

Shyra

RESTAURANT

Geleneksel
Anadolu ve Saray
Mutfağı

BOZKIRDAN SARAYA



MENÜ





Shyra Anadolu ve Saray Mutfağı Bozkırdan Saraya - Osmanlı Mutfağı

Binlerce yıllık bir yolculuğun izlerini taşıyan Türk mutfağı; Orta Asya bozkırlarından Anadolu sofralarına, Selçuklu ocaklarından Osmanlı saraylarına uzanan köklü bir kültür mirasıdır. Her yemekte geçmişten bir hikâye, her tarifte kuşaktan kuşağa aktarılan bir gelenek vardır.

Shyra menüsü yalnızca lezzet sunmak için değil; Türk mutfağının tarih boyunca gelişen zenginliğini, sadeliğini ve misafirperverliğini korumak ve yaşatmak için hazırlandı. Kimızdan ayrana, tandır ekmeğinden saray mutfağına uzanan bu yolculuk; farklı coğrafyaların, iklimlerin ve kültürlerin harmanlanmasıyla bugün bildiğimiz eşsiz mutfak kimliğini şekillendirdi.

Geçmişin izlerinin çağdaş bir yorumla buluştuğu soframızda, her lokmanın tarih, ustalık ve kültür taşıdığına inanıyoruz. Bu nedenle menümüzdeki her lezzet, Türk mutfağının yüzyıllara uzanan mirasına bir saygı duruşudur.

Soframıza hoş geldiniz.
Keyifle, sıcaklıkla ve paylaşımanın güzelliğiyle afiyet olsun.

Necati Yılmaz & Hazal Yılmaz Kocamış

Shyra

Shyra Restaurant

Shyra, Anadolu'nun zengin mutfak mirasının çağdaş gastronomiyle buluştuğu, kendine özgü bir fine dining adresidir.

Orta Asya'nın uçsuz bucaksız bozkırlarından Osmanlı İmparatorluğu'nun zarif mutfaklarına uzanan bu olağanüstü gastronomi yolculuğu, Şef Necati Yılmaz'ın vizyonu ile hayat buluyor. Mevsimin en iyi ürünleriyle ve ayrıntılara gösterilen titiz özenle hazırlanan her tabak, geçmişi selamlarken Türk mutfağının geleceğini de kucaklıyor.

Sultanahmet'in tarihi kalbinde yer alan Shyra, bir yemekten fazlasını sunar; konuklarını tarihin, kültürün ve Türk misafirperverliğinin buluştuğu unutulmaz bir gastronomi yolculuğuna davet eder.

TADIM MENÜSÜ

**Sadece akşam
servisinde sunulur.**

Yalnızca akşam servisinde sunulur.

Türk ve Anadolu Mutfağında Bir Yolculuk

Degüstasyon Menüsü

Shyra’da her tabağın bir hikâyesi vardır. Tadım menümüz, yüzyıllara dayanan Anadolu ve Osmanlı mutfak geleneklerinden ilham alır ve kuşaktan kuşağa aktarılan tarifleri bir araya getirir.

Konya Bamya Çorbası

Konya, Anadolu’daki ilk Türk başkentlerinden biri ve Mevlânâ’nın şehridir. Bu zarif çorba yüzyıllardır düğünlerde ve tören sofralarında ikram edilir. Hazırlanması sabır ve ustalık gerektirir; bu da onu Anadolu’nun en saygın geleneksel yemeklerinden biri yapar. Konya’da misafire bamya çorbası ikram etmek büyük bir saygı göstergesi sayılır.

Geleneksel Turşular

Turşuculuk, tarihin en eski gıda saklama yöntemlerinden biridir. Hititler, Romalılar, Persler ve Yunanlar dâhil pek çok uygarlık turşu yapmış olsa da Türkler, Anadolu’ya geldikten sonra bu geleneği zenginleştirmiştir. Bugün turşu, Türk sofrası kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır.

Ayran

(Küçük tadım porsiyonu)

Ayranın kökeni Orta Asya’nın kadim Türk göçebelerine dayanır. Yoğurdu su ve tuzla karıştırarak, yüzyıllardır Türk sofralarına eşlik eden ferahlatıcı ve besleyici bir içecek yarattılar.

