

KAHVALTI - BREAKFAST

Kahvaltı saatimiz **14.00'a** kadardır. / Our breakfast is served until **2:00 PM**



Santeli Kahvaltı / Santeli Breakfast 790

Tavada hellim peynir, pastırma ve sucuk, haşlanmış organik köy yumurtası, domates, salatalık, su böreği, cevizli kuru domatesli yeşil zeytin, peynir tabağı, bal kaymak, ceviz, ev yapımı reçel. Yanında ekmek, simit ve iki çayı ile Santeli kahvaltımız.

Pan-fried halloumi cheese, pastırma and sucuk, boiled organic village eggs, fresh tomatoes and cucumbers, traditional Turkish pastry, green olives with walnuts and sun-dried tomatoes, a cheese selection, honey with clotted cream (kaymak), walnuts, and homemade jam. Served with bread, simit, and two cups of tea.

Ekstralar / Extras

Organik Köy Yumurtası / Organic Village Egg	50
1 Dilim Peynir / 1 Slice of Cheese	60
1 Dilim Su Böreği / 1 Slice of Su Böreği	80
1 Dilim Sucuk / 1 Slice of Sucuk	90
Söğüş Tabağı / Fresh Tomato & Cucumber Plate	80
Bal & Kaymak / Honey & Clotted Cream	60
Ekstra Avokado / Extra Avocado	80



Su Böreği Turkish Pastry

430

Kat kat su böreği yufkaları, kaşar ve dil peyniri ile hazırlanır.

Layers of Turkish pastry filled with Turkish yellow cheese and string cheese.

Peynirli Poğaç Dill Pastry

220

Dereotlu, peynirli, anne eli değmiş. İki servis edilir.
Dill and cheese pastry. Two pieces are served.





Menemen / Turkish Scrambled Eggs 420

Domates, biber, kaşar peyniri ve iki adet organik köy yumurtası ile hazırlanır. Kekik, isot ve karabiber ile lezzetlendirilir.

Prepared with tomatoes, peppers, Turkish yellow cheese and two organic free-range eggs, seasoned with thyme, isot pepper and black pepper.

Dilli Kaşarlı Simit Simit with Smoked Beef Tongue 330

Bir tam simit arasında ev yapımı salça, kaşar peyniri ve füme dana dil ile hazırlanır.

Prepared in a whole simit with homemade tomato paste, Turkish yellow cheese and smoked beef tongue.



Pankek / Pancake 430

Callebaut Belçika çikolatası, bal, taze meyveler ve Antep fıstığı dokunuşuyla servis edilen sıcak pankek.

Warm pancakes served with Callebaut Belgian chocolate, honey, fresh fruits, and a touch of pistachio.

French Toast 520

Tereyağında kızartılmış kendi hazırladığımız brioche ekmeği üzerine orman meyveleri ve vanilya sosu.

Buttered handmade brioche bread, toasted and topped with forest berries and vanilla sauce.



Acai Bowl / Acai Bowl 560

Muz, kırmızı meyveler ve açai tozu ile hazırlanan antioksidan smoothie; el yapımı glütensiz granola, chia tohumu, Hindistan cevizi ve fıstık ezmesi ile servis edilir.

An antioxidant smoothie prepared with banana, red berries and açai powder, served with handmade gluten-free granola, chia seeds, coconut and peanut butter.

Ekşi Mayalı Ekmek Üstleri / Sourdough Open Toasts



Yumurtalı / With Eggs 440

Bir dilim zerdeçalı ekşi mayalı ekmek üzerinde bir çift göz organik köy yumurtası ile servis edilir.
Served on a slice of turmeric sourdough bread with two sunny-side-up organic village eggs.

Peynirli Özel / Cheese Special 540

Bir dilim zerdeçalı, ekşi mayalı ekmek üzerinde dağ kekikli kaşar peyniri, ezine, tulum karışımı, Kars peyniri. Üzerinde bir çift göz organik köy yumurtası ile servis edilir.

A slice of turmeric sourdough bread topped with mountain thyme Turkish yellow cheese, a blend of Ezine and tulum cheeses, and Kars cheese. Served with two sunny-side-up organic village eggs.

