

FOOD & WOOD Restaurant Menu

Longozun zengin florasıyla harmanlanan Trakya'nın, uçsuz bucaksız doğasında macera ve huzuru aynı anda yaşarken deneyiminlerinizi tamamlayacak lezzet hikayeleri yaratmak ve sizler ile paylaşmak bizim en değerli duygumuzdur. Sizler için Trakya Bölgesinin bereketli topraklarından gelen doğal ürünlerle hazırlanan yerel lezzetleri ve dünya mutfaklarının seçkin ürünlerini bir araya getirdik.

Başlangıçlar

Günün Çorbası 160₺

Kabak Carpaccio 400₺

Asitle Soğuk Pişirilmiş Sakız Kabak, Beyaz Balsamik Sirke, Limon Zest, Mevsim Yeşillikleri

İncir Dolması 580₺

Lezzetlendirilmiş Keçi Büş Peynir Dolgulu Kırmızı Şarapta Pişirilmiş İncirler

Karnabahar & Keçi Peyniri 420₺

Karnabahar Kuskus, Keçi Peynirli Karnabahar Püresi, File Badem

Turşu Tabağı 400₺

Turşu Çeşitleri

Levrek Ceviche 920₺

Leche de Tigre Sos, Portakal Segment

Günün Mezesi 360₺

Manca, Pancarlı Humus, Girit Ezme, Boşnak Soka, Süzük, Atom, Havuç Tarator, Közbiberli Yoğurt

4'Lü Meze Tahtası 730₺

Meze çeşitlerinden şefin veya sizin isteğinize göre paylaşımlık

Poşe Armut 440₺

Pekmez ve Kırmızı Şarap ile lezzetlendirilmiş Armut, Mascarpone Kreması, Ballı Ceviz

Peynir Karması 1320₺

Yöresel ve İthal Peynir Çeşitleri

Salatalar

Mevsim Salata 460₺

Karışık Akdeniz Yeşillikleri, Salatalık, Kokteyl Domates, Soğan ve Turp Turşusu, House Vinegret

Yunan Salata 550₺

Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan, Biber, Izgara Zeytin, Ekşi Maya Ekmek, Kapari, Domates Suyu

Keçi Peynirli Salata 540₺

Mavi Haşhaş ile Pelenmiş Keçi Büş Peyniri, Karışık Yeşillikler, Fırınlanmış Pancar, Lavaş Kırıtı, Vinegret

Market Salata 570₺

Mevsim Yeşillikleri, Kinoa, Ceviz, Kurutulmuş Meyveler, Elma, Kokteyl Domates, Yağ-Limon Sos, Nar Ekşisi

İlave Tavuk Şiş +350₺

İlave Bonfile Dimleri +700₺



FOOD & WOOD Restaurant Menu



Bowl'lar

Protein Bowl 680₺

Maş Fasulyesi, Haşlanmış Nohut, Soğan Turşusu,
Mevsim Yeşillikleri, Salatalık, Yağ-Limon Sos, Tofu Peyniri, Ceviz, Chia Tohumu

Yaban Erikli Bowl 520₺

Yaban Erik Marmelatlı Yoğurt , Mevsim Meyveleri ,Ceviz, Chia ve Keten Tohumu

Sıcak Başlangıçlar

Baharatlı veya Baharatsız Patates Kızartması 350₺

Ballı Hardal Sos

Hardal Soslu Kaşık Patates 630₺

Kaşık Patates, Barbekü Baharatı, Ballı Hardal Sos, Toz Parmesan Peyniri, Maydanoz

