

Delice, masanın sadece doymak için değil, biraz taşmak için kurulduğu bir akşamdır. Ege'nin cömertliği tabaklara gelir, kadehler cesurca tokuşur.

Önce lezzet konuşur, sonra kahkaha yükselir; sandalyeler yaklaşır, müzik hafifçe artar, bir şişe daha açılır. Yemek bittiğinde kimse kalkmaz — gece başka bir hâle geçer.

Delice'de akşam ağır ağır eğlenceye karışır; sohbet koyulaşır, saat ilerler, biz biraz daha kalırız. Çünkü bazı geceler erken bitmeye razı değildir.

Yiyecek alerjiniz veya hassasiyetiniz varsa lütfen personelimiz ile iletişime geçiniz. // Menü 17.09.2026'da güncellenmiştir

CUISINE & TABLE BAR

A TABLE INSPIRED BY THE AEGEAN HOSTING FRIENDS, FAMILY AND LONG DINNERS

ESTABLISHED: 2025

Delice Serpme

İsli çerkez peyniri, gravür, eski kaşar, peynir kreması, füme et, pastırma, fırın patates, domates - salatalık söğü, avakado, bal-kaymak, ceviz, süt reçeli, pişi, göz yumurta.

- 1500tl - 2 Kişiliktir -

Kahvaltı Tabakları

Fit Kahvaltı *- 550tl*
Haşlanmış yumurta, avakado, zeytinyağlı brokoli, fırın pancar, confit patates, ege otları, kiona, siyah pirinç, beluga mercimeği.

Burrata & Domates Ezmesi *- 600tl*
Taze domates ezmesi, burratta peyniri, avakado, kıtır patates, ekşi maya ekmeği.

Sosis & Mantarlı Göz Yumurta *- 650tl*
Frankfurter sosis, tereyağlı sote istiridye mantarı, taze bebek patatesler, çift göz yumurta.

Ekmek Üstleri

Kırmızı Pancar & Taze Lor Peyniri *- 550tl*
Fırınlanmış pancar, fermente domates, olgun avokado dilimleri ve lor peyniri.

Füme Etli & Trüflü *- 600tl*
Taze trüf mantarı, füme et, hafif çırpılmış yumurta, özel peynir kreması ve taze frenk soğanı eşliğinde.

Avokado & Somon Gravlax *- 600tl*
Özel marine somon gravlax, avokado kreması, göz yumurta ve pâte à choux sos ile.

Meyveli Bowl'lar

Orman Meyveli Granola Bowl *- 500tl*
Süzme yoğurt, doğal süzme bal, ev yapımı kıtır granola, taze orman meyveleri ve antep fıstığı.

Ananas & Mango Tropikal Bowl *- 500tl*
Ananas aromalı yoğurt tabanında taze mango dilimleri, granola ve kavrulmuş fındık.

CUISINE & TABLE BAR

A TABLE INSPIRED BY THE AEGEAN HOSTING FRIENDS, FAMILY AND LONG DINNERS

ESTABLISHED: 2025

Ege'den Soğuk Başlangıçlar

Orta Seçkisi - *1000tl*

Şefin seçkisi 4 tabak ile; Rezene ve avokadolu karides, peynir dolgulu kabak çiçeği, şakşuka kroket ve kale biberli atom.

Şarküteri & Yöresel Peynir Tabağı - *1350tl*

Erzincan tulum, kars gravyer, isli çerkez, eski kaşar, peynir kreması, pastırma, füme et, gravlax somon, kuru incir, kuru kayısı, ceviz, badem, kaju, kuru erik.

- iki kişiliktir -

Fermente Domates & Burrata - *1100tl*

İsli balkabağı püresi üzerine Çanakkale ve fermente domatesler, taze manda burrata ile.

Tütsülenmiş Bonfile - *850tl*

Dana bonfile dilimi, kaju sos, kavrulmuş kıtır kaju, susam, et dashi ile.

Dana Carpaccio - *950tl*

İnce kıyım dana bonfile, taze rendelenmiş parmesan ve marine karpuz kapari ile.

Orkinos Carpaccio - *950tl*

Avokado kreması, taze roka, parmesanlı tarhana kıtırı ve narenciyeli yuzu vinaigrette ile.

