

SAPA

İSTANBUL

Sapa'da her şey paylaşmakla başlar.  
Bir parça ekmek, bir anı, bir hikâye.  
Bizim mutfağımızda tarifler kadar insanlar da birleşir.  
Çünkü biz inanırız; yemek, birlikte anlam kazanır.

Sapa'da odun ateşi yanar, günün ritmi onun etrafında şekillenir.  
Şehrin tam ortasında ama telaşın dışında, yani kısacası İstanbul'un Sapa'sında.  
Mahalle dükkanı. Tanıdık, paylaşılan ve rahat bir sofraya hali

*“Birlikte olmanın en eski hali: sofraya.”*



Vejetaryen



Vegan



Alkol İçerir

Mutfağımızın diyetetik danışmanlığı **Uzm. Dyt. Tuğçe Tatoğlu** tarafından yapılmaktadır.  
Fiyatlarımıza **servis ücreti dahil değildir**. Tüm fiyatlarımız TL cinsinden ve KDV dahildir.

## TADIM MENÜSÜ

### Etli Kadayıf

*dana kaburga, dana ilik sos, ekşi elma*

### İsli Peynir Ezme

*baklava yufkası, Kars gravyer, Antep pul biber, bal*

### Susamlı Deniz Mahsülleri

*Sinop taş pekmez, ıtır sirkesi*

### Enginar

*çağla, kuşkonmaz, Kars gravyer, susam kütürü*

### Rezene

*sultaniye bezelye, narenciye sos, çam fıstık*

### Tekir

*kızarmış pilav, siyah sarımsak ezmesi, limon*

### Oğlak Yağlama

*şebit, fırınlanmış sarımsak, manda yoğurt*

### Minekop Izgara

*alabaş turp, bakla, frenk soğan*

### Izgara Kuzu Sırtı

*erikli kuzu ilik sos, bamya turşusu, karabuğday patlağı*

### Kazandibi

*süt reçeli, limon sorbe, böğürtlen sos, krep kütürü*

Sapa Tadım Menü 6100  
(Kişi Başı)

Ek Şarap Uyumu 2400  
(Kişi Başı)