Sucuklu Özel / Sucuk (Turkish Sausage) Special 620

Bir dilim zerdeçalı, ekşi mayalı ekmek üzerinde ev salçası, dağ kekikli kaşar peyniri, üzerinde Afyon sucuğu. Üzerinde bir çift göz organik köy yumurtası ile servis edilir.

A slice of sourdough bread with turmeric, topped with homemade tomato paste and Turkish yellow cheese flavored with mountain thyme, finished with Afyon sausage. Served with two sunny-side-up organic village eggs.

Pastırmalı Özel / Pastrami Special 640

Bir dilim zerdeçalı, ekşi mayalı ekmek üzerinde ev salçası, dağ kekikli kaşar peyniri, antrikot pastırma dilimleri. Üzerinde bir çift göz organik köy yumurtası ile servis edilir.

On a slice of turmeric sourdough bread: homemade tomato paste, cheddar cheese with mountain thyme, and slices of cured ribeye pastrami. Served with two sunny-side-up organic village eggs.

Kavurmalı Özel / Braised Meat Special 670

Bir dilim zerdeçalı, ekşi mayalı ekmek üzerinde ev salçası, dağ kekikli kaşar peyniri, kavurma. Üzerinde bir çift göz organik köy yumurtası ile servis edilir.

On a slice of turmeric sourdough bread: homemade tomato paste, cheddar cheese with mountain thyme, and braised meat. Served with two sunny-side-up organic village eggs.

Omletler / Omelettes



Kaşarlı Omlet / Omelette with Yellow Cheese 430

Kaşarlı, tereyağında pişmiş omlet. İki adet köy yumurtası ile hazırlanır.
Omelette with Turkish yellow cheese, cooked in butter. Prepared with two free-range eggs.

Sebzeli Kaşarlı Omlet / Vegetables & Yellow Cheese 470

Mantarlı, biberli, zeytinli, kaşarlı; tereyağında pişmiş omlet. İki adet köy yumurtası ile hazırlanır.
Omelette with mushrooms, peppers, olives, and Turkish yellow cheese, cooked in butter. Prepared with two free-range eggs.

Karışık Omlet / Mixed Omelette 530

Pastırmalı, sucuklu, kaşarlı ve kavurmalı; tereyağında pişmiş omlet. İki adet köy yumurtası ile hazırlanır.
A mixed omelette with pastrami, sucuk, Turkish yellow cheese and sautéed beef. Prepared with two free-range eggs.

Santeli Omlet / Santeli Omelette 490

Mantarlı, biberli, sucuklu, zeytinli ve kaşarlı; tereyağında pişmiş omlet. İki adet köy yumurtası ile hazırlanır.
Omelette with mushrooms, peppers, sucuk, olives, and Turkish yellow cheese, cooked in butter. Prepared with two free-range eggs.

Brioche Çırpılmış Yumurtalar Brioche Scrambled Eggs

Tereyağlı, kendi hazırladığımız brioche ekmek, üzerinde iki adet çırpılmış yumurta, mevsim yeşillikleri ve kırma zeytin ile servis edilir.

Buttered homemade brioche bread, served with two scrambled eggs, seasonal greens and crushed olives.

Sade / Plain	490
Otlu / Local Herb	520
Peynirli / with Cheese	550
Mantarlı / with Mushrooms	520
Sucuklu / with Turkish Sausage	620
Kavurmalı / Braised Beef	660



Santeli Tostlar / Santeli Toasts



Avokado Tost / Avocado Toast 620

Ekşi mayalı ekmek üzerine Ezine peynir kreması, pesto sos, avokado ve iki adet çırpılmış organik köy yumurtası.

Sourdough bread topped with Ezine cheese cream, pesto sauce, avocado, and two scrambled free-range eggs.

Anadolu Peynirleri Tost / Anatolian Cheese Toast 540

Ekşi mayalı iki dilim ekmek arasında Fethiye tulumu, Ezine peyniri, Kars kaşarı, kuru domates ve dağ kekiği.

Between two slices of sourdough bread with Fethiye tulum cheese, Ezine cheese, Kars Turkish yellow cheese, sun-dried tomatoes and mountain thyme.



Karişik Bazlama Tost / Mixed Bazlama Toast 620

Bazlama ekmeği arasında salça; kavurma, pastırma, sucuk ve kaşar peyniri.

