



NUZ

ANADOLU MUTFAĞI

MENÜ



İstanbul'da Buluşan Lezzetler

Farklı coğrafyaların, kültürlerin ve mutfak geleneklerinin kesiştiği sofralar.

Her sofranın bir hikâyesi vardır. Bizim hikâyemiz ise Anadolu'nun bereketli topraklarında, dağlarında, ovalarında, kıyılarında ve yüzyıllardır tüten ocaklarında başlar.

Bu menü, yalnızca seçkin lezzetlerden oluşan bir yemek listesi değil; Hatay'ın zahter kokusunu, Antep'in baharatını, Kars'ın yılanmış peynirini, Erzincan'ın tulumunu, Konya'nın tandırını, Ege'nin zeytinyağını ve Akdeniz'in bereketini aynı sofrada buluşturan bir lezzet yolculuğudur.

Her tabak, ait olduğu yörenin kültürünü, emeğini ve misafirperverliğini taşır. Her lokmada farklı bir şehrin hikâyesini, farklı bir ocağın ateşini ve nesilden nesile aktarılan tariflerin izini hissedersiniz.

Nuz Restaurant'ta amacımız yalnızca sizi doyurmak değil; Anadolu'nun zengin mutfak mirasını özenle hazırlanan tabaklarla yeniden keşfetmenizi sağlamaktır.

Şimdi bu yolculuk başlıyor...

Afiyetle, keyifle ve güzel anılar biriktirmeniz dileğiyle...

Anadolu'nun dört bir yanından gelen lezzetler,
İstanbul'da aynı sofrada buluşuyor









Alerjen Uyarılar

								
Deniz Ürünleri	Soya	Yumurta	Kuruyemiş	Gluten	Laktoz	Hardal	Susam	Kükürt Dioksit

Servis bütünlüğü için masada bulunan konukların tamamı sipariş vermelidir. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz. "Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Anadol'unun Farklı Yörelerinden Deneyim Menüsü

Başlangıçlar

Zahter Salatası

Hatay Yöresi - Taze Zahter, Yeşil Zeytin, Çeşitli Baharatlar, Zeytinyağı.

Muammara

Antep Yöresi - Biber Salçası, Nar Ekşisi, Ceviz, Yöresel Baharatlar.

Topik

Marmara Yöresi - Nohut, Tahin, Karamelize Soğan.

Acılı Ezme

Güneydoğu Anadolu - Domates, Biber, Soğan, Yöresel Baharatlar.

Mutabbal

Antakya Bölgesi - Közlenmiş Patlıcan, Tahin, Nar Taneleri.

Tadımlık Arasıcaklar

Kuru Dolma

Antep Yöresi - Kurutulmuş Patlıcan, Dana ve Kuzu Eti, Pirinç, Bulgur, Yöresel Baharatlar.

Dana İlik Piyazı

İç Anadolu Bölgesi - Dana İlik, Kırmızı Soğan, Maydanoz, Zeytinyağı.

Tadımlık Ana Yemekler

Fıstıklı Kebab

Antep Yöresi - Dana ve Kuzu Eti ve Baharatlar. Antep Fıstığı, Kuzu ve Dana Eti.

Tavuklu Keşkek

Ege Bölgesi - Tavuk But, Keşkek.

Nuz Kebap

Ege Bölgesi - Dana Kaburga Eti, Domates Sos, Tereyağı ve Garnitür Eşliğinde.

Salata

Gün Kuru Salatası

Kuzu Kulağı, Yağ Limon Sos, Gün Kuru, Badem, Kuru Dut.

Tatlı

Kabak Tatlısı

Afyon Yöresi - Kabak, Tahin, Ceviz, Dondurma

Kişi Başı 4.700 TL

Ege'den Gelen Ferahlık

Zeytinyağının, taze otların ve mevsimle birlikte değişen tatların coğrafyası.

