

STARTERS

TOMATO SALAD (D) (M) (V) 157

Seasonal tomatoes, "Ezine" cheese cucumber, peppers, red onions, parsley and mint

BURRATA (D) (N) (M) (S) 165

Honey mustard glaze, marinated peach, dried apricots, salty almonds

BABY GEM - ROQUEFORT SALAD (D) (ALC) (V) 185

Pan seared baby gem, cardamom and vanilla poached pears, onion and strained yoghurt sauce

CRISPY HALLOUMI SALAD (D) (G) (M) (V) 175

Mixed greens, phyllo dough wrapped crispy halloumi, red berries, flax seeds, raspberry vinegar

MICRO HERCULES AND ROOT VEGETABLES (M) (LU) (V) (VEG) 160

Sprouted beans, marinated root vegetables, broad bean cream, fresh herbs

PAN SEARED BEEF CARPACCIO (E) (D) 195

Parmesan shaves, arugula, truffle sauce

SCALLOPS (M) (S) (SH) (G) 275

Cumin, curry and coriander seeds marinated aubergines, white courgette pureé, baby spinach

HAMACHI TATAKI (F) (S) (Ssm) 240

Yellow tail, ikura salmon roe, spring onion, ponzu sauce

CEVICHE

CALLAO'S CEVICHE (F) (ML) (G) (C) 255

Seabass & octopus ceviche, crispy calamari, sweet potato, corns

SOMON CEVICHE (F) (G) (S) (D) (M) 265

Mango & papaya salad, passion fruit, pickle juice and lemonade gel

TUNA CEVICHE (F) (C) 265

Pineapple & passion fruit tiger's milk

EBI AGUACHILE (SH) (F) 225

Marinated shrimps, sweet potato, red onion, cucumber, Agua chili sauce

HOME MADE PASTA

RAVIOLI BRISKET (G) (C) (E) (D) (ALC) (N) 215

Slow cooked beef brisket and caramelised onion filled ravioli, tomato and edamame with warm gazpacho

SQUID INK SPAGETTI (G) (E) (D) (C) (SH) (ALC) 575

Lobster with Bisque sauce, tomatoes and capri

TAGLIATELLE (G) (C) (E) (D) (ALC) (N) 215

Smoked aubergine cream and wild mushrooms



SOUP

CORN SOUP (D) (E) (G) (V) 85

Artichoke pure, quail egg, popcorn

BITES & BAR SNACK

MARINATED OLIVES (G) (V) (VEG) 75

Assorted Turkish olives, olive tapenade, olive oil

NACHOS BOWL (D) (Sul) (V) 145

Corn tortillas, cheddar sauce, guacamole, sour cream, salsa

STEAMED EDAMAME BEANS (S) (Ssm) (V) (VEG) 85

Salt flakes, sesame oil, sesame seeds or sweet chili sautéed

BRUSCHETTA PLATTER (G) (D) (F) (N) 135

Smoked salmon – avocado goat cheese - fig strawberry smoked aubergine, homemade baguette

FARMER'S CHEESE FLAT BREAD (D) (G) (V) (N) 195

Selection of artisanal cheeses, marinated figs, walnuts, almonds, olives, pan bread

ASSORTED CHARCUTERIE FLAT BREAD (G) (N) 145

Dried beef, cured beef, lamb cotto, smoked entrecote, arugula, dried tomatoes, capers, pickles, fresh herbs and pan bread

LOLLIPOP (G) (D) (F) (E) (M) (SH) 135

Crispy chicken pieces, spicy oyster & honey sauce

CRISPY BEEF CROKET (G) (D) (E) 195

Crispy fried beef tongue croquet, black garlic Aioli

JALEA MIXTA (SH) (ML) (E) (D) (M) (G) 295

Peruvian style deep fried sea food, creole tartare sauce & relish

VEGETABLE TEMPURA (G) (D) (E) (M) (ALC) 145

Tempura fried seasonal vegetables, sweet chili mayo

LOBSTER ROLL (D) (E) (SH) (M) (G) (ALC) 445

Lobster, shrimp dynamite, Marie Rose sauce, baby gem, pickled onions & chillies, coriander, brioche roll, sweet potato fries