Prepared in bazlama bread with homemade tomato paste, braised beef, pastrami, sucuk and Turkish yellow cheese.

Eggs Benedict

Kızarmış, kendi hazırladığımız brioche ekmek üzerine iki adet poşe yumurta, hollandez sos ile servis edilir.

Two poached eggs served on toasted handmade brioche bread with hollandaise sauce.



Otlı / Local Herb 560

Avokadolu / with Avocado 620

Pastırmalı / with Pastrami 640

Füme Somonlu / With Smoked Salmon 640

SANTELİ'DE BEŞ ÇAYI

SANTELİ'S AFTERNOON TEA

"Beş Çayı" tabaklarımızın servisi **14.00'ten** sonra yapılmaktadır.
Our Afternoon Tea plates are served after **2:00 PM**



Anne Tabağı / Turkish Bowl 650

Vişneli yaprak sarması, fellah köftesi, mercimek köftesi, tavuk salatası, patates salatası, kısır. Türk evlerinin kuşaktan kuşağa sürdüğü samimi misafirperverliği bu tabağa yansıttık.

Sour cherry stuffed leaves, fellah balls, lentil balls, chicken salad, potato salad, bulgur salad. Special plate infused with generations of Turkish home hospitality.

Falafel / Falafel 490

Nohut, kakule, taze kişniş ve yeşillikler ile hazırlanan falafel; tahin sosu ve eşlikçileri ile servis edilir.

Chickpea falafel prepared with cardamom, fresh coriander and greens, served with tahini sauce and accompaniments.



Kebapçı Böreği / Kebab Pastry 540

İncecik baklava yufkasına sarılı, Adana kebabı kıymasıyla hazırlanan çıtır kebabçı böreği.

Crispy pastry filled with Adana kebab mince wrapped in baklava pastry.



Peynirli Kiş / Cheese Quiche 390

Tereyağlı tart hamuru, dört peynirli; Ezine, lor, kaşar, beyaz peynir üzeri domates.

On a buttery tart crust with Ezine cheese, lor, Turkish yellow cheese, white cheese, and tomato.

Tavuk Mantarlı Kiş / Chicken & Mushroom Quiche 420

Tereyağlı tart hamuru, mantarlı tavuklu, kremalı özel harç ve kaşar üzeri kapa biber.

On a buttery tart crust with creamy chicken & mushrooms, Turkish yellow cheese, and roasted red peppers.



SANTELİ MUTFAĞINDAN / FROM SANTELI'S KITCHEN

"Santeli Mutfağından" tabaklarımızın servisi **14.00'ten** sonra yapılmaktadır.
Dishes from the "Santeli Kitchen" are served after **2:00 PM**.



Tavuk Bowl / Chicken Bowl 620

Hint usulü hazırlanan tavuğumuz, köz patlıcan salatası, beluga mercimeği, ıspanak sote ve karabuğday pilavı ile servis edilirken, kuru cacık ile sizi ferahlatarak zengin ve besleyici bir seçenek sunar.

Our chicken prepared in Indian style is served with roasted eggplant salad, beluga lentils, sautéed spinach, and buckwheat pilaf, while the dry yogurt salad refreshes you, offering a rich and nutritious option.

Vegan Bowl 560

Zerdeçalı, ekşili çam fıstıklı kinoa pilavımız; çıtır nohut, mantar ve kapya biberli brüksel lahanası sotesi ile kereviz salatamızı lezzetli ve dengeli bir seçenek olarak kasemizde hep bir arada bulacaksınız.

Our turmeric-infused, tangy pine nut quinoa rice is served together with crispy chickpeas, mushrooms, and bell pepper Brussels sprouts sauté, along with celery salad, offering a delicious and balanced option in our bowl.



Roka Parmesan Salata / Arugula & Parmesan Salad 520

Roka, kuru domates, ceviz, parmesan, balzamik nar ekşili sos ile servis edilir.

Arugula, sun-dried tomatoes, walnuts and parmesan cheese, served with a balsamic pomegranate dressing.

