SAKHALIN

ENGINAR MEVSIMI CE30H APTULOKA

	es ve zeytinli Enginar salatası з артишоков с томатами и оливками	730
	ş enginar ıe артишоки	1 070
	anlı enginar carpaccio 10 из артишока с пармезаном	1 170
	ş enginar ile ızgara kalamar ıй артишок с мини-кальмарами	1270
-	ve enginarlı Sicilya usulü ahtapotог по-сицилийски с оливками и артишоками	1750



Faturanıza %10 hizmet bedeli eklenecektir Сервисный сбор 10% будет включен в ваш счёт



RAW BAR

MASA İÇİN SHARING IS CARING 2 kişilik / dishes for two	ΨL
Tartar çeşitleri: karides, somon, ton balığı Assorted tartars: pink shrimp, salmon, tuna	2 890
Carpaccio çeşitleri: ton balığı, levrek, ahtapot Assorted carpaccio: tuna, sea bass, octopus	2 950
"Sakhalin" tartar çeşitleri: ton balığı, yılan balığı, somon Assorted "Sakhalin" tartars: tuna, eel, salmon	2 970



HAVYAR CAVIAR 50 gram için fiyat / price per 50 grams

Krep ve ekşi krema ile / serve with pancakes and sour cream

Somon havyarı 1920 Salmon caviar

Mersin balığı havyarı 13 500 Sturgeon black caviar

İSTİRİDYE VE DENİZ TARAĞI OYSTERS AND MUSSELS 1 adet için fiyat / price per 1 pc.

Dikkat edin, libidoyu arttırır / Traditionally considered an aphrodisiac

Gilardo Fransa 870
Gillardeau France
Ponzu sosu ve trüf yağı ile deniz tarağı 1290

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) 3 900
King crab (leg)
Kral yengeç (Birinci boğum) 4 250

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

Zeytinyağı, limon ve ponzu sosu ile servis edilir /

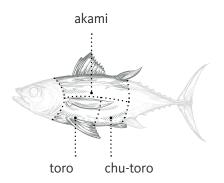
King crab (merus)

Served fresh on ice, with olive oil, lemon and ponzu sauce

Pembe karides Türkiye 12	50
ink shrimps Turkey	
angoustine İspanya / Türkiye	90
Carabineros karidesler İspanya 29	50
Carabineros Spain	

RAW BAR

«SAKHALIN» TARTARLAR THARTARES «SAKHALIN» TL Avokado ile servis edilir / Served with avocado	
Mango, tobiko havyarı ve ponzu-mayonez soslu somon balığı 1090 Salmon with mango, tobiko caviar and ponzu-mayo sauce	
Salatalık ve unagi soslu yılan balığı 1090 Eel with cucumber and unagi sauce	
Tobiko havyarlı ton balığının sırtı 1090 Tuna back with tobiko caviar	
CARPACCIO CARPACCIO	
Somon ve ponzu sos Salmon and ponzu sauce	
Zeytinyağlı ve yuzu soslu levrek carpaccio Sea bass carpaccio with olive oil and yuzu 930	
Ponzu ve zeytinyağlı bluefin tuna carpaccio Bluefin tuna carpaccio with ponzu and olive oil	
Chimichurri soslu ahtapot carpaccio Octopus carpaccio with chimichurri sauce	
TARTAR	
Şeftali ve limon suyu ile somon750Salmon with peach and lemon juice	
Guakamole ile ton balığın sırtı Tuna back with guacamole	
Bonfile tartar 1450 Beef and Romano leaves	
Pembe karides 1450 Pink shrimp tartare	
Chutoro tartar ve siyah havyar Chutoro tartar with black caviar	,
«Tuna'nın üç çeşidi» (akami, toro, chu-toro) 1960 «Three tuna» (akami, toro, chu-toro)	
CRUDO VE CEVICHE CRUDO AND CEVICHE	
Bütün balık çiftlik / deniz levrek 100 gram için fiyat 530 / 650 Whole fish crudo of farmed / wild sea bass price per 100 grams	
Domates ve yuzu soslu levrek ceviche Sea bass ceviche with tomato and yuzu sauce 770	
Jalapeño ve yuzu ile sarıkuyruk crudo Yellowtail crudo with jalapeño and yuzu	
Portakal ve ponzu sos ile somon crudo Salmon crudo with orange and ponzu sauce	



