

# FOOD & WOOD Restaurant Menu

Longozun zengin florasıyla harmanlanan Trakya'nın, uçsuz bucaksız doğasında macera ve huzuru aynı anda yaşarken deneyiminlerinizi tamamlayacak lezzet hikayeleri yaratmak ve sizler ile paylaşmak bizim en değerli duygumuzdur. Sizler için Trakya Bölgesinin bereketli topraklarından gelen doğal ürünlerle hazırlanan yerel lezzetleri ve dünya mutfağının seçkin ürünlerini bir araya getirdik.

## Başlangıçlar

### Günün Çorbası 125₺

### Turşu Tabağı 225₺

Ev yapımı Soğan, Turp, Biber ve Bamya Turşusu

### Kabak Carpaccio 260₺

Asitle Soğuk Pişirilmiş Sakız Kabak, Beyaz Balsamik Sirke, Limon Zest, Mevsim Yeşillikleri

### İncir Dolması 370₺

Lezzetlendirilmiş Keçi Büş Peynir Dolgulu Kırmızı Şarapta Pişirilmiş İncirler

### Boşnak Soka 260₺

Biber Turşusu, Süt Kreması ve Çörekotu Tohumu

### Çömlek Yoğurt 120₺

### Günün Mezesi 230₺

Yöresel, Günlük Meze Çeşitleri

### 4Lü Meze Tahtası 460₺

Günün meze çeşitlerinden şefin veya sizin isteğinize göre paylaşımlık

### Peynir Karması 790₺

Yöresel ve İthal Peynir Çeşitleri

## Salatalar

### Mevsim Salata 255₺

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Salatalık, Kokteyl Domates, Soğan ve Turp Turşusu, House Vinegret

### Izgara Salata 320₺

Izgara Havuç ve Kabak Dilimleri, Mühürlenmiş Balkabağı, Sote Mantar, Akdeniz Yeşillikleri, Vinegret, Yenilebilir Kömür, Lavaş Kırını

### Keçi Peynirli Salata 335₺

Mavi Haşhaş ile Pânelenmiş Keçi Peyniri Dilimleri, Karışık Yeşillikler, Fırınlanmış Kabak Çekirdekli Pancar, Lavaş Kırını, Vinegret

### Market Salata 375₺

Mevsim Yeşillikleri, Kinoa, Ceviz, Kurutulmuş Meyveler, Elma, Kokteyl Domates, Yağ-Limon Sos, Nar Ekşisi  
İlave Tavuk Şiş +175₺  
İlave Bonfile Dilimleri +360₺

### Pekmezli Tofu Salatası 450₺

Pekmez Karamelize Tofu Dilimleri, Chia Tohumu, Mevsim Yeşillikleri-Bebek Ispanak, Karnabahar, Kokteyl Domates,

# FOOD & WOOD Restaurant Menu

## Bowl'lar

### Protein Bowl 550₺

Maş Fasulyesi, Haşlanmış Nohut, Soğan Turşusu,  
Mevsim Yeşillikleri, Salatalık, Yağ-Limon Sos, Tofu Peyniri, Ceviz, Chia Tohumu

### Greçka Bowl 375₺

Balsamik Aromalı Haşlanmış Kara Buğday, Fırınlanmış Kabak Çekirdekli Pancar,  
Sotelenmiş Mevsim Mantarları, Izgara Sebze Dilimleri, Soğan Turşusu

### Yaban Erikli Bowl 290₺

Yaban Erik Marmelatlı Yoğurt, Granola, Mevsim Meyvesi, Chia ve Keten Tohumu

## Sıcak Başlangıçlar

### Baharatlı veya Baharatsız Patates Kızartması 200₺

Ballı ve Ev Yapımı Hardal Tohumu Turşulu Hardal Sos

### Hardal Soslu Kaşık Patates 370₺

Kaşık Patates, Barbekü Baharatı, Ballı Hardal Sos, Toz Parmesan Peyniri, Maydanoz

