



MENÜ

Ateşin etrafında.

STEAK · COCKTAIL · MUSIC

Sofraya davet

Feu'de her tabak, özenle seçilen bir malzemenin hikâyesiyle başlar. Mevsimin karakteri, ürünün kendine özgü dokusu ve ateşin dönüştürücü gücü; mutfağımızda sabır, ustalık ve incelikte buluşur. Aromaların katmanlarından son dokunuşun dengesine kadar her ayrıntı, lezzetin hafızada iz bırakması için düşünülür. Sofranıza uzanan bu emeği, ritmini sizin akşamınızdan alan zarif ve özenli bir servis tamamlar. Sizi, her lokmada yeni bir nüansı keşfedeceğiniz bir yolculuğa davet ediyoruz.

İçindekiler

MUTFAK

Çorbalar	06
Deneyim menüleri	06
Başlangıçlar	09
Paylaşım	11
Salatalar	14
Steak & özel kesimler	17
Soslar	18
Makarnalar	20
Burgerler	20
Beyaz et	20
Tatlılar	23

BAR & DİĞER

Klasik kokteyller	27
İmza kokteyller	29
Şaraplar	32
Rakılar	35
Viskiler	37
Yüksek alkoller	40
Tekliler	41
Alkolsüz kokteyller	42
Biralar	42
Alkolsüz içecekler	43
Küçük detaylar	45

Feu'dan sahneler	03
------------------	----

Feu'dan sahneler

Bir masa, bir kadeh, akşamdan kalan bir an.

Işığın etrafında	04
Işığın daveti	07
Birlikte daha güzel	12
Sizin için ayrılan yer	13
Bir çatalda incelik	21
İncelik, ayrıntıda	22
Akşam hareketlenir	25
Aperol Spritz	26
Espresso Martini	28
Yeşilin çağrısı	30
Her kadehte bir öykü	31
Kadehteki zarafet	34
Kehribarın derinliği	36
Anı paylaşmak	39
Biraz daha kalın	44

Işığın etrafında

Bazı akşamlar, daha ilk lokmadan hafızada yer eder. Kristallerden süzülen ışık, koyu tonların sakinliği ve masaların üzerinde beliren küçük aydınlıklar... Feu'da mekân, sofraya eşlik eden sessiz bir anlatıcıdır. Dışarıdaki telaş geride kalırken bakışlar aynı masada buluşur; konuşmanın ritmi yavaşlar. Burada ışık yalnızca tabakları aydınlatmaz. Bir yüzü, bir gülümsemeyi, biraz daha kalmak istediğiniz o anı da görünür kılar. Akşamın hikâyesi, tam burada başlar.

Işık · Doku · Birlikte geçirilen zaman



Soğan çorbası

Bu hikâyenin başrolünde gösterişsiz bir malzeme vardır: soğan. Ağır ateşte geçen zaman, onun keskinliğini yumuşatır ve doğal tatlılığını ortaya çıkarır. Renk koyulaştıkça lezzet derinleşir; zengin et suyu bu dönüşümü tamamlar. Üzerindeki baget ekmeği çorbayla buluşurken kızarmış peynir, ilk kaşığa sıcak bir karşılık verir. Birbirini tamamlayan yumuşak ve çıtır dokular, Fransız usulü bu klasiğin yalın cazibesidir. Feu'da akşam, bazen böyle başlar: aceleyi geride bırakan bir kâse ve sofrada biraz daha kalma isteğiyle.

Karamelize soğan · Et suyu · Baget ekmeği · Peynir

360 TL

İlk kaşık

FRANSIZ USULÜ SOĞAN ÇORBASI

360

CONSOMMÉ İLİK ÇORBASI

440

Deneyim menüleri

ALEVİN İZİNDE

İki kişilik seçki: Ribeye, New York ve bonfile.

7.000

TADIM MENÜSÜ

Consommé ile başlayan; mezeler, salata, sıcak tabaklar ve steak seçkisiyle ilerleyen, Moelleux ve reyhan şerbetiyle tamamlanan yolculuk.

4.000

Tadım akışı için ekibimize danışınız.