Ege mutfağının karakterini sadelik belirler. Zeytinyağı, yabani otlar, sebzeler ve taze aromalar; malzemenin doğal lezzetini ön plana çıkaran tariflerde bir araya gelir. Hafifliği kadar çeşitliliğiyle de öne çıkan bu mutfak, Anadolu sofrasının en ferah yüzlerinden birini İstanbul'a taşır.

Sofranın İzleri



Zeytinyağı



Taze Otlar



Narenciye

Yolculuk, zeytinağacının gölgesinde başlar...



Çorbalar

Dana İlikli Mercimek Çorbası 181 kcal

Zengin İçerikli Dana İlik ile Yavaş
Pişirilmiş Mercimek Bir Tutam Baharatla
Sıcak Servis Edilir.

450₺



Günün Çorbası 181 kcal

Mevsime Uygun Günlük Çorba.

400₺



Şarküteri

Yöresel Anadolu Peynir Çeşitleri 1032 kcal

Erzincan Tulum, Divle Obruk, Kars Eski Kaşar, Çanakkale Ezine, Gravyer.

1450₺



Anadolu Et Tabagı 765 kcal

Kayseri Pastırma, Trakya Füme Et, Kastamonu Kuru Et.

2250₺



Soğuk Başlangıçlar

Zahter Salatası 330 kcal

Hatay yöresi - Taze Zahter, Yeşil Zeytin, Çeşitli Baharatlar, Zeytinyağı.

450₺



Topik 758 kcal

Marmara Yöresi - Nohut, Tahin, Karamelize Soğan.

450₺



Mutabbal 343 kcal

Antakya Bölgesi - Közlenmiş Patlıcan, Tahin, Nar Taneleri, Yoğurt.

450₺



Acılı Ezme 320 kcal

Güneydoğu Anadolu - Domates, Biber, Soğan, Yöresel Baharatlar.

350₺



Muammara 375 kcal

Antep Yöresi - Biber Salçası, Nar Ekşisi, Ceviz, Yöresel Baharatlar.

375₺





Babaganuş 608 kcal

Adana Yöresi - Közlenmiş Sebzeler,
Yöresel Baharatlar.

375₺



Haydari 355 kcal

Ege Bölgesi - Süzme Yoğurt,
Ezine Peyniri, Nane.

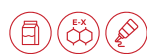
375₺



Çiğ Bonfile Dilimleri Carpaccio 1040 kcal

Bonfile, Kapari, Hardal, Roka, Eski Kaşar Trüf Sosu.

1750₺



5 Çeşit Meze 1515 kcal

Nuz Restaurant Beş Farklı Seçme
Tadımlik Meze Çeşitleri.

1450₺



Salatalar

Erzincan Tulum Peynirli Salata 335 kcal

Endiviyen, Yağ Limon Sos, Tulum Peyniri,
Kuru Üzüm, Ceviz.

850₺



Gavurdağı Salatası 450 kcal

Antep Yöresi - Domates, Salata,
Soğan, Köy Biberi, Ceviz, Nane.

650₺



Kars Eski Kaşarlı Çoban Salata 758 kcal

Domates, Salata, Köy Biberi, Kırmızı
Soğan, Nar Ekşisi, Sumak.

550₺



Gün Kuru Salatası 335 kcal

Kuzu Kulağı, Yağ Limon Sos, Gün
Kurusu, Badem, Dut Kuru, Nar Ekşisi,
Endiviyen, Loloroso, Poloroso.

650₺



Tahinli Fındıklı Semiz Otu Salatası 209 kcal

Semizotu, Tahin, Fındık,
Salatalık, Yoğurt.

600₺



Ara Sıcaklar



**Haşlanmış
İçli Köfte** 1250 kcal

Malatya Yöresi - Bulgur, Dana eti,
Ceviz, Çeşitli baharatlar, Yoğurt ile.