### Boşnak Mantı 395₺

Fırında Kızartılmış Kıymalı Boşnak Mantı Topları, Lezzetlendirilmiş Yoğurt ve Kırmızı Yağ

### Trakya Ciğer Kavurması 395₺

Tereyağlı Sahanda Küp Ciğer, Salsa Salata, Sumak, Nar Ekşisi, Izgara Limon

### Böbrek Soka 425₺

Boşnak Soka Üzerinde Baharatlı Tereyağda Pişirilmiş Kuzu Böbrek, Yeşil Yağ

### Vegan Nugget 435₺

Kızartılmış Bitkisel Bazlı Nuggetlar, Mevsim Yeşillikleri ve Sweet-Chili Sos

### Ilık İsli Ahtapot 865₺

Sebze Kreması, Kurutulmuş Sucuk, Sotelenmiş Fıstık

## Makarnalar

### Fettuccini Alfredo 420₺

Krema, Piliç Bonfile Dilimleri, Sotelenmiş Mantarlar, Parmesan Peyniri

### Marinara Linguine 365₺

Kök Sebzeli Domates Sos, Fesleğen Yağ, Siyah Zeytin Dilimleri, Parmesan Peyniri

### Deniz Mahsulleri Casarecce 540₺

Bebek Ispanak, Kremalı Domates Sos, Tereyağda Sotelenmiş Deniz Ürünleri, Kapari, Ev Yapımı Casarecce

### Kuzu Casarecce 690₺

Kuzu Eti, Kokteyl Domatesler, Bebek Ispanak, Eski Kaşar, Kuzu Sosu

### Sebzeli Cevizli Kesme 365₺

Sotelenmiş Kabak ve Havuç, Erişte, Lor Peyniri, Ceviz



# FOOD & WOOD Restaurant Menu



## Pizzalar



### **Marinara Pizza 345₺**

Marinara Sos, Izgara Sebzeler, Roka

### **Margherita Pizza 435₺**

Marinara Sos, Mozzarella Peyniri, Kokteyl Domates

### **İnatçı Keçi Pizza 450₺**

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Fırınlanmış Pancar, Keçi Peyniri  
Morney, Soğan Marmelatı, Roka

### **Trüf Pizza 485₺**

Mozarella Peynir, Marinara sos, Sotelenmiş Mevsim Mantarları, Trüf Aioli

### **Istranca Pizza 485₺**

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Kasap Sucuk, Kokteyl Domates,  
Soğan, Biber Turşusu, Roka

### **Trakya Pizza 500₺**

Mozarella, Marinara Sos, Dana Kavurma, Biber, Kokteyl Domates,  
Biber Turşusu, Roka

### **Füme Etli Pizza 515₺**

Mozarella Peynir, Marinara sos, Kokteyl Domates, Meşede Fümelenmiş  
Antrikot, Eski Kaşar, Roka

Pizzalarımız Napoli usulü olup, taş örme fırında meşe odunu ateşinde pişmektedir. Ortalama boyutları  
30-32cm civarındadır.

## Burgerler



### **F&W Classic Burger 450₺**

140 gr Burger Köftesi , Burger Peyniri , Burger Sauce , Marul ,  
Kırmızı Soğan Turşusu , Patates Kızartması

### **İnatçı Keçi Burger 460₺**

140gr Burger Köftesi, Keçi Peyniri Morney, Soğan Marmelatı, Kırmızı  
Soğan Turşusu, Patates Kızartması

### **Trüf Burger 475₺**

140gr Burger Köftesi, Burger Peyniri, Trüf Aioli, Kestane Mantarı ,  
İstiridye Mantarı, Kırmızı Soğan Turşusu, Patates Kızartması

### **Kuzu Tandır Burger 615₺**

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu Tandır, Acı Biber Reçeli, Cheddar Peyniri, Patates Kızartması

### **F&W + Burger 735₺**

280gr Burger Köftesi, Dana Antrikot Füme Dilimleri, BBQ Sos, Marul, Soğan ve Salatalık Turşusu  
Patates Kızartması

### **Vejeteryan Burger 455₺**

Bitkisel Bazlı Vegan Hamburger Köftesi, Vejeteryan Burger Ekmeği, Domates, Salatalık ve Soğan Turşusu  
Mevsim Yeşillikleri

Fiyatlarımıza KDV dahil, %5 servis ücreti dahil değildir.





