

## Salatalar

AYONE	₺440
<i>Ayone Bahçe Yeşilliklerinden Salata, Ayone Salata Sosu ile</i>	
BAHAR SALATA	₺600
<i>Bahar Bezelyesi, Turp, Kuşkonmaz, Fesleğen, Avokado, Antep Fıstıklı Sos ile</i>	
ISPANAK ÇİLEK	₺680
<i>Bebek Ispanak ve Çilekli Salata Ricotta ve Balzamikli Sos ile</i>	

## Atıştırmalıklar / Tapas

HUMUS	₺380
<i>Humus Üzerinde Köz Kapyra, Zeytin, Fırında Domates ve Rezene Tohumu ile</i>	
GÜNÜN ZEYTİNYAĞLISI	₺400
<i>Lütfen Sorunuz</i>	
KALAMAR MÜCVER	₺460
<i>Kalamardan Mücver</i>	
PAZI DOLMASI	₺450
<i>Frig Bulguru Dolgulu, Vişne Ekşili, İslı Yoğurt ile</i>	
PORTAKAL SOSLU KARİDES	₺950
<i>Uzakdoğu Baharatlı Izgara Kabuklu Karides</i>	
AYONE GIRIK	₺600
<i>Tavuk Pilav Dolgulu Manti, Sarımsaklı Yoğurt ile</i>	
EV YAPIMI CİPS	₺260
<i>Halka Kesim</i>	
LÖ KAYPAK	₺400
<i>Halka Kesim Cips Sarımsaklı Yoğurt Kale Biberi</i>	
PAN DE BONO	₺320
<i>Peynirli Brezilya Ekmeği, Yeşil Tereyağ ile</i>	

## Şarap Eşlikçileri

PEYNİR TABAĞI MİNİ	₺1.400
<i>Tangala Çitlembik, Tangala Amber Beyaz Küflü, Boğatepe Fermente Kars Gravyer, Boğatepe Mahzen Kars Kaşarı, Porto Erik Reçeli ile</i>	
PEYNİR TABAĞI 2-4 kişi	₺2.400
<i>Tangala Çitlembik, Tangala Amber Beyaz Küflü, Tangala Kastabara, Tangala Pelit, Boğatepe Fermente Kars Gravyer, Boğatepe Mahzen Kars Kaşarı, Porto Erik Reçeli, Prosecco Çilek Reçeli ile</i>	
ŞARKÜTERİ - PEYNİR TABAĞI	₺4.200
<i>Tangala Çitlembik, Tangala Amber Beyaz Küflü, Tangala Kastabara, Tangala Pelit, Boğatepe Fermente Kars Gravyer, Boğatepe Mahzen Kars Kaşarı, Dana Bresaola, Dana Mortadella, Dana Karabiberli Roast Beef, Porto Erik Reçeli, Prosecco Çilek Reçeli ile</i>	
GURME ŞARKÜTERİ TABAĞI*	₺5.000
<i>Tangala Çitlembik, Tangala Amber Beyaz Küflü, Tangala Kastabara, Tangala Pelit, Boğatepe Fermente Kars Gravyer, Boğatepe Mahzen Kars Kaşarı, Dana Bresaola, Dana Mortadella, Dana Karabiberli Roast Beef, Jamon Serrano*, Prociutto Crudo*, Porto Erik Reçeli, Prosecco Çilek Reçeli ile</i>	
<i>*domuz ürünü ihtiva eder, hiç bir ürünle teması yoktur.</i>	

