

Izaka Terrace, paylaşım etrafında kurgulanmış modern bir şehir sofrasıdır.

Ateş, fırın ve net tatlar üzerine kurulu mutfağımız; Anadolu'nun ateş geleneğini, İstanbul'un çok katmanlı sofra kültürüyle buluşturur. Burada amaç bir stil yaratmak değil; ürünün doğasını koruyarak, onu doğru teknik ve dengeli pişirmeyle en temiz haliyle tabağa taşımaktır.

İstanbul tarih boyunca en iyi ürünlerin buluşma noktası oldu. Izaka Terrace bu mirası bugün de sürdürür. Üreticiyle doğrudan ilişki kurar, mevsimin zirvesindeki ürünü seçer, doğru ürünü doğru zamanda ve minimum müdahaleyle kullanır. Mutfak yaklaşımımız gösteriştense çok kaynak bilinci, kalite istikrarı ve süreklilik üzerine kuruludur.

Izaka Terrace paylaşmayı sever. Kalabalık sofraları, uzun sohbetleri ve zamana yayılan yemek ritüelini önemser. Burada yemek bir performans değil; teknik doğruluk, pişirme hassasiyeti ve lezzet dengesiyle inşa edilen bir deneyimdir.

Izaka Terrace is a modern city table built around sharing.

Our kitchen is shaped by fire, stone oven and clean, precise flavors — bringing together Anatolia's fire-driven culinary heritage with Istanbul's layered dining culture. The goal here is not to create a style, but to preserve the true nature of the ingredient and deliver it to the plate through precise technique and balanced cooking.

Throughout history, Istanbul has been a crossroads for the finest products. Izaka Terrace continues this legacy today. We work closely with producers, select ingredients at their seasonal peak, and apply minimal intervention to respect their original character. Our philosophy is not built on spectacle, but on sourcing integrity, consistent quality and long-term culinary discipline.

Izaka Terrace embraces sharing. We value generous tables, long conversations and meals that unfold over time. Here, dining is not a performance — it is an experience shaped by technical precision, controlled cooking and flavor balance.

HEAD CHEF

Serhat Eliçora

PAYLAŞIMLIKLAR

SHARINGS

Paylaşımliklar Izaka Terrace'da sofranın açılış dengesini kurar. Yoğurt, zeytinyağı ve ateşle temas etmiş sebzeler; net aromalar ve temiz teknikle bir araya gelir. Bu bölümün amacı doygunluk yaratmak değil; damağı uyandıran, ana tabaklara geçişi zarif bir biçimde hazırlayan dengeli bir başlangıç sunmaktır. Shared plates set the opening balance of the table at Izaka Terrace. Yogurt, olive oil and fire-kissed vegetables come together through clean technique and precise flavors. The intention is not fullness, but to awaken the palate and create a refined transition toward the main courses.

ÇİFTLİKTEN

FROM TO FARM

Çiftlikten bölümü menünün mevsimsel dengesini kurar. Yeşillikler, peynirler ve sebze tabakları; ana yemeğe geçmeden önce masaya ferahlık ve yapı kazandırır. Ürünler mevsiminde seçilir, doğal karakterleri kontrollü müdahale ile öne çıkarılır. From the Farm section establishes the seasonal balance of the menu. Greens, cheeses and vegetable-driven plates bring freshness and structure to the table before the main courses. Ingredients are selected at their seasonal peak, and their natural character is revealed through measured, controlled technique.

Biftek Tartar

Bonfile (100 gr), trüf mantarı, yumurta sarısı, yeşil biberli mayonez

Beef Tartare; beef tenderloin (100 gr), truffle mushroom, egg yolk, green pepper mayo

Çıtır Sakız Kabağı

Çıtır tempura kabaklar, sarımsaklı süzme yoğurt, togorashi

Tempura zucchini with garlic yogurt. togorashi

Kömürde Lorlu Patlıcan

Domates salsa, tane hardal sos, dolmalık fıstık

Charcoal-Grilled Eggplant with Cottage Cheese; tomato salsa, grain mustard sauce, pine nuts.

Narenciyeli Karpuz

Portakal suyu, Ezine peyniri, balsamik çektirmesi, taze nane

Citrus Watermelon; orange juice, "Ezine" cheese, balsamic reduction, fresh mint

Kuru Yaz Cacığı

Yeşil erik, semiz otu, bezelye, yoğurt

Yogurt with plum, purslane, peas

Yerel Peynir Tabagı & Local Cheese Plate

Ezine peyniri, Karaman divle obruğu, isli çerkez peyniri, Kars gravyer, Niğde mavisı