Trüf Soslu Kaşık Patates 620₺

Kaşık Patates, Barbekü Baharatı, Trüf Sos, Toz Parmesan Peyniri, Sarımsak Püresi

Kuzu Baklava 2 Adet 840₺

Baklava Yufkasına Sarılmış Kuzu Kol, Antep Fıstık İle

Trakya Ciğer Kavurması 690₺

Tereyağlı Sahanda Küp Ciğer, Salsa Salata, Sumak, Nar Ekşisi, Izgara Limon

Etli Gyoza 720₺

Hoison Sos

Ilık İslı Ahtapot 1120₺

Sebze Kreması, Kurutulmuş Sucuk, Chimmi-Churrey Sos

Makarnalar & Risottolar

Fettuccini Alfredo 640₺

Krema, Piliç Bonfile Dilimleri, Sotelenmiş Mantarlar, Parmesan Peyniri

Marinara Linguine 570₺

Domates Sos, Fesleğen Yağ, Parmesan Peyniri

Deniz Mahsulleri Casarecce 810₺

Bebek Ispanak, Kremalı Domates Sos, Tereyağda Sotelenmiş Deniz Ürünleri, Kapari, Ev Yapımı Casarecce

Orman Mantarlı Ravioli 650₺

Kremalı Mantar Sos, Fesleğen Yağ

Mantarlı Risotto 720₺

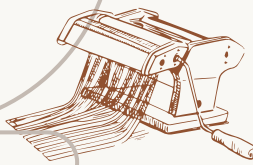
Porcini, İstiridye, Kültür Mantarı ve Trüf Yağı

Bal Kabaklı Risotto 750₺

Balkabağı ile Lezzetlendirilmiş Risotto, Kabak Çekirdeği

Risottolar İçin İlave Deniz Tarağı 4 adet 900₺

Fiyatlarımıza KDV dahil, %5 servis ücreti dahil değildir.





FOOD & WOOD Restaurant Menu

Pizzalar



Margherita Pizza 670₺

Marinara Sos, Mozzarella Peyniri, Kokteyl Domates

İnatçı Keçi Pizza 690₺

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Fırınlanmış Pancar, Keçi Peyniri
Morney, Soğan Marmelatı, Roka

Trüf Pizza 770₺

Mozarella Peynir, Marinara sos, Sotelenmiş Mevsim Mantarları, Trüf Aioli

Istranca Pizza 740₺

Mozarella Peynir, Marinara Sos, Kasap Sucuk, Kokteyl Domates,
Soğan, Biber Turşusu, Roka

Trakya Pizza 770₺

Mozarella, Marinara Sos, Dana Kavurma, Biber, Kokteyl Domates,
Biber Turşusu, Roka

Füme Etli Pizza 810₺

Mozarella Peynir, Marinara sos, Kokteyl Domates, Meşede Fümelenmiş
Antrikot, Eski Kaşar, Roka

Pizzalarımız taş örme fırında meşe odunu ateşinde pişmektedir. Ortalama boyutları
30cm civarındadır.

Calzone's

Çikolatalı Calzone 650₺

Çikolata Sos, Muz, Kavrulmuş Fındık

Tavuklu Calzone 750₺

Tavuk But, Mevsim Mantarları, Renkli Biberler, Mozzarella Peynir



Burgerler

F&W Classic Burger 670₺

140 gr Burger Köftesi , Burger Peyniri , Burger Sauce , Marul ,
Kırmızı Soğan Turşusu , Patates Kızartması

İnatçı Keçi Burger 690₺

140gr Burger Köftesi, Keçi Peyniri Morney, Soğan Marmelatı, Kırmızı
Soğan Turşusu, Patates Kızartması

Trüf Burger 720₺

140gr Burger Köftesi, Burger Peyniri, Trüf Aioli, Kestane Mantarı ,
İstiridye Mantarı, Kırmızı Soğan Turşusu, Patates Kızartması

F&W + Burger 1150 ₺

280gr Burger Köftesi, Dana Antrikot Füme Dilimleri, BBQ Sos, Marul, Soğan ve Salatalık Turşusu
Patates Kızartması

Fiyatlarımıza KDV dahil, %5 servis ücreti dahil değildir.