# FOOD & WOOD Restaurant Menu

## Ana Yemekler

### Izgara Kırklareli Köfte 455₺

200gr Kırklareli Köftesi, Bebek Patates, Bazlama Ekmeği, Sumaklı Soğan, Kırmızı Soğan Turşusu, Köfte Sosu, Mevsim Yeşillikleri ve Biber Turşusu

### Izgara Istranca Sucuk 435₺

200gr Lokal Sucuk, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Kırmızı Soğan Turşusu, Biber Turşusu, Bazlama Ekmeği

### Izgara Tavuk Şiş 435₺

250gr Piliç Kalça Şiş, Acılı BBQ Sos, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Biber Turşusu, Kırmızı Soğan Turşusu, Bazlama Ekmeği

### Schnitzel The Giant 435₺

Panko ile Kaplanmış Piliç Bonfile, Hardal Soslu Patates Salatası, Izgara Limon, Lezzetlendirilmiş Tereyağ

### Vegan Schnitzel 435₺



Bitkisel Bazlı Vegan Schnitzel, Mevsim Yeşillikleri, Bebek Patates, Soğan Turşusu

### Satır Et 660₺

240gr Bonfile-Kuzu Satır Et, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Kırmızı Soğan Turşusu, Acı Sos, Bazlama Ekmeği, Biber Turşusu

### Izgara Dana Antrikot 835₺

240 gr Dana Antrikot, Kök Sebze Püresi, Sotelenmiş Sebzeler, Bebek Patates, Orman Meyveli Soğan Marmelatı,

### Izgara Dana Bonfile 975₺

240gr Dana Bonfile, Kök Sebze Püresi, Trüf Aromalı Kremalı Mantar Sos, Sotelenmiş Sebzeler, Orman Meyveli Soğan Marmelatı

### Kuzu Tandır 865₺

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kekik Aromalı Tiftiklenmiş Kıvrıcık Kuzu Tandır, Kuru Meyveli İç Pilav, Yeşil Yağ, Mevsim Salata, Çömlük Yoğurt

### Kuzu İncik 865₺

Kök Sebzeler ile Fırınlanmış 350gr Kıvrıcık Kuzu İncik, Kuzu Soslu Sebzeli Erişte, Mevsim Salata

### Kuzu Keşkek 925₺

Trüf Aromalı Karabuğday Risotto, Vakum Poşette Pişirilmiş Kıvrıcık Kuzu Bonfile, Güvem Eriği Püresi, Ju Sos

### Kıvrıcık Kuzu Pirzola 985₺

3 Kalem Trakya Kıvrıcık Kuzu Pirzola, Kök Sebze Püresi, Sotelenmiş Sebzeler, Orman Meyveli Soğan Marmelatı, Bebek Patates

### Tempura Jumbo Karides 800₺

Tempura Jumbo Karides, Scriacha-Mayonez Sos, ve Mevsim Yeşillikleri

### Pesce 950₺

Mühürlenmiş Deniz Levreği ve Risotto, Beurre-Blanc Sos, Pesto, Sotelenmiş Sakız Kabak

### Toskana Somon 970₺

Taze Zencefil ve Kök Sebzelerden Hazırlanmış Kremalı Sos, Bebek Ispanak ve Sarımsak

### Trakya ALL STAR'S 1470₺

2 Kalem Kıvrıcık Kuzu Pirzola, 250gr Antrikot, 120gr Köfte, 120 gr Sucuk, Mevsim Sebzeleri, Bebek Patates, Soğan Marmelatı





