



BRASSERIE
CHAGLAYAN



**2024
MENU**

TADIMLIK | AMUSE BOUCHE

Arancini topları, domates sos ile

Arancini balls with tomato sauce

"Yemek servisi öncesinden BC tarafından ikram edilir."

"Served by BC before dinner."

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

[YENİ
NEW]

Domates Çorbası, yeşil yağ ve ekşi mayalı ekmek ile

Tomato soup with green oil and sourdough bread

200 ₺

[YENİ
NEW]

Ekşi kremalı bal kabağı çorbası

Pumpkin soup with sour cream

250 ₺

Şefin yeşil tereyağı, ekşi mayalı ekmek ile

Chef's green butter with sourdough bread

250 ₺

[YENİ
NEW]

"Parmigiana Di Melanzane"

Fırında kızartılmış patlıcan, domates sosu, fesleğen,
sarımsak, mozzarella ve parmesan ile

Oven roasted aubergine with tomato sauce, basil,
garlic, mozzarella and parmesan

350 ₺

PAYLAŞIMLIKLAR | TO SHARE

Fırında karnabahar, kavrulmuş file badem, çam fıstığı, kiraz domates, nohut, mantar, maydonoz, pekmez sos ile
Oven baked cauliflower with roasted file almonds, pine nuts, cherry tomatoes, chickpeas, mushrooms, parsley & molasses sauce
350 ₺

Kabak cips ve şefin özel yoğurt sosu
Zucchini chips and chef's special yoghurt sauce
325 ₺

[YENİ
NEW]

Patlıcan cips ve şefin özel yoğurt sosu
Aubergine chips and chef's special yoghurt sauce
325 ₺

[YENİ
NEW]

Dana Döş Topları, Viski Sos ile
Beef Brisket Balls with Whiskey Sauce
550 ₺

Çıtır tavuk, kırmızı soğan ve Çağlayan ketçap ile
Crispy chicken, red onion with Çağlayan ketchup
350 ₺

Fırınlanmış Brie peyniri, yabani çiçek ballı, karamelize sarımsaklı tereyağı ve mini krutonlar ile
Oven baked Brie cheese with truffled wild flower honey garlic brown butter petits croutons
450 ₺

Çağlayan usulü dana bonfile, humus ile
Çağlayan style beef steak with hummus
550 ₺

Dana carpaccio narenciye sos ile
Beef carpaccio with citrus dressing
450 ₺

[YENİ
NEW]

Sıcak pastırmalı çağlayan usulü humus, çıtır Ciabata ekmek ile
Çağlayan-style hummus with fried pastrami and crispy Ciabata bread
450 ₺

Tavada karides, limon & sarımsaklı tereyağı ve ekşi mayalı ekmek ile
Pan fried tiger prawns with lemon garlic butter and sourdough bread
550 ₺

Burrata peyniri, çeri domatesler, çam fıstığı ve kızarmış ekşi mayalı ekmek ile
Burrata cheese, cherry tomatoes, pine nuts with toasted sourdough bread
550 ₺

[YENİ
NEW]

Çağlayan usulü humus, kuru incir ve çıtır Ciabata ekmek ile
Çağlayan-style hummus with dried figs and crispy Ciabata bread
400 ₺

Peynir Tabağı, Her damak tadına uygun yerli & ithal seçkin peynir çeşitleri
Cheese Platter, A decadent selection of local & imported cheeses to suit every palate
800 ₺

SALADS | SALATALAR

Falafel & rezene salatası, nar taneleri ve portakal narenciye sos ile
Falafel & fennel salad with pomegranate, orange citrus dressing
450 ₺

Akdeniz salata, ızgara hellim, pesto sos ve kiraz domates ile
Mediterranean salad with grilled halloumi, pesto sauce and cherry tomato
375 ₺

Izgara tavuklu İtalyan salata, kiraz domates ve mini krutonlar ile
Grilled chicken Italian salad with cherry tomato and petit croutons
375 ₺

**Fırınlanmış keçi peynirli salata, karamelize mevsim meyveleri,
ceviz ve balzamik sos ile**
Oven baked goat cheese salad with honey roasted seasonal fruit,
caramelised walnut and balsamic
575 ₺

