

FIRST WE EAT  
THEN WE DO  
EVERYTHING ELSE

M.F.K FISHER



NAKIA

MMXXIV

01.09.2025

HOŞ GELDİNİZ

◆ WELCOME ◆

Menümüz 31 Aralık 2025 tarihinde güncellenmiştir  
Updated on December 31, 2025

## ÇORBALAR

◆ SOUPS ◆

### Çeşmi Nigar - 550₺

Osmanlı saray mutfağına ait terbiyeli ve tereyağlı mercimek çorbası  
*Buttered lentil soup from Ottoman palace cuisine*

### Toyga - 550₺

Tokat ve Karaman yöresine ait, yarma ve nohutlu yoğurt terbiyesi  
*Belongs to Tokat and Karaman region, yogurt soup with chickpeas and cracked wheat*



# SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

◆ COLD STARTERS ◆

## Antalya Piyazı - 950₺

Antalya Çandır fasülyesi, Manavgat altın susam tahini, domates, soğan, maydanoz, semizotu, kırmızı soğan turşusu, mikro yeşillikler, tuzda yumurta, portakal yağı

*Antalya Çandır beans, Manavgat gold sesame tahini, tomatoes, onions, parsley, purslane, pickled red onions, micro greens, salt-cured egg yolk, orange oil*

## Halep Usulü Humus - 950₺

*Aleppo-Style Hummus*

Taze otlar ve nar taneleri, kornişon turşu, Maraş biberi, erken hasat sızma zeytinyağı

*Fresh herbs and pomegranate seeds, pickled cucumbers, Maraş peppers, early harvest extra virgin olive oil*

## Deniz Tarağı ve Bodrum Mandalinası - 1.500₺

*Scallops and Bodrum Mandarin*

Deniz tarağı ceviche, pancar, baby turp, salatalık, frenk üzümü, lime kabuğu rendesi, taze kekik tozu, kan portakalı, Bodrum mandalinası jölesi, mürver çiçeği likörü, yeşil elma, alabaş

*Scallop ceviche, beetroot, baby radish, cucumber, red currant, lime zest, fresh thyme powder, blood orange, Bodrum mandarin orange jelly, elderflower liqueur, green apple, kohlrabi*

# SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

◆ COLD STARTERS ◆

## Anadolu Peynir Tabacağı -2.050₺

*Anatolian Cheese Board*

Kars gravyer peyniri, Niğde mavisi peyniri, İslı Çerkes peyniri, Mihaliç peyniri, Hatay sürk, Divle obruk peynirleri, kırmızı soğan marmelatı, kiraz domates, Hatay zeytini, fırınlanmış ceviz ve badem, bamya turşusu, çemensiz pastırma, füme kaburga, füme et

*Kars gruyere cheese, Niğde blue cheese, Circassian sooty cheese, Mihaliç cheese, Hatay sürk cheese, Divle obruk cheeses, red onion marmalade, cherry tomatoes, Hatay olives, baked walnuts and almonds, pickled okra, pastrami, smoked ribs, roast beef*



## Rakı, Kavun, Peynir -1.250₺

*Rakı, Melon, Cheese*

Rakı-infuze Kırkağaç kavunu, Ezine peyniri, taze rezene, fırınlanmış Giresun fıncığı, pancar, kişniş, mikro yeşillikler, soğan külü, rakı emülsiyon

*Rakı-infused Kırkağaç melon, Ezine cheese, fresh fennel, roasted Giresun hazelnut, beetroot, coriander, micro greens, onion ash, rakı emulsion*

## Cunda Usulü Enginar - 1.250₺

*Cunda Style Artichoke*

Taze enginar, taze bakla ve Malkara mercimek salatası, tahinli yoğurt kreması, baby turp, aromatik yağ

*Fresh artichokes, fresh broad beans and Malkara lentil salad, tahini yogurt cream, baby radish, aromatic oil*

ng dinner is like painting or writing a song. Just as there are only so many flavors, there are only so many colors, there are only so many flavors - it's how you combine them that



