

Kahvaltı Menü

SETUP BRUNCH BOOSTER2100 TL 950-1100 cal

çırpılmış yumurta, tereyağlı ekmek, sokak simidi, lor ve böğürtlen reçeli, çeri domates, zeytinyağ ve balzamic, creamy ajvar, fırınlanmış camembert, ıslı Çerkez, eski kaşar, Kastamonu pastırma, ızgara sos, füme jambon, patates kızartması

TOST

3 PEYNİRLİ590 TL 780-900 cal | AYVALIK690 TL 850-980 cal

ekmek tercihi: ekşi maya | glutensiz

MENEMEN

SADE450 TL 620-720 cal | KAŞAR490 TL | KASTAMONU PASTIRMA590 TL

yumurta, poşe yumurta sarısı, ezilmiş domates, köy biberi

ilave opsiyon: kaşar | sucuk | Kastamonu pastırma | 150-450 cal (seçime göre)

BURNT SCRAMBLED EGGS390 TL 700-820 cal

brüle çırpılmış yumurta, mozzarella

FRANSIZ OMLET

SADE360 TL 520-620 cal | PİCANHA650 TL 780-900 cal | OTLU YEŞİL390 TL 540-640 cal

tatlı patates rösti

AVO - TOAST760 TL 650-760 cal

2 adet poşe yumurta, krem peynir, İtalyan roka, ezilmiş kruvasan, hollandaise, tulum peyniri
kızarmış kruvasan ya da ekşi maya ekmek üzeri

BREKKY GREEK SALAD320 TL 320-420 cal

ezine, domates, kalamata, salatalık, kapari, zeytinyağ, kruton

PEACE BOWL520 TL 450-550 cal

chiali süzme yoğurt, granola, mevsim meyveleri, kabak çekirdeği

JAPANESE DORAYAKI PANCAKE360 TL 780-950 cal

Nutellalı pastacı kreması, frambuaz, süt crumble

Kahvaltı servis saatlerimiz hafta içi 09:00-12:00,
hafta sonu 09:00-14:00

- SÜT
- SUSAM
- GLUTEN
- SOYA
- YUMURTA
- SERT KABUKLU YEMİŞ



2 KİŞİLİK PAYLAŞIMA UYGUNDUR.

- HAŞLANMIŞ YUMURTA40 TL 70-80 kcal
- OTLU ÇIRPILMIŞ 1 YUMURTA125 TL 120-150 kcal
- LOR80 TL 60-80 kcal
- MARINE ZEYTİN120 TL 50-80 kcal
- PEYNİR160 TL 100-150 kcal
- AKÇAĞAÇ ŞURUBU90 TL 80-100 kcal
- NUTELLA90 TL 160-200 kcal
- BAL KAYMAK180 TL 250-350 kcal
- REÇEL65 TL 100-130 kcal
- TEREYAĞ120 TL 90-110 kcal
- FÜME ET350 TL 100-150 kcal
- ORMAN MEYVELERİ90 TL 40-70 kcal
- AVOKADO140 TL 180-240 kcal
- EKSTRA TATLI PATATES RÖSTİ125 TL 150-220 kcal

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

Setup

Coffee & Ice Options

ESPRESSO	30 ml 2 kcal	140 TL
DOUBLE ESPRESSO	60 ml 5 kcal	210 TL
MACCHIATO	90 ml 18 kcal	180 TL
CORTADO	120 ml 65 kcal	260 TL
CAFFE LATTE	240 ml 135 kcal	280 TL
FLAT WHITE	200 ml 125 kcal	260 TL
AMERICANO	240 ml 5 kcal	220 TL
FILTER COFFEE	240 ml 3 kcal	240 TL
CAPPUCCINO	180 ml 95 kcal	260 TL
TÜRK KAHVESİ	70 ml 7 kcal	140 TL