[YENİ
NEW]

**Izgara somon ile karabuğdaylı marul salata, avokado, parmesan, kaju,
çam fıstığı, siyah susam, fesleğen ve ballı hardal sos ile**
Pan Fried Salmon with Buckwheat Lettuce Salad with avocado, parmesan, cashew,
pine nuts, black sesame, basil and honey mustard vinaigrette
725 ₺

[YENİ
NEW]

**Bonfile dilimleri, kapyra biber, güneşte kurutulmuş domates, parmesan, çıtır soğan,
nar taneleri, havuç ve tatlı hardal sos ile karışık yeşil salata**
Mixed green salad with beef fillet slices, capia peppers, sun-dried tomatoes,
parmesan, crispy onion, carrot, pomegranate seeds and honey mustard sauce
550 ₺

[YENİ
NEW]

Izgara tavuklu ve beyaz peynirli kinoa bowl
Quinoa Bowl with Grilled Chicken and Feta Cheese
450 ₺

TAŞ FIRINDAN PİZZA | STONE OVEN PİZZA

Margarita
Margherita
425 ₺

Hellim & Pastırma & Enginar
Halloumi & Local Pastrami & Artichoke
550 ₺

Patıcanlı
Aubergine
475 ₺

[YENİ
NEW]

Dana Döş & Küflü Peynir
Beef Brisket & Blue Cheese
550 ₺

Ispanak & Sarımsak & Krema & Küflü Peynir
Spinach & Garlic & Cream & Blue Cheese
500 ₺

[YENİ
NEW]

ANA YEMEKLER | MAIN COURSES

Dana şinitzel, ince & çtır patates cipsi, kapari mayonez ve yeşil salata ile
Beef schnitzel with, thin & crispy skinny fries, caper mayo and green salad
625 ₺

Chaglayan balık köfte, yeşil elma, kereviz, tatlı hardal sosu ve yeşil salata ile
Chaglayan fish cake with green apple, celery sweet mustard dressing and green salad
575 ₺

Tavada somon, tender steam brokoli, fırınlanmış mor patates küpleri, konfi havuç ve narenciye sos ile
Pan fried salmon with tender steam broccoli, oven baked purple potato cups, confit carrot and citrus sauce
725 ₺

Chaglayan ızgara tavuk, kremalı mantar, patates puresi, konfi havuç ve dana jus sos ile
Chaglayan grilled chicken, creamy mushroom, potato purée, confit carrot and beef jus sauce
525 ₺

Kısık ateşte pişirilmiş dana döş, tender steam brokoli, dana jus sos ve patates püresi ile
Slow cooked beef brisket with tender steam broccoli, potato purée and beef jus sauce
900 ₺

Dana bonfile, beyaz fasulye püresi, patates fondan, taze soğan, konfi havuç ve dana jus sos ile
Beef fillet with white bean purée, potato fondant, spring onion, confit carrots and beef jus sauce
900 ₺

Yeşil risotto, karides ile
Creamy Green risotto with tiger prawn
550 ₺

[YENİ
NEW]

Safran Risotto, Beef Brisket ile
Saffron Risotto with Beef Brisket
650 ₺

[YENİ
NEW]

Porçini Mantarlı Risotto
Risotto with Porcini Mushroom
600 ₺

[YENİ
NEW]

Ragu Soslu Casarecce
Casarecce with Ragu Sauce
550 ₺

[YENİ
NEW]

Brioche Ekmeginde Çizburger, ince & çtır patates cipsi ile
Brioche Bun Cheeseburger, thin & crispy skinny fries
490 ₺

[YENİ
NEW]

Sebzeli Penne
Penne Verdura
375 ₺

Chaglayan Köfte, Patlıcan Ezme, Parmak Patates Cipsi ve Yeşil Yapraklar ile
Chaglayan Kofte, Aubergine Paste, thick cut potato chips and mix green leaves
575 ₺

Mevsim balığı, şefin seçimi sos ve garnitürler ile
Seasonal fish with chef's choice of sauces and garnishes
.... ₺