Türk Mezeleri

(Shyra Restaurant’ın beş imza tadım mezesinden oluşan seçki)

“Meze” sözcüğü, Farsçada “tat” ya da “lezzet” anlamına gelen kelimeden gelir. Osmanlı döneminde bu gelenek gelişerek, ana yemekten önce aile ve dostlarla yemek paylaşmanın en sevilen yollarından biri hâline gelmiştir.

Pastırma

Pastırma, Türkiye’nin en eski kurutulmuş etlerinden biridir ve kökeni Orta Asya’daki Türk göçebelerine dayanır. Et tuzlanır, havada kurutulur ve çemen adı verilen lezzetli bir baharat harcıyla kaplanarak uzun yolculuklarda saklanabilir hâle getirilirdi. Bugün pastırma, özellikle Kayseri ile anılan, Türk mutfağının seçkin bir lezzetidir.

Türk Mantısı

Mantı, Orta Asya Türk halkları arasında doğmuş ve Türk göçleriyle Anadolu’ya taşınmıştır. Bugün, Anadolu’nun dört bir yanında yöresel çeşitleriyle sevilen, Türkiye’nin en simgesel yemeklerinden biridir.

Lakerda

Lakerda, Bizans dönemine uzanan geleneksel bir tuzlanmış palamut lezzetidir. Tuzlama, balıkçıların mevsim balığını saklamasına imkân verirken ona kendine özgü tadını da kazandırmıştır. Bugün hem Türk hem de Yunan mutfak geleneklerinin gururla paylaştığı bir lezzettir.

Kimız

(Küçük tadım porsiyonu)

Kimız, 2.500 yılı aşkın bir geçmişe sahip, Türk dünyasının en eski içeceklerinden biridir. Kısırak sütünün mayalanmasıyla yapılır ve Orta Asya’nın göçebe halkları için önemli bir içecek olmuştur.

Keşkek

Keşkek, buğday ve etin saatlerce birlikte ağır ateşte pişirilmesiyle yapılan, Anadolu’nun en eski tören yemeklerinden biridir. Bugün de Türkiye’nin her yerinde düğünlerde, bayramlarda ve toplu kutlamalarda geleneksel olarak hazırlanır.

Kaz Kebabı

Kaz, özellikle kış aylarında ve saray ziyafetlerinde Osmanlı Sarayı’nın en seçkin kümes hayvanı yemeklerinden biri sayılırdı. Kanuni Sultan Süleyman’ın sofralarında ayrı bir yeri vardı.

Kazandibi

Kazandibi, Osmanlı saray mutfağının klasik sütlü tatlılarından biridir. Geleneksel olarak didilmiş tavuk göğsü ile hazırlanır ve adını, pişirme kabının dibinde oluşan karamelize tabakadan alır; kendine özgü tadını ve dokusunu da bu katman verir.

Türk Kahvesi

Kahve, Osmanlı İmparatorluğu’na 16. yüzyılda geldi. İstanbul’da geliştirilen özgün pişirme yöntemi, bugün dünya çapında Türk Kahvesi olarak bilinen içeceği ortaya çıkardı. Bir içekten çok daha fazlası olan Türk kahvesi; misafirperverliğin, dostluğun ve sohbetin simgesi hâline gelmiştir.

Shyra Restaurant’ta bize eşlik ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Bu gastronomi yolculuğunun, Türk ve Anadolu mutfağının zengin tarihini, kültürünü ve geleneklerini daha derinden anlamanıza vesile olmasını dileriz.

4500 TL

ÇORBALAR



Konya Bamyas Çorbası

Geleneksel düğün sofralarında et ile helva arasında damağı tazeleyen ekşi bir gastronomi arasındır. Bamyas ne kadar küçükse misafire gösterilen saygı o kadar büyüktür; bu, bozkır asaletinin gerçek ölçüsüdür.



Çeşm-i Nigâr Çorbası

Adı Farsça kökenlidir ve ‘sevgilinin gözü’ ya da ‘büyüleyici bir sevgilinin bakışı’ anlamına gelir.



Çeşm-i Nigâr Çorbası

Kırmızı mercimek, süt ve yumurta ile hazırlanan geleneksel Osmanlı saray çorbası.

450 TL



Konya Bamyas Çorbası

Kırmızı mercimek, süt ve yumurta ile hazırlanan geleneksel Osmanlı saray çorbası.

