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 *180TL*
Peynire sarılı salatalık, domates, turşu, zeytin

02 Kuru et *200TL*
Kuru et, turşu biber, pancar

03 Sardalya *200TL*
Sardalya, zeytin, kuru domates, turşu

LAHMACUN *250TL* Sınırlı sayıda hamur

%80 dana eti ve %20 kuzu etiyle hazırlanır, taze yeşillikler ve sumaklı soğanla servis edilir.

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, tane 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, ıspanak, ev yapımı kırmızı soğan turşusu, çipes 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 *550 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
- Burrata 200 TL
- Mozzarella 100 TL

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

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