

sortie

Başlangıçlar
Starters

Kalamar Tava / Fried Calamari 48 TL

Baby kalamar, Akdeniz yeşilliği, lime ve tartar sos.
Calamari served with Mediterranean greens, lime and tartar sauce.

Karides Tava / Fried Prawns 48 TL

Karides, Akdeniz yeşilliği, avokado sos.
Prawns, Mediterranean greens, avocado sauce.

Tütsülenmiş Jumbo Karides

Smoked Jumbo Shrimp 52 TL
Güveçte tütsülenen jumbo karidesler,
yer elması ve ısırgan otu pürelü kuşkonmaz ile.
With sunchoke and mashed nettle asparagus.

Buffalo Mozzarella Patlıcan

Buffalo Mozzarella Eggplant 46 TL
Buffalo mozzarella, kiraz domates, patlıcan,
fesleğen sos, balzamik ve zeytinyağı.
*Buffalo mozzarella served with cherry tomato,
eggplant, basil sauce, balsamic and olive oil.*

Et Dana Carpaccio / Beef Carpaccio 48 TL

Ekşi elmalı, kerevizli mayonez sos ve parmesan.
*Served with a sour apple and celery mayonnaise sauce
and parmesan cheese.*

Peynir Tabağı / Cheese Plate 48 TL

Yerli ve yabancı peynir çeşitleri, kayısı marmelatı,
roka, ceviz ve incir.
*Local and import cheese platter with apricot marmalade,
rocket, walnut and fig.*

Kral Yengeç Sushi / King Crab Sushi 56 TL

Avokadoya sarılı kral yengeç, semiz otu ve baby turp eşliğinde.
King crab rolled up avocado, with purslane and baby radish.

Izgara Sebze / Grilled Vegetables 46 TL

Izgara edilmiş mevsim sebzeleri, yoğurt ve domates sos ile.
Grilled seasonal vegetables, served yogurt and tomato sauce

Hamsi Pane / Breaded Anchovy 46 TL

Ton balığı dolgulu, panelenmiş hamsi kelebekleri,
semiz otu ve soya filizi eşliğinde.
Stuffed tuna fish, breaded anchovy pieces with purslane and soybean sprouts.

Tavuk Lokumları / Chicken Pieces 48 TL

Taze baharatlar ile marine edilmiş paneli tavuk kanatları, domates sos ile.
Marinated and breaded chicken wings with fresh spices and tomato sauce.

Dana Tartar / Steak Tartare 60 TL

Süt dana bonfilesinden hazırlanmış et tartar, kornişon turşu, kırmızı soğan,
kapari ve taneli hardal sos ile.
Baby veal meat, pickled gherkins, red onion, capari and mustard sauce.

Salatalar

Salatalar
Salads

Salads

Ceasar Salata / Caesar Salad 47 TL

Tavuk göğsü dilimleri, marul, parmesan, kroton, grissini ve Ceasar sos.
*Sliced chicken breast, lettuce, parmesan cheese, croutons
and grissini served with Caesar sauce.*

Kinoa Salatası / Quinoa Salad 46 TL

Akdeniz yeşillikleri, kinoa, kiraz domates, pancar turşusu,
salatalık, beyaz peynir, kajun fıstığı, portakal sos ile.
*Quinoa, cherry tomato, sour beet, cucumber, feta cheese,
cashew and Mediterranean greens served with an orange sauce.*

Enginarlı Keçi Peyniri Salata / Goat Cheese Salad with Artichoke 47 TL

Izgara enginar, mevsim yeşillikleri, kuru mevyeler, keçi peyniri,
zeytin yağı ve limon sos ile.
Grilled artichoke, seasonal greens, dried fruits, goat cheese, olive oil and lemon sauce.

Roka Parmesan Salatası / Rocket Parmesan Cheese Salad 44 TL

Roka, ceviz, kiraz domates, parmesan, zeytinyağı ve balsamik sos ile.
Walnut, cheery tomatoes, olive oil, balsamic sauce, topped with parmesan cheese.

Bonfile Salata / Beef Salad 49 TL

Süt dana ızgara bonfile dilimleri, ızgara sebze, mevsim yeşillikleri, parmesan ve balsamik sos ile
Grilled baby veal meat slices, grilled vegetables, seasonal greens, parmesan ana balsamic sauce.