Mango Soslu Tuna Tartar - *910tl*

Küp kesilmiş tuna, siyah kinoa, Antalya avokadosu, papadum kıtırı ve egzotik mango sos.

Ege'den Sıcak Başlangıçlar

Trüflü Gofret Patates - *650tl*

Aromatik trüf aioli, güneşte kurutulmuş domates püresi ve parmesan

.

Trüf & Parmesan Kremalı Patates - *550tl*

Trüf mantarı köpüğü, parmesan rendesi ve ince kıyılmış frenk soğanı ile.

Kabak & Enginar Tempura - *600tl*

Hafif tempura kaplamalı taze enginar ve kabaklar, isli tartar sos eşliğinde.

Çıtır Tavuk Kroket - *600tl*

Acılı özel sos, antep fıstığı ve wakame coleslaw ile.

Çıtır Olta Kalamar - *700tl*

Olta kalamarı, isli tartar sos ve taze lime kabuğu rendesi ile.

Açık Ateşte Izgara Karides - *750tl*

Köz chimichurri sos ve közlenmiş lime ile.

Açık Ateşte Izgara Ahtapot - *1100tl*

Lime aromalı kereviz püresi, kereviz kıtırları ve kereviz yağı eşliğinde.

Odun Fırından Pizzalar

Klasik Margherita *- 990tl*
San Marzano domates sosu, taze suda mozzarella ve taze fesleğen yaprakları.

Trüflü & Yaban Mantarlı *- 1150tl*
Kuzu göbeği, kestane ve dağ mantarları, İstiridye mantarı, karamelize soğan ve aromatik trüf yağı.

Prosciutto Crudo *- 1200tl*
San Marzano domates sos, domuz jambon, taze mozzarella, karamelize soğan.

Acılı Bal & Pepperoni *- 1250tl*
San Marzano domates sos, Fior di Latte, fesleğen, pepperoni ve acı bal.

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga *- 1300tl*
Tiftik dana kaburga etleri, özel pekmezli jus sos, kırmızı soğan slice.

Füme Kaburga & Manda Burrata *- 1350tl*
San Marzano domates sos, taze mozzarella, füme kaburga ve taze manda burrata.

Salatalar

Geleneksel Ege Salatası *- 550tl*
Renkli çeri domates, salatalık, ızgara yeşil zeytin, feta mousse, sumak, lime vinegrette.

Yeşil Tanrıça *- 550tl*
Yedikule marulu, iceberg, avakado ranch, parmesan, granür, ekmek.
Bonfile +550tl / Tavuk +300tl

Fırınlanmış Pancar & Tahıl Salatası *- 600tl*
Siyah pirinç, maş fasülyesi, siyah kinoa, fırın pancar, concase salata, lime vinegrette, peynir kreması, slice turp, mikro yeşillikler.

Akdeniz Yeşilliği & Karides Salata *- 680tl*
Rakula, roka, yedikule, lolorosso, polorosso, damarlı kuzu kulağı, dereotu vinegrette, açık ateş karides, feta mousse, avakado, confit enginar.

Gravlax Somon & Ege Otları *- 700tl*
Radika, cibes, hindibağ, pancar sapı, kuşkonmaz, enginar püresi, peynir mousse, portakal segment, kıtır badem, greyfurt segment, gravlax somon, slice salatalık.



El Yapımı Taze Makarnalar

Fermante Domatesli & Kabaklı Casarecce *- 750tl*
El yapımı casarette makarnası, ev yapımı pesto sos, ızgaralanmış kabak, rokfor kreması.

Ege Otlu & Kıymalı Mantı *- 800tl*
İsli süzme yoğurt ve özel baharatlı dana kıyma sosu ile.

Trüf & Kuzugöbeği Fettuccine *- 850tl*
Taze hazırlanan fettuccine, kuzu göbeği mantarları ve trüf köpüğü.

Bolognese Pappardelle *- 880tl*
El açması geniş pappardelle makarnası, ağır ateşte pişmiş ilikli dana Bolognese sos ve taze çekim parmesan.

Odun Ateşinde Dana Döş Fettuccine *- 950tl*
Ağır ateşte pişmiş tiftik dana döş, közlenmiş domates sosu ve taze parmesan.

