



View Point Restaurant  
**Menu**



## sıcak başlangıçlar

### hot starters

#### GÜNÜN ÇORBASI

Size özel hazırlanmış günün çorbasını servis personelinize sorunuz

#### SOUP OF THE DAY

Please ask for our daily soup alternative to your server

120₺

#### MİNİ TAVUK ŞİŞ

Özel yer fıstığı "Sataç" sosu ile marine edilmiş ızgara mini tavuk şişler, kızarmış baharatlı patatesler ve mevsiminde yeşilliklerle

#### MINI CHICKEN ON SKEWERS

Marinated with peanut "Sataç" sauce mini chicken on skewers, fried spicy potatoes and seasonal greens

210₺

#### TAPAS TRIO

1zgara mini köfteler, ızgara piliç külbastı, ızgara somon parçaları, tahin ile harmanlanmış beğendi ile

#### TAPAS TRIO

Grilled mini meatballs, grilled chicken cutlet, grilled salmon pieces with tahini sauce

290₺

#### IZGARA KARMELIZE KARIDES

Özel ekmeği ve mevsiminde yeşilliklerle karmelize edilmiş ızgara jumbo karidesler

#### GRILLED CARMELISED SHRIMPS

Grilled jumbo shrimps caramelised with seasonal greens and special bread

350₺



## soğuk başlangıçlar

### cold starters

#### PEYNİR TABAĞI

"Ezine" peyniri, tulum, eski kaşar, isli çerkez, örçü, rokfor, cheddar, kekikli gouda peyniri

#### VARIETIES OF CHEESE

Region of "Ezine" cheese, goat cheese, aged yellow cheese, circassian, plait, roquefort, cheddar cheese, gouda cheese with thyme

350₺

#### DANA CARPACCIO

Seçkin baharatlarla marine edilmiş dana bonfile dilimleri, mevsim yeşillikleri üzerinde parmesan yaprakları ve tatlı balzamik sos eşliğinde

#### BEEF CARPACCIO

Marinated grilled steak slices with elite spices, parmesan cheese on seasonal greens with sweet balsamic dressing

350₺

#### ŞEFİN MEZE RESİTALİ

Zeytin yağı ve meze kombinasyonu

#### CHEF'S MEZZE RECITAL

Olive oil dishes and mezze combination

250₺



## salatalar salads

<b>YEŞİL SALATA</b> Taze salata yaprakları, domates, salatalık ve zeytin yağı - limon sos.ile <b>GREEN SALAD</b> Fresh salad leaves, tomato, cucumber and lemon - olive oil dressing	120₺
<b>TON BALIKLI SALATA</b> Taze bahçe yeşillikleri, ton balığı, kırmızı soğan ve zeytin yağı - limon sos.ile <b>TUNA FISH SALAD</b> Fresh garden greens, tuna fish, red onion and lemon-olive oil dressing	200₺
<b>TAVUKLU SEZAR SALATA</b> Taze göbek marul, ızgara tavuk dilimleri, sezar sos, rendelenmiş parmesan peyniri, baharatlı kırı ekmelele <b>CAESAR'S SALAD WITH CHICKEN</b> Fresh iceberg lettuce, grilled chicken slices, caesar's sauce, planed parmesan cheese, crispy bread cubes with spice	250₺
<b>DASHİ SALATA</b> Özel "Asya" sosu ile fume somon parçaları, "Akdeniz" yeşillikleri ile <b>DASHI SALAD</b> Smoked salmon slices with "Mediterranean" greens with special "Asia" dressing	250₺
<b>BADEMLİ ILIK BONFİLE SALATASI</b> Balzamik sos eşliğinde körpe "Akdeniz" yeşillikleri, badem ile tatlandırılmış dana bonfile dilimleri <b>WARM STEAK SALAD WITH ALMOND</b> Grilled steak slices with "Mediterranean" greens with balsamic dressing	390₺



## makarnalar

### pasta

#### İKİ RENKLİ TAGLIETELLE

210₺

Domatesli ve ıspanaklı el yapımı taglietelle makarnası, taze fesleğenli krema sos ile

#### COLORFUL TAGLIETELLE

Homemade tomato and spinach taglietelle with creamy basilico sauce

#### KORİ SOSLU PENNE

190₺

Penne makarnası, kōri sosu ile

#### PENNE WITH CURRY SAUCE

Penne with curry sauce

#### ALFREDO PORCHINI

270₺

Klasik alfredo sosu, porçini mantarı ile

Porchini mushroom with classic alfredo sauce

#### ASYA USULÜ NOODLE

330₺

Uzak doğu sosları ile wok tavasında ęevrilmiř “Çin” eriştesi, dana dilimleri, taze mevsim sebzeleri ile