Işığın daveti

Avizenin sıcak ışığı, kumaşın kıvrımlarında usulca dolaşır. Sofraya henüz bir tabak gelmeden akşamın tonu belirlenir: özenli, sıcak, rahat. Feu'da zarafet, mesafe koymak için değil; her buluşmayı biraz daha özel hissettirmek için vardır.

Sıcak ışık · Rahatlık · İncelik

Umami

Bazı tatlar ilk anda kendini gösterir; bazıları ise lokma bittikten sonra da damağa eşlik eder. Umami, bu ikinci hissin peşinden gider. Yoğurdun serin ve yumuşak dokusu, köz sarımsağın sakın tatlılığına bir zemin açar. Sotelenmiş mantarlar bu buluşmaya derinlik katar. Acı biber reçeliyle gelen son dokunuş, tatlıyla acı arasındaki dengeyi kurar. Her bileşen kendi sesini korurken birlikte daha uzun bir lezzet anlatırlar. Sofranın başında küçük bir tabakla açılan, sonraki lokmaya merak bırakan bir hikâye.

Yoğurt · Köz sarımsak · Sote mantar · Acı biber reçeli

430 TL

İlk notalar

KOR

Köz patlıcan, kapy biber, şili biberi ve ceviz; zeytinyağıyla.

410

GRENA

Pancar, labne ve vişneyle yorumlanmış irmik; taze otlar ve kuzu kulağı.

410

UMAMİ

Köz sarımsak, sote mantar, yoğurt ve acı biber reçeli.

430

GİRİT EZMESİ

Ezine peyniri, zeytinyağı, sarımsak ve taze otlar.

440

SICAK ATOM

Sarımsaklı süzme yoğurt, kızgın tereyağı ve çıtır acı biber.

510

NARENC

Portakal ve limon kabuklarıyla aromalanmış yağda Ezine peyniri.

490

DALYAN

Kaya kuruğu, kurutulmuş domates ve kapy biberi.

430

Karşılaşmalar

EGELİ

Avokado, taze domates, kapya biber ve zeytinyağı.

440

PANCARLI HUMUS

Fırınlanmış pancar ve pastırmayla yorumlanan humus.

410

BEEF CARPACCIO

İnce dana eti dilimleri, zeytinyağı, limon, parmesan ve roka.

1.100

SURIMI ROLL

New York etiyle sarılmış surimi; acı hardal eşliğinde.

990

FROMAGE TRIO

Tulum, mozzarella ve parmesan; dışı çıtır, içi akışkan.

600

SICAK OT KAVURMASI

Köz patlıcan, tereyağında Arnavut biberi ve yoğurt.

600

BEEF TARTAR

Dana eti, soğan, kapari, yumurta sarısı ve çıtır ekmek.

1.100

Sohbetin ortasına

PEYNİR TABAĞI

Edam, Emmental, rokfor, parmesan ve eski kaşar peynirlerinden seçki.

1.250

ROASTBEEF BRUSCHETTA

Roast beef lezzetinin bruschetta ile buluştuğu, paylaşmaya uygun başlangıç.

690

CHEDDAR FÜME

Cheddar ve füme lezzetlerini buluşturan paylaşılacak yorum.

1.100

BEEF ROLL

Dana etini roll sunumuyla buluşturan paylaşılacak tabak.

920

BEEF PARMIGIANA

Dana eti dilimleri, parmesan ve mozzarella ile fırınlanır.

920

PATATAS BRAVAS

Çıtır patates küpleri, acılı bravas sos ve aioli.

380

TRÜFLÜ PARMESANLI PATATES KIZARTMASI

Trüf aroması ve parmesanla tamamlanan patates kızartması.

650

Birlikte daha güzel

Bir tabak ortaya gelir, bir çatal uzanır; sohbetin arasına yeni bir lezzet karışır. Feu sofrasının keyfi, bu küçük karşılaşmalarda saklıdır. Sunumdaki özen, tabaktaki denge ve paylaşmanın doğallığı; akşamı yalnızca bir yemekten daha fazlasına dönüştürür.