Cold Press & Smoothies

ORANGE		270 TL
GREEN DETOX	25 cl 49 kcal	360 TL
salatalık, yeşil elma, kereviz sapı, ıspanak, maydanoz, limon		
BEETROOT CARROT DETOX	25 cl 63 kcal	360 TL
pancar, havuç, limon, portakal, kereviz sapı		
GINGER TURMERIC SHOT	5 cl 35 kcal	190 TL
taze zencefil, taze zerdeçal, limon, bal ve toz kırmızı biber		
MATCHA DATE SMOOTHIE	25 cl 238 kcal	520 TL
matcha, hurma, muz, badem sütü		
SOUR CHERRY SMOOTHIE	25 cl 203 kcal	490 TL
yaban mersini, vişne, yoğurt, lor, kakao nibi		
COFFEE BREAKFAST SMOOTHIE	25 cl 321 kcal	460 TL
muz, Türk kahvesi, fıstık ezmesi, tarçın, laktozsuz süt		

Tea's

MELEZ SPICE TEA PLAMESH	300 cl 2 kcal	220 TL
black tea, cinnamon, cardamom, rooibos, star anise, clove, vanilla		
MELEZ MUSICAL SONATA	300 cl 2 kcal	220 TL
white tea, rooibos, apple, blackberry leaves, lavender, peach, natural flavor, sunflower leaves		
MELEZ IN BLOOM	300 cl 2 kcal	220 TL
elderberry, blackberry, hibiscus, rooibos, apple, papaya, grape, chokeberry, ginger, rose, carob, mulberry leaves, natural flavor, daffodil		
FRESH SPICE TEA	300 cl 2 kcal	220 TL
cinnamon, mint, ginger, orange, lemon peel		
TURKISH TEA	120 cl 2 kcal	90 TL

Aksi belirtilmedikçe sütü kahve çeşitlerinde tam yağlı süt kullanılmaktadır.

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

herup

'Fit' All Day Menu

SCRAMBLED EGGS

- SADE360 TL 420 cal 
- PİCANHA590 TL 550 cal  
- OTLU YEŞİL.....390 TL 420 cal  

3 yumurta, fırın tatlı patates, yeşillik

GREEN BOOST590 TL 375 cal

2 haşlanmış yumurta, beyaz peynir, zeytin, kabak çekirdeği, chia, avokado, roka ve taze otlar, çeri domates, salatalık, zeytinyağ ve limon sos

KETO BOWL620 TL 470 cal

2 yumurta, dana bacon, otlu labne, beyaz peynir, sote kestane mantarı, köz kapa biber, avokado, yeşillik, kabak çekirdeği, susam, turşu kırmızı soğan, zeytinyağ

PEACE BOWL520 TL 448 cal

chiali süzme yoğurt, granola, muz, kivi, çilek, blueberry, kabak çekirdeği

ilave opsiyon: çikolatalı whey protein | +120 TL 534 cal

Yukarıdaki seçimler hafta içi 12:00, hafta sonu 14:00'e kadar servis edilmektedir.

SOMON SALATA990 TL 769 cal

humus, kinoa, avokado, beybi kruton, köz biber, çeri domates, salatalık, baharatlı zeytinyağ limon sos

ÇİLEKLİ SEMİZOTU SALATA430 TL 354

semizotu, beyaz peynir, kavrulmuş ceviz, chia

7 YEŞİL SALATA520 TL 380

roka ve taze otlar, avokado kreması, kuskus

ilave opsiyon:

- ızgara bonfile | +640 TL 190 cal
- ızgara tavuk göğsü | +300 TL 160 cal
- somon | +430 TL 220 cal
- buharda basmati pirinç | +180 TL 180 cal

SWEET BALANCE320 TL 260

date, peanut bar & dried berries, fruits, deniz tuzu, kakao nibi

SWEET FRESH520 TL

soğuk meyveler

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

- | | |
|--|---|
|  SÜT |  BALIK |
|  GLUTEN |  SUSAM |
|  FISTIK EZMESİ |  KABAK ÇEKİRDEĞİ |
|  SERT KABUKLU YEMİŞ |  YUMURTA |