## Ayone

### Burgerler

KARİDES	₺750
<i>Ayone Yapımı Brioche, Karides Etinden Burger, Avokadolu Aioli Sos ve Tatlı Patates Cips</i>	
SLOPPY JOES	₺750
<i>Ayone Yapımı Mini 2 adet Brioche Arasında, Domates Soslu Bol Akışkan Kıyma</i>	
BORAS	₺820
<i>Ayone'nin Klasik Burgeri, Ayone Yapımı Brioche, 160 gr Dana Köfte, Guacamole, Karamelize Soğan, Cheddar</i>	
KAPALI BORAS	₺1.100
<i>Ayone'nin Klasik Boras Burgeri, Kapalı Bun İçerisinde Fırında Pişim, 240 gr Dana Köfte.</i>	
SİYAH BURGER	₺650
<i>Siyah Fasulye Köftesi, Ayone Yapımı Brioche, Soğan, Domates, Kıvırcık, Tatlı Patates Cips *vejeteryan seçeneği</i>	
BALIK DÜRÜM	₺750
<i>Çıtır Kedi Balığı, Ayone Lavaş İçerisinde, Kırmızı Lahana Slaw, Pico de Gallo ve Chipotle Sosu ile *ACI</i>	
DENİZ TARAKLI SANDVIÇ	₺1.100
<i>Deniz Taraklı, Bacon ilaveli, Coleslaw Dolgulu, Ev Yapımı Ciabatta içerisinde, Tatlı Patates Cips ile</i>	

### Ana Yemekler

AYONE KÖFTE	₺980
<i>Ayone Köfte &amp; Cips ve Salata</i>	
ERİŞTE	₺660
<i>Ayone Yapımı Erişte, Cevizli Keşli</i>	
KÖY TAVUĞU	₺1.100
<i>Köy Tavuğu ve Bademli Bergamotlu Pilav ile</i>	
COWBOY STEAK	₺2.500
<i>Dry Aged Dallas Steak 400-450 gr, Patates Püresi ve Tereyağlı Çörek, Karamelize Kırmızı Soğan ve Gravy ile</i>	
FRANKFURTER*	₺1.000
<i>Domuz Şaşlık Sosis, Patates, Coleslaw Salata ile</i>	
<i>*domuz ürünü ihtiva eder, hiç bir ürünle teması yoktur.</i>	
EV YAPIMI FETTUCINI	₺880
<i>Dana Kaburga Etli, Chimichurri Soslu Ev Yapımı Fettucini</i>	

### Çocuk

ÇOCUK BURGER	₺550
<i>Ayone Yapımı Brioche Ayone Köfte 100 gr. Çedar Peyniri, Marul, Domates</i>	
ERİŞTE MİNİ	₺300
<i>Ayone Yapımı Erişte, Sade</i>	
PEMBE MAKARNA	₺380
<i>Taze Spagettii, Pancarlı Peynirli Sos ile</i>	
ÇOCUK KÖFTE	₺750
<i>Ayone Köfte 120 gr. Cips ve Çeri Domates-Salatalık-Havuç</i>	
AOÇ DONDURMA	₺120
MİNİ FRENCH TOAST	₺280
<i>Ayone Yapımı Kızarmış Brioche, Pastacı Kreması, Orman Meyveleri</i>	