## SICAK BAŞLANGIÇLAR

### ◆ WARM STARTERS ◆

#### Çılbır - 900₺

Süzme yoğurt, yumurta, isot, kıl biber, klarife tereyağı, mikro yeşillikler, siyez buğdaylı köy ekmeği

Strained yogurt, egg, hot pepper powder, green peppers, clarified butter, micro greens, einkorn wheat bread

#### Külahta İçli Köfte - 850₺

##### *Kibbeh in Cone*

Adana usulü içli köfte, tütsülenmiş yoğurt, sumak ve soğan külü

Adana-style kibbeh, smoked yogurt, sumac and onion ash

#### Süt Dana Ciğer - 1.000₺

##### *Calves' Liver*

Tekirdağ usulü yaprak ciğer, baharatlı patates püresi, soğan marmelatı, kızarmış çalı biberi, ev yapımı çitir patates

Tekirdag-style calves' liver, spicy mashed potatoes, onion marmalade, fried string peppers, homemade crispy potatoes

#### İskenderun Karides & İsli Domates - 1.850₺

##### *Iskenderun Shrimps & Sooty Tomatoes*

Karides, midye, isli domates sosu, sarımsak, Niğde mavisi peyniri sosu, fesleğen, ekşi mayalı köy ekmeği

Shrimps, mussels, sooty tomato sauce, garlic, Niğde blue cheese sauce, basil sauce, sourdough bread

#### Acılı Yaprak Sarma - 1000₺

##### *Spicy Stuffed Vine Leaves*

Tokat usulü kuzu kemikleri ile pişirilmiş yaprak sarma, isli yoğurt, domates

Tokat style stuffed vine leaves cooked with lamb bones, sooty yogurt, tomato

# SALATALAR

## ◆ SALADS ◆



### Niğde Mavisi, Semizotlu - Çilekli Salata - 1.150₺

#### *Niğde Blue Cheese, Purslane - Strawberry Salad*

Niğde mavisi peyniri, semizotu, kuzukulağı, roka, frenk soğanı, salatalık, kırmızı soğan turşusu, kiraz domates, domates kurusu, taze çilek, nar ekşisi, limon vinegret

*Niğde blue cheese, purslane, sorrel, arugula, chives, cucumber, pickled red onion, cherry tomatoes, dried tomatoes, fresh strawberries, pomegranate syrup, lemon vinaigrette*



### Yağlı Marul Salatası - 1.150₺

#### *Lettuce Salad*

Yedikule marulu, kuzukulağı, dereotu, taze nane, domates, fırınlanmış renkli biber, roka, alabaş, baby turp, avokado, crostini, parmesan peyniri, biber turşusu, kızarmış ekmek kırıntısı, frenk soğan, maydonoz, ev yapımı kaparili hardallı mayonez ve trüf sos

*Yedikule lettuce, sorrel, dill, fresh mint, tomatoes, roasted bell peppers, arugula, kohlrabi, baby radish, avocado, crostini, parmesan, pickled peppers, toasted bread crumbs, chives, parsley, homemade caper-mustard mayonnaise and truffle sauce*

### Trakya Keçi Peynirli Ispanak Salatası - 1.150₺

#### *Trakya Goat Cheese Spinach Salad*

Körpe ıspanak yaprakları, karamelize edilmiş Trakya keçi peyniri, roka, kuzukulağı, nane, frenk soğanı, kırmızı soğan, ceviz krokan, kan portakalı, nar taneleri, frambuaz, maydonoz chop ve balsamik vinegret

*Baby spinach, caramelised Trakya goat cheese, arugula, sorrel, mint, chives, red onions, walnut croquant, blood orange, pomegranate seeds, raspberry parsley and balsamic vinaigrette*



### Yaz Bostanası - 1.150₺

#### *Summer Gaspacho*

Taze domates püresi, salatalık, renkli biberler, ceviz, avokado kreması, limon ve nar ekşisi jeli, pancar ve ıspanak tozu, aromatik yağlar