Paylaşım · Lezzet · Birliktelik



Sizin için ayrılan yer

Bir sofranın daveti, sandalye çekilmeden önce başlar. Masa örtüsünün yumuşak kıvrımı, yan yana duran kadehler ve masayı usulca aydınlatan ışık; hepsi aynı anı bekler. Ardından tabaklar gelir, sohbet açılır, küçük ayrıntılar akşamın doğal bir parçasına dönüşür. Feu'da servis anlayışını anlatan da bu dengedir: ihtiyacı fark eden, sofranın ritmine eşlik eden bir özen. Masanın üzerindeki her şeyin amacı aynıdır; size birbirinizi dinleyecek, tadına varacak ve rahatça kalacak bir alan açmak.

Masa · Sunum · Misafirperverlik

Bahçeden sofraya

Taze dokular, hafif eşlikçiler.

SEÇKİ

TL

Harmony Tulum Peynirli Yeşil Salata

590

Parmesanlı Roka Salatası

590

Keçi Peynirli Karamelize İncir Salatası

590

Caprese Salatası

590

Avokadolu Bahçe Salatası

590

Ilık Bonfile Salatası

1.250

Tavuklu Yeşil Salata

1.050

Karidesli Taze Mevsim Salatası

1.450

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.



Bir tabakta denge

Ilık bonfile, tavuk veya karides. Salata seçkinizi kendi ritminize göre tamamlayın.



Dallas Steak

Dallas'ın hikâyesi ızgaradan önce, zamanla başlar. Dry-aged dinlendirme süreci, kemikli antrikotun karakterine derinlik kazandırır. Bu kesimin güçlü duruşu yalnızca görünümünde değildir; zengin yağ dokusu ve belirgin aroması, her lokmada kendini hissettirir. Ardından sözü ateş alır. Yüzeyde oluşan kızarmış doku, etin yoğun lezzetiyle buluşur. Kemikli sunum, tabağın yalın ve güçlü çizgisini tamamlar. Dallas, uzun bir sohbetin merkezinde kendine yer bulan; küçük lokmalarla, ağır ağır keşfedilmeyi bekleyen bir Feu seçkisidir.

Dry-aged kemikli antrikot · Yoğun aroma · Zengin doku

Temsili sunum görseli

2.550 TL

Görseldeki garnitürler mevsimsel olarak değişiklik gösterebilmektedir.

Özel kesimler

STEAK SPAGETTİ

1.850

BEEF'N BLANC

Meşe ateşinde bonfile, ızgara hellim, isli tereyağı ve kekik.

2.250

CHEF'S SPECIAL SURF N TURF

Izgara bonfile ve sarımsaklı aromatik tereyağında jumbo karides.

2.350

BEEF FLORENTINE

180 g dana bonfile; ıspanak, mantar, tulum peyniri ve karamelize soğan dolgusu.

2.200

DANA LOKUM

Dinlendirilmiş bonfile dilimleri; yumuşak ve narin dokusuyla.

1.800

DANA ANTRİKOT

Mermerimsi yağ dokusu ve ızgaranın isli aroması.

1.900

DANA BONFİLE

Yumuşak dokulu, yağ oranı düşük, yalın bir kesim.

1.950

Kesimler & eşlikçiler

Rib-Eye Steak	2.100
Dinlendirilmiş; yoğun aroma ve belirgin mermerimsi yağ dokusu.	
New York Steak	2.100
Dinlendirilmiş; belirgin et aroması, sıkı doku ve karakteristik yağ kenarı.	
Dallas Steak	2.550
Dinlendirilmiş kemikli antrikot; güçlü aroma ve zengin mermerleşme.	
Tomahawk Steak	4.200
Dinlendirilmiş; yoğun aroma, zengin yağ dokusu ve uzun kaburga kemiği.	
T-Bone Steak	2.450
Dinlendirilmiş; narin bonfile ile yağ kenarlı kontrfilenin dengeli aroması.	
Porterhouse Steak	4.100
Dinlendirilmiş; geniş bonfile bölümü, yağ kenarlı kontrfile ve dolgun aroma.	