600₺



**Pastırmalı
Humus** 819 kcal

Güneydoğu Anadolu - Nohut,
Tahin, Pastırma, Tereyağı.

725₺



**Tereyağlı
Karides Güveç** 622 kcal

Akdeniz Bölgesi - Tereyağı,
Et karides, Sarımsak.

950₺



Dana İlik Piyazı 2628 kcal

İç Anadolu Bölgesi - Dana ilik,
Kırmızı soğan, Maydanoz, Zeytinyağı.

925₺



Patlıcan Böreği 716 kcal

Afyon Karahisar - Közlenmiş Patlıcan,
Biber, Yöresel Baharatlar, Yoğurt ile.

625₺



Kuru Dolma 1465 kcal

Antep Yöresi - Kurutulmuş Patlıcan,
Dana ve Kuzu Eti, Pirinç, Bulgur, Yöresel
Baharatlar, Yoğurt ile.

600₺



**Peynirli Füme
Antrikot** 1047 kcal

Çedar Peynir, Füme Et.

1950₺



Güneydoğu'nun Yolu Baharat Yolu

Ateşin, baharatın ve güçlü aromaların
şekillendirdiđi köklü bir mutfak kültürü.

Güneydoğu Anadolu'da yemek, aroma katmanları üzerine kurulur. İsotun sıcaklığı, sumağın ekşiliği, fıstığın kendine özgü karakteri ve ateşte pişirme geleneği bölgenin mutfağına güçlü bir kimlik kazandırır. Kuşaktan kuşağı aktarılan tarifler, paylaşım kültürüyle birleşerek sofrayı yalnızca bir yemek değil, bir buluşma alanına dönüştürür.

Sofranın İzleri



Nane



İsot



Antep Fıstığı



Sumak



Anadolu Kebab Ocağından

Kuzu Pirzola 1842 kcal

Trakya Bölgesi - Kivırcık Kuzu,
Garnitür eşliğinde.

2050₺



Çerkezkebabı Dana Şaşlık 1166 kcal

Doğu Anadolu Bölgesi - Dana Bonfile,
Soya Sosu, Krema, Soğan.

2100₺



Kuzu Şiş Kebab 1183 kcal

Antep Yöresinden - Kuzu Eti,
Yöresel Baharatlar.

1950₺



Adana Kebab 1412 kcal

Akdeniz Bölgesinden - Dana ve
Kuzu Eti, Antep Pul Biberi.

1050₺



Urfa Kebab 1073 kcal

Zırh ile Doğranmış Kuzu ve
Dana Etinden Izgara Kebab.

1050₺



Patlıcan Kebab 1633 kcal

Urfa Yöresinden - Patlıcan,
Dana ve Kuzu Eti.

1200₺



Fıstıklı Kebab 1120 kcal

Antep Yöresinden - Dana ve kuzu eti ve
baharatlar. (Antep fıstığı, kuzu ve dana eti)

1250₺



Dana Lokum 1945 kcal

Garnitür Eşliğinde.

2250₺

Nuz Kebab 1153 kcal

Ege Bölgesi - Dana Kaburga Eti,
Domates Sos, Tereyağı ve Garnitür
Eşliğinde.

1550₺



Tavuk Izgara 322 kcal

Marine Edilmiş Tavuk But Izgara
Sebzeler ve Patates Kızartması.

900₺



Tavuk Şiş 908 kcal

Marine Edilmiş Tavuk Göğüs,
Firik Bulgur Pilavı Izgara Sebze.

900₺



Erzurum Cağ Kebabı 5645 kcal

Bir gün önceden sipariş alınır.

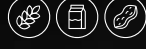
7500₺



Karışık Kebab 1 Kişi 2600 kcal

Kuzu Şiş, Tavuk Şiş, Patlıcanlı Kebab,
Adana Kebab, Fıstıklı Kebab, Firik Bulgur
Pilavı ve Izgara Sebze.

