

ESCA

CHEF
Osman Sezener

ESCA'da sizi yeni tatlar ve kalabalık sofralarla karşılıyoruz.

Toprağın ve denizin sunduğu ne varsa, tam zamanında ve doğasına sadık kalarak menüye dahil ediyoruz. Her bir yemeği yalnızca tariflerle değil; bizi bir araya getiren, paylaşmayı merkezine alan sofrա kültürüyle oluşturuyoruz.

ESCA'nın ruhunu, Şef Osman Sezener'in denizlere kıyı kentlere, bu bölgelerin ürünlerine ve mutfak kültürlerine duyduğu saygıyla şekillendiriyoruz. Tanıdık tatlardan yola çıkıyor, yeni dokunuşlarla onları yeniden yorumluyoruz. Farklı coğrafyaların mutfaklarından ilham alıyor, bize keyif veren lezzetleri aynı masada buluşturuyoruz.

ESCA'nın menüsü her zaman; yemeğin tadına birlikte varmanın peşinde.

Çünkü en unutulmaz anlar, keyifle paylaşılan tabaklarla başlar.

At ESCA, we welcome you with new flavors and generous tables.

We bring to the menu whatever the land and the sea offer, at their true moment and with respect for their nature. Each dish is shaped not only by recipes, but by a table culture that brings people together and places sharing at its heart.

ESCA's spirit is guided by Chef Osman Sezener's respect for the seas, coastal cities and the ingredients and culinary traditions they carry.

We begin with familiar flavors and reinterpret them through new touches. Drawing inspiration from different geographies, we bring together the tastes that give us joy at the same table.

ESCA's menu is always in pursuit of discovering flavor together.

Because the most unforgettable moments begin with plates meant to be shared.

ESCA

BAŞLANGIÇLAR - STARTERS

Et Carpaccio - Trüf - Rakula - Bergama Tulumu 1450 ₺
Beef Carpaccio - Truffle - Rocket - Bergama Tulum Cheese | E-T-M-SO-L

Somon Füme - Kuşkonmaz - Avokado 1500 ₺
Smoked Salmon - Asparagus - Avocado | S-L-E-M-SO

Orkinos Tataki - Trüf Ponzu - Wakame 1500 ₺
Tuna Tataki - Truffle Ponzu - Wakame | S-SY-G-SE-E-M-SO

Burrata - Çilek - Domates - Vanilyalı Zeytinyağı 1350 ₺
Burrata - Strawberries - Tomato - Vanilla-Infused Olive Oil | L-G-SO

Orkinos - Wasabi - Avokado 1500 ₺
Tuna - Wasabi - Avocado | E-S-M-SY-G-SO

Et Tartar 1450 ₺
Steak Tartare | M-E-SY-G-SO-L-S

SALATALAR - SALADS

Sezar Salata (Sade, Tavuk, Somon veya Et seçenekleriyle)
Caesar Salad (Plain, with Chicken, Salmon or Beef) | E-L-S-M-G-SO

Sade 1200 ₺	Tavuk 1400 ₺	Somon 1550 ₺	Et 1600 ₺
Plain	Chicken	Salmon	Beef

Bahçe Yeşillikleri - Orman Meyveleri - Küflü Peynir 1250 ₺
Garden Greens - Berries - Blue Cheese | SO-L-T

Roka - Enginar - Avokado - Parmesan 1300 ₺
Rocket - Artichoke - Avocado - Parmesan | SO-M-L

Ricotta - Avokado - Badem 1300 ₺
Ricotta - Avocado - Almond | L-SY-T-M-SO

ÇORBA - SOUP

Patates - Pırasa 800 ₺
Potato - Leek | G-L-C

Közlenmiş Domates 800 ₺
Roasted Tomatoes | SO-G-C-L

24/09/2026 tarihinde fiyatlarımız güncellenmiştir.

Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. You may consult our team of chefs for vegan options. Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

SUSHI - SUSHI



Karides Tempura - Limon - Avokado Shrimp Tempura - Lemon - Avocado G-K-SO-E-SY-L-M	1300 ₺
Somon - Somon Yumurtası - Avokado Salmon - Salmon Roe - Avocado G-SO-S-SY-E-M	1300 ₺
Orkinos - Trüf - Kuşkonmaz Tuna - Truffle - Asparagus S-SY-G-SO-E-M	1350 ₺
Somon - Karides - Yuzu Ponzu Salmon - Shrimp - Yuzu Ponzu S-K-E-M-SO-G-SY	1300 ₺
İstiridye Mantarı Tempura - Karides - Teriyaki Sos Oyster Mushroom Tempura - Shrimp - Teriyaki Sauce G-SY-K-SO-E-M	1300 ₺
Levrek - Karides Tempura - Çıtır Patates Sea Bass - Shrimp Tempura - Crispy Potatoes G-SY-K-S-E-M-SO	1300 ₺

🌿 Dilediğiniz takdirde vejetaryen ve vegan sushiler için şef ekibimize danışabilirsiniz.
Upon request, please consult our chef team for vegetarian and vegan sushi options.



Special Cheese

PEYNİR & ŞARKÜTERİ SEÇKİSİ CHEESE & CHARCUTERIE SELECTION

🌿 **Fırınlanmış Brie - Trüf - Bal**
Baked Brie - Truffle - Honey | L-T-SO
1150 ₺

Şarküteri - Artizan Peynirler - El Yapımı Turşu - Marmelat
Charcuterie - Artisan Cheese - Homemade Pickles - Jam | L-SO-G-T
1550 ₺

ARA SICAK - WARM STARTERS

Karides Tempura 1400 ₺
Shrimp Tempura | G-E-M-SO

Patates Gofret - Trüf 1350 ₺
Potato Wafer - Truffle | L-SO-E-M

Gyoza - Deniz Mahsülleri 1400 ₺
Gyoza - Seafood | S-K-G-SY-SO-C

ESCA Mantı (Gyoza Stili) 1400 ₺
Esca Mantı (Gyoza-Style) | G-L-C

EL YAPIMI TAZE MAKARNALAR - HOMEMADE FRESH PASTA

Linguine - Deniz Mahsülleri 1650 ₺
Linguine - Seafood | K-S-G-SO-C-MO

Rigatoni - Votka Domates Sos - Manda Sütünden Taze Peynir (Isteğe Bağlı Hafif Acılı) 1500 ₺
Rigatoni - Vodka Tomato Sauce - Fresh Buffalo Milk Cheese (Spicy Option) | L-SO-C-G

Orecchiette - Dana Bonfile Ragu 1500 ₺
Orecchiette - Beef Tenderloin Ragu | L-SO-C-G

Tagliatelle - Yakitori Tavuk - Mevsim Mantarları 1500 ₺
Tagliatelle - Yakitori Chicken - Seasonal Mushrooms | L-G-C

Casarecce - Karabiber - Trüf 1550 ₺
Casarecce - Black Pepper - Truffle | L-G-C

Tüm makarnalarımız günlük Esca'da üretilmektedir.
All of our pastas are freshly made daily at Esca.



Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. You may consult our team of chefs for vegan options.
Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

ANA YEMEKLER - MAIN COURSES

Yeni

İtalyan Usulü Köfte

Italian-Style Meatballs | L-C

1600 ₺

Yeni

Cheese Burger - Parmesan Sos

Cheese Burger - Parmesan Sauce | G-E-M-SO-C-L

1600 ₺

Somon - Beluga Mercimeği - Köri Sos

Salmon - Beluga Lentils - Curry Sauce | S-SO-L-C-T

1900 ₺

Çipura - Limon - Kuşkonmaz

Sea Bream - Lemon - Asparagus | S-SO-L-C

1900 ₺

Levrek - Kapari - Yanık Tereyağı

Sea Bass - Capers - Brown Butter | S-L-C-G

1900 ₺

Kuzu Pirzola - Antep Fıstığı

Lamb Chops - Pistachio | G-C-SO-L-T

2100 ₺

Dana Bonfile Şinitzel

Beef Tenderloin Schnitzel | E-M-G-L-C-SO

1950 ₺

Tavuk Cordon Bleu - Parmesan Sos

Chicken Cordon Bleu - Parmesan Cheese | E-G-L-C

1800 ₺

Dana Bonfile (Tane Karabiber veya Trüf Sosu seçenekleriyle)