Soslar

Biber Sosu	240
Mantar Sosu	240
Bordelaise Sos	290
Cafe de Paris Sos	240



Rib-Eye Steak

Rib-Eye'in hikâyesi, etin içinden geçen ince yağ damarlarında saklıdır. Bu mermerimsi yapı, kesime hem belirgin bir karakter hem de zengin bir lezzet verir. Izgara ateşi yüzeyde karamelize bir doku oluştururken içeride yumuşaklık ve sululuk öne çıkar. İlk lokmada kızarmış yüzeyin aroması hissedilir; ardından kesimin kendine özgü yoğunluğu gelir. Rib-Eye, büyük sözlere ihtiyaç duymayan bir dengeyi anlatır: iyi bir kesim, ateşin dokunuşu ve tadına varmak için ayrılmış zaman. Feu sofrasında lezzetin odağı, doğrudan etin kendisidir.

Mermerimsi yağ dokusu · Izgara · Karamelize yüzey

2.100 TL

Görseldeki garnitürler mevsimsel olarak değişiklik gösterebilmektedir.

Makarna, burger & tavuk

Makarnalar

Fettuccine Alfredo 1.090

Tavuk, mantar, parmesan, tereyağı ve kremalı sos.

3 Peynirli Tortellini 990

Peynir dolgulu makarna, parmesan sos, ceviz ve fesleğen yağı.

Burgerler

Asado Burger 950

Lokum Burger 1.100

Steak Burger 950

The One Burger 1.700

Beyaz et

Tavuk Külbastı 1.090

Taze otlarla marine tavuk; ızgara sebzeler eşliğinde.

Tavuk Şnitzel 890

Çıtır pane tavuk; aromatik tereyağı, limon ve ılık patates salatası.

Bir çatalda incelik

Çatala dolanan makarna, tabaktan yükselen küçük bir davettir. Sosun şeritlere tutunuşu, yeşil yaprakların canlılığı ve son dokunuşların inceliği aynı lokmada buluşur. İyi bir tabakta emek, her zaman büyük bir gösteriyle görünmez; bazen dokuların uyumunda, bazen de ilk lokmayı ikinciye bağlayan dengede hissedilir. Feu sofrasında makarna, akşamın daha yumuşak bir ritmidir. Ortaya uzanan bir çatal, paylaşılan bir bakış ve sohbeti bölmeden kendini hatırlatan bir lezzet.

Doku · Denge · Son dokunuş

İncelik, ayrıntıda

Bir duvarın dokusu, yaprakların bıraktığı gölge, ışıkla belirginleşen bir desen... Feu'nun karakteri, ilk bakışta fark edilmeyen ayrıntılarda tamamlanır. Sofrada aradığımız denge mekâna da yansır: güçlü bir duruş, yumuşak bir dokunuş ve kendiliğinden gelen bir rahatlık.

Doku · Gölge · Denge

Son lokma

I

Katmer Royale

410

◆

II

Moelleux

370

◆

III

Meyve Tabağı

690

◆

Bir akşamın en tatlı noktası.

Gecenin ritmi.

Klasik bir kokteyl. Yeni bir karşılaşma. Sofradan
geceye uzanan bir yudum.

Akşam hareketlenir

Kadehte canlı bir renk, yüzeyde yumuşak bir köpük, masanın çevresinde akıp giden sohbet... Bazen bir kokteyl, gecenin ritmini tek bir görüntüyle anlatır. Feu'da bu anın cazibesi, sunumun zarafetiyle buluşmanın enerjisini aynı masada buluşturmasındadır.

Renk · Sunum · Akşamın ritmi

Aperol Spritz

Kadehteki turuncu, akşamın ilk ışığı gibidir. Aperol'ün buruk portakal karakteri, köpüklü şarabın canlılığıyla hafifler; buzun arasından yükselen kabarcıklar ilk yuduma eşlik eder. Tatlılıkla burukluk birbirini dengelerken portakal dilimi bu ferah buluşmayı tamamlar. Aperol Spritz, sofranın başında açılan bir sohbet kadar tanıdık, uzun bir akşama bırakılan küçük bir ara kadar keyiflidir. Feu'da bazen ritmi bir tabak değil, masaya bırakılan bu parlak kadeh belirler.