## Tatlı

FRENCH TOAST ₺460

*Ayone Yapımı Kızarmış Brioche, Pastacı Kreması,  
Orman Meyveleri*

GALETTE ₺450

*Pie Hamuru içerisinde Mevsimin Meyvesi Dondurma ile*

BLANCHE ₺480

*Mevsim Meyveli Tart*

BİTTER ÇİKOLATALI KIRMIZI ₺510

ŞARAPLI TART

*Kırmızı Meyveli*

## Soğuk

Soda 80

Ev Yapımı Ayran 220

Mandalina Gazozu 200

Üzüm Suyu 200

Limonata 280

Portakal Suyu 350

Milkshake 360

Kelebek Sarmaşığı Limonata 350

## Kahveler

Espresso 180

Latte 250

Cappuccino 250

Filtre Kahve 200

Amerikano 220

Türk Kahvesi 150

Buzlu Latte 250

Buzlu Amerikano 220

## Çaylar

Demleme Siyah Çay 80

Yaseminli Yeşil Çay 200

Gojiberry Yeşil Çay 240

Teaco\* Çay Çeşitleri 200

Ayone Yaseminli Buzlu Çay 320

Yuzu Buzlu Çay 325

Matcha Yeşil Elma Buzlu Çay 325

Ahududu Buzlu Çay 325

## Bira

Bomonti Filtresiz 395

Bud 480

Corona 450

Efes +1 380

Efes Glutensiz 450

Efes Malt 380

Homemade 330

Mexican (Acı Soslu) 450

## Viski

Ballantines 17 950

Black Label 720

Chivas 750

Glenmorangie 14 1.100

Lagavulin Distellers Edition 1.600

Singleton 720

Talisker 1.200

## Kokteyller

Hugo Spritz 650

Aperol Spritz 650

Cin Soda / Tonik 650

Mojito 650

Sangria 600

Negroni 700

## Ayone Kokteyller

BİZE BIRAKIN 800

EKŞİ / TATLI / FRESH

VOTKA / CİN / VİSKİ / ROM

## Rakı

Tek 650

Duble 1.100

Kulüp 35 3.120

Kulüp 70 4.824

Mercan 35 3.840

Mercan 70 7.440

Yeni Rakı Yeni Seri 35 2.640

Yeni Rakı Yeni Seri 70 4.824



# ŞARAPLAR

"Mutfağımızda kendi yetiştirdiğimiz ürünleri sunarken, kadehlerimizde de aynı tutkuyu aradık. Bu menü, ağırlığı yerli üreticilerimizden oluşan özel bir seçkidir. Kimi binlerce yıllık Anadolu üzümlerini yeniden canlandırıyor, kimi dünya klasiklerini bu toprakların karakteriyle yeniden yorumluyor. Coğrafyamızın bereketine ve yerel ustalığa duyduğumuz saygıyla..."

## I. KÖPÜKLÜ

"Kutlamaya değer, kıpır kıpır bir başlangıç."

- **Ruffino Prosecco** – Neşeli ve meyvemsi. / 4.500₺
- **Vinkara Yaşasın** – Yerli üzümlerin (Kalecik Karası) köpüren gururu. / 6.000₺
- **Chandon** – Modern ve dengeli. / 4.800₺
- **Champagne (Moët)** – Klasik ve prestijli. / 9.800₺

## II. BEYAZ

"Anadolu'nun güneşi ve serin rüzgarları. İster yerel Emir ve Narince olsun, ister bu topraklara kök salmış Chardonnay; hepsi coğrafyamızın mineral yapısını ve ferahlığını taşıyor."

- **Kocabağ K Emir** – Kapadokya'nın volkanik taşlarından gelen mineralite. / 3.200₺
- **Kayra Allure Crispy Chardonnay** – Adı gibi çıtır, diri ve saf. / 3.300₺
- **7 Bilgeler Khilon Sauvignon Blanc** – Yeşil notalar, taze otlar. / 3.800₺
- **Heraki Sultaniye Akuerela** – Ege'nin yumuşak ve meyvemsi yüzü. / 2.800₺
- **Gordias Fesleğen** – Buram buram aromatik. / 2.850₺
- **Hus Bornova Misketi** – Çiçek bahçesi ve parfüm gibi. / 2.600₺
- **Sevilen Fume Blanc 900** – Meşe fıçının kattığı isli dokunuş. / 4.800₺
- **Kuzubağ Chardonnay** – Güneş görmüş, olgun. / 3.950₺
- **Kavaklıdere Cotes d'Avanos Narince** – Güçlü, kompleks ve zarif. / 5.800₺
- **Vinkara Hasandede** - Olgun meyvelerle bu toprakların yerlisi. / 2.700₺

## III. ROZE

"Bağ bozumunun en zarif renkleri. Yerli butik üreticilerin elinde, çiçeksi notalar ve yaz meyveleriyle şekillenen; gün batımı kadar yumuşak ve bizden bir hikâye."

- **Sevilen Innocent Angel** – Uçuk pembe, zarif ve hafif. / 5.300₺
- **7 Bilgeler Lasos** – Dengeli ve canlı. / 3.800₺
- **Kuzubağ Çalkarası Kalecik Karası** – Yerli üzümlerin canlı meyvemliliği. / 2.000₺

## IV. KIRMIZI

"Köklerin hafızası. Van Gölü'nün kıyısından Ege yamaçlarına; kaybolmaktan kurtarılan miras üzümlerimiz ile dünya klasiklerinin güçlü Anadolu yorumları. Bu bölüm, yerel ustalığın ve sabrın eseridir."