DİYETİSYEN

Ayşenur
Erdoğan'ın

DOKUNUŞLARIYLA



YOUR BODY IS POETRY

hETUP



Well Deserved

MENU

Bites

PEYNİR TABAĞI1260 TL 850-1050 cal   
Bergama tulum, Kars eski, parmesan, peynir kroket,
incir reçeli, ekşi maya

ŞARKÜTERİ TABAĞI1420 TL 900-1150 cal   
dana cotto, İtalyan salam, kuzu cotto, hardal,
soğan marmelat, ekşi maya | 35'er gr tulum, eski kaşar, parmesan, füme antrikot, pastrıma, İtalyan salami

LÜBNAN HUMUS590 TL 450-550 cal  
Antakya katıklı lavaş

CHIPS & GUAC680 TL 520-650 cal 
anlık kızarmış mısır tortillası

ÇITIR TAVUK KARAAGE420 TL 620-720 cal     
rosto sarımsak aioli, Kore acı sos | 150 gr tavuk göğüs

POPCORN KARİDES960 TL 580-680 cal     
hafif acılı aioli, wasabi aioli | 130 gr karides

BRAVAS PATATES420 TL 420-520 cal  
isli domates sos, rosto sarımsaklı aioli

PATATES KIZARTMASI460 TL 360-450 cal  
trüf dip sos

Happy

BURRATA1160 TL 620-720 cal  
çeri domates, kapari, salatalık, ekşi maya kruton, fındık pesto, parmesan | 150 gr burrata

ASIAN CHICKEN CAESAR720 TL 720-850 cal      
marul, adobo soslu tavuk but, parmesan, ekşi maya kruton | 150 gr tavuk göğüs

KEÇİ PEYNİRLİ 7 YEŞİL720 TL 500-620 cal  
roka ve taze otlar, avokado kreması, brüle keçi peyniri, kuskus

SOMON SALATA990 TL 480-580 cal  
humus, kinoa, avokado, beybi kruton, köz biber, çeri domates,
salatalık, baharatlı yağ limon sos | 150 gr somon

GREEK SALAD520 TL 320-420 cal  
ezine, domates, kalamata, salatalık, kapari, zeytinyağı, kruton,
kapari, zeytin, mor soğan

Pizza

MARGHERITA790 TL 950-1100 cal  
San Marzano domates sos, fiori di latte, fesleğen

MARGHERITA CON FUNGHI820 TL 980-1150 cal  
San Marzano domates sos, fiori di latte, kestane mantarı, fesleğen

MARINARA1380 TL 1050-1220 cal   
San Marzano domates sos, burrata, pesto, İtalyan roka | 150 gr burrata

BISTECCA1590 TL 1250-1450 cal    
steak sos, mozzarella, ince dilim şerit bonfile, mantar,
İtalyan roka, grana padano | 100 gr dana bonfile

LOKAL 4 PEYNİR1180 TL 1250-1450 cal  
bechamel sos, dil peyniri, Niğde mavisı, isli Çerkez, tulum, çeri domates,
turşu çili biber, İtalyan roka

PEPPERONI1260 TL 1150-1350 cal  
bechamel sos, mozzarella, dana pepperoni, fesleğen

TARTUFATA1180 TL 1180-1380 cal    
trüf kreması, fiori di latte, trüflü pecorino, taze tıraş trüf, grana padano

Street

KLASİK CHEESEBURGER780 TL 920-980 cal     
patates ekmeği, 60x2 smash patty, beyaz cheddar,
karamelize soğan, Rus sosu ve relish | 120 gr dana kıyma

TRUFFLE BURGER780 TL 950-1020 cal     
patates ekmeği, 60x2 smash patty, beyaz cheddar,
karamelize soğan, trüf sos, relish | 120 gr dana kıyma

KFC CRISPY CHICKEN620 TL 830-900 cal      
patates ekmeği, Kore acı sos, sezar yeşilliği | 120 gr tavuk but

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

Pasta

BİFTEKLİ RIGATONI1260 TL 980-1150 cal  
çıtır patlıcan, kremalı demi glace sos, körpe otlar, parmesan | 100 gr dana bonfile