TRUFFLE & CHEDDAR BURGER (G) (E) (M) (D) (SSM) 225

Beef patty, truffle mayo, caramelized onions, cheddar sauce, French fries

CAFÉ DE PARIS BUN (G) (D) (ALC) 245

Bao steamed buns, beef tenderloin and Café de Paris sauce, French fries

16
ROOF

Vegetarian (V) 🌱 Vegan (Veg) 🌿 Vitality (VIT) 🌱 Lupin (Lu) 🌱 Fish & Shellfish (F) (Sh) 🌱 Nuts (N) 🌱
Gluten (G) 🌱 Mustard (M) 🌱 Celery (C) 🌱 Soy (S) 🌱 Sesame (Ssm) 🌱 Sulfite (Sul) 🌱 Dairy Product (D) 🌱 Eggs (E) 🌱
Contains Alcohol (Alc) 🌱 Pork (P) 🌱 Molluscs (ML) 🌱 Sustainability (St) 🌱

Some of the side dishes on this menu contain allergens or food substances which you may be allergic.
Please ask your waiter for further information or specify any dietary requirements.

Prices are in Turkish Lira (₺) and inclusive of V.A.T.

DR. EMRE'S SIGNATURE SUSHIS

SUSHI TRAY (F) (SH) (S) (SSM) (G) (E) (M) 995

Selection of tuna, salmon, seabass, sashimi, spicy tuna roll, vegetarian roll, nigiri, and Ponzu sauce

AGE MAKI (F) (S) (G) (SSM) 205

Shitake mushrooms, sake, Kabayaki sauce

DRUNK MELON (F) (SH) (S)(ALC) 225

Green apple, raki infused melon, katsu suzuki, arugula

BOSPHORUS GUNKAN (F) (SH) (S) (G) (N) 175

Tempura mussels, pickled red onion, Tarator sauce

TIGER MAKI (F) (S) (E) (M) (SSM) (ML) 205

Soy paper wrapped avocado, hamachi, pomegranate Cevichada sauce

TT ROLL (F) (S) (E) (M) (SSM) 225

Tuna tartare, sliced tuna, wasabi mayo

SPIDER ROLL (SH) (E) (S) (G) (SSM) (F) 185

Soft shell crab, avocado, Sriracha mayo, Kabayaki sauce

CEVICHE ROLL (SH) (S) (F) (E) (M) (G) (SSM) 245

Katsu ebi, sake, avocado, Cevichada sauce, togorashi

VOLCANO ROLL (G) (SH) (S) (E) (M) (SSM) 185

Katsu ebi, cucumber, citrus mayo, Sriracha sauce

HASTA LA VISTA ROLL (F) (S) (Sh) (G) (E) 245

Katsu ebi, Suzuki, grilled chili pepper, arugula, fig leaves oil, hibiscus & Yuzu sauce

KYOTO MAKI (S) (V) (VEG) (G) (SSM) (E) 165

Deep fried tofu, carrot, cucumber, takuwan, goma wakame

KAPPA MAKI (V) (VEG) (S) 115

Cucumber

IKEBANA SASHIMI PLATTER (F) (S) (Sh) (G) (SSM) (E) 950

Maguro, sake, suzuki, ebi, unagi with ikura and Sashimi sauce

NIGIRI 3 PIECES (F) (SH) (S) (ALC) (G) (SSM) 195

Maguro – Sake – Unagi – Ebi

SEAFOOD

SEAFOOD TOWER (SH) (F) (M) (ALC) 2950

Gillardeau oysters, lobster tail, king crab legs, prawns, king prawns, tuna and salmon sashimi classic ceviche, apple & cucumber mignonette, guacamole, relish sauce, harissa sauce, Marie Rose sauce, black garlic Aioli

OYSTER (SH) (D)

Classic mignonette sauce or parmesan gratin

3pcs 725

6pcs 1400



MAIN COURSES

LOMO SALTADO (S) 275

Peruvian style stir fried beef, vegetables, corn rice, french fries

TUNA STEAK (D) (F) (N) 315

Grilled tuna steak, lemony artichoke puree, baby artichokes, tapenade, turmeric rice chips

LAMB TENDERLOIN (G) (D) (ALC) (C) 345

Aegean herbed "Firik" wheat, aubergine puree and marinated aubergines

BEEF TENDERLOIN (M) (ALC) (D) 385

Fresh herbs mustard potatoes, baby vegetables, caramelised onions, stilton and cognac butter

ROYAL SEAFOOD PLATTER (D) (SH) (M) 1950

Lobster, oyster, sea scallop, tiger prawn, herb and citrus Beurre Blanc, black garlic Aioli sauce

GRILL SELECTION

Follow the steps, served with one side and one sauce

Step 1: Choose your type

DAILY SPECIALS

LOKUM 220 gr. / Dry aged beef tenderloin (D) 365

JUMBO PRAWNS 500 gr. (D) (SH) 525

Please ask your server for daily selection and price

CUT OF THE DAY (D)