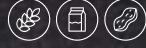
2400₺



Karışık Kebab 2 veya 3 Kişi 5914 kcal

Kuzu Şiş, Tavuk Şiş, Patlıcanlı Kebab,
Adana Kebab, Fıstıklı Kebab, Firik Bulgur
Pilavı ve Izgara Sebze.

4750₺



Anadolu Tava Etler

Diyarbakır Güveç 2 veya 3 Kişilik 1571 kcal

Diyarbakır Yöresinden - Kuzu Eti, Domates,
Arpacık Soğan, Biber, Patlıcan

2100₺



Kabak Beğendili Tavuk Kebabı 1064 kcal

Ege Bölgesinden - Kabak, Tavuk Kalça Eti,
Süt, Kaşar Peyniri, Un, Yöresel Baharatlar.

1150₺



Antakya Tepsi Kebabı 789 kcal

Antakya Yöresinden - Dana ve
Kuzu Eti, Sarımsak, Maydanoz, Biber.

1250₺



Keşkekli Kuzu İncik 1540 kcal

İç Anadolu - Keşkek,
Kuzu İncik Eti.

2450₺



Dana Kaburga Tandır 2 Kişilik 983 kcal

Fırınlanmış
Dana Kaburga.

4250₺



Kuzu Kafes

2 veya 3 Kişilik 2680 kcal

Izgarada Kuzu Kafes ve
Sebze Garni.

6500₺

Patlıcan Söğürtmeli
Kebab 694 kcalAntep Yöresinden - Közlenmiş Patlıcan,
Dana ve Kuzu Eti Çeşitli Baharatlar.

1450₺

Nuz
İskender 1028 kcalBursa Yöresinden - Antrikot, Tırnak
Pide, Iskender Sos (Domates) Tereyağ
ve Yoğurt ile Servis Edilir.

1750₺

Kuzu
Tandır 1701 kcalKonya Yöresinden - Kuzu Eti ve
Mardin Usulü Bulgur Pilavı.

2250₺

Çökertme
Kebabı (Sebzeli) 1183 kcalMarmara Bölgesi - Dana Eti, Kapya Yeşil
Biber, Arpacık Soğan, Sarımsak, Kibrit
Patates, Yoğurt.

1950₺

Piliç
Topkapı 988 kcalİç Pilav, Tavuk Eti ve
Demiglas Sos.

1100₺

Tavuklu
Keşkek 1050 kcalEge Bölgesi - Tavuk But,
Keşkek.

1050₺



Balıklar



Izgara Levrek 944 kcal

Mevsim Yeşillikleri ile.

1050₺



Izgara Çipura 537 kcal

Mevsim Yeşillikleri ile.

1050₺



Levrek Buğlama 869 kcal

Köy Biberi, Kapyra, Arpacık Soğan.

1450₺



Izgara Somon 765 kcal

Mevsim Yeşillikleri ve
Fırın Patates.

1250₺

Anadolu Ateşinde Burger Keyfi

1448 kcal Klasik Burger

Dana Kıyma, Kokteyl Sos, Kıyma,
Kokteyl Soğan, Cheedar Peynir.

900₺



Kaburga Burger 2197 kcal

Dana Kaburga, Barbekü Sos,
Obruk Peyniri.

1550₺



1519 kcal Adana Burger

Kuzu ve Dana Kıyma,
Acılı Ezme.

900₺



Patates Tava 600 kcal 425₺



Fırın Patates Soğanlı 612 kcal 425₺

İç Anadolu'nun Bereketi

Buğdaydan hamura, tahıldan sofraya uzanan
kadim bir mutfak geleneđi.

İç Anadolu'nun geniş ovaları, bölgenin mutfak kültürünü tahıl ve hamur etrafında şekillendirmiştir. Buğday, bulgur ve bakliyatlar; uzun yıllar boyunca günlük sofraların temelini oluştururken, hamur işleri ve ağır ateşte pişen yemekler bölgenin karakteristik lezzetlerine dönüşmüştür. Sade malzemeler, emek ve ustalıkla zengin bir sofraya dönüşür.

