

# ROSÉ ŞARAPLAR

**Barbare Blush** 🍷 Tekirdağ 450₺ / 2450₺

Burgonya kökenli Chardonnay, Trentino Alto Adige'nin serin yamaçlarında zarif bir denge bulmuş. "Pergola Trentina" yetiştirme tarzı, bu şaraba hem ferahlık hem de zengin bir aroma katmanı kazandırıyor.

Elle toplanan üzümler, düşük sıcaklıkta yapılan kısa fermentasyonla tazeliğini koruyor. Malolaktik fermentasyon, gövdeye yumuşaklık eklerken, paslanmaz çelikteki olgunlaşma meyve dokusunu ön planda tutuyor. Büyük fiçılarda bekletilen küçük bir kısmı ise şaraba ince bir derinlik kazandırıyor. Canlı, dengeli ve zarif bir Chardonnay, taze meyve aromalarıyla mineralli bir karakteri birleştiriyor.

**Libalis Rosé 2023** 🍷 İspanya 3700₺

Muscat ve Garnacha üzümlerinin harmanıyla elde edilen bu rosé, Salacia vadilerinden gelir. Gece yapılan hasat sayesinde üzümler düşük sıcaklıkta toplanarak tazeliklerini korur. Burunda narin kırmızı meyve ve çiçek aromaları hissedilirken; damakta ferah, canlı ve dengeli bir içim sunar.

**Château Minuty** 🍷 Fransa 5100₺

Grenache, Cinsault ve Syrah üzümlerinden yapılmış rosé sek şarap. %13 alkollü. Uçuk pembe renkte. Burun ve damakta taze kırmızı meyvemsi ve çiçeksi aromalar belirgin. Canlı, diri asiditeli, ferahlatıcı bir tat.

**Kayra Allure Rosé** 🍷 Nevşehir 2900₺

Kayra'nın Şarköy şarap tesislerinde, erken hasat edilen Denizli üzümlerinden soğuk zincir korunarak üretilmiş rosé şarap. %12 alkollü. Uçuk gül pembesi renginde. Burun ve damakta çok canlı ve taze, frenküzümü ve ahududu çağrışımlı aromalara sahip. Çok hafif ve zarif bir roze, ipeksi dokusuyla dili okşuyor. Yeni kuşak Côtes de Provence'lar stilinde yapılmış.

# DOĞAL ŞARAPLAR

**Mesashuna, Qvevri Separavi** 🍷 Borçka · Artvin 4000₺

Mesashuna, qvevri (toprak küp) yöntemi ile tamamen doğal şaraplar üretiyor. Gürcistan'dan dünyaya yayılan bu yöntem, toprağa gömülü büyük kil küplerin içerisinde yapılan fermentasyonu esas alıyor. Bu geleneksel teknik sayesinde şarap, kimyasal müdahaleler olmadan, kendi doğal sürecinde olgunlaşıyor ve doğanın sunduğu en saf haliyle ortaya çıkıyor.

Şaraphanenin üretim felsefesi ise oldukça net: "Nothing In / Nothing Out". Yani, bağdan şaraphaneye kadar hiçbir kimyasal katkı maddesi eklenmiyor, üzüm doğasıyla baş başa kalıyor.

Saperavi, yoğun koyu kırmızı rengi ve kompleks yapısıyla dikkat çeken bir üzüm çeşidi. Siyah meyve aromaları, baharat notaları ve güçlü gövdesiyle kendine özgü bir karaktere sahip. Rkatsiteli ise canlı asiditesi, turuncuğil ve bal notaları ile ferahlatıcı ve dengeli bir beyaz üzüm çeşidi. Qvevri yöntemiyle işlendiğinde, derin ve zengin aromalar kazanıyor.

**Paşaeli "Kabuğunda" Kehribar** 🍷 Çanakkale 3200₺

30 yaşını geçkin yaşlı asmalardan elde edilen Sıdalan üzüümü ile sınırlı sayıda üretilen bu şarap, "wild fermented" yani yabani fermentasyon ile kabuğunda doğal olarak bulunan yabani maya ile fermente edilmiştir. Şişe dibinde tortu oluşması doğaldır.