Baklava
Makarnalar
Pastas

Pas

Penne Arrabiata 40 TL

Penne makarna, acılı domates sos.
Chilli tomato sauce.

Antep Fıstıklı Erişte / Pistachio Noodles 42 TL

Ev eriştesi, antep fıstığı, krema ve çökelek.
Pistachio noodles served with cream and cheese.

Beş Peynirli Tortellini / Five Cheese Tortellini 46 TL

Hafif krema sos ile hazırlanmış ıspanaklı, fesleğenli ev yapımı tortellini.
Ricotta, maskarpone, Ezine peyniri, krem beyaz, parmesan.
Prepared with light cream sauce, spinach and basil homemade tortellini.
Ricotta, mascarpone, Ezine cheese, cream cheese and parmesan

Deniz Mahsullü Risotto / Sea Food Risotto 52 TL

Safranlı risotto, bezelye taneleri, beyaz şarap ile sote karides,
kalamar, kabuklu midye, istiridye.
*Risotto with saffron, green peas, shrimp, calamari, mussel and oyster
sauteed with white wine .*

Ana Yemekler
Main Dishes

Sortie Kebabı / Sortie Kebab 70 TL

Tereyağında tatlandırılmış bazlama üzerine jüyen bonfile dilimleri, domates sos ve karla yoğurdu. (Tajin ile servis edilir)
Julienne sliced fillet mignon pieces placed on top of bazlama bread seasoned with butter and topped with tomato sauce. Served with yogurt.

Bonfile Sarma / Steak Rolls 77 TL

Maydanoz, parmesan ve baharatlarla sarılı marine edilmiş ince bonfile dilimleri. Beyaz şarap ile çektirilmiş domates sos ile.
Marinated steak rolls with parsley, parmesan and spices. Sauteed with white wine and tomato sauce

Bonfile Dilimleri / Steak Slices 79 TL

Izgara süt dana bonfile, türüf ile tatlandırılmış kuşkonmazlı patates püresi, mantar sote, kırmızı şarap ile çektirilmiş çikolatalı demi-glass sos .
Grilled baby veal meat, mashed potato with asparagus and truffle, sauteed mushrooms, chocolate demi-glass sauce with red wine.

Dana Pirzola Milaness / Chopped Steak Milaness 88 TL

Marine edilmiş paneli dana pirzola, baby semiz otu ve baby turp ile
Marinated and breaded chopped veal meat, with baby purslane and baby radish.

Sortie Özel Et Tabacağı (2 kişilik)

Special Sortie Meat Platter (2 persons) 245 TL

Kuzu bonfile, antrikot, pirzola, çöp şiş, Afyon sucuk, domates, tereyağı baby patates, közlenmiş biber ve bazlama.
Lamb fillet, steak, lamb chops, lamb cubes, sausage, tomato, buttered potatoes, smoked peppers and bazlama bread.

Dana Dry Age (T-bone veya Dana Pirzola)

Dry Aged T-bone or Rib Eye 88 TL

Mevsim yeşillikleri, baby patates, soğan çatni ve demi-glass sos ile
Seasonal greens, baby potato, onion chutney and demi-glass sauce .

Izgara Cızbız Köfte / Traditional Meatball 54 TL

Geleneksel ızgara köfte, patates tava, ızgara domates ve biber.
Meatballs with fries, grilled tomatoes and peppers.

East&West Chicken 68 TL

Teriyaki sos, ananas ve soya fasulyesi eşliğinde ızgara tavuk göğüsleri, elma dilim patates, koçan mısır ve barbekü sos eşliğinde ızgara tavuk butları.
Teriyaki sauce, chicken and barbeque sauce, chicken legs with pineapple, soy beans, apple wedge potato, corn.

Izgara Somon / Grilled Salmon 78 TL

Izgara somon, portakal, defne yaprağı, pancar turşusu ve basmati pirinç.
Served with orange sauce, bay leafs, sour beets and basmati rice.

Levrek Lokumları / Sea Bass Pieces 78 TL

Püre yatağında, özel marine edilmiş paneli levrek parçaları.
Marinated and breaded sea bass pieces on mashed potatoes.