- **Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası** – Zarif, ipeksi ve topraksı. / 2.800₺
- **Paşaeli Karasakız 6N Old Vines** – Yaşlı bağların (köklerin) bilgeliği. / 3.500₺
- **Heraki Patkara** - Yüksek rakım zarafeti, taze kırmızı meyveler. / 3.800₺
- **Yaban 1071 Erciş Karası** - Doğunun gizemi, canlı ve isyankar. / 4.200₺
- **Kuzeybağ Kösetevik** – Doğu Anadolu'nun canlı meyvesi. / 2.000₺
- **Hus Carinena Juan** – Farklı ve keşfe açık. / 3.400₺
- **Kuzubağ Öküzgözü Shiraz** – Baharat ve meyvenin dansı. / 3.400₺
- **7 Bilgeler Hipokrates** – Bordo stili, dengeli güç. / 3.300₺
- **Sevilen Cabernet Sauvignon 900** – Klasik, güçlü ve kalıcı. / 4.200₺
- **Heraki Boğazkere Novakula** – Tanenli, dik duruşlu ve yüksek karakterli. / 4.200₺

## V. DOĞAL

"Filtresiz, vahşi ve en saf haliyle. Üreticinin hiç müdahale etmeden, doğanın akışına bıraktığı; atalık yöntemlerle küplerde ve tanklarda olgunlaşan 'yaşayan' şaraplar."

- **Kayra Karkuş Natürel** – Doğanın kendi akışı. / 5.400₺
- **Mesashuna Qvevri** – Toprak küplerde (Qvevri) antik üretim. / 5.800₺

## VI. TATLI VE FORTİFİYE

"Bekleyişin ödülü. Dalında sabırla olgunlaşan üzümlerin, yerel ustaların ellerinde nektara dönüştüğü; yoğun, güçlü ve damağı saran tatlı bir final."

- **Yaban Saman Sarısı** / 4.200₺
- **Kavaklıdere Tatlı Sert** / 10.200₺

# KADEH ŞARAPLAR

## I. KÖPÜKLÜ

- **Ruffino Prosecco** – Neşeli ve meyvemsi. / 850₺

### CORAVIN İLE KADEHLERİMİZ

- **Chandon Spritz** / 900₺
- **Chandon Mimosa** / 950₺

## II. BEYAZ

- **Kayra Allure Crispy Chardonnay** – Adı gibi çıtır, diri ve saf. / 680₺

### CORAVIN İLE KADEHLERİMİZ

- **Heraki Sultaniye Akuerela** – Ege'nin yumuşak ve meyvemsi yüzü. / 850₺
- **Kavaklıdere Cotes d'Avanos Narince** – Güçlü, kompleks ve zarif. / 1.500₺

## III. ROZE

- **Kuzubağ Çalkarası Kalecik Karası** – Yerel üzümlerin canlı meyvemliliği. / 550₺

## IV. KIRMIZI

- **Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası** – Zarif, ipeksi ve topraksı. / 600₺
- **Kuzeybağ Kösetevек** – Doğu Anadolu'nun canlı meyvesi. / 550₺

### CORAVIN İLE KADEHLERİMİZ

- **Heraki Boğazkere Novakula** – Tanenli, dik duruşlu ve yüksek karakterli. / 1.200₺
- **Paşaeli Karasakız 6N Old Vines** – Yaşlı bağların (köklerin) bilgeliği. / 850₺

## V. DOĞAL

### CORAVIN İLE KADEHLERİMİZ

- **Mesashuna Qvevri** – Toprak küplerde (Qvevri) antik üretim. / 1.500₺

## VI. TATLI VE FORTİFİYE

### CORAVIN İLE KADEHLERİMİZ

- **Kavaklıdere Tatlı Sert** / 2.100₺