# FOOD & WOOD Restaurant Menu

## Tatlılar

### Istranca Karamel 275₺

Yorumlanmış Karamelli Cevizli Helva, Vanilya Aromalı Paçal Dondurma,  
Longos Orman Güvem Eriği Marmelatı, Crumble

### Acılata 275₺

Acı Arnavut Biberi Aromalı Çikolata Mousse, Susam ve Acı Kakao ile

### Çikolata Terrin 275₺

Orman Meyveli Sos,Kahlua Dondurma,Antep Fıstık

### Milky Way Blondie 275₺

Lime Aromalı Süt Reçeli Eşliğinde

### Pancarlı Çıtır Kabak 275₺

Pancar Şekeriyile Şerbetlenmiş Balkabağı Dilimleri,  
Tahin-Tereyağı-Bal ile hazırlanan Sahine Yatağında

### Mevsim Meyveleri 260₺

Soyulmuş,Dilimlenmiş Mevsim Meyveleri

### Limonlu veya Frambuazlı Cheesecake 240₺

Yaban Erik Sosu ve Crumble ile

### Dondurma Seçenekleri 75₺

Madagaskar Vanilya  
Türkiye Orman Meyveli  
Ekvador Çikolata

## Menü Şarap&Rakı Eşleştirmeleri

### HAMDİBEY MENÜ

Kabak Carpaccio

2 Porsiyon Schnitzel The Giant  
Blondie

Chamlıja Riesling 75Cl

~~4335₺~~ **3900₺**

### DUPNİSA MENÜ

İncir Dolması

Kuzu İncik

Çıtır Kabak

Arcadia A Blend

~~5020₺~~ **4510₺**

### KARAMAN MENÜ

4'lü Meze Tahtası

Kuzu Tandır

Çıtır Kabak

Tekirdağ Altın Seri 35Cl

~~3720₺~~ **3350₺**

### BALABAN MENÜ

2 Porsiyon Satır Et

Acılata

Chamlıja PaPiKa 75CL

~~4065₺~~ **3660₺**

### LİMANKÖY MENÜ

Keçi Peynirli Salata

Toskana Somon

Istranca Karamel

Suvla Karasakız Blush

~~4070₺~~ **3660₺**

### DEMİRKÖY MENÜ

Peynir Karması

5 Kalem Kuzu Pirzola

Acılata

Istranca Gelini

~~5035₺~~ **4530₺**

### BEĞENDİK MENÜ

Market Salata

Pesce

Mevsim Meyveleri

Chamlıja Quartz Fume

~~3925₺~~ **3530₺**

### AVCILAR MENÜ

Trakya Ciğer Kavurması

Trakya All Stars

Istranca Karamel

Chamlıja Nev-i Şahsına Münhasır

~~6000₺~~ **5400₺**

### LONGOZ MENÜ

Manca,Girit

Böbrek Soka

Kuzu Keşkek

Beylerbeyi Göbek 35cl

~~3930₺~~ **3535₺**

# FOOD & WOOD Restaurant Menu

## Soft İçecekler

- HARDALIYE RED 200ML 220₺
- HARDALIYE ROSE 200ML 220₺
- PORTAKAL SUYU TAZE 150₺
- COCA COLA ŞİŞE 300 ML 80₺
- COCA COLA ZERO ŞİŞE 300 ML 80₺
- AYRAN 80₺
- FANTA ŞİŞE 300 ML 80₺
- SCHWEPPES MANDALİNA 250ML 80₺
- CAPPY VİŞNELİ KUTU 330 ML 80₺
- CAPPY ŞEFTALİ KUTU 330 ML 80₺
- ICE TEA LİMON KUTU 330 ML 80₺
- ICE TEA ŞEFTALİ KUTU 330 ML 80₺
- SPRİTE CAM ŞİŞE 80₺
- ŞALGAM SUYU ACISIZ 300 ML 80₺
- ŞALGAM SUYU ACILI 300 ML 80₺
- RED BULL BLUE EDITION 250 ML 140₺
- RED BULL 250 ML 140₺
- LİMONATA 80₺
- SODA KINIK 200 ML ŞİŞE 60₺
- SU CAM 750 ML 70₺
- SU CAM 330 ML 40₺
- CHURCİLL 80₺

