SAKHALIN

SONBAHAR MENÜSÜ AUTUMN MENU

Balkabağı çorbası ve straccatella Pumpkin soup with straccatella	470
Pancar carpaccio ve rokfor Carpaccio beetroot with blue cheese	490
Palamut balığı köftesi ve brüksel lahanası Bonito rissole and brussels sprouts	690
Palamut balığı ve havyar sos Bonito fish with caviar sauce	1690
Bitter çikolatalı deniz kestanesi ve kızılcık Dark chocolate sea urchin with cranberry	490
Kızılcık sorbe Cranberry sorbet	170





MEZELER STARTERS

Kral yengeç, avokado, domates, tobiko ve rui soslu «Sakhalin»

«Sakhalin» with king crab, avocado, tomatoes, tobiko and Rouille sauce

1730

SOĞUK MEZELER COLD STARTERS	ΨL
Deniz tuzu ile Edamame fasulyesi Edamame beans with sea salt	270
Asya soslu dövülmüş salatalık. Asian cucumbers	290
Humus ile sebze krudite Hummus with vegetable crudite	330
Acı soslu edemame fasülyesi Edamame beans with spicy sauce	370
Siyah trüf mantarlı ve parmesanlı kabak carpaccio Courgette carpaccio with truffle and parmesan	470
Ekşi krema ve kuzukulağı ile hafif tuzlanmış somon Lightly salted salmon with sour cream and sorrel	550
Acı mayonezli kaplan karides tempura Tiger prawns tempura with sriracha mayo and lettuce	670



SALATALAR SALADS

Asya soslu domates ile çıtır patlıcan Crispy eggplant with tomatoes in Asian sauce	450
Ezine peynirli yunan salatası Greek salad with feta cheese	530
Olivier Salatası Olivie Salad	530
Bebek ıspanak, yuzu truffle ve kurutulmuş miso Baby spinach, yuzu truffle sauce and dry miso	570
Deniz ürünleri ile ılık salata Warm salad with seafood	650
Sezar salatası tavuklu / karidesli Caesar with chicken / shrimps	730 / 830
Kral yengeç, avokado, domates, tobiko ve rui soslu «Sakhalin»«Sakhalin» with king crab, avocado, tomatoes, tobiko and Rouille sauce	1730

MEZELER STARTERS

SICAK MEZELER WARM STARTERS	TL
Ekşi kremalı fırınlanmış miso patlıcan Baked eggplant miso with sour cream	430
Bademli ve daikonlu wasabili kaplan karides Wasabi tiger prawns with daikon and almonds	430
Kızartılmış padron biberleri Fried Padron peppers	530
Limonlu ızgara bebek kalamar Grilled mini squids with lemon	670
Yengeç ile kabak çiçekleri Zucchini flowers with crab	1 030
Yengeçli dolma Dolma with crab	1300
✓ Zeytinli ve baby patatesli Sicilya usulü ahtapot Sicilian style octopus with olives and baby potatoes	1 350
ÇORBALAR SOUPS	
Balık çorbası Fish soup	370
Borsch çorbası Borsch	430
✓ Tom-yum çorbası. Tom Yum soup	650
MAKARNA PASTA	
Bisk soslu karidesli ravioli Shrimp ravioli in bisque sauce	570
✓ Spagetti vongole ve Botarga Spaghetti with vongole and bottarga	890
✓ Kral yengeçli linguine tereyağı soslu Linguine with crab in butter sauce	1 650
Domates soslu ıstakozlu spagetti Spaghetti with lobster and tomato sauce	3 200

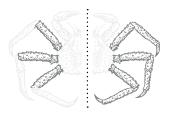


RAW BAR

YENGEÇLER CRABS

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)

Birinci boğum	Bacak
Merus	Leg
2 150	1 970



Rui sos ve limon ile servis edilir Served with Rouille sauce and lemon



Canlı seçilen deniz ürünleri; akvaryumdaki haliyle, kabuklu bir şekilde tartılıp gram üzerinden hesaplanmaktadır.