Deniz Ürünleri "Orkestra" *- 1200tl*
Açık ateşte pişmiş karides, ızgara olta kalamarı ve scampi, şampanya sosu ile.

Çorbalar

Közlenmiş Balkabağı Çorbası *- 550tl*
Parmesanlı geleneksel tarhana kıtırı ile.

İsli Pırasa Çorbası *- 550tl*
Denizli yanık yoğurdu ile.

CUISINE & TABLE BAR



ESTABLISHED: 2025

Ana Yemekler

Delice Burger *- 800tl*
Özel kıyım burger köftesi, yaban mantarı sosu eşliğinde.

Yaban Mantarlı Risotto *- 850tl*
Trüf, kuzu göbeği ve kestane mantarları, risotto.

Açık Ateşte Dana Şaşlık *- 1350tl*
Marine edilmiş lokum dana etleri, közlenmiş patlıcan kreması ile.

Izgara Dana Bonfile *- 1300tl*
Dinlendirilmiş bonfile, patlıcanlı isli patates kreması ve çektirilmiş dana jus sos.

Confit Tavuk *- 950tl*
Ağır ateşte kendi yağında pişmiş tavuk, tavuk jus sos ve isli patates kreması.

Açık Ateşte İstanbul Levrek *- 1100tl*
Lime-kereviz püresi, sultani bezelye, ızgara cibes otu ve köz chimichurri sos.

Dil Balığı "Beurre Blanc" *- 2500tl*
Taze dil balığı, havyarlı beurre blanc sos, sote brokolini ve ızgara cibes.

Dana Çökertme *- 1100tl*
Ağır ateşte pişmiş dana kaburga, patates kıtırı, köz domates sos ve isli süzme yoğurt.

Kuzu Küşleme *- 1390tl*
Izgara mevsim sebzeleri ve yoğun kuzu jus sos.

Cafe de Paris Soslu Dry Antrikot *- 2200tl*
Özel dinlendirilmiş antrikot, Cafe de Paris sos ve çıtır patatesler.

Dry Aged Porterhouse *- 3000tl*
44 gün boyunca dinlendirilmiş Porterhouse, mantarlı bordo jus sos ile.
(450 gr. 44 gün dinlendirilmiş)

Cordon Blue *- 1100tl*
Tavukgöğsü arasına yerleştirilmiş füme et ve eriyen peynir dolgusuyla.
Fırın patates ve körili rokfor sosu ile.

Tatlılar

Çıtır Antep Fıstıklı Baklava *- 600tl*
El açması ince yufka, antep fıstığı pralin ile.

Tiramisu *- 600tl*
Orjinal Mascarpone kreması, taze çekilmiş espresso ve kakao ile.

Bottargalı Acılı Çikolata *- 750tl*
İsotlu böğürtlen sos, crunch, çikolata mousse, Denizli Kale biberi ve bottarga.