## MEZE SETLERİ (2 kişilik)

### SAPA'NIN KLASİKLERİ 1900



#### Antakya İşi Vegan Humus

nohut, tahin, közlenmiş biber salatası, acılı lavaş kütürü



#### Vişneli Vegan Yaprak Sarma

Tokat yaprağı, kuşüzümü, çam fıstığı, yenibahar, Antakya nar ekşisi

#### Midyeli İçli Köfte

çam fıstığı, Aspir safranı, kırmızı biber

#### Çıtır Manti

kızarmış mantı, dana bonfile eti, tuzlu yoğurt, ceviz, isot yağı

### ÇİLİNGİR SOFRASI 1900



#### Pazı Borani

fellah köfte, pazı kavurma, fırınlanmış sarımsaklı yoğurt

#### Mantar

Kars gravyer, keçi peyniri, tatlı ekşi sos



#### Otlı Fındık Pide

pazar otları, kaşar peynir

#### Muhammara

ceviz, nar ekşisi, kekikli lavaş

## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

 **Antakya İşi Vegan Humus 780**  
*Nohut, tahin közlenmiş biber salatası, acılı hamur kıtırı*

 **Vişneli Vegan Yaprak Sarma 780**  
*Tokat yaprağı, kuş üzümü, çam fıstığı, yenibahar, Antakya nar ekşisi*

 **Enginar 850**  
*zeytinyağlı enginar, enginar salatası, enginar çıtırı, narenciye sos*

**Salamura Balık 980**  
*yeşil ezme, portakal, limon*

**Kuru Et 1200**  
*Kars gravyeri, taze trüf mantarı*

## SICAK BAŞLANGIÇLAR

 **Izgara Ot Mücver 850**  
*reyhanlı yoğurt, fındık, vişne sos*

**Çıtır Mantı 780**  
*kızarmış mantı, dana bonfile eti, tuzlu yoğurt, ceviz, isot yağı*

**Kuzu Ciğer 1100**  
*lavaş, kimyon, limon, alabaş salata*

**Kalamar 1150**  
*közlenmiş istiridye mantarı, tarator sos*

**Oğlak Etli Pazı Sarma 950**  
*domates sos, süzme yoğurt*

## AĞIR ATEŞ

*sosta uzun süre fırından*

**Dana Kaburga 2100**

*alıç sirkesi, dana kemik sos*

**Kuzu İncik 2200**

*koruk ekşili sos*

**Fener Balığı Kavurma 2200**

*acı biberli mısır ekmeği*

## AÇIK ATEŞ

*kömür ızgarasından*

**Kuzu Sırtı 2200**

*gavurdağ salata, dana kemik sos*

**Dana Bonfile 2150**

*alabaş salatası, et suyu glaze*

**Bütün Çipura 1900**

*ekşili sos, taze otlar*

## EŞLİKÇİLER

**Narenciyeli Yanık Pilav 450**  
*et suyu, lime, limon, portakal, nane*

**Keşkek 460**  
*kuşkonmaz, bakla, dana kemik suyu*

 **Izgara Yeşillik 520**  
*yedikule marul, pazı, ispanak, kale, ceviz, sızma zeytinyağı, limon*


 **Mantar Kavurma 530**  
*kanlıca, kestane, istiridye mantarları, taze kekik*

**Tereyağlı Patates 400**  
*sarımsak, taze kekik, taze biberiye, eski kaşar*

 **Rezene Salata 680**  
*ekşi elma, kumkuat, salatalık*

## TAŞ FIRINDAN İNCE ÇITIRLAR

*ince mayalı hamur*

 **Pestilli Erzincan Tulumu 950**  
*mürdüm eriği pestili*

 **Otlu Peynir 900**  
*dereotu, maydanoz, nane*

**Dana Kaburga 1050**  
*uzun pişmiş ve tiftiklenmiş dana kaburga, dana kemik sos*

## TATLILAR

### Kazandibi 750

*süt reçeli, limon sorbe, böğürtlen sos*

### Acı Çikolata 790

*nar köpüğü, çıtır kadayıf, badem*

### Vişneli Lor Tatlısı 790

*lorlu kek, lor peyniri, vişne sos*

### Çilek 800

*çilek kreması, çilek çıtır, çilek sorbet*

### Antep Puf 900

*antep dondurma, antep fıstığı kreması, mereng*

### Dondurma 550

## YEMEK ÜSTÜNE DİJESTİF

Jagermeister 420

Disaronno Amaretto 450

Fernet Branca 450

Grappa 450

Sambuca 460

Limoncello 390

Absinthe 690

Bottega Pistacchio 420

Licor 43 420

Martell V.s / V.s.o.p 550 / 630

Kavaklıdere Tatlı Sert Öküzgözü 550

Diren Mahlep Öküzgözü 390

SAPA

İSTANBUL

At Sapa, everything begins with sharing a piece of bread, a memory, a story.  
Right in the heart of the city but away from the rush. A neighborhood spot.  
Familiar, shared and effortlessly comfortable.

At Sapa's kitchen, the wood fire burns and the rhythm of the day takes shape around it.  
People come together just as naturally as recipes do.  
Because we believe that food finds its true meaning when shared.

*"The oldest form of togetherness: the table."*



Vegetarian



Vegan



Contains Alcohol

Our kitchen is supervised by Specialist Dietitian **Tuğçe Tatoğlu**.  
Our prices do **not include service charges**. All prices are in Turkish Lira TL and include VAT.

## TASTING MENU

### Beef Kadayif Meat

*beef short rib, bone marrow sauce, sour apple*

### Smoked Cheese Crunch

*baklava phyllo, Kars gruyere, Antep chili flakes, honey*

### Seafood Dumpling

*Sinop apple molasses, geranium vinegar*

---

### Artichoke

*fresh almond, asparagus, Kars gruyere, sesame crisp*

### Fennel

*snow peas, citrus sauce, pine nuts*

### Red Mullet

*crispy rice pilaf, black garlic, lemon*

### Slow-Roasted Baby Goat

*flatbread, roasted garlic, buffalo yogurt*

### Rock Bass

*kohlrabi, broad beans, chives*

### Lamb Loin

*plum & lamb bone marrow jus, pickled okra, buckwheat puff*

### Brunt Milk “Kazandibi”

*dulce de leche, lemon sorbet, blackberry sauce, crêpe crisp*

---

Sapa Tasting Menu 6100  
(Per Person)

Additional Wine Pairing 2400  
(Per Person)

## MEZZE SETS (For 2)

### SAPA CLASSICS 1900

#### Antakya Style Vegan Hummus

*chickpea, tahini, Charred pepper salad, spicy crispy lavash bread*

#### Vegan Sour Cherry Stuffed Vine Leaves Sarma

*sour cherry, black currants, pine nuts, allspice, Antioche pomegranate molasses*