Buruk portakal · Canlı kabarcıklar · Ferah bitiş

900 TL

Klasikler

SEÇKİ	TL
Negroni	900
Long Island	1.200
Mojito	900
Whiskey Sour	1.000
New York Sour	1.100
Porn Star Martini	1.100
Lynchburg Lemonade	1.000
Margarita	950
Aperol Spritz	900
Espresso Martini	900
Old Fashioned	1.100
Limoncello	700
Sangria	1.000
Chili Margarita	900

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.

Espresso Martini

Kahvenin kokusu bu kez fincandan değil, ince ayaklı bir kadehten yükselir. Espresso'nun kavruk derinliği, kahve likörünün tatlı dokunuşu ve votkanın yalın karakteriyle buluşur. Üstteki kadifemsi köpük ilk yudumu yumuşatırken altta daha yoğun bir kahve anlatısı açılır. Espresso Martini'nin cazibesi bu karşılaşmadadır: tanıdık bir aromanın beklenmedik bir anda yeniden keşfi. Yemeğin ardından ya da sohbetin yeni bir bölümünde; küçük, koyu ve kendinden emin bir imza.

Kavrulmuş kahve · Kadifemsi köpük · Uzun aroma

900 TL

Feu imzaları

Double K

900

Kuzukulağının doğal, limonsu ekşiliği cinin botanik karakterini öne çıkarır. Yeşil, canlı ve ferah bitişli.

Feura

900

Rakının belirgin anason karakterine mürver çiçeğinin narin çiçeksi notaları eşlik eder. Aromatik, çiçeksi ve kendine özgü.

Scandal

900

Cinin botanik dokusu, Malibu'nun hindistan cevizi aroması ve frambuazın canlı ekşiliğiyle birleşir. Tropikal, yumuşak ve tatlı-ekşi.

Lucifer Sip

1.750

Yedi farklı alkollü bileşenin güçlü buluşması. Bitter portakal, baharat ve kırmızı meyve çağrışımlarıyla yoğun, katmanlı ve belirgin buruklukta bir karakter.

Jagerita

850

Kahvenin kavruk karakteri, portakal likörünün canlı narenciye notalarıyla buluşur. Yoğun aromalı, tatlı ve hafif bitter.

Bohemian

950

Cinin botanik karakterini mürver çiçeğinin zarif aroması ve kremanın kadifemsi dokusuyla birleştirir. Çiçeksi, yumuşak ve hafif tatlı.

Mexican

850

Tekilanın agave karakterine Aperol'ün buruk portakal notaları eşlik eder. Narenciyeli, otsu ve tatlı-acı karakterli.

Keep Alive

850

Salatalığın serinliği ve taze fesleğenin aromatik dokunuşu, votka bazında buluşur. Ferah, yeşil ve temiz bitişli.

Ballerina

850

Pink cinin meyvemsi karakteri, rosso vermutun baharatlı derinliği ve Prosecco'nun canlı kabarcıklarıyla tamamlanır. Zarif, meyvemsi ve hafif buruk.

Turkish Cuisine

850

Viskinin sıcak karakteri, kayısının meyvemsi tatlılığı ve cevizin tok aromasıyla buluşur. Dolgun, yumuşak ve uzun bitişli.

Hot Chocolate

850

Baileys'in kreması dokusu ve çikolatanın yoğun lezzeti, votka ile tamamlanır. Kadifemsi, tatlı ve belirgin kakao notalı.

Xanthe

850

Çarkıfelek meyvesinin egzotik ekşiliği, mandalınanın canlı narenciye aroması ve cinin botanik dokusuyla buluşur. Tropikal, meyvemsi ve tatlı-ekşi.

Rose'n Gun

850

Gülün zarif kokusu ve hibiskusun mayhoş karakteri, pink cinin meyvemsi notalarını tamamlar. Çiçeksi, aromatik ve hafif ekşi.



Yeşilin çağrısı

Yeşilin canlı tonu, kesme camın ışığı ve kadehin kenarındaki küçük dokunuş... İlk yudumdan önce merak uyanır. Feu'nun kokteyl dünyasında sunum, lezzete açılan ilk kapıdır; keşfin devamını ise damak ve o akşamın ruhu belirler.