'Ezine" cheese, obruk cheese, smoked circassian cheese, gravyer, blue cheese

Karışık Salata

Mix Salad

Organik Domates Salatası

Organic Tomato Salad

Trakya Keçi Peyniri & Nektarin

Balsamik vinegrate, semizotu, yaban mersini

"Trakya" Goat Cheese & Nectarine; balsamic vinegrate, purslane, blueberry

Burrata

Organik domatesler, kırmızı soğan

Burrata; organic tomatoes, red onion

Otlı Enginar Dolması

Portakal, bakla, kefir köpüğü

Fresh Herbs Stuffed Artichokes; orange, broad beans, kefir foam

DENİZDEN FROM TO SEA

Deniz ürünlerinde tazelik ve saflık esastır. Hassas kesim, ölçülü sos kullanımı ve kontrollü dokunuşlarla ürünün doğal karakteri öne çıkarılır. Tabaklarda netlik, denge ve zarif bir hafiflik gözetilir. Freshness and purity are fundamental in our seafood selection. Through precise cutting, restrained sauce application and controlled handling, the natural character of the ingredient is brought forward. Each plate is guided by clarity, balance and a refined sense of lightness.

Deniz Mahsülleri Tabakı



İstiridye (2adet), orkinos tartar (80gr), karides (100gr), bebek kalamar (100gr), somon gravlax (90gr)

Seafood Plate; oyster, tuna tartare, shrimp, calamari, salmon

İstiridye



Mignonette, acı sos, limon 3 adet/6 adet

Oysters; mignonette, hot sauce, lemon 3 pcs/6 pcs

Beluga Havyarı (50 gr)



Kapari, haşlanmış yumurta beyazı, kırmızı soğan, ekşi krema,

Beluga Caviar (50 gr); capers, boiled egg white, red onion, sour cream

Izgara Çanakkale Kalamar (100 gr)



Grilled “Çanakkale” squid

Deniz Tacı



Orkinos (80 gr), deniz tarağı (20 gr), avokado mayonez, siyah havyar

Crown of the Sea; tuna fish (80 gr), scallop(20 gr), avocado, black caviar

Susamlı Somon Gravlax (90 gr)



Sesamed Salmon Gravlax

Tereyağında Dil Balığı (175 gr)



Vongole, trüf mantarı, rezene püresi, yanık tereyağ sosu

Buttered Sole Fish; vongole, truffle mushroom, fennel puree, burnt butter sauce

Izgara Deniz Levreği



Kızarmış midye dolması, arpacık soğan püresi, beurre blanc sos

Grilled Seabass (180 gr); stuffed fried mussels shallot puree, beurre blanc sauce

Karides Tart (180 gr)



Domatesli bisk sos

Shrimp Tart; tomato bisque sauce

Size servis veren personelimiz için, İş Kanunu 51. maddesi uyarınca %10 servis ücreti ayrıca tahsil edilecektir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.
In accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law, a 10% service charge will be applied for the benefit of our service staff. Prices are inclusive of VAT.

ÇORBA SOUP

Çorbalar sofranın akışını yumuşatır. Damağı rahatlatan ve ana tabaklara dengeli bir geçiş sağlayan sıcak bir başlangıç olarak sunulur.
Soups soften the flow of the table. They are presented as a warm opening that relaxes the palate and creates a balanced transition toward the main courses.

Balık Çorbası 🐟 🍴 🌱 🌿
safran, patates, kereviz
Fish Soup; saffron, potato, celery

Enginar & Rezene 🌱 🍴 🌿
Artichoke & Fennel Soup

MAKARNA VE HAMUR İŞLERİ PASTA & PASTRIES

Bu bölümde teknik hassasiyet belirleyicidir. Hamurun dokusu, sosun dengesi ve pişirme süresi; tabakta uyumlu bir yapı ve akıcı bir lezzet dengesi oluşturacak biçimde titizlikle ele alınır.
Technical precision is defining in this section. Dough texture, sauce balance and cooking time are handled with meticulous care to create a cohesive structure and a seamless balance of flavors on the plate.

Haşlanmış İçli Köfte 🍴 🌱 🌿
El yapımı yoğurt ile
Steamed cooked bulghur patty with minced meat; handmade yogurt

Dana Etli Dumpling 🍴 🌱 🌿
Beef Dumpling

Çeri Domatesli Orzo 🍴 🌱 🌿
Arpa şehriye, kaymaklı lor
Orzo Pasta with Cherry Tomatoes; clothed cream & lor cheese

Peynirli Ispanaklı Agnolotti 🍴 🌱 🌿
Porçini mantarı, bezelye, bebek ıspanak
Cheese & Spinach Agnolotti; porcini mushroom, pea, baby spinach

TAŞ FIRINDAN FROM THE STONE OVEN

Taş fırın, ısının kontrollü kullanımını yansıtır. Hamurun yapısını güçlendirir, malzemenin doğal lezzetini öne çıkarır. Yavaş pişirme ve doğru sıcaklıkla dengeli bir çıtırlık elde edilir.
The stone oven reflects the controlled use of heat. It strengthens the structure of the dough and highlights the natural aromas of the ingredients. Through slow baking and precise temperature control, a balanced crispness is achieved.