#### Mussel Stuffed Köfte

*pine nuts, safflower, red chili*

#### Crispy Manti

*fried dumplings, ground beef tenderlion, salted yogurt, walnuts, isot chili oil*

### “ÇİLİNGİR” SNACKS 1900

#### Chard Borani

*chili bulgur, sauteed chard, roasted garlic yogurt*

#### Mushroom

*Kars gruyere, goat cheese, sweet & sour molasses*

#### Mini Pide with Greens

*market herbs, aged kaşar cheese*

#### Muhammara

*walnut, pomegranate molasses, thyme flatbread*

## COLD STARTERS

 **Antakya Style Vegan Hummus 780**  
*chickpea, tahini, Charred pepper salad, spicy crispy lavash*

 **Vegan Sour Cherry Stuffed Vine Leaves Sarma 780**  
*sour cherry, black currants, pine nuts, allspice, Antioche pomegranate molasses*

 **Artichoke 850**  
*olive oil braiseal, artichoke, raw salad, artichoke crisp, citrus sauce*

**Cured Fish 980**  
*mixed herb paste, orange, lemon*

**Dried Beef 1200**  
*Kars gruyere, fresh truffle*

## HOT STARTERS

 **Grilled Fresh Herb Fritters 850**  
*red basil, yogurt, hazelnut, sour cherry sauce*

**Crispy Manti 780**  
*fried dumplings, ground beef tenderlion, salted yogurt, walnuts, isot chili oil*

**Lamb Liver 1100**  
*lavash flatbread, cumin, lemon, kohlrabi salad*

**Grilled Calamari 1150**  
*grilled oyster mushroom, tarator with walnuts sauce*

**Baby Goat Chard Sarma 950**  
*charol rolls with ground baby goat, tomato sauce, strained yogurt*

# SAPA

İSTANBUL

---

SPRING

## **SLOW FIRE** *slow-roasted in sauce*

**Beef Short Rib 2100**  
*hawthorn vinegar, beef jus*

**Lamb Shank 2200**  
*verjuice sauce*

**Monkfish Kavurma 2200**  
*spiced chili cornbread*

## **OPEN FIRE** *charcoal grilled*

**Lamb Loin 2200**  
*gavurdağ (walnut & tomato) salad, beef jus*

**Beef Tenderloin 2150**  
*kohlrabi salad, beef glaze*

**Whole Sea Bream 1900**  
*citrus sauce, fresh herbs*

## SIDES

### **Crispy Citrus Rice 450**

*beef broth, lime, lemon, orange, mint*

### **Keşkek (Wheat & Beef Porridge) 460**

*asparagus, broad beans, beef broth*

### **Char Grilled Greens 520**

*little gem lettuce, chard, spinach, kale, walnut, olive oil, lemon, cheese*

### **Sauteed Mushrooms 530**

*saffron, milk cap, chestnut & oyster mushrooms, fresh thyme*

### **Butter-Basted Potatoes 400**

*garlic, thyme, rosemary, aged kashar cheese*

### **Fennel Salad 680**

*green apple, kumquat, cucumber*

## STONE OVEN FLATBREADS

*thin crust dough*

### **Erzincan Tulum Cheese with Fruit Leather 950**

*plum leather*

### **Herbs & Cheese 900**

*dill, parsley, mint*

### **Pulled Beef Short Rib 1050**

*slow-cooked pulled beef rib, bone marrow jus*

## DESSERTS

### Kazandibi (Brunt Milk) 750

*dulce de leche, lemon sorbet, blackberry coulis*

### Spicy Chocolate 790

*pomegranate foam, crispy kadayıf, almonds*

### Sour Cherry & Lor Cheese 790

*lor cheese sherebread, fresh lor cheese, sour cherry sauce and sorbet*

### Strawberry 800

*strawberry cream, strawberry crisp, crumble*

### Antep Pistachio 900

*Antep pistachio ice cream and cream, meringue*

### Ice Cream 550

## DİJESTİVES

Jagermeister 420

Disaronno Amaretto 450

Fernet Branca 450

Grappa 450

Sambuca 460

Limoncello 390

Absinthe 690

Bottega Pistacchio 420

Licor 43 420

Martell V.s / V.s.o.p 550 / 630

Kavaklıdere Tatlı Sert Öküzgözü 550

Diren Mahlep Öküzgözü 390