650 TL

MEZE SEÇKİSİ

Vişneli Yaprak Sarma

Hümayun Humus

Shyra 5'li Meze Tabağı

Anadolu

Shyra Restaurant, beş farklı soğuk mezeden oluşan bir tadım tabağı sunar. Meze seçkisi mevsimsel duruma ve günlük mutfak işleyişine göre değişebilir.

1.950 TL

Bozkırda Meze

Her yolculuk sofrada başlar.

Uçsuz bucaksız bozkırlarda göçebe boyalar ateşin çevresinde toplanır, ellerinde ne varsa ortak bir sofraya koyardı: yoğurt, yabani otlar, bakliyat, kök sebzeler ve her mevsimin armağanları. Her malzeme doğanın bir lütfu ve birlikteliğin simgesiydi.

Yüzyıllar sonra bu mütevazı lezzetler, Osmanlı İmparatorluğu'nun saray mutfaklarında yeni bir ifade buldu; kokulu baharatlar, zeytinyağı ve mutfak ustalığıyla yükseltildi.

Shyra'nın Beşli Meze Seçkisi, bozkırın sadeliğinden Osmanlı sofrasının zarafetine uzanan bu olağanüstü yolculuğun ilk durağıdır. Çünkü her büyük ziyafet, birlikte paylaşılan küçük tabaklarla başlar.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR



Vişneli Yaprak Sarma

Vişne, kuş üzümü, çam fıstığı ve aromatik pirinçle hazırlanan zeytinyağlı yaprak sarma.

Tokat

520 TL



Hümâyun Humus

Nohut, tahin, limon ve sıcak tereyağı ile hazırlanan geleneksel humus.

Şanlıurfa

520 TL



Muhammara

Muhammara; kırmızı biber, ceviz, ekmek, biber salçası, nardenk (bir tür yabancı baharat), sarımsak ve kimyonla hazırlanır.

Gaziantep

520 TL



Mestave

Pazı, süzme yoğurt ve çörek otu ile hazırlanan geleneksel Anadolu mezesi.

Doğu Anadolu

520 TL



Közlenmiş Patlıcan Mezesi

Közlenmiş patlıcan ve renkli biberler, tahinli yoğurt ve labne peyniri.

Anadolu

520 TL



Ekşili Köz Biber Mezesi

Közlenmiş kırmızı biber, közlenmiş yeşil köy biberi, nar, sarımsak, nar taneleri ve elma ile hazırlanan köz mezesi.

Anadolu

480 TL



Ev Yapımı Karışık Turşu

Doğu Akdeniz usulü; koruk, salatalık, havuç, kavun ve lahanadan mevsim turşuları.

540 TL



Füme Dana Bonfile, Ev Yapımı Balıklı Mayonez

Ton balıklı mayonez, ıspanak yağı, kereviz tozu.

İzmir Nuar

1.100 TL



Geleneksel Lakerda

Klasik İstanbul usulü lakerda; mor soğan turşusu, zeytinyağı ve limon ile.

Ege

1.280 TL

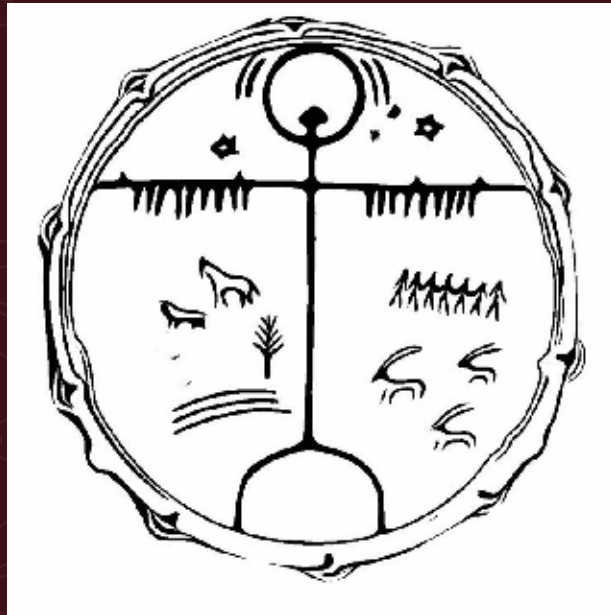


Levrek Marine

Kapari, limon ve portakal kabuğu ile tatlandırılmış, zeytinyağında marine edilmiş levrek.