Sofranın İzleri



Buğday



Bulgur



Nohut



Yoğurt





Makarnalar ve Vejeteryan



Spagetti Napolitan 503 kcal

Domates Soslu.

500₺



Spagetti Bolonez 1363 kcal

Kıymalı, Domates Soslu.

650₺



Üç Peynirli Ravioli 418 kcal

500₺



Haluj 896 kcal

Patatesli Ravyoli.

850₺



Mantarlı Keşkek 728 kcal

Ege Yöresi - Yarma Buğday,
Tereyağ, Mantar ve Baharatlar.

450₺



Sebze Sote 343 kcal

Çeşitli Sebzeler.

450₺



Tatlılar

Afyon Yöresi Kabak Tatlısı 770 kcal

Kabak, Tahir, Ceviz ve
Dondurma.

550₺



Antep Yöresi Fıstıklı Baklava 685 kcal

Dondurma ile Servis Edilir.

750₺



Nuz Bitter 2895 kcal

Pandispanya, Bitter Çikolata, Beyaz
Çikolata, Fıstık, Çilek, Toz Tarçın.

600₺



Fırın Sütlaç 320 kcal

Manda Sütlaç - İnek Sütü
ve Sübye.

400₺



Taze Meyve Tabagı 885 kcal

Mevsim Meyveleri.

750₺

[illegible]

Serpme Kahvaltı Menüsü

Kişi Başı 1.250₺

Peynir Çeşitleri

Ezine Peyniri • Eski Kaşar Peyniri
Tulum Peyniri • Kaşar Peyniri

Kahvaltılık

Siyah Zeytin • Yeşil Zeytin
Kırma Zeytin • Bal & Kaymak
Tahin & Pekmez • Tereyağı

Ekmek Çeşitleri

Simit • Kruvasan • Köy Ekmeği

Ev Yapımı Reçeller

Çilek Reçeli • Böğürtlen Reçeli
Kabak Reçeli

Meyve ve Kuruyemiş

Üzüm • Kayısı • Çilek • Ceviz

Sıcaklar

Menemen • Göz Yumurta
Patates Tava • Ispanaklı Börek

Söğüş Tabacağı

Çeri Domates • Salatalık
Kıl Biber • Roka • Maydanoz

Şarküteri

Pastırma

Mezeler

Humus • Muhammara
Babagannuş

İçecekler

Demleme Türk Çayı • Filtre Kahve



Kahvaltı Tabacağı

Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri, Domates,
Salata, Zeytin, Reçel, Tahinli Pekmez,
Göz Yumurta ve Çay

900₺



İçecekler

Meşrubatlar

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 330 ml.	400₺
Limonata 330 ml.	250₺
Coca Cola, Light - Zero 330 ml.	200₺
Sprite, Fanta, Ice Tea 330 ml.	200₺
Ayran 330 ml.	200₺
Salgam Acılı / Acısız 330 ml.	250₺
Su 330 ml.	80₺
Su 750 ml.	160₺
Soda Premium 250 ml.	180₺
Soda Premium 750 ml.	480₺
Red Bull 250 ml.	570₺
San Pellegrino 750 ml.	570₺
Tonik 330 ml.	200₺

Sıcak İçecekler

Çay 20 ml.	85₺
Meyve ve Bitki Çayı 200 ml. (Ihlamur, Yeşil Çay, Adaçayı, Kış Çayı)	250₺
Türk Kahvesi 80 ml.	200₺
Double Türk Kahvesi 150 ml.	350₺
Americano 200 ml.	280₺
Espresso 40 ml.	250₺
Double Espresso 80 ml.	400₺
Capuccino 200 ml.	280₺
Latte 300 ml.	280₺
Filtre Kahve 100 ml.	200₺