CHILI ORRECHIETTE980 TL 900-1050 cal   
ısıtıcı acılı domates sos, stracciatella, fesleğen, chili

TRÜFLÜ CAPELLINI820 TL 820-980 cal  
stracciatella, mantar duxelle, tereyağ ve parmesanlı trüf sos

Büyük Tabak

JAPANESE UMAMI CHICKEN860 TL 680-820 cal   
kızarmış pilav | 200 gr tavuk but

DIRTY FRIED CHICKEN820 TL 950-1150 cal   
3 peynirli trüflü mac n cheese | 150 gr tavuk göğüs

DANA BRISKET1260 TL 920-1080 cal  
yaban mantarlı arpa şehriye risotto | 100 gr dana kaburga

IZGARA DANA BONFILE2200 TL 720-860 cal 
Relais de Paris sos, taze patates kızartması | 200 gr dana bonfile

LEVREK PICCATA1520 TL 650-780 cal   
limonlu kaparili tereyağ sos, İtalyan roka salata | 180-200 gr levrek

ISLAMA KÖFTE920 TL 850-980 cal   
taze patates kızartması | 180 gr dana kıyma

Tatlı

RÜYA TIRAMISU650 TL 580-680 cal   
craqueline choux

NOT SEBASTIAN CHEESECAKE550 TL 650-780 cal   
orman meyveleri sos | çikolata sos

PAVLOVA650 TL 480-620 cal  
frambuaz, diplomat kreması

SWEET FRESH520 TL 280-380 cal
soğuk meyveler

Kids Menu

IZGARA KÖFTE & PATATES520 TL 120 gr dana kıyma   

MAKARNA350 TL  

ÇITIR TAVUK & PATATES420 TL 120 gr tavuk göğüs   

YASEMİN PİRİNÇ PİLAVI180 TL

YOĞURT110 TL

 SÜT
 YUMURTA
 GLUTEN

 SOYA
 HARDAL
 SUSAM

 BALIK
 KEREVİZ
 SARIMSAK

 SERT KABUKLU YEMİŞ |  KABUKLU DENİZ ÜRÜNLERİ

Say Yes To Heaven

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

hetup

Beverage Menu



4ETUP

BAR TEAM NOTES

This menu is designed as a modern, ingredient-driven beverage program combining Mediterranean influence, classic technique, and contemporary mixology structure. Each category is built around balance, clarity, and seasonality, ensuring consistency between freshness, texture, and aromatic depth.

The cocktail section reflects a refined bar philosophy where citrus brightness, herbal complexity, and spirit-forward structure are carefully layered rather than overloaded. Every signature drink is crafted to highlight a primary ingredient profile supported by complementary acidity, bitterness, or natural sweetness.

Overall, the menu focuses on clean execution, premium spirits, and a hospitality-driven approach that prioritizes drinkability alongside creativity. The result is a cohesive bar identity that feels both international in style and locally expressive in character.

Bu menü, Akdeniz etkisini modern miksoloji teknikleriyle birleştiren, malzeme odaklı çağdaş bir içecek programı olarak tasarlanmıştır. Her kategori; denge, netlik ve mevsimsellik üzerine kuruludur ve tazelik, doku ve aromatik derinlik arasında tutarlılık hedefler.

Kokteyl bölümü, narenciye canlılığı, bitkisel komplekslik ve içki bazlı güçlü yapıların aşırıya kaçmadan dengeli şekilde katmanlandığı rafine bir bar yaklaşımını yansıtır. Her imza kokteyl, belirli bir ana lezzet profilini öne çıkarır ve bunu asidite, acılık veya doğal tatlılık ile destekler.

Genel olarak menü; temiz uygulama, premium içkiler ve yaratıcılıkla birlikte içilebilirliği önceliklendiren bir servis anlayışına odaklanır. Sonuç olarak hem uluslararası stile sahip hem de yerel karakter taşıyan bütüncül bir bar kimliği ortaya çıkar.