Yeşil Elma Salatası / Green Apple Salad 490

Mercimek, roka, kuru domates, ceviz, parmesan; yeşil elma ve üzerinde yoğurtlu semizotu ve balzamik nar ekşili sos ile servis edilir.

Lentils, arugula, sun-dried tomatoes, walnuts, and Parmesan; served with green apple, topped with purslane in yogurt, and finished with a balsamic pomegranate molasses dressing.



Izgara Hellim Salata / Grilled Halloumi Salad 540

Akdeniz yeşillikleri, meksika fasülyesi, mısır, domates, közlenmiş kırmızı biber ve izgara hellim ile servis edilir.

Mediterranean greens, Mexican beans, corn, tomatoes, roasted red peppers and grilled halloumi cheese.

SANTELİ MUTFAĞINDAN / FROM SANTELI'S KITCHEN

"Santeli Mutfağından" tabaklarımızın servisi **14.00'ten** sonra yapılmaktadır.
Dishes from the "Santeli Kitchen" are served after **2:00 PM**.

Klasik Sezar Salata / Classic Caesar Salad 580

Ekşi maya ekmek ve el yapımı Sezar sos ile harmanlanan marullar, ızgara tavuk ve parmesan ile servis edilir.

Romaine lettuce tossed with homemade Caesar dressing and sourdough croutons, served with grilled chicken and parmesan cheese.



Peynirli Ravioli / Cheese Ravioli 540

Kendi mutfağımızda hazırladığımız el yapımı raviolilerimiz, keçi peyniri, tulum peyniri ve lor peyniri dolgulu iç harcıyla hazırlanmakta; adaçaylı tereyağ sosunda pişirilerek parmesanlı bademli krema sos ile servis edilir.

Our handmade ravioli, filled with goat cheese, tulum cheese, and ricotta, is cooked in sage-infused butter sauce and served with a creamy almond parmesan sauce.

Mantarlı & Ispanaklı Ravioli / Mushroom & Spinach Ravioli 520

Kendi mutfağımızda hazırladığımız el yapımı raviolilerimiz; mantar, ıspanak ve domates kurusu ile hazırlanmış olup parmesanlı kremalı ve balzamik sos ile servis edilir.

Our handmade ravioli, prepared with mushrooms, spinach, and sun-dried tomatoes, is served with a creamy parmesan sauce and balsamic sauce.



Peynirli Erişte / Hand- Cut Pasta with Cheese 590

Kendi mutfağımızda hazırladığımız el yapımı eriştemiz, Fethiye tulum peyniri sosu ve ceviz ile servis edilir.

Hand-cut pasta prepared with a Fethiye tulum cheese sauce, served with walnuts.

Kıymalı Rigatoni / Rigatoni with Minced Beef 640

Kavrulmuş kıyma, domates sos, krema ve parmesan ile servis edilir.

Served with sautéed minced beef, tomato sauce, cream and parmesan cheese.



TATLILAR / DESSERTS



Cookie / Cookie 260

Belçika Callebaut çikolatalı, tereyağı ile hazırlanan kurabiye.

Chocolate chip cookies made with butter.

Brownie / Brownie 390

İçi cevizli, bademli, üstünde Callebaut çikolatalı brownie.

Brownie topped with Callebaut chocolate, filled with walnuts and almonds.



Profiterol / Profiterole 390

Choux hamuru, vanilyalı krema, çikolata sosu ve file badem ile servis edilir.

Light choux pastry filled with vanilla cream, served with chocolate sauce and slivered almonds.

Mozaik Pasta / Mosaic Cake 390

Fındık, ceviz, antep fıstığı, kakao ve Callebaut sütü çikolatası ile mozaik tatlısı.

Mosaic dessert made with hazelnuts, walnuts, pistachios, cocoa, and Callebaut milk chocolate.



Limonlu Cheesecake / Lemon Cheesecake 360

Labne peyniri üzerine özel limon soslu cheesecake.

Cheesecake with special lemon sauce on labne cheese.

Lotus Cheesecake / Lotus Cheesecake 420

Lotus bisküvi ve kremisi iç dolgusuyla dayanılmaz Biscoff kreması ile Lotus Cheesecake.

Lotus Cheesecake with irresistible Biscoff cream filling and creamy inner layer.