Ege

1.150 TL



Hayat Ağacı

İnsanın Kozmik Anatomisi

İnsanlığın ölümlülük korkusuna karşı verdiği en estetik meydan okumadır; sonbaharda yapraklarını dökse ve ölmüş gibi görünse de her ilkbaharda yeniden filizlenir ve bize "hiçbir şey kaybolmaz, yalnızca dönüşür" diye fısıldar. Kendimizi evrenin ayrı parçaları sandığımız bu dünyada hayat ağacı; kökleri ne kadar derine inerse insan, dalları ne kadar farklı yönlere uzanırsa uzansın, her şeyin aslında tek bir kaynaktan beslendiğini ve görünmez bağlarla birbirine bağlı olduğunu hatırlatan mistik bir ayna görevi görür.

SICAK BAŞLANGIÇLAR



Lahana Sarma

Haşlanmış lahana, pirinç, soğan, is yoğurdu.

Ordu **810 TL**



Tavada Karnıyarık

Patlıcan, domates sosu, İzmir Bergama tulum peyniri, kuzu kıyma ve galeta unu.

950 TL



El Yapımı İçli Köfte

Dana bonfile, ceviz ve baharatlarla hazırlanan geleneksel içli köfte.

Gaziantep, Hatay, Kilis **910 TL**



Edirne Ciğeri

İnce dilimlenmiş dana ciğeri, sotelenmiş soğan ve taze otlar.

Balkanlar

1.250 TL



Tereyağında Karides

Tereyağı, mavi kuyruk bargilya karidesi.

Muğla

1.340 TL



Balı Denizci Böreği

Yöresel Türk peynirleriyle doldurulmuş çıtır börek, bal ile servis edilir.

(15. yy.)

820 TL



Çiğ Börek

Dana kıyma, kuzu eti ve soğanla doldurulmuş kızarmış börek.

Kırım Tatar Böreği

610 TL



El Açması Türk Mantısı

Dana bonfile ile hazırlanan el yapımı Türk mantısı; domates sosu ve naneli yoğurt ile.

Orta Asya Mutfağından

1.250 TL



Peynir Soslu Çıtır Patates

İnce dilimlenip kızartılmış çıtır patates, erimiş peynir sosu ile.

840 TL

FIRINDAN



Kavurmalı veya Peynirli Pide

Kavurma, soğan ve tereyağı ile hazırlanan, Anadolu mutfağına özgü pide.

Karadeniz ve Ege **1.250 TL**



Otlı Pide

Mevsim otları ve yöresel peynirle hazırlanan vejetaryen pide.

Karadeniz ve Ege **850 TL**



Ödemiş Pidesi

İzmir'in Ödemiş yöresine ait; kıyma, soğan ve tereyağı ile hazırlanan geleneksel çıtır pide.

İzmir, Ödemiş **920 TL**

SALATALAR



İzmir Tulum Peynirli Avokadolu Marul

Yedikule marulu, avokado, İzmir tulum peyniri, kavrulmuş badem dilimleri.

850 TL



Böğürtlenli Domates Salatası

Renkli mevsim domatesleri, böğürtlen ezmesi, limon, fesleğen, zeytinyağı.

680 TL



Mersin Usulü Tabule Salatası

Maydanoz, nane, taze soğan, ince bulgur, limon ve Adana şalgamı.

Mersin

620 TL



Urfa Bostana Salatası

Renkli mevsim domatesleri, böğürtlen ezmesi, limon, fesleğen, zeytinyağı.

Şanlıurfa

630 TL



Hüma Kuşu

Göklerin Sessiz Hükümdarı

Efsaneye göre Hüma Kuşu hiçbir dala konmaz ve hiçbir kafese sığmazdı. Sonsuz göklerde durmadan süzülen bu kuş; özgürlüğün, soylu kaderin ve ilahi talihin zamansız simgesi olmuştur.

Yüzyıllar boyunca efsanesi Osmanlı sarayında yeni bir anlam kazandı. Hüma artık yalnızca efsanevi bir kuş değil; egemenliğin, zarafetin ve bereketin kalıcı bir simgesiydi.