SIGNATURE Creations

[12CL 185KCAL] **PALO SANTO**
Grey Goose Vodka, Palo Santo, Lime, Bergamot
– Herbal Citrus 840 TL

[12CL 210KCAL] **JAZZ**
Gin Mare, Cold-Brew Earl Grey, Aegean Liqueur, Lime
– Silky Floral 885 TL

[10,5CL 195KCAL] **SORREL SMASH**
Ford's Gin, Basil, Sorrel, Coconut, Lime
– Fresh, Zesty 855 TL

[14CL 205KCAL] **PICANTE**
Herradura Plata, Passion Fruit, Chili,
Agave, Passion Foam
– Spicy Tropical 880 TL

[10CL 225KCAL] **SUNSET NEGRONI**
Mezcal, Sweet Vermouth, Campari, Grapefruit, Vanilla
– Smoky Bitter 885 TL

[14CL 175KCAL] **TULUM**
Herradura Plata, Aperitivo, Grapefruit Cordial,
Pink Grapefruit Tonic, Cinnamon
– Citrus, Smoky 860 TL

[12CL 205KCAL] **SCARLET**
Herradura Añejo, Chambord, Burnt Banana,
Cranberry, Blackberry
– Nutty Smooth 875 TL

[12CL 190KCAL] **SEVILLA 3.0**
Ford's Gin, Grapefruit, Passion Fruit, Lemon, Mint, Vanilla
– Fresh Aromatic 840 TL

CLASSIC COCKTAILS & Bubbly

[220KCAL] **Margarita**
Herradura Plata, Lime, Cointreau, Saline Solution 850 TL

[195KCAL] **Whiskey Sour**
Gentleman Jack, Lemon, Simple Syrup,
Angostura Bitters 780 TL

[250KCAL] **Porn Star Martini**
Grey Goose, Passoã, Passion Fruit, Prosecco, Vanilla 825 TL

[185KCAL] **Daiquiri**
Diplomático, Lime, Brown Sugar 750 TL

[180KCAL] **Tequila Mule**
Herradura Plata, Fresh Ginger, Lime,
Ginger Tonic, Togarashi 850 TL

[205KCAL] **Negroni**
Ford's Gin, Sweet Vermouth, Campari 780 TL

[235KCAL] **Espresso Martini**
Grey Goose, Skinos Dark, Kahlúa, Espresso,
Popcorn Syrup 800 TL



SÜT

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

HEYUP

Sip.
Repeat.

GETUP

BEER

COGNAC

RUM

TEQUILA
& MEZCAL

VODKA

GIN

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

EFES + 1 (33cl)	390 TL
CORONA (33cl)	470 TL
BECK'S (33cl)	430 TL
EFES GLUTENSİZ (50cl)	480 TL

	5cl
HENNESSY VS	800 TL
HENNESSY VSOP	920 TL
HENNESSY XO	2.400 TL

	5cl
DIPLOMÁTICO	740 TL
HAVANA 3 AÑOS	750 TL

	5cl
HERRADURA PLATA	750 TL
HERRADURA AÑEJO	925 TL
PATRÓN SILVER	850 TL
PATRÓN REPOSADO	925 TL
PATRÓN AÑEJO	1.100 TL
DON JULIO 1942	3.100 TL
MEZCAL SE BUSCA	800 TL
400 CONEJOS	850 TL