## Sıcak İçecekler

- ESPRESSO 120₺
- ESPRESSO DOUBLE 160₺
- CAPPUCCINO 140₺
- MACCHIATO 140₺
- LATTE 140₺
- MOCHA 160₺
- AMERİCANO 130₺
- TÜRK KAHVESİ 125₺
- ÇAY KÜÇÜK 60₺
- ÇAY BÜYÜK 90₺
- SICAK ÇİKOLATA 170₺
- FİLTRE KAHVE 110₺
- BİTKİ ÇAYLARI 140₺
- SAHLEP 180₺
- CORTADO 180₺

## Soğuk Kahveler

- ICE AMERİCANO 130₺
- ICE LATTE 140₺
- ICE MOCHA 160₺

Fiyatlarımıza KDV dahil,%5 servis ücreti dahil değildir.

# FOOD & WOOD Restaurant Menu

Lokal biralarmız genellikle bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki kraft biralardır. Farklı tiplerde ve aromalarda bölgede üretilen el yapımı biraları sizlerin deneyimine sunmak ve güzel anılar edinmenizi istiyoruz. Butik boyutlarda, el emeğiyle, en iyi malzemelerle üretilen biraları sizler için ideal derecelerde ve özel bardaklarda sunuyoruz..



## Lokal ve Butik Biralar

### DAS BİRA 380₺

Das Dies'ale, Amber Ale türünde bir bira. Malt doymun, karamel notaları şerbetçi otunun bitterliği ile dengelenmiş, şerbetçi otlarından gelen floral notaları da hissedebileceğiniz, el yapımı biradır. Yüzde 6.6 alkol oranına sahiptir.

### BAGAJ DEGAJ BONVOYAJ 380₺ ★

Bagaj Degaj Bon Voyaj, ferah ve aromatik bir deneyim sunuyor. Kolay içimli, dengeli, aromatik, el yapımı bir blonde ale. Açık renkli ve %5.5 alkol oranına sahip. Şerbetçi otlarının sunduğu turuncu ve floral notaların keyfine varın.

### 3 KAFADAR MOZAİK IPA 380₺

Bakır kırmızı renginde, berrak ve bol köpüklü. Burun ve damakta turuncu, mandalina ve çam reçinesi gibi aromalar çok belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu burukluğu yoğun, damakta kalıcı bir bira. Ferahlamak için yudumlanabileceği gibi, acılı yiyeceklerle ve egzotik mutfaklarla da içilebilir.

### TROKYA BUĞU (BELGIAN WIT) 380₺ ★

- Belçika tipi açık renkli buğday birası. Buğulu turuncu renkte, bol ve yoğun köpüklü. Burun ve damakta turuncu aromaları ön planda. Canlı, aromatik, ferahlatıcı ve yoğun kıvamlı bir bira. İyi soğutulmuş acılı veya baharatlı yemekler ile denenmeli ya da sırf serinlemek için yudumlanmalı.

### TROKYA KUZGUN (STOUT) 380₺

Oatmeal Stout "Kuzgun" Dosyası. Koyu renkli, koyu tatlı, kahve, karamel, çikolata aromalı, yulaf birası

### 3 KAFADAR PENTEGRAM 380₺ ★

Çikolata ve kakao aromalarının güzel bir şekilde hissedildiği bu biradan hafiften kahve de geliyor. Ayrıca şerbetçiotu bitterliği de hissedilir düzeyde. Oldukça aromatik ve kompleks, aslında bir lager.

### 3 KAFADAR BELGIAN BLONDE 380₺

Bakır kırmızı renkte, kalıcı köpüklü. Burun ve damakta turuncu ve çam aromaları belirgin. Dolgun, yoğun, sert ve hafif tatlımsı. Tazını iyi yansıtan tipik bir gastronomik bira..

