

MENU

Starters | Başlangıçlar

Traditional French onion soup | *Geleneksel Fransız soğan çorbası*

180 ₺

Norwegian smoked salmon with lime | *Norveç füme somonu, yeşil limon ile*

500 ₺

Escargots with garlic and parsley butter (6-12pc)

Salyangoz, sarımsaklı, maydanozlu tereyağ ile (6-12adt)

325 ₺

Tartare of sea bass and vegetables | *Deniz levreği tartar, avokado ve lime sos ile*

550 ₺

Salads | Salatalar

Warm goat's cheese salad | *Ilık keçi peynirli salata*

290 ₺

Lettuce salad with homemade vinaigrette sauce | *Marul salatası ev yapımı vinegret sos ile*

250 ₺

Main Courses | Ana Yemekler

Georges' entrecôte with roasted baby potatoes (350 gr)

Georges' antrekot, ızgara bebek patates ile

950 ₺

Steak tartare served with homemade French fries

Dana et tartar ev yapımı Fransız usulü patates kızartması ile

480 ₺

Our traditional boeuf bourguignon with rice | *Burgonya usulü dana eti, pilav ile*

550 ₺

Georges' burger served with homemade French fries

Ev yapımı Georges' hamburger Fransız usulü patates kızartması ile

350 ₺

Sole meunière and herby boiled potatoes | *Limon soslu dil balığı sebzeli haşlanmış patates ile*

550 ₺

Ratatouille risotto | *Mevsim sebzeleri ve domates soslu risotto*

310 ₺

Cheeses | Peynirler

A fine selection of French cheeses | *Özel Fransız peynirlerinden bir seçki*

625 ₺

√Our vegan and vegetarian guests need only to consult with their waiter for alternatives to the choices listed.

√Vegan ve vegeteryan misafirlerimizin taleplerini personelimize bildirmeleri yeterlidir.

*A 10% service charge will be added to your bill.

%10 hizmet bedeli hesabımıza dahil edilecektir.

24