	5cl
GREY GOOSE	780 TL
BELVEDERE	820 TL
BELVEDERE 10	2.800 TL
BELUGA NOBLE	855 TL

	5cl
FORD'S GIN	690 TL
GIN MARE	745 TL
GIN MARE CAPRI	775 TL
HENDRICK'S	800 TL
MONKEY 47	850 TL
ROKU	875 TL

WHISKEY

AMERICAN	5 CL
WOODFORD RESERVE	760 TL
WOODFORD RYE	790 TL
JACK DANIEL'S	750 TL
GENTLEMAN JACK	775 TL
SPEYSIDE SCOTCH	5 CL
GLENFIDDICH 12	920 TL
GLENFIDDICH 15	1.200 TL
GLENFIDDICH 18	1.800 TL
ABERLOUR 12	850 TL
BENRIACH 10	750 TL
BENRIACH 12	800 TL
BENRIACH 16	980 TL
MACALLAN 12	1.100 TL
MACALLAN 15	1.800 TL
MACALLAN 18	2.500 TL
HIGHLAND SCOTCH	5 CL
DALMORE 12	1.200 TL
DALMORE 15	1.700 TL
GLENMORANGIE ORIGINAL	850 TL
GLENMORANGIE SIGNET	1.970 TL
GLENDRONACH 12	880 TL
GLENDRONACH 15	1.200 TL
GLENGLASSAUGH SANDEND	850 TL
IRISH	5 CL
JAMESON	790 TL
JAMESON BLACK BARREL	795 TL
BLENDED SCOTCH	5 CL
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	780 TL
CHIVAS 12	780 TL
CHIVAS 18	1.100 TL
MONKEY SHOULDER	820 TL

RAKI

MERCAN GÖBEK RAKISI (20 CL)	2.000 TL
MERCAN GÖBEK RAKISI (35 CL)	2.800 TL
MERCAN GÖBEK RAKISI (50 CL)	3.950 TL
MERCAN GÖBEK RAKISI (70 CL)	5.000 TL
MERCAN GÖBEK RAKISI (100 CL)	6.800 TL
BEYLERBEYİ GÖBEK (70 CL)	4.850 TL
SARI ZEYBEK (70 CL)	5.350 TL

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

getup



BY THE GLASS



RED

WHITE

15 CL

NIF PERSEUS

Chardonnay, Viognier, Narince; Citrus, White Peach, Floral Notes
Narenciye, Beyaz Şeftali, Çiçeksi - İzmir / Kemalpaşa

690 TL

EGEO FUMÉ BLANC

Sauvignon Blanc; Lime, Green Apple, Tropical Finish
Misket Limonu, Yeşil Elma, Tropikal - İzmir / Torbalı

780 TL

RED

EGEO CABERNET SAUVIGNON

Blackberry, Spice, Smooth Tannins
Böğürtlen, Baharat, Yumuşak Tanen - İzmir / Torbalı

780 TL

NIF PERSEUS SANGIOVESE, SHIRAZ

Blackcurrant, Spice, Dark Plum
Siyah Frenk Üzümlü, Baharat, Koyu Erik - İzmir / Torbalı

720 TL

ROSÉ

NIF PERSEUS ROSÉ

Red Berries, Watermelon, Soft Finish
Kırmızı Meyveler, Karpuz, Yumuşak - İzmir / Kemalpaşa

720 TL

CHÂTEAU MINUTY ROSÉ

Apple, Pink Grapefruit, Peach
Elma, Pembe Greyfurt, Şeftali - France / Provence

880 TL

SPARKLING WINE

SERENA PROSECCO FRIZZANTE

Pear, Citrus, Fine Bubbles
Armut, Narenciye, İnce Köpük - Italy / Veneto

680 TL

MOËT & CHANDON GARDEN SPRITZ

Elderflower, Bitter Orange, Citrus, Sparkling Wine
Elderflower, Acı Portakal, Narenciye, Ferah Köpüklü - France

700 TL

75 CL

AGEAN SHIRAZ — MONTEPULCIANO

Blackberry, Spice
Böğürtlen, Baharat - İzmir / Torbalı - Shiraz, Montepulciano

2.800 TL

NIF SANGIOVESE

Cherry, Plum
Kiraz, Erik - İzmir / Kemalpaşa - Sangiovese

3.600 TL

PRESTIGE KALECİK KARASI

Red Cherry, Spice
Kiraz, Baharat - Ankara / Kalecik - Kalecik Karası

5.450 TL

PRESTIGE ÖKÜZGÖZÜ

Dark Fruit, Spice
Koyu Meyve, Baharat - Elazığ / Baskil - Öküzgözü

5.500 TL

NIF PERSEUS SANGIOVESE, SHIRAZ

Blackcurrant, Spice, Dark Plum
*Siyah Frenk Üzümlü, Baharat, Koyu Erik
İzmir / Torbalı - Sangiovese, Shiraz*