### 3 KAFADAR OKTO 380₺

Buğulu kehribar renkli, bol köpüklü. Burun ve damakta hafif karamelsi, turuncu ve mandalina gibi narenciye aromaları da belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu yoğun, doyurucu ve damakta kalıcı bir bira.

## Biralar

EFES RESERVE 280₺

EFES GLUTENSİZ 320₺

BUD BİRA 320₺

EFES ÖZEL SERİ 240₺

EFES MALT 240₺

CORONA 340₺

BOMONTİ FİLTRESİZ 240₺

MİLLER 340₺

ERDİNGER 340₺

BECK,S 300₺

BELFAST 240₺



# FOOD&WOOD Restaurant Menu

İmza ve klasik kokteyllerimiz özenle seçerek hazırladığımız, kısmen bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki özel kokteylleridir. Kokteyllerimizi hazırlarken yüksek kalite standartlı ürünler seçiyoruz. Taze meyve ve baharatlardan oluşan soslarımız, farklı sunum şekilleri ve her damağa hitap yeteneği olan kokteyllerimiz ile Longosphere deneyiminize renk katmak istiyoruz.



## İmza Kokteyller

**BASIL SMASH 540₺** ★

Taze fesleğen aroması ve misket limon içeren bu harika kokteyl özünde alkol olarak Gordon's cin kullanılır. Ferahlatan, damağı tazeleyen ve renk katan içimi çok keyifli bir kokteyldir.

**VAI-VAI 540₺** ★

Turunç karışımı, çarkıfelek meyvesi ve Arnavut biberi olan bu kokteyl acı ve hafif umami tat sevenler için mükemmel bir tercihtir. Bu kokteylde ise alkol olarak tercihimiz Olmeca Tequiladır. Bardağı portakal ile ıslatarak rimi paçuli biberi ile sunulur.

**GRASS COCTAIL 540₺** ★

Kuzu kulağı, yeşil erik ve turunç karışımından oluşan bu kokteylde ise alkol olarak Absolute Vodka tercihimiz olmuştur. Kremamsı bir yapıya sahip olan bu kokteyl zıtlık olarak tatlı ekşi bir tada sahiptir. Fresh ve düşük kalorili yapıya sahiptir.

(Farklı sos veya alkol tercihleriniz için lütfen bildiriniz.)

**WHISKEY SOUR LAVANTA 540₺** ★

Tütsülenmiş lavanta yoğunluğu olan bu kokteyl narenciye aroması olarak limon, greyfurt ve portakal içermektedir. Harika tonlara ve güçlü bir yapıya sahiptir.

**WHISKEY SOUR BUTTERFLY 540₺**

Kelebek kanadı çayı, papatya çayı, hindistan cevizi, ve turunç karışımı olan bu kokteyl mor renkte olup risk severler ve farklı deneyim arayanlar için idealdir.

**WHISKEY SOUR BERGAMOT 540₺** ★

Bergamot, greyfurt, portakal ve limon bulunan bu sosta bergamot güçlü gövdesi ile baskın olmaktadır.

**WHISKEY SOUR SATSUMA 540₺**

Bodrum mandalinası ve turunç içeren bu kokteyl son derece ferah ve lezzetlidir.

(Whisky Sour Kokteyllerimizde viski tercihimiz Famous Grouse'dur. Farklı viski tercihleriniz için lütfen bildiriniz.)

**AZTEC 540₺**

Tekila, Portakal likörü, Sweet&Sour sosu ile freshlenen bu kokteyl içerisinde Corona bira ile servis edilir.

**MARGA-TRAKYA 450₺** ★

Margaritha kokteylin Trakya versiyonu olan bu kokteylimiz Rose Hardaliye ile lokali globale taşımaktadır.

**DEEP FOREST 540₺** ★

Longoz ormanlarından toplanan yaban eriklerle hazırlanan bu eşsiz kokteyl, yüksek antioksidan ve rom içermektedir.