Izgara Levrek / Grilled Sea Bass 82 TL

Izgara levrek, pazı yaprağı, kiraz domates, yeşil ve siyah zeytin, portakal dilimleri, kapari.
Grilled sea bass, chard, cherry tomato, green and black olive, sliced orange and caper.

Fatlilar

Fatlilar
Desserts

Desserts

Çikolatalı Sufle / Chocolate Soufflé 42 TL

Sıcak çikolatalı sufle, çam sakızlı dondurma, kestane sos ile.
Hot chocolate soufflé served with pistachio ice cream and chestnut sauce.

Beyaz Çikolata Topu / White Chocolate Ball 44 TL

Beyaz çikolata topu içerisinde After Eight dondurma, orman meyveleri ile.
After Eight ice-cream in white chocolate ball with red fruits.

Meyveli Parfe / Fruit Parfait 38 TL

Çikolata soslu meyveli parfe, antep fıstığı ile.
With chocolate sauce and pistachio.

Tiramisu 38 TL

İtalyan usulü tiramisu.
Italian style

Meyve Tabağı / Fruit Platter 38 TL

Elma, armut, çilek, üzüm, ananas.
Apple, pears, strawberry, grapes and pineapple

Dondurma Topları (1 top) / Ice Cream Variety (1 scoop) 15 TL

yerli

*yerli
Beyaz Saraplar*

Local White Wines

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
BUZBAĞ Emir-Narince	115	29
LEONA Narince-Chardonnay	135	34
ALLURE Sauvignon Blanc	155	
KAYRA VINTAGE Barrel Fermented Chardonnay Sur Lie	195	
KAYRA VERSUS Chardonnay-Viognier	205	
TERRA Narince	145	
DLC Moscado	165	
SARAFİN Fûme Blanc	200	

yerli

yerli

Kırmızı Saraplar

Local Red Wines

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
BUZBAG KLASIK Öküzgözü-Bogazkere	115	29
KAYRA BUZBAG Rezerv Öküzgözü-Bogazkere	185	
TERRA Öküzgözü	145	34
LEONA Merlot-Kalecik Karası	135	
TERRA Shiraz	145	
KAYRA VINTAGE Merlot	205	
KAYRA VINTAGE Cabernet Sauvignon	215	
DLC Granache	165	
KAYRA Vintage Sangiovese	220	

hal

ithal

Beyaz Saraplar

Import White Wines

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
ANTARES Chardonnay, Chile	155	
ECHO FALLS Chardonnay, California	165	34
NOBILO Regional Collection Sauvignon Blanc, New Zealand	255	
ADAM Riesling Reserve, Alsace-France	290	
GITTON PERE&FILS SANCERRE Domaine, Loire-France	290	
TAPENA Verdejo, Spain	240	
RUFFINO Lumina Pinot Grigio IGT, Venezia Giulia-Italy	175	
GITTON PERE&FILS SANCERRE Lamiral, Loire-France	360	

ithal

ithal
Kırmızı Saraplar

Import Red Wines

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
ANTARES Cabernet Sauvignon, Chile	180	
ECHO FALLS Merlot, California	165	34
RUFFINO Chianti DOCG, Tuscany-Italy	220	
CHATEAU BEL AIR, Bordeaux Superieur-France	180	
ZEDE DE LABEGORCE, Margaux-France	590	
RUFFINO MODUS IGT, Tuscany-Italy	730	
TAPENA Tempranillo, Spain	190	

Roze

Saraplar

Rose Wines

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
LEONA Blush	135	34
TERRA Kalecik Karası Roze	145	
TERRES DE BERNE, Provence, France	240	
ECHO FALLS White Zinfandel Rose, California	165	38

Köpiüklüler

Köpiüklüler

Tatlı ve Likör Şaraplar

Sparkling Wines

Sweet and Liqueur Wines

KÖPÜKLÜLER
SPARKLING WINES

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
KAYRA Cameo	500	40
RUFFINO Prosecco DOC	500	40

TATLI VE LİKÖR SARAPLAR
SWEET AND LIQUEUR WINES

	<i>Şiše Bottle</i>	<i>Kadeh Glass</i>
LEONA Bloom	135	
KAYRA Madre Öküzgözü-Boğazkere (Likör şarap)	155	27



www.eksenistanbul.com

www.sortie.com.tr