Merak · Renk · Keşif

Her kadehte bir öykü

Işığın raflar boyunca uzandığı bu köşede, akşam başka bir dil kazanır. Camın farklı tonları, ahşabın sıcaklığı ve yan yana duran şişeler; henüz seçilmemiş bir yudumun ihtimallerini taşır. Bazen tanıdık bir klasiğe dönersiniz, bazen merakınız yeni bir aromaya yönelir. Feu'nun barı, bu iki isteğe de yer açar. Kadehin içindeki denge kadar, masaya geldiği an da önemlidir. Çünkü iyi bir eşlikçi, sohbetin önüne geçmeden akşamda kendine bir yer bulur.

Merak · Aroma · Sohbeta eşlik eden bir yudum

Kırmızı seçki

Kadeh & şişe

SEÇKİ

KADEH

ŞİŞE

Kırmızı şaraplar

Angora Kırmızı	720	3.600
Ancyra Merlot	820	3.800
Egeo Cabernet Sauvignon	—	4.200
Egeo Merlot	—	4.200
Selection Öküzgözü Boğazkere	1.100	4.400

Sıcak şarap

Sıcak Şarap	850	—
-------------	-----	---

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.

Zarif yansımalar

Kadeh & şişe

SEÇKİ

KADEH

ŞİŞE

Beyaz şaraplar

Angora Beyaz	720	3.600
Selection Narince Emir	1.000	4.000
Egeo Sauvignon Blanc	—	4.200

Roze şaraplar

Casal Mendes	800	3.000
--------------	-----	-------

Köpüklü şaraplar

Serena Prosecco	800	3.000
-----------------	-----	-------

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.



Kadehteki zarafet

Kadeh hafifçe döner; ışık, şarabın açık tonları arasında gezinir. Bir an durmak, kokusunu fark etmek ve ilk yuduma zaman ayırmak... Şarabın sofradaki yeri biraz da budur. Feu'da bir kadeh, tabağa olduğu kadar sohbetin akışına da eşlik eder.

Işık · Aroma · Eşlik

Sofranın klasığı

Şiše seçkisi

SEÇKİ	35 cl	50 cl	70 cl
Kulüp Rakı	2.000	—	3.500
Tekirdağ Altınseri	1.950	2.500	3.400
Beylerbeyi Göbek Rakısı	2.500	3.200	3.900
Mercan Göbek Rakısı	2.600	3.300	4.000

Fiyatlar TL olarak belirlenmiştir.



Kehribarın derinliği

Kesme camda kehribar bir parıltı; yanında aceleye gelmeyen bir an. Viskinin karakteri, küçük yudumlarla açılan katmanlarda saklıdır. Feu'da bu seçki, uzun bir akşamın sakin bölümüne eşlik eder: merakla başlayan, damağın kendi ritmiyle ilerleyen bir keşif.

Karakter · Katman · Sakin bir ritim

Viski seçkisi

Kadeh & şişe · l

SEÇKİ	KADEH	DUBLE	ŞİŞE · 70 cl
Jack Daniel's	650 5 cl	1.000 10 cl	6.000
Hibiki Viski	2.800 6 cl	4.500 12 cl	30.000
Glenfiddich 12 Years Old	1.600 5 cl	2.800 10 cl	15.000
Monkey Shoulder	1.300 5 cl	2.000 10 cl	10.000
Talisker 8 Years Old	850 5 cl	1.400 10 cl	11.000
Talisker 10 Years Old	950 5 cl	1.400 10 cl	12.000
Chivas Regal 12 Years Old	700 5 cl	1.200 10 cl	7.000
Chivas Regal 18 Years Old	1.400 5 cl	2.200 10 cl	14.000
Aberlour	800 5 cl	1.300 10 cl	8.500

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.

