

NORTH PIER'S
A'LA CARTE - EATERY - LOUNGE



À LA CARTE



ORTADAN PAYLAŞIMLAR SHARINGS

ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (2 KİŞİ)

Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler
Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

ŞARKÜTERİ TABAĞI // CHARCUTERIE PLATE (4 KİŞİ)

Füme Et Çeşitleri, İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler
Smoked Meats, Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

PEYNİR TABAĞI // CHEESE PLATE

İthal Peynir Çeşitleri, Kuru Ve Taze Meyveler
Import Cheeses, Dried And Fresh Fruits

BURRATA

Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı
Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil

KONYAK SOSLU KARİDES & AVOKADO // COGNAC SAUCED SHRIMP & AVOCADO

Avokado Yatağında Portakal Ve Konyak Soslu Karides
Orange And Cognac Sauced Shrimp Along With Avocado

SOMON TARTAR // SALMON TARTARE

Marine Edilmiş Küp Somon, Avokado, Salatalık, Frenk Soğanı, Kinoa, Balzamik Havyarı
Marinated-Diced Salmon, Avocado, Cucumber, Chives, Quinoa, Balsamic Caviar

LEVREK CEVICHE // SEABASS CECICHE

Yeşil Smoothie, Şili Biber, Soğan Turşusu
Green Smoothie, Chili Pepper, Pickled Onion

DANA CARPACCIO // BEEF CARPACCIO

Roka, Parmesan, Kapari
Arugula, Parmesan, Capers

AHTAPOT CARPACCIO // OCTOPUS CARPACCIO

Nar Taneleri, Kapari, Balzamik Havyarı, Frenk Soğanı
Pomegranate Arils, Capers, Balsamic Caviar, Chives

STEAK TARTAR & TRÜF MANTARI // STEAK TARTARE & TRUFFLE MUSHROOM

Sarımsaklı Mayonez, Frenk Soğanı, Parmesan, Hardal Tohumu, Derin Yağda Kızarmış Yumurta Sarısı
Garlic Mayonnaise, Chives, Parmesan, Mustard Seed, Deep Fried Egg Yolk

BRUSCHETTA DOMATES & FESLEĞEN // BRUSCHETTA TOMATO & BASIL

Straciatella Tarla Domatesleri, Fesleğen, Sızma Zeytinyağı
Straciatella Field Tomatoes, Basil, Extra Virgin Olive Oil

BRUSCHETTA PROSCIUTTO PARMA

Brie Peyniri, İncir, Bal
Brie Cheese, Fig, Honey

EGE MEZELERİ // AEGEAN APPETIZERS

Dört Çeşit Mevsim Mezesi, Ezine Peyniri, İzmir Tulumu
Four Seasonal Appetizers, Ezine Cheese, İzmir Tulum Cheese

PASTIRMALI HUMUS // HUMMUS WITH PASTRAMI

İsteğe Göre Sıcak Servis Edilir.
Served Hot Upon Request.

YANIK YOĞURTLU ATOM // BURNT YOGURT ATOM

Tavas Acı Biberi
Tavas Hot Pepper

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vegetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork



BRIE BRÛLÉE

Çıtır Wasa, Ceviz
Crispy Wasa, Walnut

ÇITIR YAPRAK CİĞER // CRISPY LEAF LIVER

Çıtır Soğan
Crispy Onion

VANTUZ AHTAPOT // SUCTION OCTOPUS

Izgara Ahtapot Bacağı, Kişniş, Şili Biber, Fesleğen
Grilled Tentacles With Suction Cups, Coriander, Chili Pepper, Basil

*Lütfen Servis Ekibimizden
Bilgi Alınız.
*Please ask for price

KALAMAR KARİDES KIZARTMASI // FRIED CALAMARI & SHRIMP

Sütte Kabak Patates, Tartar Sos, Acılı Domates Sos
Zucchini And Potato In Milk, Tartare Sauce, Hot Tomato Sauce

ÇITIR JUMBO KARİDES // CRISPY JUMBO SHRIMP

Tatlı Acı Sos İle Harmanlanmış Çıtır Karidesler
Crispy Shrimps Blended With Sweet-Hot Sauce