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

«Three tuna»
(akami, toro, chu-toro)

1960



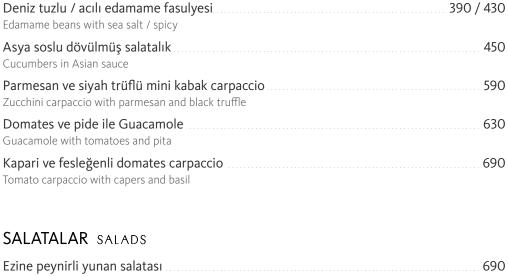
MEZELER STARTERS

SOĞUK MEZELER COLD STARTERS

«Sakhalin» Salatası Kral yengeç, avokado, domates ve rui sos

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

2 490



ΨL



JALAIALAK SALADS	
Ezine peynirli yunan salatası Greek salad with feta cheese	690
Asya soslu domates ile çıtır patlıcan Crispy eggplant with tomatoes in Asian sauce	750
Sezar tavuklu / karidesli Caesar with chicken / shrimps	70 / 970
Trüflü yuzu soslu ve kuru misolu taze ıspanak Baby spinach with truffle yuzu sauce and dry miso	930
Ispanak, çilek, avokado ve kaplan karidesli salata Tiger prawns with baby spinach, avocado and strawberries	1050
Kereviz ve domatesli sıcak deniz ürünleri salatası Seafood salad with tomatoes and celery	1 550
Kral yengeç, avokado, domates ve rui soslu «Sakhalin» «Sakhalin» with king crab, avocado, tomatoes and Rouille sauce	2 490

MEZELER STARTERS

SICAK MEZELER WARM STARTERS	ΨL
Ricotta peynirli / yengeçli kabak çiçeği tempura Zucchini flowers tempura with Rikotta / crab	570 / 630
Miso ve yuzu yoğurtlu fırınlanmış patlıcan Baked eggplant with miso and yuzu yogurt	690
Acı mayonezli tempura kaplan karides Tiger prawns tempura with sriracha mayo	1070
Kızartılmış padron biberleri Fried padron peppers	1090
Daikon ve badem ile Wasabili kaplan karidesler Wasabi shrimp with daikon and almonds	1090
✓ Zeytin ve fırınlanmış patates ile Sicilya usulü ahtapot Sicilian style octopus with olives and baked potato	1690
MAKARNA PASTA	
Bisk soslu karidesli ravioli Shrimp ravioli in bisque sauce	730
✓ Spagetti vongole ve Botarga Spaghetti with vongole and bottarga	1 270
✓ Kral yengeçli linguine Linguine with crab	2 350
Istakoz ve domates soslu linguine (iki kişilik) Linguine with lobster and tomato sauce (for two persons)	6 900



JAPAN JAPAN

Toro tuna sushi on fire

SASHIMI bir porsiyonda 3 adet / portion 3 pieces	ŢП
Salmon	470
Levrek Sea bass	550
Ton balığı sırtı Tuna akami	590
Ton balığı orta Yağlı Tuna belly	650
Akya Yellowtail	650
Yılan balığı Eel	830



SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces 470 Somon Salmon Levrek 550 Sea bass Ton balığı sırtı 590 Tuna akami Ton balığı orta Yağlı 650 Tuna belly Akya Yellowtail Unagi soslu nehir yılanbalığı 830 River eel with unagi sauce FLAMING SUSHI ON FIRE bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces Ponzu soslu ve trüf mantarlı sığır eti 450 Marbled beef with ponzu sauce and black truffle Teriyaki soslu somon 470 Salmon and teriyaki sauce Trüflü aiolili levrek 550 Sea bass and truffle aioli Ton balığı orta Yağlı 650