FOOD & WOOD Restaurant Menu

Ana Yemekler

Izgara Kırklareli Köfte 730₺

200gr Kırklareli Köftesi, Bebek Patates, Bazlama Ekmeği,
Kırmızı Soğan Turşusu, Mevsim Yeşillikleri

Izgara Istranca Sucuk 730₺

200gr Lokal Sucuk, Bebek Patates, Kırmızı
Soğan Turşusu, Biber Turşusu, Bazlama Ekmeği

Izgara Tavuk Şiş 730₺

250gr Piliç Kalça Şiş, Acılı BBQ Sos, Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri
Kırmızı Soğan Turşusu, Bazlama Ekmeği

Vegan Schnitzel 650₺

Bitkisel Bazlı Vegan Schnitzel, Mevsim Yeşillikleri, Bebek Patates, Soğan Turşusu

Satır Et 980₺

240gr Bonfile-Kuzu Satır Et , Bebek Patates, Mevsim Yeşillikleri, Kırmızı Soğan Turşusu,

Izgara Dana Bonfile 1600₺

240gr Dana Bonfile, Kök Sebze Püresi, Trüf Aromalı Kremalı Mantar Sos, Sotelenmiş Sebzeler,
Orman Meyveli Soğan Marmelatı

Kuzu Tandır 1300₺

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kekik Aromalı Tiftiklenmiş Kivırcık Kuzu Tandır, Kuru Meyveli İç Pilav, Yeşil Yağ,

Trakya Usulü Kuzu İncik 1300₺

Kuzu İncik Tandır, Sebzeli Kesme, Tulum Peyniri, Mevsim Salata

Kuzu Gerdan 1250₺

Arpa Şehriye Risotto, Confit Kuzu Gerdan, Ju Sos

Kuzu Keşkek 1450₺

Karabuğday Keşkek, Izgara Kuzu Bonfile, Ju Sos

Trakya Kivırcık Kuzu Pirzola 1600₺

Ajvar Sos, Sote Sebzeler, Orman Meyveli Soğan Marmelatı, Baby Patates

Tempura Jumbo Karides 980₺

Scriacha-Mayonez Sos

Izgara Levrek 1400₺

Mühürlenmiş Deniz Levreği ,Pesto Beurre-Blanc Sos, Sakız Kabak

İğneada Kalkan Mantarlı 2500₺

Porçini Mantar Veloute, Fondan Patates, Arpacık Soğan

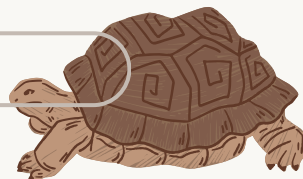
İğneada Kalkan Pancarlı 2500₺

Pancarlı Kargı Tulumlu Risotto

Trakya ALL STAR'S 3200₺

2 Kalem Kivırcık Kuzu Pirzola, 220gr Bonfile, 120gr Köfte, 120 gr Sucuk, Mevsim Sebzeleri,
Bebek Patates, Soğan Marmelatı

Fiyatlarımıza KDV dahil,%5 servis ücreti dahil değildir.



FOOD & WOOD Restaurant Menu

Tatlılar

Istranca Karamel 440₺

Yorumlanmış Karamelli Cevizli Helva, Vanilya Aromalı Paçal Dondurma,
Longos Orman Güvem Eriği Marmelatı, Crumble

Acıлата 440₺

Acı Arnavut Biberi Aromalı Çikolata Mousse, Susam ve Acı Kakao ile

Çikolata Terrin 440₺

Orman Meyveli Sos ve Dondurma, Antep Fıstık

Milky Way Blondie 440₺

Lime Aromalı Süt Reçeli Eşliğinde

Pancarlı Çıtır Kabak 440₺

Pancar Şekeriyile Şerbetlenmiş Balkabağı Dilimleri,
Tahin-Tereyağ-Bal ile hazırlanan Sahine Yatağında