**Ampelo Canavar** 🍷 Kaz Dağları 3500₺

Kaz Dağları'ndaki 36 yaşındaki bağların Karasakız üzümlerinden kabuklarındaki yabani mayalarla yapılmış kırmızı sek şarap. Durultma yapılmadan, kaba filtrasyonla 2.700 şişe üretilmiş. %14,5 alkollü. Açık nar kırmızısı renginde. Burunda gül ve mürdümeriği çağrışımlı kokular belirgin, canlı ve aromatik. Damakta da dolgun, diri asiditeli, dili hafif karıncalandırıyor. Taze, hafif mayhoş bir şarap.

**Kayra Karkuş** 🍷 Şırnak 4300₺

Şırnak-Midin'in 100 ile 150 yaşındaki bağlarında, antik çağlardan kalma Karkuş üzümlerinden elde edilen, Şarköy tesislerinde yabani mayalarla mayalanmış doğal beyaz şarap. Kısa süre fiçida kalmış, filtrasyon ve durultma yapılmadan şişelenmiş. 4 bin 950 şişelik üretim, %15 alkollü. Buğulu turuncu renkte. Burun ve damakta ceviz, yeni kavrulmuş kabak çekirdeği, kuru kayısı ve ayva gibi bukeler belirgin. Okside tonlar var ama itici değil. Ağzda sek, buruk ve tanenli, hafif tuzlu.

# KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR

**Ruffino Prosecco** 🍷 Veneto · İtalya 4100₺

Tamamen Glera üzümlerinden üretilen, İtalya'nın Veneto bölgesine özgü, köpüren beyaz şarap. Charmat yöntemiyle paslanmaz çelik tanklarda ikinci fermentasyonu tamamladıktan sonra taze tutulur. Parlak saman sarısı tonlarda, ince ve canlı kabarcıklara sahip. Burunda yeşil elma, armut, limon kabuğu ve akasya çiçeği notaları hissedilir. Damakta canlı ve ferahlatıcı, elma ve beyaz şeftali aromalarıyla dengelenmiş. Hafif tatlılık, yüksek asiditeyle uyum içinde.

**Moët & Chandon N.I.R** 🍷 Fransa 10350₺

Yoğun ve parlak pembe tonlarında, bakır yansımalarıyla dikkat çeken bir şampanya. Burunda olgun çilek, ahududu, nar gibi kırmızı meyveler; vanilya, kahverengi şeker ve pembe biber notalarıyla birleşiyor. Tatlı baharatların ardından gelen hafif mentol ve narenciye dokunuşları ferahlık sağlıyor. Damakta ipeksi bir dokuya sahip, dengeli ve hacimli bir yapı gösteriyor. Kırmızı meyve aromaları kan portakalı tazeliğiyle tamamlanıyor. Yoğun, parlak ve enerjik yapısıyla geceye hareket, bardağa ışık katan türden.

**Servant**  
ALL - DAY  
GOODS FOR NEIGHBORS

# ŞARAP MENÜ

## KIRMIZI ŞARAPLAR

**Castel Pietra Merlot** 🍷 İtalya 450₺ / 2400₺

GardaGölü'nünkuzey yamaçlarından gelen bu Merlot, bölgenin ılıman Akdeniz ikliminde yumuşak bir olgunluk kazanmış. İlk yudumda damson eriği, olgun böğürtlen ve hafif meşe dokunuşları hissediliyor. Geleneksel yöntemlerle, kısa süreli kabuk temasında fermente edilen şarap; ipeksi tanenleri, zarif gövdesi ve meyvemsi yapısıyla dengeleniyor. Kısa meşe teması, meyve karakterine zarif bir sıcaklık katıyor. Yumuşak dokulu, dengeli ve içimi keyifli bir Merlot. Klasik ve zarif bir Akdeniz yorumu.