**ORANGE COUNTY 540₺**

Martini rosso, Gordons Cin, Aperol ve Rom koyulan bu kokteyl soğutulularak servis edilir. Garnitür olarak kapari ve çubuk tarçın kullanılır.

Fiyatlarımıza KDV dahil, %5 servis ücreti dahil değildir.





# FOOD & WOOD Restaurant Menu

Istranca'nın ve Kırklareli'nin zengin topraklarında yetişen çok değerli üzümleri işleyen değerli eller ve değerli fikirlerle tasarlanıp üretilen kırmızı ve beyaz şaraplarımız bu coğrafyayı daha iyi tanımanız ve keşfetmeniz için bu hikayeye ortak olabilirler. Menümüzde en çokta bu sebepten dolayı sadece bu bölgenin şaraplarını tercih ediyoruz.

## Şarap Seçenekleri

### Kırmızı Şaraplar 75cl

- **ARCADİA ODRYSİA KIRMIZI BLEND (2019) 2080₺**
- **ARCADİA MONO MERLOT (2020) 1820₺**
- **ARCADİA İLK TEPE KIRMIZI BLEND (2020) 1780₺**
- **ARCADİA A BLEND (2019) 3510₺**
- **BARBARE AMBIANCE 1820₺**
- **BARBARE ELEGANCE 2120₺**
- **BARBARE PRESTIGE 2120₺**
- **BARBARE PREMIER BLEND 5980₺**
- **CHATEAU NUZUN 2019 2180₺**
- **CHATEAU NUZUN SYRAH 2018 2810₺**
- **CHAMLIJA PINOT NOIR(2019) 2280₺**
- **CHAMLIJA PAPIKA(2019) 2470₺**
- **CHAMLIJA ISTRANCA GELİNİ(2018) 2470₺**
- **CHAMLIJA KARA SEVDA (2019) 2120₺**
- **CHAMLIJA NEVİ ŞAHSINA MÜNHASIR 3860₺**
- **CHAMLIJA THRACIAN (2019) 5370₺**
- **SUVLA KİLİTBAHİR 1890₺**
- **SUVLA CABERNET SAVIGNON/MERLOT 1720₺**
- **SUVLA SUR 3120₺**
- **SUVLA KİRTE 3620₺**
- **SUVLA MALBEC 3860₺**
- **SUVLA RESERVE P.VERDOT KARASAKIZ 6310₺**
- **SUVLA RESERVE SYRAH 6570₺**

### Beyaz Şaraplar 75cl

- **ARCADİA SAV.BLANC SAV.GRIS (2021) 1780₺**
- **ARCADİA MONO SAUVIGNON BLANC 1660₺**
- **ARCADİA ODRYSİA GRIS (2019) 1720₺**
- **ARCADİA ODRYSİA NARİNCE (2018) 1660₺**
- **BARBARE SAUVIGNON BLANC BEYAZ 1920₺**
- **BARBARE FÜME SAUVIGNON BEYAZ 2340₺**
- **CHAMLIJA BLANC DE NOIR (2021) 1725₺**
- **CHAMLIJA ALBARINO (2021) 2460₺**
- **CHAMLIJA QUARTZ FUME (2021) 2340₺**
- **CHAMLIJA FELİX CULPA CHARDONAY 2540₺**
- **CHAMLIJA RIESLING (2021) 2930₺**
- **SUVLA KINALI YAPINCAK 2170₺**
- **SUVLA RESERVE ROUSSANNE MARS. 4950₺**
- **SUVLA KİLİTBAHİR BEYAZ 1890₺**

### Rose Şaraplar 75cl

- **ARCADİA İLKTEPE ROSE (2019) 1780₺**
- **CHAMLIJA ROSE DE STRANJA (2021) 2370₺**
- **SUVLA BLUSH KARASAKIZ 2490₺**
- **SUVLA CLAIRET ROSE 2690₺**
- **SUVLA KİLİTBAHİR ROSE 1890₺**

# FOOD & WOOD Restaurant Menu

- Trakya'da ayat gelip geçer; isteyen soğuk su, isteyen rakı içer.

