



STARTERS & SHARING PLATES

SEASONAL FISH SOUP

Sous-vide mevsim balığı, çiçek bamyası, havuç ve dereotu

BURRATA

Manda Burrata, ızgara hindiba, ballı pekan cevizi, balzamik, yuzu ponzu sos

ARTICHOKE

Zeytinyağlı ve mandalinalı Ege enginarı, taze semizotu

BEETROOT

Pancar, salatalıklı badem püresi, çilek turşusu

HUMMUS

Izgara taze bakla ve havuç, sarımsak cipsi, nar

EGGPLANT MISO

Miso patlıcan; edamame ve ayva püresi ile reyhan yağı eşliğinde

STEAK TARTAR

Dry-aged bonfile, oyster sos, isli pırasa gremolata ve patates cipsi ile

TUNA CARPACCIO

Dry-aged orkinos, bayır turbu, tare sos

OYSTER

Beluga havyarı, Gillardeau Oyster, lime sos, frenk soğan, baget ve tereyağı ile

SEABASS CRUDO

Levrek, ızgara avokado, hardal turşusu, ponzu sos

GREEN SALAD

Izgara sultaniye bezelye, roka kreması, bergamot sos

Karides | Izgara Tavuk | Bonfile

FENNEL SALAD

Rezene, baby kale, kırmızı elma, kuru üzüm, narenciye fermente sos

SURK CHEESE SALAD

Hatay sürk peyniri, Beluga mercimeği, mercanköşk, trüf sos

MANZÉ

İSTANBUL



STARTERS & SHARING PLATES

HOMEMADE POTATO CHIPS

Taze Ödemiş patates cipsi, dana bacon, biber turşusu, trüf yağı

HONEY CHICKEN

Fermente bal, salatalık turşusu, siyah sarımsak sos ile

STUFFED CHICKEN WINGS

Porçini mantarı ve pirinç dolgulu kanatlar, zencefilli nar ekşisi glaze

CHARGRILLED BURGER

150 g dana köfte, abaza peyniri, karamelize soğan, ilik sos ve pavé patates ile

GRILL CALAMARI

Shoi koji paste ile marine edilmiş kömür ızgara baby kalamar, bottarga sos ve kapari ile

SEAFOOD DIM-SUM

Kızarmış karışık deniz mahsulleri topları, şampanya vinegret sos ile

GRILLED PRAWN

Kömür ızgarasında karides, ızgara lime, siyah sarımsak sos ve yeşil romesco sos ile

KOKOREÇ

Kömür ızgarasında atom kokoreç, sumaklı yeşil gremolata eşliğinde

PORK BELLY 🐷

Çıtır domuz göbeği, teriyaki sos ile

PAPPARDELLE

Fesleğenli homemade pappardelle, Stracciatella peyniri, ızgara Girit kabağı ve çam fıstığı ile

CARBONARA 🐷

Ev yapımı spagetti, Guanciale, Pecorino Romano peyniri

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO

Trüf mantarı, shiitake dashi ve mantar fricassee

GRILL PRAWN RISOTTO

Izgara jumbo karides, bisque sos

MANZÉ

İSTANBUL



MAIN COURSE

JOSPER CHICKEN

Kömür ızgarasında göğüs ve but tavuk, mango, fermente biber glaze ile

OCTOPUS

Kömür ızgarasında dry-aged ahtapot, mandalina marmelatlı rezene, karpuz kapari

SEA BREAM

Kömür ızgarasında çipura, ajoblanco, ızgara mini yedikule, ikura

TUNA STEAK

Kömür ızgarasında dry-aged orkinos, limonlu ızgara cibes otu ile

LAMB LOIN

Kırlareli kıvırcık kuzu sırtı, patlıcan kreması, fıstık yağı, arpacık soğan

BEEF FILLET

180 g dana bonfile, Ödemiş patates püresi ve vişneli demi-glaze sos ile

DRY AGED RIB-EYE

450 g kömür ızgarasında dry-aged rib-eye, ev yapımı hardal ve tarhunlu ilik sos ile

BB RIBS 🐷

250 g josper domuz kaburga, hoisin sos glaze, zencefil soslu yeşillik

CHEF'S GARNISHES

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

EDAMAME 🌱

ENGİNARLI KUSKUS 🌱

OYSTER (PC)

MANZÉ

İSTANBUL



SUSHI

MANZÉ SASHIMI PLATE (2 KİŞİLİK)

Akame, somon ve levrek sashimi; tenkasu, roka

MAN'NAKA NO MANZE

Somon nigiri (4 adet)

somon sashimi (2 adet), maguro & soğan maki (2 adet), crispy somon roll (4 adet)

BELUGA ROLL (8 ADET)

Somon, beluga havyar, avokado ve Philadelphia peynir, ince kıyılmış chives ile

VELVET FOIE (8 ADET)

Foie gras, akame, çıtır havuç, avokado, salatalık ve unagi sos ile

VOLCANO EBI TEMPURA (8 ADET)

Tempura karides, avokado, salatalık, çıtır pancar ve tatlı acı mayonez ile

MANZÉ

İSTANBUL

Alerjen bilgisi için lütfen ekibimize danışınız.



SWEET ENDINGS

APPLE MILLE-FEUILLE

Karamelli elma ve biberiyeli ev yapımı dondurma ile

MOUSSE AU CHOCOLAT

Bakersfield mousse, crumble ve vişne likörlü sos ile

PÂTE À CHOUX

Muz kremalı Pâte à Choux, taze orman meyveleri, çikolatalı fındık

SEASONAL SORBET

Mevsimsel meyvelerden sorbe

FRUIT PLATE

Taze mevsim meyveleri

MANZÉ

İSTANBUL