Beef Tenderloin (with Peppercorn or Truffle Sauce) | C-SO-L

Tane Karabiber Soslu 2250 ₺
Peppercorn Sauce

Trüf Soslu 2350 ₺
Truffle Sauce

Yeni

Dana Antrikot (250 gr) - Patates

Ribeye Steak (250 gr) - Potato | C-SO-L

2250 ₺

SOFT DONDURMA - SOFT SERVE ICE CREAM

Vanilyalı Soft Dondurma Seçenekleri Vanilla Soft Serve Ice Cream Options

Tek Kişilik
Single Portion

Çift Kişilik
To Share (for two)

Lotus - Tuzlu Karamel
Lotus Biscuit - Salted Caramel | L-G

700 ₺

1100 ₺

Orman Meyveleri
Berries | L-G

700 ₺

1100 ₺

Snickers - Yer Fıstığı
Snickers - Peanuts | L-G-N

700 ₺

1100 ₺

TATLILAR - DESSERTS



Fındıklı Profiterol - Belçika Çikolatası
Profiterole with Hazelnut - Belgian Chocolate | L-G-T-E

850 ₺

Tiramisu - Chia Tohumu - Tiramisu Dondurma
Tiramisu - Chia Seeds - Tiramisu Ice Cream | L-G-E-SY-M-T

950 ₺

Çikolata - Ahududu
Chocolate - Raspberries | L-E

890 ₺

Yeni Muz - Yer Fıstığı - Crème Brûlée
Banana - Peanuts - Crème Brûlée | L-E-G-T

890 ₺

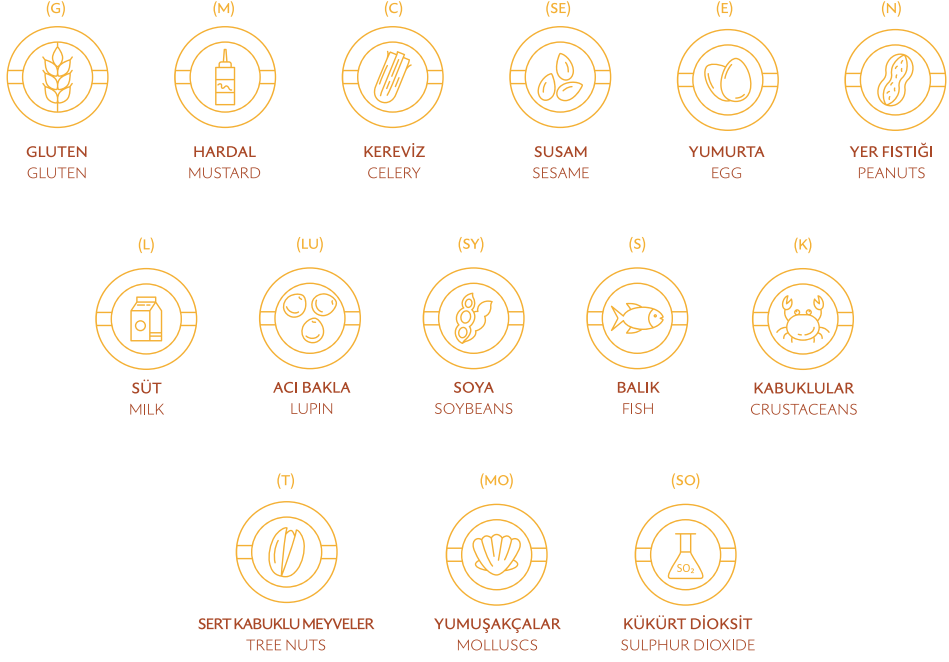
EKSTRALAR - EXTRAS



Ekstralar için QR kodu tarayabilirsiniz.
For extras, please scan the QR code.

Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. You may consult our team of chefs for vegan options. Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

ALERJENLER - ALLERGENS



TABAK BİLEŞENLERİ - DISH COMPONENTS

Detaylı tabak bileşenleri ve içerikleri için QR kodu tarayabilirsiniz.
Scan the QR code for detailed dish components and ingredients.