The price is for live weight with a shell as presented in the aquarium

Carabineros Spain

MASA İÇİN SHARING IS CARING 2 kişilik / dishes for two	ΨL
Meze çeşitleri: humus, fırınlanmış patlıcan, yuzu cacık, tarama. Assorted meze: hummus, baked eggplant, zajiki yuzu, taramosalata	390
Carpaccio çeşitleri: ton balığı, levrek, ahtapot Assorted carpaccio: tuna, sea bass, octopus	1 790
Sakhalin tartar çeşitleri: ton balığı, yılan balığı, somon Assorted «Sakhalin» tartars: tuna, eel, salmon	1 850
Sultan tabagi: 4 Gilardo istiridye, 2 langustin, 2 deniz tarağı, karides Sultan Plateau: 4 Gilardo oysters, 2 langoustines, 2 scallops, shrimps	5 300
HAVYAR CAVIAR 50 gram için fiyat / price per 50 grams Bilini ve ekşi krema ile / Served with pancakes and kaymak	
Somon havyarı Salmon	1400
Mersin balığı havyarı Sturgeon	7 900
İSTİRİDYE VE DENİZ TARAĞI OYSTERS AND MUSSELS 1 adet için fiyat / price Dikkat edin, libidoyu arttırır / Be careful, it increases libido	e per 1 pc.
Gillardo Fransa Gillardeau France	670
Ponzu sosu ve trüf yağı ile deniz tarağı Scallop with ponzu sauce and truffle oil	770

Gillardeau Trance	
Ponzu sosu ve trüf yağı ile deniz tarağı Scallop with ponzu sauce and truffle oil	770
YENGEÇLER CRABS 100 gram için fiyat / price per 100 grams Rui sos ve limon ile servis edilir / Boiled crab, served chilled with rui sauce and lemon	
Kral yengeç (Bacak) King crab (leg)	1 970
Kral yengeç (Birinci boğum) King crab (merus)	2 150

Zeytinyağı, limon ve ponzu sosu ile servis edilir / Served fresh on ice, with olive oil, lemon and ponzu sauce

Pembe karides Türkiye 670

Pink shrimp Turkey

Langoustine Norveç 730

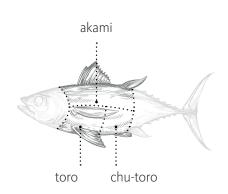
Langoustine Norway

Karabineros (kırmızı) karidesler İspanya 1950

KIRMIZI KARIDESLER SHRIMPS 100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams

RAW BAR

CARPACCIO CARPACCIO	ጥԼ
Bütün balıklardan (dorado / levrek) 100 gram bütün balık için fiyat Whole fish carpaccio (dorado / sea bass) price per 100 grams of whole fish	170 / 270
Bütün balıklardan (deniz levreği) 100 gram bütün balık için fiyat Whole fish carpaccio (wild sea bass) price per 100 grams of whole fish	370
Yuzu soslu levrek Sea bass and yuzu sauce	570
Ton balığı Bluefin Bluefin tuna	730
Antep fıstığı ve kerevizli ahtapot Octopus with pistachios and celery	770
Roka ve parmesan ile sığır eti Beef with arugula and parmesan	790
TARTAR TARTARES	
Somon ve mango Salmon with mango	490
Ton balığı ve guacamole sırtlığı Tuna akami and guacamole	690
Sığır eti ve kızarmış patates Beef and roasted potatoes	730
«Tuna'nın üç çeşidi» (akami, toro, chu-toro) «Three tuna» (akami, toro, chu-toro)	1 150



«Tuna'nın üç Çeşidi» akami, toro, chu-toro «Three Tuna» akami, toro, chu-toro

1 150

«SAKHALIN» TARTARLAR TARTARES «SAKHALIN»

Avokado ile servis edilir / Served with avocado

Salatalık ve unagi soslu yılan balığı Eel with cucumber and unagi sauce	670
Tobiko havyarlı ton balığının sırtı Tuna back with tobiko caviar	730
Mango, tobiko havyarı ve ponzu-mayonez soslu somon balığı Salmon with mango, tobiko caviar and ponzu-mayo sauce	790



TATAKI TATAKI

Wasabi sosunda daikon ile ton balığı Tuna back with daikon in wasabi sauce	90
Shiso ponzu soslu akya balığı Yellowtail with shiso-ponzu sauce	70
Portakallı ve ponzu yuzu soslu somon balığı. 73 Salmon with oranges and ponzu-vuzu sauce	30

SICAK YEMEKLER MAIN DISHES



BÜTÜN BALIK WHOLE FISH 100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product	ΨL
Çiftlik çipura / levreği tuzda pişmiş / ızgara Farmer dorado / sea bass baked in salt / grilled	270 / 270
Deniz levreği tuzda pişmiş / ızgara Wild sea bass baked in salt / grilled	530
Patates ve enginar ile fırınlanmış kalkan balığı Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes	870

YENGEÇLER VE KARİDESLER CRABS AND SHRIMPS

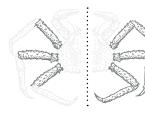
100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product

Yengeci, karidesi veya ıstakozu seçip özel sosumuzu ekleyin / Choose a crab, a lobster or a shrimp and add our signature sauce