Mevsim Meyveleri 380₺

Soyulmuş, Dilimlenmiş Mevsim Meyveleri

Limonlu veya Frambuazlı Cheesecake 380₺

Yaban Erik Sosu ve Crumble ile

Dondurma Seçenekleri 1 Top 100₺

Vanilya

Türkiye Orman Meyveli

Ekvador Çikolata

Kids Menü

Kids Burger 580₺

140 gr Burger Köftesi , Burger Peyniri, Patates Kızartması

Kids Manti 420₺

Yoğurt ve Manti Sosu

Sade Linguine 380₺

Tereyağlı Sade Makarna

Sebzeli Kesme 380₺

Rende Havuç, Kabak ve Erişte

Köfte Patates 450₺

3 Adet Köfte ve Baharatsız Patates

Köfte Makarna 450₺

3 adet Köfte ve Sade Linguine

Haşlanmış Mevsim Sebzeleri 200₺

Soft İçecekler

- HARDALIYE RED 200ML 280₺
- HARDALIYE ROSE 200ML 280₺
- COCA COLA ŞİŞE 300 ML 140₺
- COCA COLA ZERO ŞİŞE 300 ML 140₺
- AYRAN 100₺
- FANTA ŞİŞE 300 ML 140₺
- SCHWEPPES MANDALİNA 250ML 140₺
- CAPPY VİŞNELİ KUTU 330 ML 140₺
- CAPPY ŞEFTALİ KUTU 330 ML 140₺
- ICE TEA LİMON KUTU 330 ML 140₺
- ICE TEA ŞEFTALİ KUTU 330 ML 140₺
- SPRİTE CAM ŞİŞE 140₺
- ŞALGAM SUYU ACISIZ 300 ML 140₺
- ŞALGAM SUYU ACILI 300 ML 140₺
- RED BULL BLUE EDITION 250 ML 200₺
- RED BULL 250 ML 200₺
- SODA KINIK 200 ML ŞİŞE 90₺
- SU CAM 750 ML 75₺
- SU CAM 330 ML 50₺
- CHURCİLL 130₺

Sıcak İçecekler

- ESPRESSO 150₺
- ESPRESSO DOUBLE 180₺
- CAPPUCCINO 170₺
- MACCHIATO 160₺
- LATTE 180₺
- MOCHA 190₺
- AMERICANO 150₺
- TÜRK KAHVESİ 150₺
- ÇAY 80₺
- SICAK ÇİKOLATA 190₺
- FİLTRE KAHVE 130₺
- BİTKİ ÇAYLARI 160₺
- SAHLEP 190₺
- CORTADO 190₺

Soğuk Kahveler

- ICE AMERICANO 150₺
- ICE LATTE 180₺
- ICE MOCHA 190₺

FOOD&WOOD Restaurant Menu

Lokal biralarmız genellikle bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki kraft biralardır. Farklı tiplerde ve aromalarda bölgede üretilen el yapımı biraları sizlerin deneyimine sunmak ve güzel anılar edinmenizi istiyoruz. Butik boyutlarda, el emeğiyle, en iyi malzemelerle üretilen biraları sizler için ideal derecelerde ve özel bardaklarda sunuyoruz..



Lokal ve Butik Biralar

DAS BİRA 480₺

Das Dies'ale, Amber Ale türünde bir bira. Malt doygun, karamel notaları şerbetçi otunun bitterliği ile dengelenmiş, şerbetçi otlarından gelen floral notaları da hissedebileceğiniz, el yapımı biradır. Yüzde 6.6 alkol oranına sahiptir.

BAGAJ DEGAJ BONVOYAJ 480₺

Bagaj Degaj Bon Voyaj, ferah ve aromatik bir deneyim sunuyor. Kolay içimli, dengeli, aromatik, el yapımı bir blonde ale. Açık renkli ve %5.5 alkol oranına sahip. Şerbetçi otlarının sunduğu turuncu ve floral notaların keyfine varın.

3 KAFADAR MOZAIK IPA 480₺

Bakır kırmızı rengine, berrak ve bol köpüklü. Burun ve damakta turuncu, mandalina ve çam reçinesi gibi aromalar çok belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu burukluğu yoğun, damakta kalıcı bir bira. Ferahlamak için yudumlanabileceği gibi, acılı yiyeceklerle ve egzotik mutfaklarla da içilebilir.

3 KAFADAR PENTEGRAM 480₺

Çikolata ve kakao aromalarının güzel bir şekilde hissedildiği bu biradan hafiften kahve de geliyor. Ayrıca şerbetçiotu bitterliği de hissedilir düzeyde. Oldukça aromatik ve kompleks, aslında bir lager.