KOREAN KÖFTE // KOREAN-STYLE MEATBALL

Coleslaw Salatası, Şili Biber, Frenk Soğanı
Coleslaw Salad, Chili Pepper, Chives

SALATALAR SALAD

AHTAPOT SALATASI // OCTOPUS SALAD

Üç Tahıl, Baby Turp, Nar Taneleri, Salatalık, Kırmızı Soğan, Çeri Domates, Nane, Kuzu kulağı, Maydanoz
Three Grains, Baby Radish, Pomegranate Arils, Cucumber, Red Onion, Cherry Tomato, Mint, Sorrel, Parsley

GREK SALATASI // GREEK SALAD

Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Kırmızı Soğan, Kalamata Zeytin, Maydanoz, İzmir Tulumu, Sızma Nar Suyu, Zeytinyağı
Tomato, Cucumber, Green Pepper, Red Onion, Kalamata Olive, Parsley, İzmir Tulum Cheese, Cold-Pressed Pomegranate Juice, Olive Oil

ROKA PERMASAN SALATASI // ARUGULA PARMESAN SALAD

Vişne & Balzamik Sirkeli Gazpacho, Roka, Parmesan, Çeri Domates, Ceviz, Nar Taneleri
Cherry & Balsamic Vinegar Gazpacho, Arugula, Parmesan, Cherry Tomato, Walnut, Pomegranate Arils

AVOKADO SALATASI // AVOCADO SALAD

Roka, Reyhan, Kuzu Kulağı, Beluga Mercimeği, Kinoa, Avokado
Arugula, Sweet Basil, Sorrel, Beluga Lentils, Quinoa, Avocado

SEZAR SALATASI // CAESAR SALAD

Göbek Marul, Izgara Tavuk Göğsü, Parmesan Peyniri
Head Lettuce, Grilled Chicken Breast, Parmesan Cheese

KEÇİ PEYNİRİ & PANCAR SALATASI // GOAT CHEESE & BEET SALAD

Fırınlanmış Pancar, Salatalık, Kırmızı Soğan, Reyhan, Kuzu kulağı, Nane, Kızılıklık, Ceviz, Keçi Peyniri Kreması
Baked Beet, Cucumber, Red Onion, Sweet Basil, Sorrel, Mint, Cranberry, Walnut, Goat Cheese Cream

AY ÇEKİRDEKLİ BAHÇE SALATASI // GARDEN SALAD WITH SUNFLOWER SEEDS

Bahçe Yeşillikleri, Nar Taneleri, Lor Peyniri, Turp, Ayçekirdeği, Kabak Çekirdeği
Mixed Salad Greens, Pomegranate Arils, Curd Cheese, Radish, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork



TAŞ FIRINDAN PİZZA STONE OVEN PIZZA

DÖRT PEYNİRLİ // QUATTRO FORMAGGI

Dört Peynir, Roka Ve Parmesan Eşliğinde
Four Kinds Of Cheese, Along With Arugula And Parmesan

YABANİ MANTARLAR // WILD MUSHROOMS

Mozarella, İstiridye Mantarı, Kuzu Göbeği, Roka, Parmesan
Mozzarella, Oyster Mushroom, Morel, Arugula, Parmesan

FRENZA

Renkli Çeri Domatesler, Stracciatella, Siyah Zeytin, Fesleğen, Balzamik Glaze
Colorful Cherry Tomatoes, Stracciatella, Black Olive, Basil, Balsamic Glaze

SOMON FÜME // SMOKED SALMON

Domates Sos, Fesleğenli Labne Peyniri, Somon Füme, Roka, Parmesan, Kapari
Tomato Sauce, Labneh Cheese with Basil, Smoked Salmon, Arugula, Parmesan, Capers

PIER'S

6 Saat Fırınlanmış Dana Kaburga, Mozarella, Sarımsak, Köz Kıpça Biber, Yeşil Biber, Maydanoz
6 Hours Baked Beef Ribs, Mozzarella, Garlic, Grilled Cyprian Pepper, Green Pepper, Parsley

FÜME KABURGA // SMOKED RIB

Domates Sos, Mozarella, Füme Kaburga, Roka, Parmesan, Zeytinyağı
Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Ribs, Arugula, Parmesan, Olive Oil

BBQ SOSLU TAVUK // BBQ SAUCED CHICKEN

Barbekü Sos, Mozarella, Cheddar Peyniri, Kırmızı Soğan, Maydanoz
Barbeque Sauce, Mozzarella, Cheddar Cheese, Red Onion, Parsley