Bozkırın rüzgârlarıyla taşınan kanatları, saray kubbelerinin altında süzülmeyi sürdürdü; bir medeniyetin düşlerini kuşaktan kuşağa taşıdı.

Bazı efsaneler toprağa hiç değmez; yalnızca çağlar boyunca süzülmeyi sürdürür.

ANA YEMEKLER



Ağır Ateşte Pişmiş Kaburga

Ağır ateşte pişirilmiş kuzu kaburga, herise keşkek (bir tür lapa).

Anadolu

2.150 TL



Kuzu İncik

Tulum peynirli sütlü keşkek – kuzu incik, ilik suyu, kırmızı tereyağı.

2.150 TL



Kuzu Tandır

Çorum ve Yozgat yöresi. Kuzu tandır, nohutlu bulgur pilavı.

Orta Asya Mutfağından

1.950 TL



Dana Bonfile Sote

İnce dilimlenmiş dana bonfile, soğan sosu, ilik sosu, rendelenmiş Bergama tulum peyniri.

İzmir

2.150 TL



Güveçte Pastırmalı Kuru Fasulye

Güveçte ağır ateşte pişirilmiş İspir fasulyesi; tereyağı, Antep biber salçası, yeşil köy biberi ve pastırma ile.

920 TL



Kirde Kebabı

Dana bonfile dilimleri, renkli biberler, soğan, çıtır köy ekmeği, yoğurt.

Balıkesir

2.650 TL



Ekşili Tavuk

Zeytin, kiraz domates, limon ve dereotu ile tavuk.

Anadolu

1.380 TL



Kaz Kebabı (1539)

Ağır ateşte pişirilmiş Kars kazı, iç pilav, yufka ve naneli kaz sosu.

15.-16. yy. Saray Mutfağı

2.450 TL



Kayısılı Tavuk Sote ve Patlıcan Püresi

Tavuk but, kayısı, bal, kavrulmuş badem, patlıcan püresi, nar.

15.-16. yy. Saray Mutfağı

1.350 TL



Kavun Dolması

Dana bonfile, pirinç, kuru meyveler, Antep fıstığı ve Osmanlı baharatlarıyla doldurulmuş kavun.

15.-16. yy. Saray Mutfağı

2.350 TL

IZGARA KEBAPLAR



Kuzu Pirzola

Izgara Trakya kıvırcık kuzu pirzola.

2.450 TL



Adana veya Urfa Kebabı

Zırhla elde çekilmiş kuzu ve dana etiyle hazırlanan, geleneksel odun kömüründe pişmiş kebab.

Adana, Şanlıurfa

1.250 TL



Fıstıklı Kebab

Yeşil Antep fıstığı ile harmanlanmış geleneksel kebab.

Gaziantep

1.370 TL

Şaşıık Kebabı

İnce dilimlenmiş ızgara dana bonfile,
kırmızı soğan turşusu.

1.750 TL



Hünkâr Beğendi

Patlıcan püresi üzerinde ağır ateşte pişirilmiş dana kuşbaşı.
Osmanlı mutfağının geleneksel yemeği.

Adana, Şanlıurfa

1.350 TL



Kasap Köfte

Izgara köfte; ağır ateşte pişirilmiş sütlü keşkek
(geleneksel bir Türk yemeđi) ile servis edilir.

1.050 TL

DENİZ ÜRÜNLERİ



Izgara Levrek Fileto

Kapari, sarımsak ve limon ile servis edilen ızgara levrek.

Ege

1.390 TL



Izgara Somon

Patlıcan püresi; ızgara bebek patates ile servis edilir.

Ege

1.550 TL



Kâğıtta Levrek

Levrek fileto, damla sakızı, badem, yeşil dolmalık biber, biber salçası.

Ege

1.800 TL

Piruhi

Ispanak, Tunceli tulum peyniri ve
cevizle hazırlanan Osmanlı usulü mantı.

Tunceli **920 TL**





Doldurulmuş Patlıcan

Kızartılmış patlıcan, biber, sarımsak, soğan ve üzüm suyu karışımı.

Hatay

920 TL



Karışık Izgara Sebze

Karışık Izgara Sebzeler, Padron biberleri, dolmalık biberler, istiridye mantarı, patlıcan, kabak

780 TL

Çift Başlı Kartal



İki Baş. Tek Miras. İki Dünya. Tek Sofra.