**Usca Sonet 58** 🍷 Urla · İzmir 480₺ / 2750₺

Cabernet Sauvignon ve Öküzgözü karışımı bir şarap. Odak noktası rahat içimli, günlük bir sofraya şarabı yaratmak. Öküzgözü, şaraba meyvemsi bir tatlılık kazandırırken Cabernet Sauvignon, dengeleyici bir asidite ekliyor. Genel olarak sakın karakterli, kolay içimli ve hafif yapılı.

**Lethe** 🍷 Van · Ercişkarası 3200₺

Cabernet Sauvignon ve Öküzgözü karışımı bir şarap. Odak noktası rahat içimli, günlük bir sofraya şarabı yaratmak. Öküzgözü, şaraba meyvemsi bir tatlılık kazandırırken Cabernet Sauvignon, dengeleyici bir asidite ekliyor. Genel olarak sakın karakterli, kolay içimli ve hafif yapılı.

**Villa Silvia Montepulciano d'Abruzzo** 🍷 İtalya · Abruzzo 4600₺

Menekşe yansımaları olan yakut kırmızısı renkte. Kırmızı meyve ve meyan kökü aromaları burun ve damakta belirgin. Dolgun gövdeli, yuvarlak, dengeli ve güçlü tanen yapısına sahip bir şarap.

**La Antre** 🍷 İzmir · Torbalı 2700₺

LA Şarapları'nın İzmir-Torbalı'daki bağlarının üzümlerinden üretilmiş, %14 alkollü. Koyu yakut rengiyle burun ve damakta topraksı tonlar ve reçelsi kırmızı meyve buketleri ön planda. Orta gövdeli, belirgin tanenli, damakta hafif kısa bir şarap.

**Selendi Morali** 🍷 Akhisar · Manisa 450₺ / 2400₺

Organik Cabernet Sauvignon (%42), Merlot (%35) ve Petit Verdot (%23) üzümlerinden üretilmiş, Fransız meşe fiçılarda 4 ay dinlendirilmiş. %14,5 alkollü, 18 bin şişe üretilmiş.

**Chamlija Nevi** 🍷 Kırklareli 3950₺

Istranca Dağları'nın güney eteklerindeki düşük verimli, kireçli bağlardan. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ve Petit Verdot kupajı. 24 ay yarısı yeni Fransız ve Macar meşe fiçılarda dinlendirilmiş, durultma ve filtrasyon yapılmamış. %15 alkollü.

Koyu bordo renkte, siyah meyve, çikolata ve tatlı baharat çağrışımalarıyla zengin bir burun sunuyor. Yoğun, olgun tanenleri yüksek asiditeyle dengelenmiş, güçlü gövdesiyle uzun bitişli bir şarap. "Grand Cru" bordoları hatırlatır nitelikte.

**Selendi Akhisar Blend** 🍷 Akhisar · Manisa 3400₺

Sarıç köyünün organik üzümlerinden üretilmiş; %36 Cabernet Sauvignon, %30 Merlot, %23 Shiraz ve %11 Cabernet Franc kupajı. 18 ay boyunca üçte biri yeni Fransız meşe fiçılarında olgunlaştırılmış, %15 alkollü. Etiketini Fikret Mualla'nın eserinin süslediği 16 bin şişelik bir rezerv. Derin bordo renkte; siyah kiraz, vişne, mürdümeriği ve bitter çikolata aromaları belirgin. Gövdeli, olgun ve yuvarlak tanenli; ağızda kalıcı ve dengeli bir kırmızı şarap.

**Porta Caeli** 🍷 Çanakkale 6700₺

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot kupajı. Eceabat'taki bağlardan elde edilen üzümlerle yapılmış; 18 ay meşe fiçılarda olgunlaştırılmış, filtre edilmeden şişelenmiş. %14,2 alkollü. Kiremit tonlarına dönmüş renkte, burun ve damakta rekoltesinden daha olgun bir izlenim bırakıyor. Orta gövdeli, kuru meyve aromalarının öne çıktığı, hafif yorgun ama zarif bir kırmızı.