*Fresh tomato puree, cucumber, bell peppers, walnuts, avocado cream, lemon and pomegranate molasses gel, beetroot, spinach powder and aromatic oils*



ANA YEMEKIER

◆ MAIN DISHES ◆



*Tasting the world,*



*one dish  
at a time*

# ANA YEMEKLER

## ◆ MAIN DISHES ◆

### Teşrübe - 1.500₺

Kilis mutfağına ait tırnak pide, süzme yoğurt, kemik suyu, patlıcan, nohut, köy biberi, domates ve isot

*Kilis cuisine pita bread, strained yogurt, bone broth, eggplant, roasted lamb leg, chickpeas, village pepper, tomatoes, spicy pepper*

### Dana Yanak - 2.600₺

#### *Beef Cheek*

Fırınlanmış dana yanak, çikolatalı kemik sos, mor havuç ve karnabahar kreması, ıspanak dolgulu kestane mantarı, trüf aromalı tatlı patates püresi, hardal, mantar tozu

*Oven-baked beef cheek, bone sauce with chocolate, purple carrot and cauliflower cream, spinach stuffed mushroom, sweet potato puree with truffle, mustard, mushroom powder*

### Süt Dana Bonfile - 2.650₺

#### *Beef Tenderloin*

Dinlendirilmiş dana filetosu, patates fondant, siyah patlıcan kreması, karamelize soğan, baby ıspanak, istiridye mantarı, karnabahar püresi, dana kemik sos, hardal

*Rested beef fillet, potato fondant, black eggplant cream, caramelised onion, baby spinach, oyster mushroom, cauliflower puree, beef bone sauce, mustard*



### Ankara Tava - 1.950₺

#### *Ankara Pan*

Ağır ateşte pişmiş kuzu incik ve arpa şehriye  
*Slow cooked lamb shank and orzo*



### Balikesir Kuzu Sırt - 2.650₺

#### *Balikesir Lamb Loin*

Marine edilmiş Balikesir kuzusu, karnabahar püresi, mor havuç püresi, kızarmış soğanlı ekmek, mikro yeşillikler, tane hardal, sriracha sos, hardal, Niğde mavisi peynir sos, aromatik yağlar, mayonez sos, dana kemik sos

*Marinated Balikesir lamb, cauliflower puree, purple carrot puree, fried onion bread, micro greens, whole grain mustard, sriracha sauce, Niğde blue cheese sauce, aromatic oils, mustard-mayo sauce, beef bone jus*



### Mürekkep Balıklı Buğday Lapası - 1.300₺

#### *Cuttlefish & Wheat Porridge*

İspanak kreması, Niğde mavisi peynir sos  
*Spinach cream, Niğde blue cheese sauce*

### Siyah Manti - 1.400₺

#### *Black Manti*

Köz patlıcan ve dana kıyma ile doldurulmuş mantı, süzme yoğurt, klarife tereyağı, mikro yeşillikler, sarımsak cipsi, biber turşusu

*Manti stuffed with roasted eggplant and minced beef, strained yogurt, clarified butter, micro greens, garlic chips, pickled peppers*

### Alinazik - 2.100₺

Antep usulü kuzu bıçak kıyması, közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, klarife edilmiş tereyağı ve gremolata yeşil sos

*Antep-style ground lamb, smoky-roasted eggplant, strained yogurt, clarified butter and gremolata green sauce*

# ANA YEMEKLER

## ◆ MAIN DISHES ◆

### Karadeniz Alası - 2.600₺

#### *Black Sea Salmon*

Karadeniz Somonu, taze baharatlı patates püresi, taze rezeneli pırasa kreması, somon havyarı, taze kuşkonmaz ve portakallı rezene salatası

*Black Sea Salmon, fresh spiced mashed potatoes, leek cream with fresh fennel, salmon caviar, fresh asparagus and orange fennel salad*