#### ASIAN STYLE NOODLE

Chinese style noodle with steak slices, served with seasonal vegetables

#### VOTKA SOSLU DANA ETLİ RIGATONI

400₺

Rigatoni makarnası üzerinde şeffin özel hazırladığı votka sos ile ęevrilmiř dana eti parçaları

#### BEEF RIGATONI WITH VODKA SAUCE

Sliced beef meat on rigatoni with chef's special vodka sauce



## ana yemekler

main courses

<b>DANA LOKUM BONFİLE</b> Keşkek risotto, sote mevsim sebzeleri <b>GRILLED FILLET STEAK</b> With risotto and sauteed seasonal vegetables	550₺
<b>IZGARA KUZU PIRZOLA</b> Keşkek risotto, sote mevsim sebzeleri <b>GRILLED LAMB CHOPS</b> With risotto and sauteed seasonal vegetables	500₺
<b>POINT SPESİYEL</b> Lavaş ve naneli yoğurt sos eşliğinde kuzu pirzola, antrikot köfte, satay soslu piliç şiş ve kızarmış kereste patates <b>POINT'S SPECIAL</b> Grilled lamb chop, entrecote meatballs and chicken on skewers with "Lavash" bread and yoghurt sauce, "French" fries	460₺
<b>FIRINLANMIŞ LEVREK SARMA</b> Mevsimin körpe sebzeleri ve şefin özel lime sosu ile <b>BAKED ROLLED SEABASS</b> Seasonal vegetables and chef's special lime sauce	450₺
<b>LIME SOSLU SOMON IZGARA</b> Mevsimin körpe sebzeleri ve şefin özel lime sosu ile <b>GRILLED SALMON WITH LIME SAUCE</b> With seasonal vegetables and chef's special lime sauce	450₺
<b>ANTRİKOT KÖFTE</b> Keşkek risotto, sote mevsim sebzeleri ile <b>ENTRECOTE MEATBALL</b> With risotto and sauteed seasonal vegetables	280₺
<b>KEKİKLİ PİLİÇ KÜLBASTI</b> Keşkek risotto, ızgara domates ve kıl biber eşliğinde <b>CHICKEN CUTLET WITH THYME</b> With risotto and grilled tomato and green pepper	270₺
<b>SATAY SOSLU PİLİÇ ŞİŞ</b> Keşkek risotto, sote mevsim sebzeleri, ızgara domates ve kıl biber eşliğinde <b>CHICKEN ON SKEWERS WITH SATAY SAUCE</b> With risotto and sauteed seasonal vegetables, grilled tomato and green pepper	260₺



<b>PEYNİR VE MEYVE KOMBİNASYONU</b> Geleneksel peynir çeşitleri ve taze mevsim meyveleri <b>CHEESE AND FRUIT COMBINATION</b> Varieties of traditional cheeses and seasonal fresh fruits	200₺
<b>TÜRK KAHVESİ AROMALI SICAĞ ÇİKOLATALI KEK</b> <b>HOT CHOCOLATE CAKE WITH TURKISH COFFEE FLAVOUR</b>	120₺
<b>DAMLA SAKIZLI KREM BRULE</b> <b>CREME BRULEE WITH MASTIC</b>	120₺
<b>GELENEKSEL TÜRK TATLI ÇEŞİTLERİ</b> <b>VARIETIES OF TRADITIONAL TURKISH DESSERTS</b>	130₺
<b>TİRAMİSU</b> <b>TIRAMISU</b>	150₺
<b>CEVİZLİ ILIK BROWNİ</b> <b>WARM BROWNIE WITH WALNUT</b>	120₺
<b>FIRIN SÜTLAÇ</b> <b>OVEN BAKED RICE PUDDING</b>	110₺
<b>BİR TOP DONDURMA</b> İsterseniz tatlınızın yanına isterseniz birden fazla <b>A SCOOP OF ICE CREAM</b> You may add to your dessert or get many more	40₺ 1TOP 1 SCOOP



## sıcak içecekler hot beverages

Demleme Bitki Çayı / French Press Herbal Tea	70 ₺
Americano, Macchiato, Cafe Latté, Cappucino	90 ₺
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	70 ₺
Espresso, Filtre Kahve / Filter Coffee	70 ₺
Sıcak Çikolata / Hot Chocolate	90 ₺
Bitki Çayı / Herbal Tea	50 ₺
Çay / Special blended "Turkish" tea	45 ₺



## meşrubatlar soft drinks

Taze Sıkılmış Meyve ve Sebze Suyu / Freshly Squeezed Fruit - Vegetable Juice	75 ₺
Enerji İçeceği / Energy Drink	100 ₺
Şişe Meyve Suyu Çeşitleri / Varieties of Bottled Fruit Juices	90 ₺
Coca Cola	80 ₺
Coca Cola Zero	80 ₺
Fanta	80 ₺
Sprite	80 ₺
Soğuk Çay / Iced Tea	80 ₺
Schweppes Tonic	80 ₺
Schweppes Bitter Lemon	80 ₺
Maden Suyu / Sparkling Water	50 ₺
Cam Şişe Su / Bottled Water	50 ₺