CUISINE & TABLE BAR

ESTABLISHED: 2025

Beyaz Şaraplar

Smyrna *– Sauvignon Blanc, Trebbiano*
500tl / 2500tl

Antre *– Sauvignon Blanc*
600tl / 3200tl

İsabey *– Chardonnay*
790tl / 4250tl

Mon Reve *– Chardonnay*
4000tl

Prodom *– Sauvignon Blanc*
4150tl

Mon Reve *– Chenin Blanc*
4200tl

Prodom *– Chardonnay*
4250tl

İsabey *– Sauvignon Blanc*
4500tl

Nif *– Viognier*
4500 tl

7Bilgeler Khilon *– Sauvignon Blanc*
4750 tl

7Bilgeler Anaxagoras *- Chardonnay*
4750tl

Consensus *– Chardonnay*
4850tl

Cloudy Bay *– Sauvignon Blanc*
4850tl

Sarafin *– Fume Blanc*
5900 tl

Drouhin Vaudon Chablis *- Chardonnay*
9000tl

Rose Şaraplar

Smyrna *– Blush*
500tl / 2500tl

Antre *– Kalecik Karası, Sangiovese*
600tl / 3200tl

Cielo *Pinot Grigio*
3500tl

Prodom *– Shiraz, Kalecik Karası, Merlot*
3700tl

Mirabeau Etoile
6000tl

Tatlı Şaraplar

Mulier *– Bornova Misketi*
3800 tl

CUISINE & TABLE BAR

ESTABLISHED: 2025

Kırmızı Şaraplar

Smyrna *– Cabernet Sauvignon - 500tl / 2500tl*

Antre *– Cabernet Sauvignon, Merlot - 600tl / 3200tl*

Prodom *– Öküzgözü, Kalecik Karası - 4150tl*

Sevilen 900 *– Cabernet Sauvignon - 4450tl*

Prodom *– Shiraz, Petit Verdot - 4450tl*

Mon Reve *– Öküzgözü - 4450tl*

Urla Vourla *– 4'lü Kupaj - 4450tl*

7Bilgeler – Pitagoras *Cab. Sau., Merlot, Cab. Fra., Petit Verdot - 4700tl*

Urla Tempus *– 5'li Kupaj - 5600tl*

Consensus *– Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot - 5700tl*

7Bilgeler Ait *– 7900tl*

Porto Caeli Icon *– 8500tl*

Pievedi Chianti *– 8900tl*

Saint Emiliano *– Merlot (Fr) - 8900tl*

Segla Margaux *– Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 10.500tl*

Chateau La Fleur-Petrus Pomerol Aoc *– Merlot, Cabernet Franc 2014 - 90.000tl*

Köpüklü Şaraplar

Smyrna *– Frizante Glera*
520tl / 3500tl

Martini Prosecco *– Glera*
550tl / 4000tl

Mon Reve *– Glitz*
550tl / 5000tl

Şampanyalar

Ruinart
10.000tl

Veuve Clicquot Gold
10.000tl

Moet
11.000tl

Veuve Clicquot Rose
12.000tl

Dom Perignon
35.000tl

Armand de Brignac Gold
37.000tl

imza kokteyller

Yoğurt *– 800tl*
Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Galliano Espresso, Yoğurt, Vanilya, Asit Blend.

Ege Otları - Kuzukulağı *– 800tl*
Fords Gin, Fesleğen Blend Kuzukulağı Cordial, Taze Limon Suyu.

Ova *– 800tl*
Fords Gin, Bols Triple Sec, Bols Peach Liquer, Tarhun Blend Kekik, Taze Limon Suyu.

Altın Kapı *– 800tl*
Woodford Bourbon Whiskey, Grey Goose, Clarified Domates Suyu, Asit Blend, Deniz Tuzu, CO2

Kara Çilek *– 800tl*
Herradura Plata, Çilek Oleo Saccharum, Karabiber Tentur, Taze Lime Suyu, CO2.

Hanım Ağa *– 800tl*
Fords Gin, Aperol, Bols Triple Sec, Greyfurt Suyu, Rooibos Blend Peach, Taze Limon Suyu.

Yasak Elma *– 800tl*
Grey Goose, St-Germain, Elma ile Aromalandırılmış Asit Blend, Zencefil Elma Foam.

Ada *– 800tl*
Bacardi Carta Blanca, Clarified Passion Blend Coconut, Chambord.

klasikler

Porn Star Martini *– 800tl*
Grey Goose, Passion Fruit, Passoa, Limon Suyu, Vanilya Şurubu, Köpük.

Dry Martini *– 800tl*
Bombay Sapphire, Grey Goose, Martini Dry Vermouth.

Negroni *– 800tl*
Gin Mare, Campari, Tatlı Vermouth.

Margarita *– 800tl*
Herradura Plata Tequila, Bols Triple Sec, Lime Suyu.

Aperol Spritz *– 800tl*
Aperol, Mon Reve Prosecco, Soda.

Espresso Martini *– 800tl*
Grey Goose, Galliano Espresso Liqueur, Espresso.

Whiskey Sour *– 800tl*
Gentelman Jack Whiskey, Limon Suyu, Şeker Şurubu.

Americano *– 800tl*
Campari, Martini Rosso, Soda.