**Likya Merzifon Karası**  Antalya 3100₺

İtalya, Trentino’da Marzemino olarak bilinen bu üzüm, Elmalı’daki 1100 metre rakımlı bağlardan. %12,5 alkollü. Menekşe moru renkte; mürdüm eriği, Napolyon kirazı, yaban mersini ve çiçeksi nüanslar hissediliyor. Damakta topraksı ve muskat benzeri baharlı izlerle destekleniyor. Gövdeli, olgun ama belirgin tanenli; zengin, kompleks bir karaktere sahip. Blaufränkisch örneklerini andırıyor.

**Kayra Allure Kırmızı**  Tekirdağ 2950₺

Şarköy’deki tesislerde erken hasat ve soğuk zincir prensibiyle üretilmiş. %13 alkollü. IWSC Yarışması’ndan gümüş madalyalı. Açık yakut renginde. Burunda nektarin ve şeftali gibi beyaz meyvelerin aromaları hissediliyor. Damakta da meyvemsi, canlı asiditeli, hafif tanenli ve yumuşak içimli. Beaujolais Villages şaraplarını anımsatan dokuda. 14–16°C’de sunulması önerilir.

**Mahrem**  Urla · Kuşçular 3100₺

Kırmızı frenküzümü, ahududu, olgun erik aromaları önde; kuru çiçekler, kavrulmuş domates ve tütün notalarıyla zenginleşen kompleks bir karakter sunuyor. Orta gövdeli, olgun tanenli ve dengeli yapıda. Böğürtlen, erik, karanfil, espresso, mentol ve siyah biber katmanları belirgin şekilde hissediliyor. Baharat tonlarıyla uzayan yumuşak bir finale sahip.

**Louis Bernard Côtes de Rhône**  Fransa 3800₺

%70 Grenache, %30 Syrah üzümlerinden üretilmiş. %13,5 alkollü. Koyu yakut renkte. Vişne, siyah kiraz, bitter çikolata ve vanilya aromaları ön planda. Orta gövdeli, olgun ve esnek tanenli; rahat içimli, canlı ve renkli bir kırmızı şarap.

**Castellani Chianti Classico**  İtalya 4600₺

İtalya’nın DOCG statüsündeki bölgesinin %90 Sangiovese, %10 Cabernet Sauvignon üzümlerinden üretilmiş. %13 alkollü. Yakut renkte; kiremitsi tonlar belirmeye başlamış. Burunda kırmızı orman meyveleri ve olgun çilek aromaları, hafif baharlı dokunuşlar hissediliyor. Tanen ve asidite dengeli, rahat içimli bir kırmızı şarap.

**Baron de Lestac**  Fransa 3700₺

%70 Merlot, %20 Cabernet Sauvignon ve %10 Cabernet Franc üzümlerinden yapılmış jenerik Bordo şarabı. Meşe fıçılarda dinlendirilmiş, %13 alkollü. Koyu yakut tonlarında; burun ve damakta kırmızı meyve ile tatlı baharat bukeleri öne çıkıyor. Orta gövdeli, esnek tanenli ve yumuşak içimli.

**Lermonos Rindera**  Denizli 3200₺

Adını 2020’de Denizli’de keşfedilen yöreye özgü bir bitkiden alıyor. Çal ilçesi bağlarından üretilmiş, 12 ay meşe fıçılarda dinlendirilmiş. %13 alkollü. Mor röfleli yakut renkte. Burunda siyah kiraz, vişne ve böğürtlen aromaları hissediliyor. Damakta ince yapılı, yumuşak tanenli, kaygan ve akıcı; meyvemsi tatlara hafif baharlı dokunuşlar eşlik ediyor.

## BEYAZ ŞARAPLAR

**Castel Pietra Chardonnay**  Trentino Alto Adige · İtalya 2450₺

Burgonya kökenli Chardonnay, Trentino Alto Adige’nin serin yamaçlarında zarif bir denge bulmuş. “Pergola Trentina” yetiştirme tarzı, bu şaraba hem ferahlık hem de zengin bir aroma katmanı kazandırıyor.