Kokoreçli Flatbread 🍴 🌱
Lamb “Kokoreç” Flatbread

Porçini Mantarlı Flatbread 🍴 🌱 🌿
Karamelize soğan, mantar kreması
Porcini Mushroom Flatbread; caramelized onion, mushroom cream

Burrata Peynirli Flatbread 🍴 🌱 🌿
Pesto sos, arugula, kuru domates
Burrata Cheese Flatbread; pesto sauce, arugula, dry tomatoes

Trüflü & Patatesli Flat Bread 🍴 🌱 🌿
Labne peyniri, trüflü konfit patates
Truffle & Potato FlatBread; labneh, truffled confit potato

Size servis veren personelimiz için, İş Kanunu 51. maddesi uyarınca %10 servis ücreti ayrıca tahsil edilecektir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.
In accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law, a 10% service charge will be applied for the benefit of our service staff. Prices are inclusive of VAT.

ATEŞTEN FROM THE FIRE

Ateş bölümü, Izaka Terrace mutfağının temel karakterini ortaya koyar. Pişirmede netlik ve disiplin belirleyicidir. Etler doğru dinlendirme ve hassas derece kontrolüyle hazırlanır; yalın eşlikçilerle ürünün özü ön plana çıkarılır. Her tabak, tutarlı kalite, teknik doğruluk ve tekrar edilebilir mükemmeliyet anlayışıyla şekillenir.

The fire section reveals the core character of Izaka Terrace's kitchen. Clarity and discipline define the cooking process. Meats are prepared with proper resting and precise temperature control, accompanied by restrained garnishes that allow the essence of the ingredient to take center stage. Each plate is shaped by a commitment to consistent quality, technical accuracy and repeatable excellence.

Kuzu Üçlemesi 🍖 📈 🍷 🍷 🍷 🍷

Kuzu sırtı (100 gr), karamelize kuzu kaburga (75 gr), tempura kuzu uykuluk, kereviz püresi

Lamb Trio; lamb loin, caramelized lamb rib, tempura lamb sweetbread, celery puree

Izgara Dana Bonfile (200 gr) 🍖 🍷 📈 🍷

Bezelye püresi, kuşkonmaz, patates püresi, tane karabiber sos

Beef Tenderloin; pea puree, asparagus, potato puree, black pepper sauce

Anadolu 🍖 🍷 🍷 🍷

Dana pizola (80 gr), acılı "Adana" (90 gr), mantı, pürüzsüz meyhane pilavı

Anatolian; beef rib-eye, spicy minced meat, mantı, smooth bulghur rice

Şaşlık (200 gr) 🍖 🍷 🍷

Dana bonfilesi, patlıcan söğürtme, yoğurt

Marinated Beef Fillet (200 gr); roasted eggplant, yogurt

Adana Dolama (180 gr) acılı/acısız 🍷 🍷 🍷

Kıyma, lavaş ekmeği, süzme yoğurt, Antep fıstığı, domates sos,

'Adana' Roll; spicy/non-spicy, minced meat, lavash bread, yogurt, pistaccio, tomato sauce

Külde Çiftlik Tavuğu (200 gr) 🍖 🍷 🍷 📈 🍷 🍷

Hardallı patates püresi, sezar kroket, tavuk roti sos

Charcoal-grilled Farm Chicken; potato mustard puree, caesar croquet, chicken roti sauce

GARNİTÜRLER / SIDE DISHES

Meyhane Pilavı 🍷 🍷 🍷

Bulghur wheat pilaf

Kajun Baharatlı Patates Kızartması 🍷

French Fries with Cajun Spices

Izgara Mevsim Sebzeleri 🍷

Grilled Seasonal Vegetables

Patates Püresi 🍷 🍷

Mashed Potato

Size servis veren personelimiz için, İş Kanunu 51. maddesi uyarınca %10 servis ücreti ayrıca tahsil edilecektir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.
In accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law, a 10% service charge will be applied for the benefit of our service staff. Prices are inclusive of VAT.

TATLILAR DESSERTS

Tatlılar sofranın final dengesini oluşturur. Aromatik uyum, hafiflik ve net bir bitiş gözetilerek hazırlanır. Her tabak, yemeği zarif ve ölçülü bir son notayla tamamlamak üzere tasarlanır.

Desserts form the final balance of the table. They are prepared with aromatic harmony, lightness and a clean finish in mind. Each plate is designed to conclude the meal with a refined and measured final note.