*Mevsim balığı ve fiyatı hakkında servis ekibimizden bilgi alabilirsiniz.
Please get information about the seasonal fish and prices from our service team.*

YAN YEMEKLER | SIDES

Patates Cipsi, Deniz Tuzu ile
Skinny Fries with sea salt
200 ₺

Tender Steam Brokoli
Tender Steam Broccoli
350 ₺

Patates Cipsi, Trüf mantarı tuzu ve
parmesan peyniri ile
Skinny Fries with truffle salt & parmesan
300 ₺

Sarımsak ve Tereyağı Mantar
Garlic and Butter Mushroom
350 ₺

Parmesan Peynirli Sade Makarna
Simple Parmesan Pasta
350 ₺

TATLILAR | DESSERTS

[YENİ
NEW]

Chaglayan sufle & armut
Chaglayan souffle & pear
300 ₺

Krem Brüle, özel kırmızı meyveler ile
Creme Brûlée with special berry fruits
275 ₺

[YENİ
NEW]

Tiramisu
Tiramisu
275 ₺

[YENİ
NEW]

Tuzlu Karamelli Bademli Panna Cotta
Salted Caramel Almond Panna Cotta
275 ₺

Artizan Dondurma [Vanilya] - 1 top
Artisan Ice Cream [Vanilla] - 1 scoop
75 ₺



Kadeh - Glass



Şiše - Bottle

KIRMIZI ŞARAP | RED WINE

	House Wine, Red	150 ₺	
[FR]	Maison Castel, Cabernet Sauvignon	200 ₺	800 ₺
[FR]	Maison Castel, Merlot	200 ₺	800 ₺
[TR]	DLC, Öküzgözü	200 ₺	800 ₺
[PT]	Silk & Spice, Red Blend		950 ₺
[ES]	Anciano, No: 7 Reserva, Rioja, Tempranillo		1.000 ₺
[IT]	Cielo, Appassionante, Veneto		1.000 ₺
[FR]	Finca Flichman, Caballero de la Cepa, Malbec		1.000 ₺
[FR]	L'Odalet, Merlot, 2021		1.150 ₺
[FR]	Domaine de la Clapière, Gatefer, 2020		1.250 ₺
[TR]	Kavaklıdere, Selection Öküzgözü - Boğazkere		1.200 ₺
[FR]	Château Latour Camblandes, Cabernet Sauvignon & Merlot		1.150 ₺
[FR]	Fortant De France Terroir D'Altitude, Merlot		1.150 ₺
[FR]	Fortant De France Terroir D'Altitude, Syrah		1.250 ₺
[TR]	Kavaklıdere, Prestige, Kalecik Karası		1.500 ₺
[TR]	Sarafin, Merlot		1.750 ₺
[IT]	Pasqua, Amarone della Valpolicella, Black Label		2.100 ₺
[IT]	Cielo, Amarone della Valpolicella, Centenero		2.100 ₺

BEYAZ ŞARAP | WHITE WINE

	House Wine, White	150 ₺	
[IT]	Romeo Juliet, Pinot Grigio, Veneto	200 ₺	800 ₺
[FR]	Maison Castel, Bordeaux, Sauvignon Blanc	200 ₺	800 ₺
[IT]	Cielo, Chardonnay	200 ₺	800 ₺
[FR]	Fortant de France, Terroir Littoral, Chardonnay		1.000 ₺
[FR]	Chateau De L'Hyverniere Muscadet		950 ₺
[FR]	Louis Jadot, Macon Villages, Chardonnay		1.050 ₺
[TR]	Kavaklıdere, Selection, Narince - Emir		1.150 ₺
[FR]	Plessis~Duval Touraine, Sauvignon, 2022		1.200 ₺
[FR]	Maison Castel, Chablis		1.500 ₺
[TR]	Kavaklıdere, Cotes d'Avanos, Narince		1.750 ₺
[TR]	Sarafin, Sauvignon Blanc		1.750 ₺
[TR]	Sarafin, Chardonnay		1.750 ₺