3 KAFADAR BELGIAN BLONDE 480₺

Bakır kırmızı renkte, kalıcı köpüklü. Burun ve damakta turuncu çağrışimli aromalar belirgin. Dolgun, yoğun, sert ve hafif tatlımsı. Tarzını iyi yansıtan tipik bir gastronomik bira..

3 KAFADAR OKTO 480₺

Buğulu kehribar renkli, bol köpüklü. Burun ve damakta hafif karamelsi, turuncu ve mandalina gibi narenciye aromaları da belirgin. Dolgun kıvamlı, şerbetçiotu yoğun, doyurucu ve damakta kalıcı bir bira.

Biralar

EFES RESERVE 320₺

EFES GLUTENSİZ 350₺

BUD BİRA 320₺

EFES ÖZEL SERİ 320₺

EFES MALT 320₺

CORONA 420₺

BOMONTİ FİLTRESİZ 320₺

MİLLER 420₺

ERDİNGER 420₺

BECK,S 380₺

BELFAST 320₺



FOOD&WOOD Restaurant Menu

İmza ve klasik kokteyllerimiz özenle seçerek hazırladığımız, kısmen bulunduğu bölge Trakya'dan esinlenerek isimlendirilen, bölgenin ilk ve Türkiye'nin az sayıdaki özel kokteylleridir. Kokteyllerimizi hazırlarken yüksek kalite standartlı ürünler seçiyoruz. Taze meyve ve baharatlardan oluşan soslarımız, farklı sunum şekilleri ve her damağa hitap yeteneği olan kokteyllerimiz ile Longosphere deneyiminize renk katmak istiyoruz.



PREMIUM İMZA KOKTEYLLER

BASIL SMASH 790₺ ★

Taze fesleğen aroması ve misket limon içeren bu harika kokteyl özünde alkol olarak Malfy Cin kullanılır. Ferahlatan, damağı tazeleyen ve renk katan içimi çok keyifli bir kokteyldir.

VAI-VAI 790₺ 🌶️

Turunc karışımı, çarkıfelek meyvesi ve Arnavut biberi olan bu kokteyl acı ve hafif umami tat sevenler için mükemmel bir tercihtir. Bu kokteylde ise alkol olarak tercihimiz Olmeca Altos Tequila'dır. Bardağı portakal ile ıslatarak rimi paçuli biberi ile sunulur.

GRASS COCTAIL 790₺

Kuzu kulağı, yeşil erik ve turunc karışımından oluşan bu kokteylde ise alkol olarak Absolute Elyx Vodka tercihimiz olmuştur. Kremamsı bir yapıya sahip olan bu kokteyl zıtlık olarak tatlı ekşi bir tada sahiptir. Fresh ve düşük kalorili yapıya sahiptir.

MARGA-TRAKYA 790₺

Margarita'nın Trakya yorumu olan bu özel kokteylde, Olmeca Altos Tequila, Rose hardaliyenin aromatik ve hafif baharatlı karakteriyle buluşuyor.

İMZA KOKTEYLLER

PURPLE BASIL 740₺

Taze reyhan ,limon içeren bu harika kokteyl özünde alkol olarak Beefeater Cin kullanılır. Tatlı ekşi dengesinin harikulade bir ifadesi olan bu kokteylde dengeli tatların detaylarına hakim olacaksınız.

PALOMA 740₺

Meksika'nın yüksek rakımlı agavlarından üretilen Olmeca Blanco tekila, taze greyfurt suyu, lime ve agave ile buluşur. Ferah, dengeli ve hafif acımsı karakteriyle Paloma, tekilanın en rafine halini sunar.

AZTEC 740₺

Tekila, Portakal likörü, Sweet&Sour sosu ile freshlenen bu kokteyl içerisinde Corona bira ile servis edilir.

DEEP FOREST 740₺

Longoz ormanlarından toplanan yaban eriklerle hazırlanan bu eşsiz kokteyl, yüksek antioksidan ve rom içermektedir.