## Rakı Seçenekleri



<b>RAKİ YENİ TEK 240₺</b>
<b>RAKİ BEYLERBEYİ TEK 270₺</b>
<b>RAKİ YENİ DUBLE 330₺</b>
<b>RAKİ BEYLERBEYİ DUBLE 380₺</b>
<b>RAKİ YENİ RAKİ 20 CL 980₺</b>
<b>RAKİ YENİ ALA 20 CL 1380₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ 20 CL 1380₺</b>
<b>RAKİ YENİ 35 CL 1480₺</b>
<b>RAKİ YENİ ALA 35 CL 2120₺</b>
<b>RAKİ YENİ USTALARIN KAR. 35 CL 2120₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ 35 CL 1880₺</b>
<b>RAKİ BEYLERBEYİ GÖBEK 35 CL 2120₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 35 CL 2120₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ 50 CL 2560₺</b>
<b>RAKİ YENİ SERİ 50 CL 2270₺</b>
<b>RAKİ YENİ 50 CL 2270₺</b>
<b>RAKİ YENİ 70 CL 2580₺</b>
<b>RAKİ YENİ SERİ 70 CL 2920₺</b>
<b>RAKİ YENİ USTALARIN KAR. 70 CL 3280₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ 70 CL 2870₺</b>
<b>RAKİ YENİ ALA 70 CL 3280₺</b>
<b>RAKİ TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 70 CL 3280₺</b>
<b>RAKİ BEYLERBEYİ GÖBEK 70 CL 3590₺</b>
<b>SARI ZEYBEK 70CL 3 GÖBEK 4130₺</b>



# FOOD & WOOD Restaurant Menu

## VİSKİ

- JAMESON WHİSKEY TEK 440₺
- CHİVAS REGAL TEK 540₺
- MONKEY SHOULDER TEK 530₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY TEK 580₺
- GLENFIDDICH 12 TEK 630₺
- GLENFIDDICH 15 TEK 680₺
- GLENLIVET TEK 660₺
- TALISKER WHİSKEY TEK 670₺
- BULLIET BOURBON TEK 625₺
- MACALLAN SHERRY TEK 1170₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK TEK 1230₺
- JAMESON WHİSKEY DOUBLE 690₺
- CHİVAS REGAL DOUBLE 780₺
- MONKEY SHOULDER DOUBLE 830₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY DOUBLE 820₺
- GLENLIVET DOUBLE 1120₺
- GLENFIDDICH 12 DOUBLE 980₺
- GLENFIDDICH 15 DOUBLE 1080₺
- TALISKER WHİSKEY DOUBLE 1080₺
- BULLIET BOURBON DOUBLE 990₺
- MACALLAN SHERRY DOUBLE 1740₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK DOUBLE 1980₺

## CİN & ROM

- CİN HENDRİCKS TEK 610₺
- GORDONS CİN TEK 480₺
- BEEFEATER CİN TEK 510₺
- TANQUERAY TEN CİN TEK 540₺
- ROM HAVANA CLUB ANJ. 3. ANOS TEK 480₺
- CAPTAIN MORGAN GOLD TEK 440₺

## TEKİLA & VODKA

- PATRON SILVER SHOT 530₺
- TEKİLA BLANCO SHOT 310₺
- VODKA GREEYGOOSE TEK 580₺
- ABSOLUT BLUE TEK 410₺



## LİKÖRLER

- JAİGERMAİSTER SHOT 260₺
- BAİLEYS TEK 380₺
- MARTINIS EXTRA DRY TEK 380₺
- APEROL SPTRİZ 540₺
- KAHLUA TEK 380₺
- MARTINIS BIANCO TEK 380₺
- MARTINIS ROSSO TEK 380₺

Fiyatlarımıza KDV dahil,%5 servis ücreti dahil değildir.