Please ask your server for daily selection and price

CATCH OF THE DAY (D)(SH)

Please ask your server for daily selection and price

Step 2: Pick a side

French fries 45

Truffle, parmesan and herbs French fries (D) 65

Creamy spinach (D) 55

Grilled asparagus 125 (Will not be free with main dishes)

Grilled oyster mushroom 65

Step 3: Select a sauce

Tangy béarnaise sauce (E) (D) (ALC)

16 Roof chimichurri

Wild mushrooms with cream (D) (ALC)

Smoke peppercorns sauce (D) (ALC)

16
ROOF

Vegetarian (V) 🌱 Vegan (Veg) 🍷 Vitality (VIT) 🌿 Lupin (Lu) 🌱 Fish & Shellfish (F) (Sh) 🍌 Nuts (N) 🌰
Gluten (G) 🍷 Mustard (M) 🌿 Celery (C) 🌱 Soy (S) 🌱 Sesame (Ssm) 🌱 Sulfite (Sul) 🌱 Dairy Product (D) 🍳 Eggs (E) 🍳
Contains Alcohol (Alc) 🍷 Pork (P) 🍷 Molluscs (ML) 🌱 Sustainability (St) 🌱

Some of the side dishes on this menu contain allergens or food substances which you may be allergic.
Please ask your waiter for further information or specify any dietary requirements.

Prices are in Turkish Lira (₺) and inclusive of V.A.T.

BAŞLANGIÇLAR

DOMATES SALATASI (D) (M) (V) 157

Mevsim domatesleri, Ezine peyniri, salatalık, biber, kırmızı soğan, maydanoz ve nane

BURRATÀ (D) (N) (M) (S) 165

Glaze edilmiş ballı hardal, marine edilmiş şeftali, gün kurusu, tuzlu badem

YEDİKULE ROKFOR SALATASI (D) (ALC) (V) 185

Mühürlenmiş yedikule marulu, kakule ve vanilya ile poşe edilmiş armut, soğanlı süzme yoğurt sos

ÇITIR HELLİM SALATASI (D) (G) (M) (V) 175

Karışık yeşillik, baktava hamuruna sarılı çitir hellim, orman meyveleri, keten tohumu, ahududu sirkesi

MİKRO HERKÜLLER VE KÖK SEBZELER (M) (LU) (V) (VEG) 160

Çimlendirilmiş tohumlar, marine kök sebzeler, fava kreması, taze otlar

MÜHÜRLENMİŞ DANA CARPACCIO (E) (D) 195

Traşlanmış parmesan, İtalyan roka, trüf sos

DENİZ TARAĞI (M) (S) (SH) (G) 275

Kimyon, köri ve kişniş tohumu ile marine edilmiş patlıcan, beyaz kabak püresi, mini ispanak

HAMACHI TATAKI (F) (S) (Ssm) 240

Kuzu balığı, somon yumurtası, taze soğan, "Ponzu" sos

"CEVICHE"LER

CALLAO'S CEVICHE (F) (ML) (G) (C) 255

Levrek ve ahtapot "Ceviche", çitir kalamar, tatlı patates, mısır

SOMON CEVICHE (F) (G) (S) (D) (M) 265

Mango & papaya salatası, çarkıfelek meyvesi, turşu suyu ve limonata jeli

TON CEVICHE (F) (C) 265

Ananas & çarkıfelekli kaplan sütü

EBİ AGUACHILE (SH) (F) 225

Marine karides, tatlı patates, kırmızı soğan, salatalık, "Agua" acı sos

EV YAPIMI MAKARNA

RAVIOLI BRISKET (G) (C) (E) (D) (ALC) (N) 215

Ağır ateşte pişirilmiş dana brisket ve karamelize soğan dolgululu makarna, domates, edamame ve ılık gazpacho ile

SQUID INK SPAGETTI (G) (E) (D) (C) (SH) (ALC) 575

"Bisque" sosu ile tatlandırılmış istakoz & domates ve kapari

TAGLIATELLE (G) (C) (E) (D) (ALC) (N) 215

Kremalı közlenmiş patlıcan ve yabancı mantarlar



ÇORBA

MISIR ÇORBASI (D) (E) (G) (V) 85

Enginar püresi, bildircin yumurtası, patlamış mısır

BAR ATIŞTIRMALIKLARI

MARİNE ZEYTİNLER (G) (V) (VEG) 75

Marine edilmiş Türk zeytinleri, zeytin "Tapenade", zeytinyağı

NACHOS KASESİ (D) (Sul) (V) 145

Mısır "Tortilla"sı, çedar sos, "Guacamole", ekşi krema, salsa

BUHARDA EDAMAME (S) (Ssm) (V) (VEG) 85

Deniz tuzu, susam yağı, susam tohumları veya tatlı acı sote

BRUSCHETTA TABAĞI (G) (D) (F) (N) 135

Somon füme – avokado keçi peyniri - incir çilek közlenmiş patlıcan, ev yapımı baget