ORANGE COUNTY 740₺

Martini rosso ,Gordons Cin, Aperol ve Rom koyulan bu kokteyl soğutulularak servis edilir. Garnitür olarak kapari ve çubuk tarçın kullanılır.

WHISKEY SOUR LAVANTA 740₺

Tütsülenmiş lavanta yoğunluğu olan bu kokteyl narenciye aroması olarak limon, greyfurt ve portakal içermektedir. Harika tonlara ve güçlü bir yapıya sahiptir.

WHISKEY SOUR SATSUMA 740₺

Bodrum mandalinası ve turunc içeren bu kokteyl son derece ferah ve lezzetlidir.

(Whisky Sour Kokteyllerimizde viski tercihimiz Jameson'dır. Farklı viski tercihleriniz için lütfen bilediniz.)

Fiyatlarımıza KDV dahil, %5 servis ücreti dahil değildir.



FOOD&WOOD Restaurant Menu

Istranca'nın ve Kırklareli'nin zengin topraklarında yetişen çok değerli üzümleri işleyen değerli eller ve değerli fikirlerle tasarlanıp üretilen kırmızı ve beyaz şaraplarımız bu coğrafyayı daha iyi tanımanız ve keşfetmeniz için bu hikayeye ortak olabilirler. Menümüzde en çokta bu sebepten dolayı sadece bu bölgenin şaraplarını tercih ediyoruz.

ŞARAP

Kırmızı Şaraplar 75cl

- ARCADİA ODRYSİA KIRMIZI BLEND (2019) 2500₺
- ARCADİA MONO MERLOT (2020) 2100₺
- ARCADİA İLK TEPE KIRMIZI BLEND (2020) 2100₺
- ARCADİA A BLEND (2019) 4400₺
- BARBARE AMBIANCE 2250₺
- BARBARE ELEGANCE 2500₺
- BARBARE PRESTIGE 2500₺
- BARBARE PREMIER BLEND 7200₺
- CHATEAU NUZUN 2019 2750₺
- CHATEAU NUZUN SYRAH 2018 2750₺
- CHAMLIJA PINOT NOIR(2019) 2750₺
- CHAMLIJA PAPIKA(2019) 3100₺
- CHAMLIJA ISTRANCA GELİNİ(2018) 3250₺
- CHAMLIJA KARA SEVDA (2019) 2750₺
- CHAMLIJA TERUAR MALBEC 4250₺
- CHAMLIJA NEVİ ŞAHSINA MÜNHASIR 5200₺
- CHAMLIJA THRACIAN (2019) 6500₺
- SUVLA KİLİTBAHİR 2250₺
- SUVLA CABERNET SAVIGNON/MERLOT 2100₺
- SUVLA SUR 3750₺
- SUVLA KİRTE 4200₺
- SUVLA MALBEC 3750₺
- SUVLA RESERVE P.VERDOT KARASAKIZ 8000₺
- SUVLA RESERVE SYRAH 8000₺

Beyaz Şaraplar 75cl

- ARCADİA SAV.BLANC SAV.GRIS (2021) 2100₺
- ARCADİA MONO SAUVIGNON BLANC 2100₺
- ARCADİA ODRYSİA GRIS (2019) 2100₺
- ARCADİA ODRYSİA NARİNCE (2018) 2100₺
- BARBARE SAUVIGNON BLANC BEYAZ 2500₺
- BARBARE FÜME SAUVIGNON BEYAZ 2900₺
- CHAMLIJA ALBARINO (2021) 3100₺
- CHAMLIJA QUARTZ FUME (2021) 3100₺
- CHAMLIJA FELİX CULPA CHARDONAY 3400₺
- CHAMLIJA RIESLING (2021) 3800₺
- SUVLA KINALI YAPINCAK 2750₺
- SUVLA KİLİTBAHİR BEYAZ 2250₺