Elle toplanan üzümler, düşük sıcaklıkta yapılan kısa fermentasyonla tazeliğini koruyor. Malolaktik fermentasyon, gövdeye yumuşaklık eklerken, paslanmaz çelikteki olgunlaşma meyve dokusunu ön planda tutuyor. Büyük fıçılarda bekletilen küçük bir kısmı ise şaraba ince bir derinlik kazandırıyor. Canlı, dengeli ve zarif bir Chardonnay, taze meyve aromalarıyla mineralli bir karakteri birleştiriyor.

**Kavaklıdere Emir**  Kapadokya 2900₺

Kızılırmak yakınlarındaki 940 metre rakımlı Côtes d’Avanos bağlarının gece hasat edilen üzümlerinden yapılmış. %12,5 alkollü. Burunda nektarin, limon kabuğu ve taş mineralli aromalar ile karşılıyor. Damakta tuzluluk/mineralite hissi gövdeye derinlik kazandırıyor. Diri, sade ve rafine bir beyaz.

**Alaşehir Philadelphia**   Alaşehir Manisa · Sultaniye 470₺ / 2550₺

Alaşehir’deki Sobran köyü bağlarının Öküzgözü, Boğazkere ve Merlot üzümlerinden yapılmış. %13 alkollü. Açık yakut renginde. Burun ve damakta ham kırmızı meyve, toprak ve baharat çağrışımı aromalar belirgin. Ağızda ince yapılı, asidite ön planda, tanenler de yumuşak ve ham. Kısa bitişli tipik bir sofr a şarabı.

**Kastro Tireli Peri**   Narince · Manisa 2700₺

Üreticinin kendi organik bağlarının Cabernet Sauvignon, Syrah ve Merlot üzümlerinden yapılmış; üzümler kabuklarındaki yabani mayalarla mayalanmış. 12 ay Fransız meşe fıçılarında dinlendirilmiş, %14,5 alkollü. Koyu yakut tonlarında, kiremitçi röfleler belirgin. Kuru meyve ve karanfili andıran tatlı baharat bukeleri ön planda. Orta gövdeli, yoğun ama hafif “yeşil” tanenli. Finalde baharlı izler bırakan, olgunluktan yaşlılık çizgisine geçen bir kırmızı şarap.

**7 Bilgeler Anaxagoras**  Denizli 3700₺

Denizli’nin 850 metre rakımlı, kireçli bağlarından elde edilen Chardonnay üzümleriyle, uzun süren soğuk fermentasyonla üretilmiş. %13,5 alkollü. Saman sarısı renkte; burunda narenciye ve hafif isli notalar belirgin. Ağızda diri, canlı, orta gövdeli ve ferahlatıcı bir beyaz. Fıçıda dinlendirilmemiş, karakterli bir Chardonnay örneği.

**Chamlija Riesling**  Kırklareli 4000₺

Istranca eteklerindeki kireçli ve fosilce zengin bağların, geç tarihte hasat edilmiş üzümlerinden yapılan beyaz sek şarap. Dönümde 300 kilo verim alınmış, Karbon buzu tekniğiyle üretilmiş, çelik tanklarda mayalanıp dinlendirilmiş. %14,5 alkollü. Yeşilimsi açık sarı renkte. Burun ve damakta taze üzüm ve olgun elma çağrışımı meyvemsi aromalar ön planda. Çiçeksi ve egzotik meyvemsi nüanslar da hissediliyor. Ağızda çok yoğun, canlı asiditesi ve gövdesi yüksek alköl gizliyor. Türkiye’de şimdiye dek yapılmış en yoğun kıvamlı beyaz şaraplardan biri.

**Hus Emir**  Emir · İzmir 3600₺

Nevşehir’in bin metre rakımlı ve volkanik toprak yapılı yaşlı bağlarında yetişen üzümlerden Urla’daki tesiste 2 bin 231 şişe üretilmiş. %13,5 alkollü. Saman sarısı renginde. Olgun elma ve narenciye çağrışımı koku ve tatlara hafif tutsülü, topraksı ve mineralsi tonlar eşlik ediyor. Üzümü iyi yansıtan, dolgun, diri asiditeli ve canlı bir beyaz.