ROZE ŞARAP | ROSE WINE

	House Wine, Rose	150 ₺	
[FR]	Maison Castel, Rose D'anjou	200 ₺	800 ₺
[IT]	Pasqua, 11 Minutes		1.200 ₺
[FR]	Château Cavalier Cuvée Marafiance Rosé		1.200 ₺
[FR]	Maison Fortant Gris De Grenache Rosé		1.250 ₺
[FR]	Chateau d'Esclans, Whispering Angel		1.950 ₺

KÖPÜKLÜ ŞARAP | SPARKLING WINE

[IT]	Pasqua Prosecco	200 ₺	800 ₺
[IT]	Cielo, Prosecco Rose		900 ₺
[IT]	Cielo 9° Frizzante Bianco		900 ₺
[TR]	Vinkara, Yaşasın Roze, Kalecik Karası		1.250 ₺
[AR]	Chandon, Garden Spritz		1.500 ₺

ŞAMPANYA | CHAMPAGNE

[FR]	Moët & Chandon, Brut Impérial		4.000 ₺
[FR]	Moët & Chandon, Brut Rose Impérial		4.500 ₺

İMZA KOKTEYLLER | SIGNATURE COCKTAILS

300 ₺

Hera

strong / tropic / well balanced

Monkey Shoulder | Apricot Jam | Fresh Lime | Pistachio | Passion Fruit

Mind Body Soul

sweet & earthy

Pear Infused Vodka | Cinnamon | Passion Fruit | Fresh Lime | Mint

Nicosia Sling

earthy / casual / local

Hendrick's Gin | Coriander | Cucumber | Salt | Fresh Lemon | Simple Syrup

Cosy

sweet & sour / casual

White Rum | Blackberries | Fresh Lime | Fresh Orange | Lime Soda

Bliss

sweet & sour and clear

Gin | Vermouth | Raspberries | Foam | Fresh Lime | Foam

Sympathy

sparkling & floral

Gin | Elderflower | Fresh Lime | Prosecco | Mint

Roksen

sweet & fruity / easygoing

Gin | Aperol | Pineapple | Peach Cordial | Fresh Lime

Aviation

spicy and experimental

Gin | Fresh Cut Chilli Peppers | Apple | Lychee | Fresh Lime | Triple Sec

Mira

strong & floral

Gin | Dried Rose | Fresh Lime | Rose Syrup | Triple Sec

Keila

tropic / citrus feel

Tequila | Mango | Homemade Lemonade | Triple Sec | Fresh Orange Juice

KLASİK KOKTEYLLER CLASSIC COCKTAILS

Mojito	275 ₺
Daiquiri	275 ₺
Margarita	275 ₺
Aperol Spritz	275 ₺
Negroni	275 ₺
American	275 ₺
Boulevardier	275 ₺

MARTINI KOKTEYLLER MARTINI COCKTAILS

Pornstar Martini	250 ₺
Espresso Martini	250 ₺
Vodka Martini	250 ₺
Gin Martini	250 ₺

BRUNCH KOKTEYLLER BRUNCH COCKTAILS

Kir Royale	225 ₺
Bellini	225 ₺
Mimosa	225 ₺
French 75	225 ₺

CHAGLAYAN PREMIUM GIN & TONIC SELECTIONS

Fords London Dry Gin Coriander, Fresh Lime, Pink Grapefruit Peel, Premium Tonic	325 ₺
Bottega Bacûr Distilled Dry Gin Lemon Peel, Premium Low Kcal Tonic, Sage	325 ₺
Botanist Islay Dry Gin Fresh Rosemary, Pink Grapefruit, Tonic	325 ₺
Roku The Japanese Craft Gin Cinnamon, Anise, Elderflower Tonic	350 ₺
Hendrick's Gin Organic Cucumber & Lime Cordial, Dried Rose, Low Kcal Indian Tonic	350 ₺
Tanqueray No 10 Fresh Basil & Lime, Ginger Ale, Dried Orange	350 ₺
Monkey 47 Dry Gin Apple & Blackcurrant Cordial, Fresh Lime, Premium Raspberry Tonic	350 ₺
Gin Mare Mediterranean Gin Apple & Blackcurrant Cordial, grapes, thyme, rasperry tonic	400 ₺