Rose Şaraplar 75cl

- ARCADİA İLKTEPE ROSE (2019) 2400₺
- CHAMLIJA ROSE DE STRANJA (2021) 3100₺
- SUVLA BLUSH KARASAKIZ 3200₺
- SUVLA CLAIRET ROSE 3450₺
- SUVLA KİLİTBAHİR ROSE 2500₺

Kadeh Şaraplar

- ARCADİA MONO MERLOT 520₺
- CHAMLIJA ISTRANCA GELİNİ 650₺
- CHATEAU NUZUN 650₺
- ARCADİA MONO SAUVIGNON BLANC 520₺
- ARCADİA İLKTEPE ROSE 520 ₺
- SICAK ŞARAP 520₺

FOOD & WOOD Restaurant Menu

- Trakya'da ayat gelip geçer; isteyen soğuk su, isteyen rakı içer.

RAKİ

RAKİ YENİ TEK 280₺

RAKİ BEYLERBEYİ TEK 330₺

RAKİ YENİ DUBLE 390₺

RAKİ BEYLERBEYİ DUBLE 450₺

RAKİ YENİ 35 CL 1700₺

RAKİ YENİ ALA 35 CL 2440₺

RAKİ YENİ USTALARIN KAR. 35 CL 2350₺

RAKİ TEKİRDAĞ 35 CL 2050₺

RAKİ BEYLERBEYİ GÖBEK 35 CL 2550₺

RAKİ TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 35 CL 2450₺

RAKİ TEKİRDAĞ 50 CL 2850₺

RAKİ YENİ SERİ 50 CL 2550₺

RAKİ YENİ 70 CL 2950₺

RAKİ YENİ SERİ 70 CL 3350₺

RAKİ YENİ USTALARIN KAR. 70 CL 3850₺

RAKİ TEKİRDAĞ 70 CL 3250₺

RAKİ YENİ ALA 70 CL 3850₺

RAKİ TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 70 CL 3850₺

RAKİ BEYLERBEYİ GÖBEK 70 CL 4250₺

SARI ZEYBEK 70CL 3 MEŞE 4850₺



FOOD & WOOD Restaurant Menu

VİSKİ

- JAMESON WHİSKEY TEK 560₺
- CHİVAS REGAL TEK 670₺
- MONKEY SHOULDER TEK 660₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY TEK 690₺
- GLENFIDDICH 12 TEK 770₺
- GLENFIDDICH 15 TEK 830₺
- GLENLIVET TEK 810₺
- TALISKER WHİSKEY TEK 820₺
- MACALLAN SHERRY TEK 1430₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK TEK 1930₺
- JAMESON WHİSKEY DOUBLE 890₺
- CHİVAS REGAL DOUBLE 980₺
- MONKEY SHOULDER DOUBLE 970₺
- J.WALKER BLACK WHİSKEY DOUBLE 990₺
- GLENLIVET DOUBLE 1370₺
- GLENFIDDICH 12 DOUBLE 1250₺
- GLENFIDDICH 15 DOUBLE 1390₺
- TALISKER WHİSKEY DOUBLE 1400₺
- MACALLAN SHERRY DOUBLE 2150₺
- MACALLAN 12 DOUBLE CASK DOUBLE 2450₺

CİN & ROM

- CİN HENDRİCKS TEK 770₺
- GORDONS CİN TEK 610₺
- TANQUERAY TEN CİN TEK 680₺
- ROM HAVANA CLUB ANJ. 3. ANOS TEK 760₺

TEKİLA & VODKA

- PATRON SILVER SHOT 660₺
- TEKİLA BLANCO SHOT 390₺
- VODKA GREEYGOOSE TEK 720₺
- ABSOLUT BLUE TEK 520₺

LİKÖRLER

- JAİGERMAİSTER SHOT 350₺
- BAİLEYS TEK 480₺
- MARTINIS EXTRA DRY TEK 480₺
- APEROL SPTRİZ 680₺
- KAHLUA TEK 480₺
- MARTINIS BIANCO TEK 480₺
- MARTINIS ROSSO TEK 480₺



Fiyatlarımıza KDV dahil,%5 servis ücreti dahil değildir.

