

SALATA

Günlük ekşi maya ekmek çeşitleriyle servis edilir



Çilekli Mevsim Salatası 320 TL

Çilek, roka, semiz otu, salatalık, Foça yoğurdu, parmesan çilek sirkesi, z.yağı

Fırınlanmış Pancar Salatası 320 TL

Pancar, roka, salatalık, kiraz domates, Foça yoğurdu, parmesan, balzamik sirke

Maş salatası 320 TL

Top peynir, maş fasulyesi, kuru börülce, roka, domates, salatalık, fırınlanmış domates, siyah fasulye, balzamik sirke, zeytinyağı

Zeytin Salatası 350 TL

Tütsülenmiş Foça yoğurdu, ricotta, karışık çekirdeksiz zeytin, fırınlanmış sarımsak ve domates, sızma zeytinyağı, balzamik sirke

Günün salatası

Mevsim sebzeleriyle hazırlanan günün salatası

EKMEK ÜSTÜ

2 dilim günlük ekmek üzerine

Sarımsaklı 300 TL

Sarımsak püresi, pesto sos, zeytin, mozzarella

Sosisli 350 TL

Kapalı pizza hamuru içinde kasap sosis, tatlı hardal, cheddar peyniri

Enginarlı 280 TL

Pestolu enginar püresi, mozzarella, kiraz domates

Mantarlı 290TL

Mantar, mozzarella

EŞLİKÇİ

Antipasto Foça 550 TL

Kraker, çerez, turşu, zeytin, ekmek, gevrek, ballı peynir çanağı (3 çeşit fırında eritilmiş peynir)

Antipasto Kirke 650 TL

Günlük ekmek, izmir tulum, füme but, zeytin, sızma zeytin yağı, roka, ceviz, kuru üzüm

TAPAS

Kızarmış focaccia üzerine

Trüflü fıstık ezmeli 300 TL

Trüflü fıstık ezmesi, parmesan, acı biber reçeli, kurutulmuş et

Sardalyalı 300 TL

Asma yaprağında sardalya, fırınlanmış sarımsak ve domates, kurutulmuş pastırma

Füme etli 270TL

Krem peynir, füme et, parmesan, karabiber, zeytinyağı

TAPAS ŞİŞLER

01 Peynir

Peynir sarılı salatalık, domates, turşu, zeytin

02 Kuru et

Kuru et, turşu biber, pancar

03 Sardalya

Sardalya, zeytin, kuru domates, turşu

PİZZA SERVİS SÜRESİ YOĞUNLUĞA BAĞLI OLARAK 10 İLA 40 DAKİKA ARASINDA DEĞİŞMEKTEDİR. HERHANGİ BİR GIDA ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN BELİRTİNİZ

Klasikler:

01. Phokaia 470 TL

Domates sos, ızgara yeşil zeytin, dağ kekiği, fırınlanmış siyah sarımsak, kekikli ricotto sos, zeytinyağı

02. Margarita 450 TL

Domates sos, mozzarella, taze fesleğen (mevsiminde), parmesan, zeytinyağı

03. Homeros (4 peynirli) 580 TL

Peynirli krema sos, mozzarella, isli peynir, İzmir tulum, parmesan, fümelenmiş yumurta rendesi

Daha fazla et:

04. Odysseus 620 TL

Domates sos, mozzarella, füme kaburga, ev yapımı kırmızı soğan turşusu, susam, parmesan, rane nar, tahin sos, roka, zeytinyağı

05. Artemis 630 TL

Domates sos, mantar, mozzarella, dana füme but, kars gravyer, borazan mantarı tozu, roka, zeytin yağı

06. Helios 640 TL

Domates sos, mozzarella, kasap sucuk, pastırma, ev yapımı biber turşusu, parmesan

07. Orion 650 TL

Domates sos, mozzarella tiftik et kırmızı soğan, ızgara istiridye mantarı, rende cheddar, ev yapımı gravy sos

Sebze ağırlıklı:

08. Athena 530TL

Domates sos, mozzarella, mantar, ispanak, ev yapımı kırmızı soğan turşusu, çip es turşusu, çörek otu, zahterli zeytinyağı

09. Mythos 520 TL

Domates sos, mozzarella, dağ kekiği, patlıcan, patates, kabak, kapya biber, salça sos, z.yağı

10. Kybele 550 TL

Domates sos, mozzarella, salamura enginar kalbi, ızgara yeşil zeytin, kuru domates, lor, ceviz, zeytinyağı

Kirke'nin yorumu:

11. Kirke 400 TL

Pesto sos, roka, parmesan, zeytinyağı (Normalden daha pişkin hafif kavruk bir tat)

12. Smyrna 580 TL

Domates sos, mozzarella, karamelize soğan, armut dilimleri, rokfor, İzmir tulum, tarçınla kavrulmuş ceviz, çıtır adaçayı, tütsülenmiş acı bal, z.yağı

Balıklı:

13. Karataş 580 TL

Domates sos, mozzarella, asma yaprağında sardalya, kırmızı soğan, kiraz domates, kurutulmuş pastırma, zeytin yağı

İlaveler:

Peynir çeşitleri

- Burrata 200 TL
- Suda Mozzarella 100 TL

Et çeşitleri:

- Sucuk, Pastırma, Füme Et, Hindi Füme, Tiftik et Jambon: 200 TL

Sebze çeşitleri:

- Mantar, Zeytin, Mısır, Sarımsak, Enginar: 50 TL