### Bolu Keş Peynirli Beypazarı Eriştesi - 1.200₺

#### *Bolu Kesh Cheese Beypazarı Tagliatelle*

Ev yapımı Beypazarı eriştesi, Malkara mercimeği, hafifletilmiş krema, tereyağı, maydonoz, kavrulmuş ceviz, karamelize soğan, kızarmış Keş peyniri, mantar tozu

*Homemade Beypazarı noodles, Malkara lentils, lightened cream, butter, parsley, roasted walnuts, caramelised onions, fried Kesh cheese, mushroom powder*



### Tavuk Mozaik - 1.650₺

#### *Chicken Mosaic*

Sous-vide pazılı tavuk fileto, kaparili pırasa kreması, lime kabuğu rendesi, aromatik yağlar, kuzukulağı

*Sous-vide chicken fillet with chard, caper leek cream, lime zest, aromatic oils, sorrel*

SUSHIER

◆ SUSHI ◆



colors, there are only  
define them that see you  
now you know

## SPEŞİYALIER SPECIALS

### California Roll (8 adet/pcs) - 1.270₺

Yengeç, karides, avokado, salatalık, susam, ballı mayonez  
Crab, shrimp, avocado, cucumber, sesame, honey mayonnaise

### Alaska Roll (8 adet/pcs) - 1.270₺

Yengeç, avokado, salatalık, karides, tobiko, trüf mayonez  
Crab, avocado, cucumber, shrimp, tobiko, truffle mayonnaise

### Maguro Boston Roll (8 adet/pcs) - 985₺

Yağsız ton balığı, avokado, salatalık, susam, acı sos, dereotu  
Lean tuna, avocado, cucumber, sesame, spicy sauce, dill

### Philadelphia Classic Roll (8 adet/pcs) - 1.375₺

Yengeç salata, salatalık, avokado, somon fileto, krem peynir, ikura,  
dereotu, wasabi sos  
Crab salad, cucumber, avocado, salmon fillet, cream cheese, ikura, dill,  
wasabi sauce

### Tekka Hosomaki (6 adet/pcs) - 750₺

Yağsız ton balığı  
Lean tuna

### Sake Hosomaki (6 adet/pcs) - 750₺

Somon  
Salmon

### Kappa Avokado Maki (6 adet/pcs) - 750₺

Salatalık, avokado  
Cucumber, avocado

### Kappa Maki (6 adet/pcs) - 690₺

Salatalık  
Cucumber

### Kani Maki (6 adet/pcs) - 960₺

Yengeç  
Crab





## SPEŞİYALİER SPECIALS

### The Dome Roll (8 adet/pcs) - 1.440₺

Yengeç salatası, avokado, salatalık, somon ve yengeç topları,  
acı sos, teriyaki sos, boom sos  
*Crab salad, avocado, cucumber, salmon and crab balls,  
spicy sauce, teriyaki sauce, boom sauce*

### Red Mermaid Roll (8 adet/pcs) - 1.140₺

Somon, levrek, yağsız ton balığı, togarashi, kırmızı pirinç, susam,  
avokado, krem peynir, avokado mix  
*Salmon, sea bass, lean tuna, togarashi, red rice, sesame,  
cream cheese, avocado mix*

### Spicy Salmon Roll (8 adet/pcs) - 1.140₺

Somon, sriracha sos, avokado, togarashi,  
hafif pişmiş somon fileto, acı sos, teriyaki sos  
*Salmon, sriracha sauce, avocado, togarashi,  
lightly seared salmon fillet, spicy sauce, teriyaki sauce*

### Veggie Roll (8 adet/pcs) - 850₺

Salatalık, havuç, kuşkonmaz, pancar, takuan, avokado, susam,  
avokado sos  
*Cucumber, carrot, asparagus, beetroot, takuan, avocado, sesame,  
avocado sauce*

### Ebi Ten Roll (8 adet/pcs) - 1.140₺

Tempura karides, krem peynir, avokado, salatalık,  
tereyağlı panko, trüf mayonez, çıtır patates  
*Tempura shrimp, cream cheese, avocado, cucumber, buttery panko,  
truffle mayonnaise, crispy potatoes*