Tiramisu / Tiramisu 380

Kadayıflı Anne Muhallebisi / Custard with Kadayıf 340

Muzlu Magnolia / Banana Magnolia 340

Çilekli Magnolia / Strawberry Magnolia 340



Çilekli Tart / Strawberry Pie 420

Tereyağlı tart hamuru, enfes pastacı kreması ve çilekler.

Pie with butter, delicious pastry cream and strawberries.



Klasik San Sebastian / Classic San Sebastian 400

Kremamsı dokusu ve Callebaut çikolatası ile sunulan San Sebastian. / *San Sebastian with a creamy texture and served with a Callebaut chocolate.*

Çikolatalı San Sebastian / Chocolate San Sebastian 400

Klasik San Sebastian'ın çikolata ile harmanlanmış hali, kırmızı meyve sosu ile servis edilir. / *A chocolate twist on the classic San Sebastian, served with red berry sauce.*



Çikolatalı San Sebastian / Chocolate San Sebastian

San Sebastian / San Sebastian



Yer Fıstıklı Raw Bar / Peanut Raw Bar 340

Rafine şekerlessiz, glütensiz ve unsuz; hurma püresi, şekerlessiz yer fıstığı ezmesi ve bitter çikolata ile hazırlanır.

Made without refined sugar, gluten or flour; prepared with date purée, sugar-free peanut butter and dark chocolate.

Vanilyalı Dondurma / Vanilla Iced Cream

160

Fransız Lacaune koyunlarının %100 sütü ve gerçek Madagaskar vanilyasıyla hazırlanan, Moso Gelato imzalı premium gelato. 1 top (60 g) olarak servis edilmektedir.

Made with 100% milk from French Lacaune sheep and real Madagaskar vanilla, this premium gelato is crafted by Moso Gelato. Served as one 60 g scoop.



ESPRESSO BAR

Sıcak / Hot

Double Espresso	180
Americano	210
Cortado	230
Latte	240
Cappuccino	240
Flat White	240
Mocha	270
White Mocha	270
Caramel Latte	270
Vanilla Latte	270
Salted Caramel Latte	270
Lotus Latte	270

Soğuk / Iced

Iced Americano	230
Iced Latte	250
Iced Mocha	280
Iced White Mocha	280
Iced Caramel Latte	280
Iced Vanilla Latte	280
Iced Salted Caramel Latte	280
Iced Lotus Latte	280

Affogato 360

Moso marka %100 koyun sütü ile hazırlanır.
Made with 100% sheep's milk from the Moso brand.

3.NESİL VE DEMLEME BAR

3rd Wave and Brewed Bar

Sıcak / Hot

Türk Kahvesi / Turkish Coffee	160
Double Türk Kahvesi /	190
Double Turkish Coffee	
Filtre Kahve / Filter Coffee	210
V60	340
Chemex	340

Soğuk / Iced

Cold Brew	280
Cold Brew Latte	300
Japanese Drip	360
Speciality Cold Brew	370
Speciality Cold Brew (1 Litre / 1 Liter)	1450

❄️ Cold brew'lerimiz 50 saat demlenmektedir.
All cold brews are steeped for 50 hours.

MATCHA BAR

Matcha Latte	290
Iced Matcha Latte	300

Iced Strawberry Matcha 370

El yapımı çilek püresi, süt, matcha.
Handmade strawberry puree, milk, matcha.

Iced Blueberry Matcha 370

El yapımı yaban mersini püresi, süt, matcha.
Handmade blueberry puree, milk, matcha.

Iced Forest Matcha 370

El yapımı orman meyvesi püresi, süt, matcha.
Handmade forest fruit puree, milk, matcha.

Iced Antep Fıstıklı Matcha 400

Iced Pistachio Matcha
Antep fıstığı, bal, süt, matcha.
Pistachio, honey, milk, matcha.

Affogato Matcha 420

Moso marka %100 koyun sütü, matcha.
Made with 100% sheep's milk and matcha.

FROZENLAR Frozens 320

(Çilekli, Çarkıfelek Meyveli, Mangolu.)
(Strawberry, Passion Fruit, Mango.)

MILKSHAKELER 340

Milkshakes

(Çilekli, Çikolatalı, Vanilyalı, Muzlu, Lotuslu.)
(Strawberry, Chocolate, Vanilla, Banana, Lotus.)