Bozkırın uçsuz bucaksız ufuklarında doğan güç, en zarif ifadesini Anadolu saraylarının inceliğinde buldu. Bir başı doğuya, diğeri batıya bakan Çift Başlı Kartal, iki yönden çok daha fazlasını simgeler: iki dünyanın buluşmasını temsil eder. Biri bozkırın cesaretini ve özgürlüğünü, diğeri sarayın inceliğini ve ihtişamını yansıtır.

Bu menü de aynı zamansız yolculuğu izler. Her tabak, göçebe ateşlerinin çevresinde doğan mütevacı lezzetleri saray mutfağının inceliğiyle buluşturarak yüzyıllar içinde şekillenmiş bir mutfak mirasını kutlar.

“İç Pilav” Baharatlı ve Kuru Meyveli Pirinç Pilavı

Pirinç, tavuk suyu, badem,
kuru üzüm, çam fıstığı.

Saray Mutfağı 650 TL

Acem Pilavı

Kuzu eti, Salma pirinci, çam
fıstığı, karanfil, kuş üzümü.

İran'ın Horasan Bölgesi 650 TL

Nohutlu Firik Pilavı

Bulgur, kemik suyu, soğan, kuru
fesleğen, Koçbaş nohudu.

Anadolu – Mezopotamya 650 TL

TATLILAR



Kestaneli Kazandibi

Bursa usulü tavuklu, kestaneli, karamelize hafif sütlü tatlı.

Bursa

890 TL



Peynirli İrmik Helvası

Tereyağı ve erimiş Türk peyniri ile hazırlanan geleneksel sıcak ırmik tatlısı.

Balıkesir, Tekirdağ

780 TL



Levzine

Çekilmiş badem ve Antep fıstığı ile hazırlanan geleneksel Osmanlı saray tatlısı.

Muğla, Gaziantep

920 TL



Dondurma

Vanilya, çikolata, meyveli.

720 TL



Katmer

Çıtır yufka, kaymak ve Antep fıstığı ile hazırlanan geleneksel Gaziantep tatlısı.

Gaziantep

980 TL



Baklava

İnce yufka katları, Antep fıstığı veya ceviz ve tereyağlı şerbetle hazırlanan klasik Osmanlı tatlısı.

Gaziantep

1.750 TL

İÇECEK MENÜSÜ

Alkolsüz İçecekler

Meyve Suyu	330 ml.	200 TL
Ev Yapımı Limonata	330 ml.	250 TL
Coca-Cola Light	330 ml.	200 TL
Coca-Cola Zero	330 ml.	200 TL
Sprite / Fanta / Ice Teaml.	330 ml.	200 TL
Su	750 ml.	160 TL
Maden Suyu	200 ml.	150 TL
Red Bull	250 ml.	570 TL
San Pellegrino	750 ml.	570 TL

Geleneksel İçecekler

Kımız
Doğal yolla mayalanmış kısırak sütünden yapılan, kendine özgü ekşimsi ve ferah tadıyla geleneksel Orta Asya içeceği.
550 TL

Boza
Doğal olarak mayalanmış darıdan yapılan tarihî bir Orta Asya ve Türk içeceği. Kıvamlı, kadifemsi ve hafif ekşi.
340 TL

Saray Şerbeti
Meyvelerin, çiçeklerin ve aromatik baharatların ince esanslarıyla hazırlanan tarihî Osmanlı içeceği; ferahlatıcı, tatlı ve hoş kokulu.
220 TL

Ayran
Taze yoğurt, su ve bir tutam tuzun çırpılmasıyla hazırlanan ferahlatıcı geleneksel Türk soğuk içeceği.
210 TL

Şıra
Saf üzüm şirasından yapılan geleneksel Türk alkolsüz içeceği. Ferahlatıcı, doğal tatlılıkta ve ağır et yemeklerinin mükemmel eşlikçisi.
220 TL

Adana Şalgamı
Doğal yolla fermente edilmiş mor havuç ve şalgamdan yapılan; ekşimsi, hafif tuzlu ve ince acılı geleneksel içecek.
220 TL

Bodrum Mandalina Sodası
Ünlü, yoğun aromalı Bodrum mandalinasıyla hazırlanan ferahlatıcı gazlı içecek.
250 TL