CİN | GIN

Millhills Gin	250 ₺
Gordon's London Dry	275 ₺
Bombay Sapphire	275 ₺
Fords	300 ₺
Botanist	300 ₺
Bottega Bacûr	300 ₺
Tanqueray No TEN	325 ₺
Roku	325 ₺
Monkey 47	325 ₺
Hendrick's	325 ₺
Gin Mare	375 ₺

VOTKA | VODKA

Nemiroff	225 ₺
Absolut	250 ₺
Ketel One	275 ₺
Grey Goose	325 ₺
Belvedere	350 ₺

TEKİLA | TEQUILA

Milagro	175 ₺
Patron Silver	250 ₺
Don Julio Blanco	250 ₺

ROM | RUM

Captain Morgan Dark	225 ₺
Captain Morgan	225 ₺
Bacardi	250 ₺

APERİTİF | APPETIZER

Aperol	225 ₺
Campari	225 ₺
Martini Dry	225 ₺
Martini Bianco	225 ₺
Martini Rosso	225 ₺
Martini Fiero	225 ₺

LİKÖR | LIQUER

Fernet Branca	225 ₺
Zivania Şişe	900 ₺
Zivania Shot	150 ₺
Jägermeister	225 ₺
Kahlua	225 ₺
Malibu	225 ₺
Baileys	225 ₺
Disaronno	225 ₺

KONYAK | COGNAC

Remy Martin VSOP	300 ₺
------------------	-------

BİRA | BEER

Miller	120 ₺
Budweiser	120 ₺
Heineken	120 ₺
Carlsberg	120 ₺
Tuborg Gold	120 ₺
Stella Artois	120 ₺
Peroni	120 ₺
Efes Özel Seri	120 ₺

VISKI | WHISKEY

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 YO	250 ₺
Glenfiddich 15 YO	300 ₺
Glenmorangie 10 YO	300 ₺
Talisker 10 YO	350 ₺
The Macallan Double Cask 12 YO	350 ₺
Lagavulin	350 ₺
Tamnavulin Sherry Cask Edition	200 ₺
Aberlour Double Cask	300 ₺

BLENDED SCOTCH

JW Red Label	175 ₺
JW Black Label	200 ₺
JW Gold Label	350 ₺
Chivas Regal 12 YO	200 ₺
Chivas Regal 15 YO	250 ₺
Chivas Regal 18 YO	350 ₺
Chivas Regal Royal Salute 21	900 ₺
Monkey Shoulder Batch 27 "malt"	200 ₺
Dewars 12	135 ₺
JW Blue Label	1.250 ₺

TENNESSEE / BOURBON

Evan Williams	175 ₺
Jack Daniel's Old No.7	225 ₺
Jack Daniel's Gentleman	250 ₺

IRISH

Jameson	150 ₺
Jameson Black Barrel	175 ₺

ALKOLSÜZ İÇECEKLER | SOFT BEVERAGES

SU - SODA | WATER - MINERAL WATER

Su / Water (330 ml)	40 ₺
Su / Water (750 ml)	80 ₺
Beypazarı Doğal Maden Suyu / Mineral Water (200 ml)	50 ₺
Beypazarı Doğal Maden Suyu / Mineral Water (750 ml)	100 ₺
Perrier (200 ml)	90 ₺
Perrier (750 ml)	180 ₺
S. Pellegrino (250 ml)	90 ₺
S. Pellegrino (750 ml)	180 ₺

MEŞRUBAT | BEVERAGE

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite	50 ₺
Britvic Tonic	75 ₺
Indian / Low Calorie / Elderflower / Bitter Lemon / Raspberry / Gingerale	
Churchill	75 ₺
Red Bull	75 ₺
Taze Sıkılmış Meyve Suyu / Fresh Fruit Juice	90 ₺
Limonata by Chaglayan / Lemonade By Chaglayan	75 ₺