PROSCIUTTO PARMA

Domates Sos, Roka, Stracciatella, Çeri Domates, Prosciutto Parma, Zeytinyağı
Tomato Sauce, Arugula, Stracciatella, Cherry Tomato, Prosciutto Parma, Olive Oil

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork

vp

TAVADAN LEZZETLER FLAVORS FROM THE PAN

İSTİRİDYE MANTARLI FETTUCCINE // OYSTER MUSHROOM FETTUCCINE

Parmesan, Ceviz, Krema Ve İstiridye Mantarlı Fettuccine
Parmesan, Walnut, Cream And Oyster Mushroom Fettuccine

DOMATES SOSLU REGATONI & BURRATA // TOMATO SAUCED REGATONI & BURRATA

Zeytin, Fesleğen, Maydanoz, Çeri Domates, Zetinyağı
Olive, Basil, Parsley, Cherry Tomato, Olive Oil

DANA KABURGA DOLGULU TORTELLINI // BEEF RIB FILLED TORTELLINI

Labne Peynirli Süzme Yoğurt, Konfi Çeri Domates, Acılı Zeytinyağı, Fesleğen
Strained Yogurt With Labneh Cheese, Cherry Tomato Confit, Hot Olive Oil, Basil

DANA ETLİ GNOCCHI // BEEF GNOCCHI

Bonfile Parçaları, Domates Soslu Kremalı Hafif Acılı Gnocchi
Cubed Tenderloin, Mildly Spicy Creamy Tomato Sauced Gnocchi

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE // MIXED SEAFOOD LINGUINE

Karışık Deniz Mahsülleri, Çeri Domates Sos Ve Maydanoz
Mixed Seafood, Cherry Tomato Sauce And Parsley

KARIŞIK DENİZ MAHSULLÜ KÖY ERIŞTESİ // HOMEMADE PASTA WITH MIXED SEAFOOD

Kalamar, Karides, Kum Midyesi, Siyah Midye, Çeri Domates, Jalapeno Biber, Maydanoz
Squid, Shrimp, Clam, Black Mussel, Cherry Tomato, Jalapeno Pepper, Parsley

GİRİT KABAKLI & TRÜF MANTARLI FETTUCCINE // CRETAN ZUCCHINI & TRUFFLE MUSHROOM FETTUCCINE

Sote Girit Kabağı, Kuzu Kulağı, Trüf Mantarı, Beyaz Trüf Kreması, Parmesan
Sauté Cretan Zucchini, Sorrel, Truffle Mushroom, White Truffle Cream, Parmesan

ÜÇ MANTARLI RISOTTO // THREE TYPES MUSHROOM RISOTTO

Trüf Mantarı, Kuzu Göbeği, Porçini Mantarı, Parmesan, Maydanoz
Truffle Mushroom, Morel Mushroom, Porcini Mushroom, Parmesan, Parsley

TİFTİK ETLİ RISOTTO // SHREDDED BEEF RISOTTO

Domates Soslu Hafif Acılı Risotto, Tiftiklenmiş Dana Kaburga, Frenk Soğan
Mildly Spicy Tomato Sauced Risotto, Shredded Beef Ribs, Shallot

QUATTRO RISOTTO // FOR CHEESE RISOTTO

Kavrulmuş Ceviz
Roasted Walnuts

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı //  Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork

ANA YEMEKLER MAIN COURSES

GÜNLÜK BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİMİZİ SEÇMEK İÇİN BALIK VİTRİNİMİZE BAKIN.
YOU CAN CHECK OUR DAILY FISH STAND TO CHOOSE YOUR FISH AND SEA FOOD.

KARA FIRINDA KAYA LEVREĞİ // ROCKBASS FROM STONE OVEN

Tempura Rezene, Semizotu, Izgara Limon
Tempura Fennel, Purslane, Grilled Lemon

NARENCİYE SOSLU DENİZ LEVREĞİ // SEA BASS WITH CITRUS SAUCE

Fırınlanmış Baby Patates, Mevsim Sebzeleri, Kavrulmuş File Badem
Baked Baby Potato, Seasonal Vegetables, Roasted Almond Slices

ŞAMPANYA SOSLU LEVREK // CHAMPAGNE SAUCED SEABASS

Tempura Çıtır Enginar, Şampanya Sos, Kapari Çiçeği
Tempura Crispy Artichoke, Champagne Sauce, Caper Flower

BUHARDA SOMON // STEAMED SALMON

Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak
Baked Baby Potato, Sauté Spinach