İLAVELER Extras

Extra Süt / Extra Milk	30
Extra Şurup / Extra Syrup	40
Extra Shot / Extra Shot	60
Badem Sütü / Almond Milk	60
Yulaf Sütü / Oat Milk	60
Hindistan Cevizi Sütü / Coconut Milk	60
Fincan Süt / Cup of Milk	120

DETOKS BAR Detox Bar

Kırmızı Detoks / Red Detox 330
Pancar, elma, havuç, ıspanak, zencefil, limon.
Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger, lemon.

Sarı Detoks / Yellow Detox 330
Ananas, muz, yeşil elma, portakal, ceviz.
Pineapple, banana, green apple, orange, walnut.

Yeşil Detoks / Green Detox 330
Ispanak, nane, kivi, salatalık, yeşil elma, avakado.
Spinach, mint, kiwi, cucumber, green apple, avocado.

İMZA MOKTEYLLER Signature Mocktails



Reyhan Mokteyl 360
Reyhan, tarçın, karanfil, şeker, limon tuzu.
Reyhan, cinnamon, cloves, sugar, lemon salt.

Red Mojito 360
Çilek, limon, nane, çilek şurubu, şeker şurubu, soda.
Strawberry, lemon, mint, strawberry syrup, sugar syrup, soda.

Reddish 360
Portakal likörü (alkolsüz), adaçaylı ananas püresi, el yapımı çilek püresi, şeker şurubu, soda.
Orange liqueur (non-alcoholic), pineapple purée infused with sage, homemade strawberry purée, sugar syrup, soda.

Summer Vibes 360
Portakal likörü (alkolsüz), çarkifelek püresi, limon suyu, vanilya sos, nane, soda.
Orange liqueur (non-alcoholic), passion fruit purée, lemon juice, vanilla sauce, mint, soda.

Garden Snap 360
Kuzukulağı, şeker, limon suyu, portakal ve limon kabuğu şurubu, soda.
Sorrel, sugar, lemon juice, orange and lemon zest syrup, soda.

Basil Breeze 360
Yeşil elma, fesleğen, şeker şurubu, limon suyu, tuz, soda.
Green apple, basil, simple syrup, lemon juice, salt, soda.

SOĞUK İÇECEKLER Cold Drinks

Küçük Su / Water – Small	50
Büyük Su / Water – Large	100
Soda / Sparkling Water	90
Churchill	120
Iced Chai Tea Latte	270

TAZE SIKIMLAR Juice Bar

El Yapımı Limonata / Handmade Lemonade	240
Portakal Suyu / Orange Juice	240
Nar Suyu / Pomegranate Juice	260
Elma Suyu / Apple Juice	260
Havuç Suyu / Carrot Juice	260
Karışık Meyve Suyu / Mixed Juice	260

BİTKİ ÇAYLARI Herbal Teas



Jasmine Pearls 320
Yeşil çay, yasemin çiçekleri.
Green tea, jasmine flowers.

Vanilla Rooibos 320
Roybos ve vanilya.
Roybos and vanilla.

Chinese Spring 320
Beyaz çay, çarkifelek meyvesi, ebegümeci, aynısafa.
White tea, passion fruit, hibiscus, calendula.

Ayurveda Herbs & Ginger 320
Zencefil, anason, rezene, meyan kökü, limon otu, karabiber, tarçın, papatya, böğürtlen yaprakları, melisa, gül.
Ginger, anise, fennel, licorice root, lemongrass, black pepper, cinnamon, chamomile, blackberry leaves, lemon balm, rose.

Huckleberry Friend 320
Yeşil çay, limon otu, elma, yaban mersini.
Green tea, lemongrass, apple, blueberries.

Ginger Twist 320
Yeşil çay, ayva, zencefil, aynısafa çiçeği, safran çiçeği yaprakları.
Green tea, quince, ginger, calendula flower, saffron flower petals.

SICAK İÇECEKLER Hot Drinks

Türk Çayı / Turkish Tea	60
Double Türk Çayı / Double Turkish Tea	120
Chai Tea Latte	260
Salep	260
Sıcak Çikolata / Hot Chocolate	260