PEYNİR TABAĞI (D) (G) (V) (N) 195

Artizan Türk peynirleri, marine incir, ceviz, badem, zeytin, tava ekmeği

KARIŞIK ŞARKÜTERİ TABAĞI (G) (N) 145

Kurutulmuş et, marine edilmiş dana eti, kuzu "Cotto", tütsülenmiş antrikot, roka, kurutulmuş domates, kapari, turşu, taze otlar tava ekmeği

LOLLIPOP (G) (D) (F) (E) (M) (SH) 135

Çitir tavuk parçaları, ballı acılı istiridyeye sos

ÇITIR DANA KROKET (G) (D) (E) 195

Çitir kızarmış dana dil topları, siyah sarımsaklı "Aioli"

JALEA MIXTA (SH) (ML) (E) (D) (M) (G) 295

Peru usulü kızartılmış deniz mahsülleri, "Creole" tartar & relish sos

SEBZE TEMPURA (G) (D) (E) (M) (ALC) 145

Kızartılmış Tempura mevsim sebzeleri, tatlı acı mayonez

LOBSTER ROLL (D) (E) (SH) (M) (G) (ALC) 445

İstakoz, karides "dynamite", "Marie Rose" sos, yedikule, soğan ve chili turşusu, kişniş, "Brioche" roll, tatlı patates kızartması

TRÜFLÜ & ÇEDARLI BURGER (G) (E) (M) (D) (SSM) 225

Hamburger köftesi, trüflü mayonez, karamelize soğan, domates, çedar sos, patates kızartması

CAFÉ DE PARIS BUN (G) (D) (ALC) 245

Buharda "Bao" ekmeği, dana bonfile ve "Café de Paris" sos, patates kızartması

16
ROOF

Vejetaryen (V) 🌱 Vegan (Veg) 🥬 Zindelik (VIT) 🌿 Bakla (Lu) 🌱 Balık & Deniz Ürünleri (F) (Sh) 🐟 Kabuklu kuruyemişler (N) 🥜
Gluten (G) ✖ Hardal (M) 🌰 Kereviz (C) 🥕 Soya (S) 🌱 Susam (Ssm) 🌱 Sülfid (Sul) 🌱 Süt ve Süt Ürünleri (D) 🥛 Yumurta (E) 🥚
Alkol içerir (Alc) 🍷 Domuz (P) 🐷 Yumuşakçalar (ML) 🌱 Şüdürlülebilirlik (St) 🌱

Bu menüde ki bazı garnitürler alerjik olabileceğiniz alerjenler veya gıda maddeleri bulunur. Lütfen garsonunuzdan daha fazla bilgi isteyin.

Fiyatlarımız Türk lirası (₺) olarak fiyatlandırılmıştır ve KDV dahildir.

DR. EMRE'NİN İMZALI SUSHİLERİ

SUSHİ TEPŞİSİ (F) (SH) (S) (SSM) (G) (E) (M) 995
Ton, somon, levrek, sashimi, acılı ton roll, sebze, nigiri, ve "Ponzu" sos

AGE MAKI (F) (S) (G) (SSM) 205
"Shitake" mantarı, somon, "Kabayaki" sosu

DRUNK MELON (F) (SH) (S) (ALC) 225
Yeşil elma, rakı aromalı kavun, panelenmiş levrek, karides ve İtalyan roka

BOSPHORUS GUNKAN (F) (SH) (S) (G) (N) 175
Tempura midye, kırmızı soğan turşusu, tarator sos

TIGER MAKI (F) (S) (E) (M) (SSM) (ML) 205
Soya kağıdına sarılmış avokado, sarı kuyruk, narlı "cevichada" sos

TT ROLL (F) (S) (E) (M) (SSM) 225
Ton tartar, dilimlenmiş ton, wasabi mayonez

SPIDER ROLL (SH) (E) (S) (G) (SSM) (F) 185
Yumuşak kabuklu yengeç, avokado, Sriracha mayonez, "Kabayaki" sosu

CEVICHE ROLL (SH) (S) (F) (E) (M) (G) (SSM) 245
Panelenmiş karides, somon, avokado, "Cevichada" sos, "Togorashi"