Alkollü İçecekler

Biralar

Efes Draft 33 cl.	400₺
Efes Draft 50 cl.	450₺
Efes Şişe 33 cl.	480₺
Heineken 33 cl.	490₺
Miller 33 cl.	480₺

Kadeh Şaraplar

Kırmızı Şarap 15 cl.	580₺
Beyaz Şarap 15 cl.	580₺
Rose Şarap 15 cl.	580₺
Tatlı Şarap 15 cl.	580₺
Şampanya 15 cl.	1.250₺
Spritzer 15 cl.	600₺

Votka

Beluga 4 cl.	790₺
Grey Goose 4 cl.	800₺
Ketel One 4 cl.	820₺
Smirno 4 cl.	520₺

Cin

Monkey 47 4 cl.	1.080₺
Roku 4 cl.	1.050₺
Hendriks 4 cl.	830₺
Gordon's 4 cl.	720₺

Rom

Zacapa 4 cl.	980₺
Bacardi 4 cl.	820₺
Captain Morgan Silver 4 cl.	800₺
Captain Morgan Gold 4 cl.	840₺

Tekila

Olmega 4 cl.	950₺
Patrón Silver 4 cl.	1.100₺
Patrón Anejo 4 cl.	1.200₺

Viski

Johnie Walker Blue Label	3.300₺
Johnie Walker 18 4 cl.	1.430₺
Johnie Walker Double Black 4 cl.	1.380₺
Johnie Walker Black Label 4 cl.	940₺
Johnie Walker Red Label 4 cl.	900₺
Chivas Regal 18 4 cl.	1.380₺
Chivas Regal 12 4 cl.	1.050₺
Lagavulin 16 4 cl.	1.650₺
Cardhu 4 cl.	1.480₺
Macallan 12 4 cl.	1.050₺
Talisker 10 4 cl.	1.380₺
Grenmorengia 14 4 cl.	1.400₺
Hibiki 4 cl.	1.900₺
Singleton 4 cl.	1.420₺
Jim Beam 4 cl.	940₺
J&B 4 cl.	900₺
Jameson 4 cl.	930₺
Jack Daniel's 4 cl.	940₺
Bulleit Bourben 4 cl.	1.100₺

Likör

Amaretto 4 cl.	980₺
Archers 4 cl.	940₺
Aperol 4 cl.	880₺
Cardinal Melon 4 cl.	980₺
Cointreau 4 cl.	980₺
Campari 4 cl.	860₺
Jägermeister 4 cl.	940₺
Bailey's 4 cl.	940₺
Kahlúa 4 cl.	960₺
Skinos 4 cl.	980₺
Grappa 4 cl.	960₺
Limoncello 4 cl.	980₺
St. Germain 4 cl.	930₺
Sherdan 4 cl.	980₺

Konyak

Hennesy V.S. 4 cl.	1.650₺
Hennesy V.S.O.P 4 cl.	1.900₺
Hennesy X.O. 4 cl.	1.950₺

Vermut

Martini Bianco 4 cl.	740₺
Martini Rosso 4 cl.	740₺
Martini Extra Dry 4 cl.	740₺

Rakı

	70 cl.	35 cl.	4 cl.
Yeni Rakı	4.250₺	2.350₺	420₺
Tekirdağ Altın Seri	5.500₺	3.250₺	
Beylerbeyi Göbek	5.900₺	3.400₺	

Kokteyller

Alkollü Kokteyller

Negroni

3 cl. Gin, 3 cl. Campari, 3 cl. Martini Rosso, 5 gr. Portakal

1.100₺

Manhattan

5 cl. Jack, 2.5 cl. Martini Rosso, 2 damla Angostura Bitter, 5 gr. Portakal

1.000₺

Margarita

7 cl. Tekila, 3 cl. Portakal Likörü, 3 cl. Limon suyu, 5 gr. Tuz, 5 gr. Lime

940₺

Mojito

6 cl. Rum, 2 cl. Limon suyu, 3 cl. Şeker Şurubu, 20 gr. Nane Yaprağı, 50 gr. Lime, 40 ml. Soda