Sıcak İçecekler

Türk Çayı	20 ml.	85 TL
Meyve ve Bitki Çayları	200 ml.	85 TL
Türk Kahvesi	80 ml.	180 TL
Americano	200 ml.	250 TL
Espresso	40 ml.	250 TL
Cappuccino	200 ml.	250 TL
Latte Macchiato	300 ml.	260 TL
Espresso Macchiato	100 ml.	260 TL
Baileys Coffee	120 ml.	940 TL
Irish Coffee	300 ml.	950 TL

Votka

Finlandia	4 cl.	450 TL
Smirnoff	4 cl.	520 TL
Absolut	4 cl.	600 TL
Grey Goose	4 cl.	800 TL
Russian Standard	4 cl.	600 TL
Beluga	4 cl.	790 TL

Rom

Bacardi	4 cl.	800 TL
Bacardi Black	4 cl.	840 TL
Captain Morgan	4 cl.	800 TL
Captain Morgan Black	4 cl.	840 TL
Captain Morgan Spicy	4 cl.	800 TL
Havana Club	4 cl.	800 TL

Tekila

Olmea	4 cl.	920 TL
Olmea Gold	4 cl.	1050 TL
Patron Silver	4 cl.	940 TL
Patron Gold	4 cl.	1100 TL
Acapulco Silver	4 cl.	920 TL
Havana Club	4 cl.	800 TL

Kadeh Şaraplar

Kırmızı Şarap	15 cl.	580 TL
Beyaz Şarap	15 cl.	580 TL
Roze Şarap	15 cl.	580 TL
Tatlı Şarap	15 cl.	580 TL
Şampanya	15 cl.	1.250 TL
Köpüklü Şarap	15 cl.	600 TL

Viski

Talisker 10 Yıllık	4 cl.	1380 TL
The Glenlivet 12 Yıllık	4 cl.	1380 TL
Lagavulin 8 Yıllık	4 cl.	1650 TL
Glenfiddich 12 Yıllık	4 cl.	1050 TL
Chivas Regal 18 Yıllık	4 cl.	1380 TL
Chivas Regal 12 Yıllık	4 cl.	1050 TL
The Macallan 12 Triple Cask	4 cl.	1050 TL
Jameson	4 cl.	930 TL
Jim Beam Bourbon	4 cl.	940 TL
Johnnie Walker Black Label	4 cl.	940 TL
Johnnie Walker Red Label	4 cl.	900 TL
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl.	940 TL
J&B Rare	4 cl.	900 TL

Vermut

Martini Extra Dry	4 cl.	720 TL
Martini Rosso	4 cl.	720 TL
Martini Bianco	4 cl.	720 TL

Konyak

Martell V.S	4 cl.	940 TL
Rémy Martin V.S.O.P	4 cl.	940 TL
Hennessy XO	4 cl.	1850 TL
Hennessy Very Special	4 cl.	1650 TL
Hennessy VSOP	4 cl.	1900 TL
Rémy Martin XO	4 cl.	1900 TL
Metaxa	4 cl.	940 TL

Biralar

Efes Draft (Türkiye)	33 cl.	400 TL
Efes Draft (Türkiye)	50 cl.	420 TL
Bomonti Filtresiz (Türkiye)	50 cl.	470 TL
Heineken (Hollanda)	33 cl.	480 TL
Miller (ABD)	33 cl.	480 TL
Alkolsüz Bira	33 cl.	480 TL

Cin

Gordon's 4 cl.	4 cl.	800 TL
Beefeater 4 cl.	4 cl.	780 TL
Gilbey's 4 cl.	4 cl.	660 TL
Bombay Sapphire 4 cl.	4 cl.	720 TL
Hendrick's 4 cl.	4 cl.	830 TL
Monkey 47 4 cl.	4 cl.	1080 TL

Likör

Cointreau	4 cl.	940 TL
Baileys Original Irish Cream	4 cl.	900 TL
Disaronno Amaretto	4 cl.	940 TL
Jägermeister	4 cl.	940 TL
Kahlúa	4 cl.	940 TL
Archers Peach Schnapps	4 cl.	940 TL
Malibu	4 cl.	940 TL
Campari	4 cl.	860 TL
Safari	4 cl.	900 TL
Tia Maria	4 cl.	900 TL
St-Germain	4 cl.	900 TL
Cardinal Melon	4 cl.	900 TL
Sambuca	4 cl.	960 TL
Grappa	4 cl.	960 TL
Chambord	4 cl.	1100 TL
Aperol	4 cl.	900 TL