SICAK İÇECEKLER | HOT BEVERAGES

12.00 - 00.00

KAHVE | COFFEE

Türk Kahvesi / Turkish Coffee	50 ₺
Espresso	60 ₺
Double Espresso	90 ₺
Americano	100 ₺
Caffè Latte	100 ₺
Cappuccino	100 ₺
Latte Macchiato	100 ₺
Espresso Macchiato	100 ₺
Flat White	100 ₺
Iced Americano	100 ₺
Iced Latte	100 ₺
Espresso Freddo	100 ₺
Filtre Kahve / Filter Coffee	125 ₺
Cold Brew	135 ₺

ÇAY | TEA**English Breakfast**

siyah çay, kafeinli | black tea, caffeined

Poşet / Tea bag

60 ₺

Yaprak / Leaf

90 ₺

Earl Grey

siyah çay, kafeinli | black tea, caffeined

60 ₺

90 ₺

Blue Flowers Earl Grey

siyah çay, kafeinli | black tea, caffeined

90 ₺

Chai Masala

siyah çay, kafeinli | black tea, caffeined

90 ₺

Milky Oolong

Oolong, az kafeinli | low caffeined

60 ₺

90 ₺

Tropical Green

yeşil çay, az kafeinli | green tea, low caffeined

60 ₺

90 ₺

Jasmine Green

yeşil çay, kafeinli | green tea, low caffeined

60 ₺

90 ₺

Rooibos Vanilla

bitkisel çay, kafeinsiz | herbal tea, decaf

60 ₺

90 ₺

Koi [Love Blend]

bitkisel çay, kafeinsiz | herbal tea, decaf

90 ₺

1. Glutenli Tahıllar

Ekşi Mayalı Ekmek | Viski Sos | Chaglayan Ketçap | Mini Krutonlar | Ciabata Ekmek | Pizza | Brioche Çizburger | Pavlova | Dana Döş Topları | Chaglayan Balık Köfte | Dana şnitzel

2. Kabuklular (Crustacea)

Tavada Karides | Yeşil risotto karides | Kum Midyeli Linguini

3. Yumurta ve Yumurta Ürünleri

Dana Döş Topları (pane) | Dana şnitzel (pane) | ince & çtır patates cipsi (pane) | Chaglayan balık köfte (pane) | Brioche Çizburger (burger ekmeği) | Makarna çeşitleri | Pavlova | Krem Brüle

4. Süt ve Süt Ürünleri

Krem Brüle | Tuzlu Karamelli Bademli Panna Cotta | Şefin yeşil tereyağı | Fırınlanmış Brie peyniri | Peynir Tabağı | Burrata Peyniri fesleğen pesto sos | Köz patlıcan ezme (labne) | Keçi Peynirli Salata | Yeşil Risotto Keçi Peynirli | Izgara tavuklu ve beyaz peynirli kinoa bowl

5. Balık ve Balık Ürünleri

Tavada Somon | Chaglayan balık köfte | Fish & Chips | Izgara Somon Salata

6. Hardal ve Hardal Ürünleri

Tatlı hardal sosu | Portakal Narenciye Sosu | Ballı Hardal Sos

7. Yerfıstığı ve Yerfıstığı Ürünleri

Izgara somon (yeşil sos içinde çam fıstığı)

8. Soya Fasulyesi ve Soya Fasulyesi Ürünleri

9. Kereviz ve Kereviz Ürünleri

Risotto (Sebze Stok) | Chaglayan balık köfte (Coleslaw Salata)

10. Acı Bakla ve Acı Bakla Ürünleri

11. Sert kabuklu Meyveler ve Bunların Ürünleri

Izgara somon ile karabuğdaylı marul salata (kaju) | tiramisu (sosu kahve) | Fırınlanmış keçi peynirli salata (ceviz)

12. Kükürt Dioksit ve Sülfidler

13. Yumuşakçalar ve Ürünleri

Kum Midyeli Linguini (midye)

14. Susam Tohumu ve Susam Tohumu Ürünler

Izgara somon ile karabuğdaylı marul salata (siyah susam)



BRASSERIE
CHAGLAYAN