YENGEÇLER CRABS

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)

Birinci boğum	Bacak
Merus	Leg
2 150	1 970



Misket limonu, aioli sos ve ılık yağ ile servis edilir

Served with lime, aioli and warm butter

Gruplar için bütün yengeçler / Whole lobster for a company



Istakoz Lobster

830 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)



Kral yengeç King crab

1750 (100 gram için fiyat / price per 100 grams)

İmza sosu ekleyin / Add signature sauce			
Karabiberli Black Pepper	Beyaz şaraplı White Wine	Domatesli Tomato	Havyarlı Caviar
150	200	150	390



Kaplan karides Tiger prawn

290

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)



Langustin Langoustine

770 (100 gram için fiyat /



Karabinero Carabineros

2 070

(100 gram için fiyat / price per 100 grams)

s) price per 100 grams) price

Gruplar için karidesler / Prawns for a company

SICAK YEMEKLER MAIN DISHES

IZGARA GRILL 100 gram için fiyat / price per 100 grams	ጥL
BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ FISH AND SEAFOOD	
Dorado / levrek fileto Dorado / Sea bass fillet	330 / 370
Teriyaki soslu somon Teriyaki salmon	370
Grand Minier dil balığıGrand Minier sole	630
Deniz tarağı Scallop	870
Ahtapot Octopus	890
KÜMES HAYVANLARI VE ET MEAT AND POULTRY	
Mini burger (3 adet) Mini burgers (3 pc.)	970
Zencefilli miso tavuk Ginger chicken miso	1 030
Fileto mignon 250 gram için fiyat Fillet Mignon price per 250 grams	1590
Kuzu pirzola 250 gram için fiyat Rack of lamb price per 250 grams	1750
◆ SEBZELER VEGETABLES	
Trüflü patates püresi Mashed potatoes with truffle	250
Parmesanlı ve trüf yağlı patates kızartması French fries with Parmesan and truffle oil	350
Asya soslu brokoli Broccoli in Asian sauce	350
Izgara karışık sebzeler Grilled vegetables	390
Izgarada enginar Grilled artichoke	630



JAPAN JAPAN

SASHIMI bir porsiyonda 3 adet / portion 3 pi	ieces 'I'L
Somon Salmon	330
Ton balığı sırtı Tuna akami	370
Ton balığı orta Yağlı Tuna belly	430
Akya balığı Yellowtail	
Yılan balığı Eel	490
Levrek Sea bass	490
SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 piece	S
Somon Salmon	290
Ton balığı sırtı. Tuna akami	290
Tuna toro	
Akya balığı Yellowtail	370
Levrek yuzu Sea bass and yuzu	370
Unagi soslu nehir yılan balığı River eel with unagi sauce	400
SPICY SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion	on 2 pieces
Tuna akami Tuna akami	290
Somon Salmon	
Akya balığı Yellowtail	350
Tuna toro	330
Levrek Sea bass	370
Nehir yılan balığı	390



River eel

JAPAN JAPAN

FLAMING SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces	ΨL
Teriyaki soslu somon Salmon and teriyaki sauce	290
Ponzu soslu ve trüf mantarlı sığır eti Marbled beef with ponzu sauce and black truffle	290
Tuna toro Tuna toro	330
Unagi soslu kaz ciğeri Foie gras with unagi sauce	450
Trüflü aioli soslu levrek Sea bass and truffle aioli	470

Sakhalin Roll: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı biber sosu ve teriyaki

Sakhalin Roll: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki

1550

SIGNATURE ROLLS

•	Vegan: avokado, mango, Göbek marul ve chimichurri sos. Vegan: avocado, mango, lettuce and chimichurri sauce	370
و	Mavi yüzgeçli: ton balığı, levrek, somon ve baharatlı sos Bluefin: tuna, sea bass, salmon and spicy sauce	530
	Fuji: karides tempura, baharatlı sos, salatalık ve avokado Fuji: tempura shrimp, spicy sauce, cucumber and avocado	570
	Tender shogun: yılan balığı, kaz ciğeri ve tamago omleti. 7 Tender shogun: eel, foie gras, and tamago omelette	'90
	Sakhalin: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı biber sosu ve teriyaki. 15 Sakhalin: king crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki	550
	Altın Balık: akami, toro, kırmızı mersin balığı yumurtası, teriyaki yuzu, altın yaprağı, siyah havyar 16 Gold fish: akami, toro, red sturgeon caviar, yuzu teriyaki, gold leaf, black caviar	550