Viski seçkisi

Kadeh & şişe · II

SEÇKİ	KADEH	DUBLE	ŞİŞE · 70 cl
Woodford Reserve Bourbon	900 5 cl	1.500 10 cl	12.000
Singleton 12 Years Old	750 5 cl	1.200 10 cl	7.500
Glangrand 18 Years Old	1.200 5 cl	2.000 10 cl	16.000
Macallan 12 Years Old	1.300 5 cl	2.200 10 cl	18.000
Jw Black Label	700 5 cl	1.200 10 cl	7.000
Jw Double Black	1.100 5 cl	1.800 10 cl	12.000
Jw Gold Label	1.600 5 cl	2.500 10 cl	15.000
Jw Blue Label	4.000 5 cl	6.000 10 cl	30.000

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.



Anı paylaşmak

Bir kadeh el değiştirir, sohbet yeni bir cümle bulur. Camın ağırlığı, kehribarın sıcak tonu ve yan yana olmanın yalın keyfi... Feu'da bazı anlar büyük bir söze ihtiyaç duymaz. İyi bir eşlikçi ve doğru bir masa, akşamın hatırlanan ayrıntısına dönüşür.

Bir kadeh · Bir sohbet · Bir an

Barın karakteri

Servis ölçüleriyle bar seçkisi

SEÇKİ	KADEH / SHOT	DUBLE	ŞİŞE
Gordon Gin	800 6 cl	1.400 12 cl	—
Olmeca Tequila Silver	450 shot	—	7.000 70 cl
Belvedere Vodka	—	—	10.000
Hendrick's	950 6 cl	1.600 12 cl	14.000 70 cl
Tanqueray	950 6 cl	1.600 12 cl	9.000 70 cl
Malfy	850 6 cl	1.400 12 cl	8.000 70 cl
Jägermeister	550 shot	—	8.000 70 cl
Ketel One Vodka	—	—	10.000

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.

Son bir yudum

Servis ölçüleriyle bar seçkisi

SEÇKİ	KADEH / SHOT	DUBLE	ŞİŞE
Tanqueray No. Ten	—	—	10.000
Sambuca	1.000	—	—
Beluga Vodka	—	—	10.000
Absolut Vodka	700 6 cl	1.200 12 cl	7.000 70 cl

Tekliler

Smirnoff North	550
Skinos	550
B52	500
Royal Sour	1.200

Seçkin bir shot reçetesi; infüze bileşenlerin katmanlı aromaları ve ateşle buluşan alkolün güçlü karakteri. Küçük bir yudum, iddialı bir iz.

Akşama eşlik edenler

Alkolsüz kokteyller

Tatlı Mocktail	520
Ekşi Mocktail	520
Acı Mocktail	520

Biralar

Miller	450
Blanc	400
Stella Artois	500
Corona	550

Ferahlık

Küçük Su	80
Büyük Su	150
Premium Maden Suyu Küçük	80
Premium Maden Suyu Büyük	200
Coca-Cola	170
Coca-Cola Zero	170
Fuse Tea	170
Fanta	170
Sprite	170
Cappy Meyve Suyu	170
Red Bull	250
Naneli Ayran	200
Sade Ayran	200
Şalgam Suyu	180
Churchill	150

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.

Biraz daha kalın

Kristallerin ışığı, koyu perdelerin sakinliği ve yukarıda sıcak bir renk... Feu'nun atmosferi, akşamı usulca çevreler. Son tabak toplansa da sohbetin devam etmesini istersiniz. Bazen bir mekânı hatırlatan, ne kadar kaldığınız değil; ayrılırken bir sonraki buluşmayı düşünmenizdir.

Atmosfer · Sohbet · Yeniden buluşmak

Küçük detaylar

Tercihinize göre

Etinizin pişme derecesini sipariş sırasında ekibimizle paylaşabilirsiniz.

İçerik & alerjenler

Alerjiniz veya beslenme hassasiyetiniz varsa sipariş öncesinde bilgi veriniz. Ürün içerikleri ve hazırlık ayrıntıları için servis ekibimize danışınız.

Güncel menü

Seçenekler ve güncel menü için QR kodu okutabilirsiniz.



Menü içeriği: 1 Ekim 2026.

Fiyatlar TL olarak belirtilmiştir.



Akşam burada kalır.

STEAK · COCKTAIL · MUSIC

+90 507 804 20 00

1 EKİM 2026