## biralar beers

Efes Pilsen	160 ₺
Efes Malt	160 ₺
Bomonti	299 ₺



## uluslararası biralar international beers

Bud	250 ₺
Heineken	350 ₺
Carlsberg	250 ₺
Lefe Brune	400 ₺
Lefe Blonde	400 ₺
Corona	390 ₺
Miller	200 ₺
Beck's	250 ₺
Tuborg	225 ₺



## aperatifler aperitifs

	kadeh by glass	şişe bottle
Martini Bianco	215₺	3000₺
Martini Rosso	215₺	3000₺
Martini Extra Dry	215₺	3000₺



## rakı turkish rakı

	70cl	35cl	5cl
Yeni Rakı	2500₺	1350₺	180₺
Efe Yaş Üzum	3400₺	1750₺	245₺
Tekirdağ Rakı	2500₺	1300₺	185₺
Yeni Rakı ALA	3600₺	2100₺	265₺



## standart viskiler standard whiskies

	kadeh by glass	şişe bottle
J&B	220₺	3000₺
Johnnie Walker Red Label	290₺	4000₺
Cuttly Sark	290₺	4000₺
Ballantine's	290₺	4000₺
Dewar's	290₺	4000₺



## premium viskiler premium whiskies

	kadeh by glass	şişe bottle
Chivas Regal (12 Years)	325₺	4500₺
Johnnie Walker Black Label (12 Years)	380₺	5300₺
Ballantine's (12 Years)	380₺	5300₺
Dimple (15 Years)	300₺	4200₺
Chivas Regal (18 Years)	925₺	12900₺



## malt viskiler malt whiskies

	kadeh by glass	şişe bottle
The Macallan (12 Years)	1075₺	15000₺
Talisker (10 Years)	685₺	9600₺
Glenmorangie (10 Years)	530₺	7400₺



## burbon viskiler bourbon whiskies

	kadeh by glass	şişe bottle
Gentleman Jack	400₺	5600₺
Jack Daniel's	300₺	4000₺
Jim Beam	320₺	4450₺
Bulleit Bourbon	550₺	7650₺

İthal içecekler temine bağlıdır. / Imported beverages are subject to availability.  
Tüm fiyatlara KDV ve servis ücreti dahildir. / All prices are inclusive of tax and service charge.





## diğer viskiler ve konyak & brandiler

other whiskies and cognac & brandies

	kadeh by glass	şişe bottle
Jameson	285 ₺	4000 ₺

## konyak & brandiler / cognac & brandies

Hennessy VSOP	1030 ₺	14400 ₺
Remy Martin VSOP	1030 ₺	14400 ₺
Martell VS	625 ₺	8500 ₺



## rom

rum

	kadeh by glass	şişe bottle
Bacardi Carta Blanca	335 ₺	4950 ₺
Bacardi Gold	280 ₺	3900 ₺
Captain Morgan Jamaica	310 ₺	4300 ₺



## tekila

tequila

	kadeh by glass	şişe bottle
Olmecca Blanco	260 ₺	3600 ₺
Olmecca Gold	350 ₺	4900 ₺
Patron Silver	925 ₺	12900 ₺



## alkollü içecekler

spirits

	kadeh by glass	şişe bottle
Grey Goose	795 ₺	11100 ₺
Belvedere	795 ₺	11100 ₺
Absolut Vodka	220 ₺	3000 ₺
Absolut Citron	270 ₺	3750 ₺
Absolut Vanilla	270 ₺	3750 ₺
Absolut Mandarin	270 ₺	3750 ₺
Absolut Raspberry	270 ₺	3750 ₺
Absolut Peach	270 ₺	3750 ₺
Smirnoff	240 ₺	3350 ₺
Çerli Votka / Local Vodka	185 ₺	2600 ₺
Bombay Sapphire	385 ₺	5400 ₺
Gordon's	265 ₺	3700 ₺
Beefeater	300 ₺	4150 ₺
Çerli Cin / Local Gin	185 ₺	2600 ₺



## likör

liqueur

	kadeh by glass	şişe bottle
Amaretto di Saronno	215 ₺	3000 ₺
Baileys	215 ₺	3000 ₺
Cardinal Melon	215 ₺	3000 ₺
Cointreau	635 ₺	8850 ₺
Limoncello	285 ₺	4000 ₺
Safari	225 ₺	3100 ₺
Archers	225 ₺	3100 ₺
Malibu	225 ₺	3100 ₺
Çerli likör çeşitleri / Varieties of local liqueurs	130 ₺	1800 ₺

İthal içecekler temine bağlıdır. / Imported beverages are subject to availability.  
Tüm fiyatlara KDV ve servis ücreti dahildir. / All prices are inclusive of tax and service charge.