JAPAN JAPAN

SPICY SUSHI bir porsiyonda 2 adet / portion 2 pieces	ΨL
Somon Salmon	470
Levrek Sea bass	550
Ton balığı sırtı Tuna akami	590
Ton balığı orta yağlı Tuna belly	650
Akya Yellowtail	650
Nehir yılanbalığı River eel	830
SIGNATURE ROLLS AUTHOR'S ROLLS	
♦Vegan: avokado, mango, Göbek marul ve chimichurri sos Vegan: avocado, mango, lettuce and chimichurri sauce	590
Acılı somon roll: somon, salatalık, avokado, tobiko Spicy salmon: salmon, cucumber, avocado, spicy sauce, tobiko caviar	850
Fuji: tempura karidesi, baharatlı sos, salatalık ve avokado Fuji: tempura shrimp, spicy sauce, cucumber and avocado	950
→ Mavi yüzgeçli: tonbalığı, levrek, somon ve baharatlı sos Bluefin: tuna, sea bass, salmon and spicy sauce	990
Sakhalin: Kral yengeç, somon, kırmızı havyar, tatlı biber sosu ve teriyaki	1 850
Altın Balık: akami, toro, teriyaki yuzu, altın yaprağı, siyah havyar	2 150
CLASSIC ROLLS CLASSIC ROLLS	
Philadelphia: somon, Philadelphia peyniri, avokado ve kırmızı havyar Philadelphia: salmon, Philadelphia cheese, avocado and red caviar	950

Kanada: yılan balığı, somon, avokado, salatalık

Kaliforniya: Kral yengeç, avokado ve tobiko

Canada: eel, salmon, avocado, cucumber

California: king crab, avocado and tobiko

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

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

1850



baharatlı yemek / spicy dish

970

- vejetaryen yemek / vegetarian dish

.....

SICAK YEMEKLER MAIN DISHES



BÜTÜN BALIK WHOLE FISH 100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product	ΨL
Çiftlik levreği tuzda pişmiş / ızgara Farmer sea bass baked in salt / grilled	530
Deniz levreği tuzda pişmiş / ızgara Wild sea bass baked in salt / grilled	650
Sebzeli Sicilya levreği çiftlik/deniz Sicilian sea bass baked with vegetables farmed / wild	690 / 830
Gran Migner Dil balığı Grand-Mine Sole	1190
Fırınlanmış patates ve enginar ile Kalkan balığı Wild Kalkan baked with potatoes and artichokes	1 250

YENGEÇLER VE KARIDESLER CRABS AND SHRIMPS

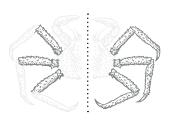
100 gram çiğ ürün için fiyat / price per 100 grams of raw product

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
4 250 3 900



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 1450 3 350

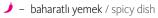
Karabiberli Black Pepper	Beyaz şaraplı White Wine	Domatesli Tomato	Havyarlı Caviar	
190	250	190	390	
				٠٠:
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
Pembe karides Pink prawn	Langus Langous		Karabinero Carabineros	
1250	1 690	D	2 950	
Gruplar için karidesler / Prawns for a company				

İMZA SOSU EKLEYIN / ADD THE SIGNATURE SAUCE

SICAK YEMEKLER MAIN DISHES

IZGARA GRILL 100 gram için fiyat / price per 100 grams	ጥሀ
BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ FISH AND SEAFOOD	
Teriyaki soslu somon Teriyaki salmon	630
Levrek fileto Sea bass fillet	750
Izgara bebek-kalamarlar Grilled mini squid	750
Ahtapot Octopus	1 470
KÜMES HAYVANLARI VE ET MEAT AND POULTRY	
Fileto mignon 100 gram için fiyat Fillet Mignon price per 100 grams	1090
Kuzu pirzola 100 gram için fiyat Rack of lamb price per 100 grams	1 250
Miso ve zencefilli tavuk Miso ginger chicken	1290
Mini burger (3 adet) Mini burgers (3 pieces)	1 450
SEBZELER VEGETABLES	
Patates kızartması French fries	390
Yuzu ekşi krema ile fırında patates Baked potatoes with yuzu sour cream	450
Asya soslu brokoli Asian style broccoli	450
Izgara karışık sebzeler Grilled vegetables	490
Parmesan peyniri ile haşlanmış kuşkonmaz Asparagus with Parmesan	770







.....