CLASSIC ROLLS

Kanada: Yılan balığı, somon, avokado, salatalık, unagi sosu ve susam Canada: river eel, salmon, avocado, cucumber, unagi sauce and sesame	630
Philadelphia: somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar Philadelphia: salmon, Philadelphia cheese, avocado and red caviar	690
Kaliforniya: Kral yengeç, avokado ve tobiko 1 California: king crab, avocado and tobiko	350

TATLILAR SWEETS

SORBE SORBETS

Yuzu / mango / coconut-lime

Çilek soslu siyah inci

Black pearl with strawberry

470



TATLILAR SWEETS	ጥL
Krem Brulee «Sakhalin» Crème Brûlée «Sakhalin»	330
Muzlu dondurmalı çikolatalı fondant Chocolate fondant with banana ice cream	380
Dondurmalı ve meyveli Medovik Honey cake with ice cream and berries	450
Çilek soslu siyah inci Black pearl with strawberry	470
Tiramisu «Sakhalin» Tiramisu «Sakhalin»	530
Ahududulu Pavlova Raspberry Pavlova	570
ÇAYIN YANINDA PERFECT WITH TEA	
Karamelli yengeç Caramel crab candy	150
Çikolatalı trüf topları Ice truffle chocolate candy	150
DONDURMA ICE CREAM	
Vanilya / çikolata / çilek / antep fıstığı / muzlu Vanilla / chocolate / strawberry / pistachio / banana	150

Yuzu / mango / hindistan cevizi-misket limon

BAR



SPIRITS

APERITIF & VERMOUTH 50 ml	ጥԼ
Martini Bianco	390
Martini Rosso	390
Martini Extra Dry	390
Aperol	450
GIN 50 ml	
Beefeater	390
Bulldog	530
Roku	530
Hendrick's	590
Monkey 47 sloe	590
Monkey 47	650
Sakurao Gin Classic	630
VODKA 50 ml	
Haku	530
Grey Goose	590
Belvedere	630
Beluga Noble	690
Beluga Gold Line	1 550
MECHILA FOLI	
TEQUILA 50 ml	400
Olmeca	
Volcan Blanco	
Volcan Cristalino	
Patron Reposado	
Don Julio 1942	
Clase Azul Reposado	2 970
MEZCAL 50 ml	
Mezcal Illegal Joven	630
The Zeal Megal Joven	
RUM 50 ml	
Havana 3 Anos	470
Kraken	
Bumbu	
Angostura 1919	
Zacapa 23	
Eminente Reserva	



SPIRITS

RAKI 50 ml	ΨL
Yeni Raki Yeni Seri	
Mercan Raki 45%	400
WHISKEY 50 ml	
SCOTLAND	
SPEYSIDE SINGLE MALTS	
Glenfiddich 15 y.o.	690
Glenfiddich 18 y.o.	890
The Macallan 12 y.o.	750
The Macallan 15 y.o.	1 350
The Macallan 18 y.o.	2 450
SCOTLAND HIGLAND	
Talisker	530
Glenmorangie Original 10 y.o.	570
Glenmorangie Quinta Ruban 14 y.o.	770
Singleton 12 y.o.	670
ISLAY SINGLE MALTS	
Ardbeg 10 y.o.	570
Lagavulin 8 y.o.	830
Highland Park 15 y.o.	1 100
SCOTLAND BLENDED	
Ballantines 7 y.o.	470
Naked Malt	
Chivas Regal 12 y.o.	490
Chivas Regal 18 y.o.	650
Johnnie Walker	490
IRELAND	
Jameson	430
Dubliner	470
Dead Rabbit	490
JAPAN	
Akashi Meisei blended	790
Matsui Blended Tottori	830
Togouchi 9 y.o.	870
Kamiki Sakura	870
Hibiki	2 500



SPIRITS

WHISKEY 50 ml	ΨL
Jack Daniel's Maker's Mark	
TAIWAN Kavalan Distillery Select Kavalan Single Malt	
INDIAN Amrut single malt 15 y.o.	
	030
COGNAC 50 ML Hennessy VS	
Hennessy XO Martell VSOP	
LIQUEURS 50 ml	
Limoncello Luxardo	
Disaronno	
Bailey's	
Cointreau Tia Maria	
St. Germain	
Malibu	
BEER 330 ml	
Efes Pilsener	250
Leffe Brune	
Leffe Blonde	340
Corona	350
SOFT DRINKS	
WATER / SODA	
Uludağ Sparkling 250 / 750 ml	85 / 190
Uludağ Still 250 / 750 ml	85 / 190
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta	
Tonic / Ginger Ale	150
JUICE / FRESH	
Juice in bottles Apple / Cherry / Tomato 250 ml	130
Fresh juice Orange / Grapefruit 250 ml	270