VOLCANO ROLL (G) (SH) (S) (E) (M) (SSM) 185
Panelenmiş karides, salatalık, narenciye mayonez, "Sriracha" sos

HASTA LA VISTA ROLL (F) (S) (SH) (G) (E) 245
Panelenmiş karides, levrek, izgara acı biber, İtalyan roka, incir yaprağı yağı, amber çiçeği & "Yuzu" sos

KYOTO MAKI (S) (V) (VEG) (G) (SSM) 165
Kızarmış tofu, havuç, salatalık, takuan, yosun salatası

KAPPA MAKI (V) (VEG) (S) 115
Salatalık

İKEBANA SASHIMI PLATTER (F) (S) (SH) (G) (SSM) (E) 950
Ton balığı, somon, levrek, karides, yılan balığı ile somon havyarı ve sashimi sos

NIGIRI 3 PARÇA (F) (SH) (S) (ALC) (G) (SSM) 195
Ton Balığı – Yılan Balığı – Karides – Somon

DENİZ MAHSÜLLERİ

DENİZ ÜRÜNLERİ KULESİ (SH) (F) (M) (ALC) 2950
Gillardeau ıstırdyesi, ıstakoz kuyruğu, kral yengeç bacağı, jumbo karides, kral karides, ton ve somon sashimi klasik "Ceviche", elmalı & salatalıklı "Mignonette" sos, "Guacamole", "Relish" sos, "Harissa" sos, Marie Rose sos, siyah sarımsak "Aioli"

İSTİRİDYE (SH) (D)
Klasik "Mignonette" sosu veya parmesan graten
3ad 725
6ad 1400



ANA YEMEKLER

LOMO SALTADO (S) 275
Peru usulü hızlı ateşte pişirilmiş dana eti, sebzeler, mısırlı pilav ve patates kızartması

TON STEAK (D) (F) (N) 315
Izgara edilmiş ton balığı, limonlu enginar püresi, baby enginar, tapenade, zerdeçalı pirinç cipsi

KUZU KÜŞLEME (G) (D) (ALC) (C) 345
Ege otlı firik buğday, patlıcan püresi ve marine edilmiş patlıcan

DANA BONFILE (M) (ALC) (D) 385
Taze baharatlı hardallı patates, mini sebzeler, karamelize soğan, küflü peynir ve konyak ile aromalanmış tereyağı

ROYAL SEAFOOD PLATTER (D) (SH) (M) 1950
Istakoz, ıstırdye, deniz tarağı, jumbo karides, taze otlu, limonlu, "Beurre Blanc", siyah sarımsak "Aioli" sos

IZGARA
Adımları takip ediniz,
Bir adet yan ürün ve bir adet sos ile servis edilir

Adım 1: Türünü seçiniz

GÜNLÜK SPESİYALLER

LOKUM 220 gr. / Dinlendirilmiş bonfile (D) 365
JUMBO KARİDES 500 gr. (D) (SH) 525

GÜNÜN ETİ (D)
Lütfen servis personelinden günün seçimini ve fiyatını isteyiniz.

GÜNÜN BALIĞI (D) (SH)
Lütfen servis personelinden günün seçimini ve fiyatını isteyiniz.

Adım 2: Yan ürün seçiniz.

Patates kızartması (D) 45
Trüflü, parmesanlı ve taze otlu patates kızartması 65
Kremalı ıspanak (D) 55
Izgara kuşkonmaz 125 (Ana yemeklerin yanında ücretli olarak servis edilmektedir)
Izgara ıstırdye mantarı 65

Adım 3: Sos seçiniz

Bernez sos (E) (D) (ALC)
16 Roof "Chimichurri" sos
Kremalı yabani mantar sos (D) (ALC)
Karabiber sos (D) (ALC)

16
ROOF

Vejetaryen (V) Vegan (Veg) Zindelik (VIT) Bakla (Lu) Balık & Deniz Ürünleri (F) (SH) Kabuklu kuruyemişler (N) Gluten (G) Hardal (M) Kereviz (C) Soya (S) Susam (Ssm) Sülfite (Sul) Süt ve Süt Ürünleri (D) Yumurta (E) Alkol içerir (Alc) Domuz (P) Yumuşakçalar (ML) Sürdürülebilirlik (St)

Bu menüde ki bazı garnitürler alerjik olabileceğiniz alerjenler veya gıda maddeleri bulunur. Lütfen garsonunuzdan daha fazla bilgi isteyin.

Fiyatlarımız Türk lirası (₺) olarak fiyatlandırılmıştır ve KDV dahildir.