750₺

Aperol Spritz

6 cl. Aperol, 9 cl. Prosecco, 1 Şişe Soda, 50 gr. Portakal Kabuğu

1.050₺

Hugo Sprit

5 cl. St. Germain (Mürver Çiçeği Likörü), 10 cl. Prosecco, 1 Şişe Soda, 60 gr. Nane, 50 gr. Lime

1.050₺

Old Fashioned

6 cl. Jack, 1.5 cl. Şeker Şurubu, 3 Damla Angostura Bitter, 5 gr. Portakal, 1 Dilim Portakal Kuru

1.100₺

Whiskey Sour

6 cl. Jack, 3 cl. Sweet & Sour, 3 Damla Angostura Bitter, 2 Damla Varyasyon, 25 gr. Portakal

980₺

Lynchburg Lemonade

5 cl. Jack, 2.5 cl. Portakal Likörü, 2.5 cl. Sweet & Sour, 2 Damla Varyasyon, Sprite, Lime, Nane, Limon

1.100₺

Martini Dry

5 cl. Gin, 10 cl. Sek Martini, 40 gr. Kokteyl Zeytin

940₺

Votka Martini

5 cl. Votka, 10 cl. Sek Martini, 40 gr. Kokteyl Zeytin

940₺

Espresso Martini

5 cl. Votka, 2.5 cl. Kahlua, 5 cl. Espresso, 10 gr. Çekirdek Kahve, 2 Damla Varyasyon

940₺

Long Island Iced Tea

2 cl. Votka, 2 cl. Rom, 2 cl. Gin, 2 cl. Tequila, 2 cl. Portakal Likörü, Limon Suyu, Cola, 30 gr. Lime, Limon

900₺

Alkolsüz Kokteyller

Mojito

3 cl. Şeker Şurubu, 3 cl. Limon Suyu, 60 gr. Lime, 20 gr. Nane, kutu Sprite, Kuru Limon

600₺

Berry Velvet

3 cl. Orman Meyveleri Püresi, 5 cl. Ananas Suyu, 2 Damla Varyasyon, 1 soda, Kuru Portakal, Çilek

600₺

Sweet Mango

5 cl. Mango Püresi, 5 cl. Ananas Suyu, 2 Damla Varyasyon, 1 adet Soda, Kuru Portakal

600₺

Nuz Passion

5 cl. Passion Püresi, 5 cl. Ananas Suyu, 1 adet Soda, Kuru Limon

600₺

İmzalı Kokteyller

Nuz Special

5 cl. Demlenmiş Tequila, 1.5 cl. Aperol, 5 cl. Passion Püresi, 5 cl. Sweet & Sour, 2 Damla Varyasyon, 6 gr. Arnavut Biberi Kuru, 20 gram Red Mercan Biber, Kuru Portakal, Kuru Biber, 60 gr. Passion Fruit

1.250₺

Kuzu Kuzu

7 cl. Gin, 5 cl. Sweet & Sour, 60 gr. Kuzu Kulağı, 2 Damla varyasyon, 80 gr. Salatalık, Kuru Limon, Lime

1.100₺

Nuz Love

5 cl. Demlenmiş Whisky, 15 gr. Reyhan, 1.5 cl. Aperol, 5 cl. Mango Püresi, 3.5 cl. Sweet & Sour, 2 Damla Angostura Bitter, 2 Damla Varyasyon, Kuru Portakal, 20 gr. Çubuk Tarçın

1.300₺

Berry Nightfall

5 cl. Rom, 5 cl. Orman Meyve Püresi, 1.5 cl. Campari, 3.5 cl. Sweet & Sour, 2 cl. Varyasyon, Kuru Portakal, Kuru Çilek

1.150₺



NUZ