## SPEŞİYALIER SPECIALS

### Crunchy Tempura Roll (8 adet/pcs) - 1.200₺

Yengeç ve somon salatası, avokado, salatalık, boom sos, teriyaki sos, panko  
Tempura crab and salmon, avocado, cucumber, boom sauce, teriyaki sauce, panko

### Rocky Roll (8 adet/pcs) - 1.200₺

Yengeç salata, avokado, salatalık, tempura karides, rock star sos, boom sos, susam, yeşil soğan  
Crab, avocado, cucumber, tempura shrimp, rock star sauce, boom sauce, sesame, green onions

### Dragon Roll (8 adet/pcs) - 1.450₺

Yengeç salatası, avokado, salatalık, unagi, avokado, teriyaki sos, tobiko  
Crab, salmon, avocado, cucumber, unagi, avocado, teriyaki sauce, tobiko

## NİGİRİER NIGIRIS (1 parça/piece)

Somon (Sake) - 290₺  
Levrek (Suzuki) - 290₺  
Yılan Balığı (Unagi) - 485₺  
Uskumru (Saba) - 290₺  
Karides (Ebi) - 290₺  
Ton Balığı (Maguro) - 290₺  
Yağlı Ton Balığı (Toro) - 290₺

## SAHŞİMİER SASHIMIS (1 parça/piece)

Somon (Sake) - 250₺  
Levrek (Suzuki) - 270₺  
Yılan Balığı (Unagi) - 440₺  
Uskumru (Saba) - 225₺  
Ton Balığı (Maguro) - 220₺  
Yağlı Ton Balığı (Toro) - 220₺



# TATILAR

## ◆ DESSERTS ◆



Dessert is like a feel-good song,  
and the best ones make

*Life is uncertain. Eat dessert first.*



**Çıtır Baklava - 750₺**

*Crispy Baklava*

Kaymaklı dondurma ile  
*With creamy ice-cream*

**Nevzine - 750₺**

Lime kreması ve yabani meyveler ile  
*With lime cream and wild fruits*

**Meyve Tabacağı - 750₺**

*Fruit Plate*

**Sütlü Aş - 750₺**

*Milky Dish*

Tuzlu karamelli dondurma,  
portakallı ballı tuil ve kekik tozu ile  
*With salted caramel ice-cream,  
orange honey tuile, thyme powder*

**Taze Vişneli & Çikolatalı Kek - 750₺**

*Fresh Cherry & Chocolate Cake*

Afyon vişneli çikolatalı kek, özel Giresun fıncığı  
ile yapılmış krema, bitter çikolata kreması,  
Frenk üzüm, yaban mersini, sıcak çikolata sos  
*Chocolate cake with Afyon cherries, cream made  
with premium Giresun hazelnuts, dark chocolate  
cream, red currants, blueberries with warm  
chocolate sauce*

# SORBE & DONDURMA

◆ SORBET & ICE-CREAM ◆

Baharatlı Ayaş Domates Sorbe - 450₺  
*Spicy Ayaş Tomatoes Sorbet*

Elma & Rezene Sorbe - 450₺  
*Apple & Fennel Sorbet*  
Kavun suyu, cin  
*Melon juice, gin*

Nar & Hibiskus Campari Sorbe - 450₺  
*Pomegranate & Hibiscus Campari Sorbet*

Bodrum Mandalina Sorbe - 450₺  
*Bodrum Mandarin Sorbet*

Kaymaklı Dondurma - 450₺  
*Cream Ice - Cream*

Türk Kahveli Dondurma - 450₺  
*Turkish Coffee Ice - Cream*

Bal & Badem Dondurma - 450₺  
*Honey & Almond Ice - Cream*





ZİRVEDEKİ YERİNİZ  
HER ZAMAN HAZIR

◆ YOUR PLACE AT THE  
**TOP** IS ALWAYS  
PREPARED ◆

FOLLOW US

 [nakia.restaurant](https://www.instagram.com/nakia.restaurant)