Rakı

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
Yeni Rakı	4250 TL	2250 TL	620 TL	380 TL
Tekirdağ Rakı	4650 TL	2750 TL	780 TL	400 TL
Tekirdağ Altın Seri	5500 TL	3250 TL	620 TL	380 TL
Yeni Rakı Ala	4780 TL	2750 TL	640 TL	380 TL
Yeni Seri	5000 TL	2900 TL	680 TL	380 TL
Beylerbeyi Göbek	5900 TL	3400 TL	800 TL	450 TL

Kokteyller

Mojito

60 ml rom, 30 ml taze limon suyu, esmer şeker, taze nane yaprakları, üzeri soda ile tamamlanır.

1100 TL

Bloody Marry

50 ml votka, 100 ml domates suyu, 25 ml taze limon suyu, Worcestershire sos, acı sos, tuz ve karabiber.

1100 TL

Pina Colada

60 ml beyaz rom, 80 ml ananas suyu, 50 ml süt ve 15 ml hindistan cevizi şurubu.

1100 TL

Gin Fizz

45 ml cin, 30 ml taze limon suyu, 10 ml şeker şurubu, üzeri soda ile tamamlanır.

1100 TL

Bellini

100 ml Prosecco, 50 ml şeftali püresi.

1100 TL

Cuba Libre

60 ml rom, 120 ml kola ve 10 ml taze limon suyu.

1100 TL

Margarita

45 ml tekila, 22,5 ml portakal likörü ve 22,5 ml taze misket limonu suyu.

1100 TL

Martini Dry

75 ml cin ve 15 ml dry vermut.

1100 TL

Sex On The Beach

45 ml votka, 20 ml şeftali likörü, 40 ml portakal suyu ve 40 ml kıvılcık suyu.

1100 TL

Long Island

15 ml tekila, 15 ml votka, 15 ml rom, 15 ml cin, 1,5 cl portakal likörü, 20 ml kola, 15 ml.

1100 TL

Lynchburg Lemonade

40 ml Jack Daniel's, 20 ml Cointreau, 20 ml limon suyu, 10 ml şeker şurubu.

1100 TL

Red Devil

30 ml votka, 30 ml rom, 20 ml limon suyu, 1 kaşık yaban mersini püresi.

1100 TL

Negroni

40 ml votka, 15 ml Cointreau, 15 ml taze limon suyu ve 30 ml kıvılcık suyu.

1100 TL

Whiskey Sour

60 ml bourbon viski, 25 ml taze limon suyu, 15 ml şeker şurubu, yumurta akı ve Angostura bitter.

1100 TL

Barbie and Ken

30 ml Campari, 30 ml Martini Rosso, 30 ml Absolut Vanilla, 40 ml soda.

1100 TL

Ginger Club

30 ml cin, 30 ml votka, 1 kaşık zencefil sosu, sweet and sour sos.

1100 TL

Smoke Touch

60 ml votka, 40 ml greyfurt suyu veya limon-portakal suyu, sweet and sour sos.

1100 TL

Spice Passion

60 ml cin, 1 kaşık passion fruit püresi, 1 adet Meksika biberi, 40 ml portakal suyu, 20 ml limon suyu, 1 cl şeker şurubu.

1100 TL

Shyra Special

İsteğe bağlı olarak, tatlı ve ekşi malzemeler kullanılarak en fazla 10 cl alkollü içecek ve yan ürünlerle hazırlanır.

1250 TL



Shyra



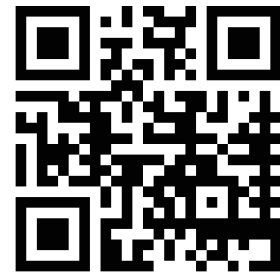
Shyra

Shyra

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Menü güncelleme tarihi: Haziran 2026
Üretim yeri Shyra Restaurant İstanbul'dur. Ürünlerimiz kendi mutfağımızda üretilmektedir.



www.shyrestaurant.com



QR Menu
shyrestaurant.com