TATLILAR DESSERTS

Çilek soslu Sıyah inci

Black pearl with strawbery sauce

750

TATLILAR DESSERTS	ጥլ
Medovik Medovik	590
Çilek ile Creme Brulee "Sakhalin" Creme Brulee "Sakhalin" with strawberry	650
Tiramisu «Sakhalin» Tiramisu «Sakhalin»	690
Çilek soslu Sıyah inci Black pearl with strawberry sauce	750
Pavlova Pavlova	790



ÇAYIN YANINDA FOR TEA

Karamelli yengeç Caramel crab candy	90
Çikolatalı trüf topları	90
Ice truffle chocolate candy	

DONDURMA ICE CREAM

Vanilya / çikolata / çilek	190
Vanilla / chocolate / strawberry	

SORBE SORBETS

Yuzu / mango / hindistan cevizi-misket limon	190
Yuzu / mango / coconut-lime	

BAR



SPIRITS

APERITIF & VERMOUTH 50 ml Martini Bianco Martini Rosso Martini Extra Dry Aperol	550 550
GIN 50 ml	
Sakurao gin classic 70 cl	
Hendrick's	
Gardener	
Roku	
Monkey 47 sloe Monkey 47	
VODKA 50 ml	
Elit	690
Belvedere	
Grey Goose	890
Onegin	930
Beluga Noble	890
Beluga Gold Line	1 850
TEQUILA 50 ml	
Volcan Blanco	
Volcan Cristalino	
Patron Reposado	
Calse Azul Plata	
Clase Azul Reposado	
Don Julio 1942	3 300
MEZCAL 50 ml	
Mezcal Illegal	890
RUM 50 ml	
Angostura 1919	
Bumbu	
Zacapa 23	
Eminente	890



SPIRITS

RAKI 50 ml Yeni Raki Yeni Seri Mercan Raki 45%	
WHISKEY 50 ml	
SCOTLAND	
SPEYSIDE SINGLE MALTS	
Glenfiddich 15 y.o.	1350
Glenfiddich 18 y.o.	1 650
The Macallan 12 y.o.	1 050
The Macallan 15 y.o.	1 850
SCOTLAND HIGHLAND	
Talisker	890
Singleton 12 y.o.	
Glenmorangie Original 10 y.o.	
Glenmorangie Signet	2 200
ISLAY SINGLE MALTS	
Ardbeg 10 y.o.	890
Lagavulin 8 y.o.	
Lagavann o y.o.	
SCOTLAND BLENDED	
Chivas Regal 12 y.o.	850
Chivas Regal 18 y.o.	
Johnie Walker Black Label	
Johnie Walker Blue Label	
Johnie Walker King Geroge	3 350
IRELAND	
Jameson	790
Jameson Black Barrel	850
Dead Rabbit	790
USA	
Jack Daniel's	790
Makers Mark	
JAPAN	
Kamiki Sakura	
Yamazaki 12 y.o.	4 300



SPIRITS

COGNAC 50 ml Martel VSOP Hennessy VS	830
Hennessy XO	2 350
LIQUEURS 50 ml	
Limoncello Luxardo	
Dissarono	
Baileys	
Cointreau	
Tia Maria St. Germain	
Malibu	
Maildu	530
DIGESTIVES 50 ml	
Jagrmeister	550
Fernet Branca	550
Campari	550
BEER 330 ml	
Efes Pilsener	450
Leffe Brune	
Leffe Blonde	
Corona	
SOFT DRINKS	
WATER / SODA	
Uludağ Sparkling 250 / 750 ml	190 / 290
Uludağ Still 330 / 750 ml	
Ginger Ale	270
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta	270
Tonic	270
JUICE / FRESH	
Juice in bottles Apple / Cherry / Tomato 250 ml	290
Fresh juice Orange / Grapefruit 250 ml	350 / 450