CUISINE & TABLE BAR

A TABLE INSPIRED BY THE AEGEAN HOSTING FRIENDS, FAMILY AND LONG DINNERS

ESTABLISHED: 2025

Bira

Stella Artois Fıçı 40cl *- 400tl*

Efes Pilsen 50cl *- 400tl*

Efes Malt 50cl *- 420tl*

Beck's 50cl *- 450tl*

Özel Seri 50cl *- 450tl*

Bomonti Filtresiz 50cl *- 460tl*

Efes Glutensiz 50cl *- 460tl*

Corona *- 550tl*

Gin

Ford's Gin *- 800tl // 6900tl*

Gin Mare *- 825tl // 7250tl*

Gin Mare Capri *- 825tl // 7250tl*

Bombay Sapphire *- 800tl // 7250tl*

Bombay Premier Cru *- 825tl // 7250tl*

Hendrick's *- 870tl // 8250tl*

Vodka

Grey Goose *- 825tl // 7900tl*

Beluga *- 900tl // 10.000tl*

Belvedere *- 1000tl // 11.000tl*

Rom

Bacardi Carta Blanca *- 790tl*

Diplomatico *- 810tl*

Zacapa 23 *- 1250tl*

CUISINE & TABLE BAR

A TABLE INSPIRED BY THE AEGEAN HOSTING FRIENDS, FAMILY AND LONG DINNERS

ESTABLISHED: 2025

Tekila

Herradura Plata *800tl - 7500tl*
Herradura Anejo *825tl - 7500tl*
Patron Silver *800tl - 8000tl*
Patron Anejo *825tl - 9000tl*
Patron El Cielo *- 20.000tl*
Patron El Alto *- 25.000tl*
Se Busca Joven *- 800tl*
Don Julio 1942 *- 25.000tl*

Viski

Gentleman Jack *- 800tl // 7250tl*
Woodford Reserve *- 7800tl // 7250tl*
Woodford Rye *- 890tl // 8500tl*
Monkey Shoulder *- 1100tl*
Bushmills Irish *- 1100tl*
Glengrant 10 *- 1250tl*
Glenmorangie Triple Cask *- 1400tl*
Glenfiddich 12 *- 1400tl*
Ardbeg 10 *- 1400tl*
Jack Daniel's Single Barrel 12 *- 1400tl // 16.000tl*
Macallan 12 *- 1400tl // 16.000tl*
Balvenie *- 1500tl*
Lagavulin *- 1600tl*
Talisker *- 1600tl*
Macallan 15 *- 22.000tl*
Chivas 18 *- 1800tl // 22.500tl*
Hibiki *- 2000tl // 25.000tl*
Blue Label *- 3000tl // 40.000tl*

Konyak

Hennessy Vs *- 1000tl / 15.000tl*
Hennessy Vsop *- 2200tl*
Hennessy XO *- 4400tl*

Raki

Sarı Zeybek 3 Meşe 20cl *- 1600tl*

CUISINE & TABLE BAR

ESTABLISHED: 2025

Mocktail

Kuzu kulağı & Yeşil Elma *– 600tl*
Şeftali & Roobos *– 600tl*
Adaçayı & Bergamot & Ayva *– 600tl*

Softlar

Limonata *- 250tl*
Mongo - Lime // Çilek - Lime
Ice Tea *- 250tl*
Mongo - Lime // Çilek - Lime
Forever Young *– 250tl*
Ananas Limon Yeşil Elma Maydanoz Zencefil.
Portakal Suyu *– 300tl*
Elma Suyu *– 250tl*
Havuç Suyu *– 250tl*
Sunset Beats *– 250tl*
Su *– 120tl - 230tl*
Soda *– 220tl*
Cola / Sprite / Fanta *– 220tl*
Red Bull *– 410tl*
San Pelegrino *– 220tl - 560tl*

Kahveler

Espresso *– 110tl*
Double Espresso *– 150tl*
Americano *– 240tl*
Latte *– 240tl*
Cappuccino *– 240tl*
Cortado *– 230tl*
Flat White *– 240tl*
Filtre Kahve *– 180tl*
Türk Kahvesi *– 180tl*

Çaaylar

Çay *– 100tl*
Yeşil Çay *– 300tl*
Beyaz Çay *– 300tl*
Detox Çayı *– 300tl*
Papatya Çayı *– 300tl*
Ada Çayı *– 300tl*
Hibiscus Çayı *– 300tl*



DELICE

CUISINE & TABLE BAR