**Urla Chardonnay**  İzmir 3700₺

Üreticinin Ukuf Mevkii’ndeki kontrollü bağlarının üzümlerinden beyaz sek şarap. Beşte biri meşe fıçılarda olgunlaştırılmış, %13 alkollü. Yeşilimsi açık sarı renkte. Narenciye ve beyaz meyve aromaları hissediliyor. Burundan çok damağa hitap eden; yağlı, dolgun, akıcı ve mineralli bir karakter sunuyor.

**7 Bilgeler Khilon**  Denizli 3700₺

Denizli-Güney bölgesindeki 840 metre rakımlı bağlardan gelen üzümlerle yapılmış. Soğuk fermentasyonla üretilmiş, tortusu üzerinde dinlendirilmiş. %12,5 alkollü. Yeşilimsi açık sarı renkte; burunda ve damakta narenciyemsi aromalar belirgin. Üzümün anavatanı olan Fransa’nın Sancerre bölgesinin beyazlarını andıran; dolgun, canlı asiditeli ve zengin yapılı bir beyaz şarap.

**Mulier**  Denizli 3400₺

Denizli’nin Güney teruarında yetişen Misket üzümlerinden yapılmış dömisek (yarı tatlı) şarap. %12,5 alkollü, yarım litrelik şişede. Altın sarısı renginde. Burunda yoğun aromalı, limon ve mandalinayı andıran narenciye kokuları belirgin. Damakta narenciyemsi, olgun ve pişmiş meyvemsi tatlar ön planda. Dolgun, canlı ve diri asiditeli, hafif tatlı bir dömisek şarap.

**Prinz v Hessen 2018**   Riesling · Almanya 4000₺

Rheingau bölgesinin “Qualitätswein Mit Prädikat” statüsünde beyaz sek şarabı. Johannisberg köyünün bağlarından. %12,5 alkollü. Burunda taze ve meyvemsi Riesling karakteri, damakta canlı asidite ve zarif mineralite hissediliyor. İngiltere Kraliçesi Elizabeth’in soyunun dayandığı Hessian hanedanının bir üretimi.

**Fournier Pouilly Fumé**  Fransa 5600₺

aze, canlı ve zarif bir Sauvignon Blanc. Burunda çakmaktaşı dokunuşlarıyla mineralli bir karakter sunarken, damakta yeşil elma ve narenciye tazeliğiyle dengeleniyor. İnce dumanımsı tonları, şaraba tipik “fumé” karakterini kazandırıyor. Canlı asiditesiyle ferah, zarif ve uzun bitişli. Şu anda içime hazır olsa da birkaç yıl daha olgunlaşarak zarafetini koruyabilecek bir beyaz.

**Pascal Bouchard Chablis 2014**  Fransa 5800₺

Burgonya’daki beyazlarıyla ünlü bölgenin Chardonnay üzümlerinden şarabı, %12,5 alkollü. Açık sarı tonlarda. Burun ve damakta olgun armut ve elma çağrışımıl bukelere yeşil bitki tonları eşlik ediyor. Dolgun, yoğun, diri asiditeli ve sağlam yapılı.

**Prius**  Kırklareli 3650₺

Bölgenin en yeni üreticisinin Istrancalar’ın güney eteklerinde yetiştirdiği üzümlerinden yaptığı beyaz sek şarap. Üzümün bir kısmı 4 ay kendi tortusu üzerinde dinlendirilmiş. %13,5 alkollü. Saman sarısı renkte; burun ve damakta pasyon meyvesi, taze üzüm, elma, çağla badem aromaları hissediliyor. Dolgun yapılı, canlı asiditeli ve uzun bitişli. Son yılların en başarılı yerli Sauvignon Blanc örneklerinden.

**Perdix**  İzmir 3100₺

Bornova misketi. Hafif yeşil yansımalarla parlayan soluk limon rengiyle zarif bir görünüm sunar. Burunda beyaz gül, portakal çiçeği, beyaz şeftali ve hafif tutsülenmiş greyfurt kabuğu aromaları hissedilir. Damakta kuru, canlı ve dengeli bir yapıdadır; orta-yüksek asiditesiyle ferah bir içim sunar.