Limonlu Krep Kek

Limon sorbe

Lemon crepe cake with lemon sorbet

Çikolata Ganaj

Çarkıfelek sorbe, mini makaron

Chocolate Ganache; passion fruit sorbet, mini macaron

Çırpılmış Cheescake

Çilek, kuzu kulağı, yanık süt kıtırları (Glutensiz)

Whipped cheesecake with strawberries, sorrel & burnt milk crisp (Gluten Free)

Portakallı Magnum

Vişneli brownie, portakal kreması, vanilya sos

Orange Magnum; cherry brownie, orange cream, vanilla sauce

Islak Hurmalı Kek

Karamel sos, vanilya dondurma

Sticky Date Pudding; caramel sauce, vanilla ice cream

Tahinli Akıtma

Güllü dondurma, demirhindi şerbeti, güllü lokum

Tahini Dessert; served in Turkish coffee pot with rose ice cream, tamarind sherbet, rose delight

Mevsimsel Meyve Tabagı

Seasonal Fresh Fruit Platter

Dondurma Çeşitleri

Vanilya, çikolata, çilek, fıstık, Maraş dondurması, gül, karamel, limon

Selections Of Ice Creams; vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, “Maras” ice cream, rose, caramel, lemon

Izaka Terrace'da Ürün Bir Tercih Değil, Bir Sorumluluktur

Izaka Terrace mutfağında iyi yemek, yalnızca doğru teknikle değil; doğru ürünü, doğru üreticiden ve doğru zamanda seçmekle başlar. Lezzet bizim için tarlada, merada, bahçede ve atölyede şekillenir.

Yerel üreticiyle doğrudan çalışmak, coğrafi mirası korumak ve sürdürülebilir üretimi mutfağın merkezine yerleştirmek Izaka Terrace'nın temel duruşudur. Menümüzde yer alan her ürün; izlenebilirlik, üretim etiği ve kalite standartları açısından titizlikle değerlendirilir. Çünkü inanıyoruz ki güçlü bir mutfak, ancak güçlü bir ürün temeli üzerine kurulabilir.

Izaka Terrace Ürün Haritası

Bu sayıların arkasında yalnızca istatistik değil; üreticiyle kurulan uzun soluklu bir ilişki ve sürdürülebilir bir tedarik anlayışı bulunur.

- 80 Yerel Ürün
- 20 Mahreç İşaretli Ürün
- 28 Menşe Adı Tescilli Ürün
- 7 Kadın Kooperatifi Ürünü
- 3 Bütüncül / Doğal Üretim Yapan Yerel Üretici

Menümüzde Kullandığımız Seçilmiş Ürünlerden Bazıları:

Bolu patatesi, Çanakkale ve Osmaneli domatesi, Kumluk kuru fasulye, Finike portakalı, Gemlik zeytini, Bursa şeftalisi, Aydın inciri, Urla sakız enginarı, Çeşme damla sakızı, Kastamonu siyez buğdayı, Bergama tulumu, Ezine peyniri, Kars gravyeri, Kırklareli kaşarı, Düzce kestane balı, Anzer balı, Safranbolu safranı, Adana biberi, Hatay nar ekşisi ve Çorum pirinci.

At Izaka Terrace, Product Is Not a Choice, It Is a Responsibility

At Izaka Terrace, good cooking begins not only with proper technique, but with selecting the right ingredient, from the right producer, at the right time. For us, flavor takes shape in the field, the pasture, the orchard and the workshop long before it reaches the kitchen.

Working directly with local producers, preserving geographical heritage and placing sustainable production at the center of our kitchen philosophy form the foundation of Izaka Terrace's approach. Every ingredient on our menu is carefully evaluated for traceability, production ethics and quality standards. We believe that a strong cuisine can only stand on the strength of its ingredients.

Izaka Terrace Ingredient Map

- 80 Local Ingredients
- 20 Products with Geographical Indication
- 28 Products with Protected Designation of Origin
- 7 Products from Women's Cooperatives
- 3 Local Producers Practicing Holistic / Natural Production

Some of the Selected Ingredients Used in Our Menu:

Bolu potatoes, Çanakkale tomatoes, Osmaneli tomatoes, Kumluk dried beans, Alanya avocados, Finike oranges, Gemlik olives, Bursa peaches, Aydın figs, Urla mastic artichokes, Çeşme mastic gum, Kastamonu einkorn wheat, Bergama Tulum cheese, Ezine cheese, Kars Gruyere, Kırklareli Kashar cheese, Düzce chestnut honey, Anzer honey, Safranbolu saffron, Adana peppers, Hatay pomegranate molasses, Çorum rice.

Size servis veren personelimiz için, İş Kanunu 51. maddesi uyarınca %10 servis ücreti ayrıca tahsil edilecektir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.

In accordance with Article 51 of the Turkish Labor Law, a 10% service charge will be applied for the benefit of our service staff. Prices are inclusive of VAT.

Fiyat Revizyon Tarihi: 01/06/2026

Price Revision Date: 01/06/2026