KARIŞIK DENİZ MAHSULLERİ // SEAFOOD MIX

Kalamar, Jumbo Karides, Kaya Levreği, Somon Fileto, Mürekkepli İslı Midye Sosu
Squid, Jumbo Shrimp, Rock Bass, Salmon Fillet, Shrimp Ink And Smoked Mussel Sauce

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork



ANA YEMEKLER MAIN COURSES

DANA ANTRİKOT // BEEF ENTRECOTE

Közlenmiş Renkli Biberler, Izgara Taze Soğan, Kemik Juil
Grilled Colorful Peppers, Grilled Shallots, Bone Broth

DANA MADALYON // BEEF MEDALLION

Trüflü Orzo Pilavı, Kavrulmuş Mantar Püresi, Çıtır Rezene, Kemik Juil
Truffled Orzo Pilaf, Fried Mushroom Puree, Chrispy Fennel, Bone Broth

LOKUM BONFİLE // LOKUM TENDERLOIN

Fırınlanmış Baby Patates, Sotelenmiş Ispanak, Sütü Alınmış Tereyağı
Baked Baby Potato, Sauté Spinach, Ghee Butter

DANA KABURGA // BEEF RIBS

Kuskus Risotto, Semizotu
Couscous Risotto, Purslane

DANA PİRZOLA // VEAL CHOPS

500gr Dana Pirzola ve Baby Patates, Chimichurri Sos
500gr Veal Chops and Baby Potatoes, Chimichurri Sauce

KUZU BONFİLE // LAMB TENDERLOIN

Tereyağlı Baby Patates, Izgara İstiridye Mantarı, Pırasa Çıtır, Chimichurri Sos
Buttered Baby Potato, Grilled Oyster Mushroom, Crispy Leek, Chimichurri Sauce

GEZEN TAVUK // FREE-RANGE CHICKEN

Derili Tavuk Butu, Kuskus Pilavı, Izgara Taze Soğan
Skin-on Chicken Drumsticks, Couscous Pilaf, Grilled Shallots

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork

vp

VEGAN & VEJETARYEN VEGAN & VEGETARIAN

AVOKADO & BELUGA MERCİMEĞİ // AVOCADO & BELUGA LENTIL

Rezene, Reyhan, Frenk Soğanı, Nane, Misket Limon
Fennel, Sweet Basil, Shallot, Mint, Lime

HUMUS & YABANI MANTARLAR // HUMMUS & WILD MUSHROOMS

Humus, Kuzu Göbeği, İstiridye Mantarı, Kabak Çekirdeği
Hummus, Morel, Oyster Mushroom, Pumpkin Seeds

VEGAN SALATA // VEGAN SALAD

Mantar, Kuzu Kulağı, Nar Taneleri, Kinoa, Avokado, Kabak Çekirdeği, Kaju
Mushroom, Sorrel, Pomegranate Arils, Quinoa, Avocado, Pumpkin Seeds, Cashew

VEGAN TORTELLINI

Beluga Ve Yeşil Mercimek Dolgulu Tortellini
Beluga And Green Lentil Filled Tortellini

TATLILAR DESSERTS

GÜNÜN TATLISI // DESSERT OF THE DAY

(LÜTFEN SERVİS PERSONELİNDEN BİLGİ ALINIZ)
(PLEASE ASK FOR INFORMATION FROM THE SERVICE PERSONNEL)

MINI BISCOFF CHEESECAKE

Biscoff Cream

TIRAMISU

SÜT HELVASI & KAVRUK FINDIK // MILK HALVA & ROASTED HAZELNUT

YABAN MERSİNLİ CREME BRÛLÉE // BLUEBERRY CRÉME BRÛLÉE

SAN SEBASTIAN & ORMAN MEYVELERİ SOS // SAN SEBASTIAN & FOREST FRUIT SAUCE

ÇİKOLATALI SUFLE & SADE DONDURMA // CHOCOLATE SOUFFLÉ & ICE CREAM

Menü 11 Nisan 2025'te değişmiştir.

%10 servis bedeli alınacaktır. // A 10% service charge will be charged.

Kişi başı 80 TL Kuver ücreti alınmaktadır. // 80 TL is charged as starters per person.

 Acı // Hot  Alkol içerir // Contains Alcohol  El Yapımı // Handmade  Vejetaryen // Vegetarian  Domuz Eti // Pork



ۛ