜNÜN TATLISI // DESSERT OF THE DAY

(LÜTFEN SERVİS PERSONELİNDEN BİLGİ ALINIZ)  
*(PLEASE ASK FOR INFORMATION FROM THE SERVICE PERSONNEL)*

### MINI BISCOFF CHEESECAKE

Biscoff Cream

### TIRAMISU

### SÜT HELVASI & KAVRUK FINDIK // MILK HALVA & ROASTED HAZELNUT

### YABAN MERSİNLİ CREME BRÛLÉE // BLUEBERRY CRÉME BRÛLÉE






### SAN SEBASTIAN & ORMAN MEYVELERİ SOS // SAN SEBASTIAN & FOREST FRUIT SAUCE

### ÇİKOLATALI SUFLE & SADE DONDURMA // CHOCOLATE SOUFFLÉ & ICE CREAM

Menü 21 Ekim 2024'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*



۱۲