2.900 TL

EGEO CABERNET SAUVIGNON

Blackcurrant, Cedar, Dark Plum
Siyah Meyve, Sedir - İzmir / Torbalı - Cabernet Sauvignon

3.450 TL

URLA KARASI NERO D'AVOLA

Blackberry, Cocoa, Spice
Böğürtlen, Kakao - İzmir / Urla - Urla Karası, Nero d'Avola

7.200 TL

URLA NEXUS

Cassis, Dark Plum, Oak
*Siyah Meyve, Meşe
İzmir / Urla - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc*

5.450 TL

CHÂTEAU KALPAK

Black Cherry, Tobacco, Spice
Kiraz, Tütün, Baharat - Çanakkale / Eceabat - Cabernet Sauvignon, Merlot

6.200 TL

PORTA CAELI AMENT

Blackberry, Vanilla, Cocoa
Çanakkale / Eceabat - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

5.800 TL

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

HEYUP

WINE SELECTION

WHITE

EGEO FUMÉ BLANC Citrus, Lime, Tropical Fruit <i>Narenciye, Lime, Tropikal - İzmir / Torbalı - Sauvignon Blanc</i>	75cl 3.490 TL
EGEO CHARDONNAY Vanilla, Peach, Buttery Finish <i>Vanilya, Şeftali, Tereyağı - İzmir / Torbalı - Chardonnay</i>	5.200 TL
CÔTES D'AVANOS NARİNCE Apricot, Citrus, Mineral Notes <i>Kayısı, Narenciye, Mineral - Nevşehir / Avanos - Narince</i>	6.500 TL
CÔTES D'AVANOS CHARDONNAY Pear, Vanilla, Oak <i>Armut, Vanilya, Meşe - Nevşehir / Avanos - Chardonnay</i>	6.500 TL
7BİLGELER KHILON Grapefruit, Herbs, Crisp Acidity <i>Greyfurt, Otlar, Canlı - İzmir / Selçuk - Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	4.800 TL
NIF PERSEUS Citrus, Peach, Floral Notes <i>Narenciye, Şeftali, Çiçek İzmir / Kemalpaşa - Chardonnay, Viognier, Narince</i>	3.100 TL
NIF BORNOVA MİSKETİ Jasmine, Grape, Tropical Fruit <i>Yasemin, Üzüm, Tropikal - İzmir / Bornova - Bornova Misketi</i>	4.200 TL
NIF VIOGNIER Apricot, Honey, White Flowers <i>Kayısı, Bal, Çiçek - İzmir / Kemalpaşa - Viognier</i>	3.800 TL
PRINZ VON HESSEN RIESLING Green Apple, Citrus, Minerality <i>Yeşil Elma, Narenciye, Mineral - Germany / Rheingau - Riesling</i>	4.200 TL
MICHELE CHIARLO GAVI Citrus, Almond, Mineral Finish <i>Narenciye, Badem, Mineral - Italy / Piemonte - Cortese</i>	7.300 TL
DEL CERO SOAVE Peach, Citrus, Floral Touch <i>Şeftali, Narenciye, Çiçek - Italy / Veneto - Garganega</i>	5.500 TL
CLOUDY BAY CHARDONNAY Citrus, Stone Fruit, Oak <i>Narenciye, Çekirdekli Meyveler, Meşe New Zealand / Marlborough - Chardonnay</i>	7.200 TL
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC Passion Fruit, Lime Zest, Fresh Herbs <i>Çarkıfelek Meyvesi, Lime Kabuğu, Taze Otlar New Zealand / Marlborough - Sauvignon Blanc</i>	9.800 TL

ROSE / BLUSH

NIF ROSÉ Strawberry, Raspberry, Fresh Acidity <i>Çilek, Ahududu, Canlı İzmir / Kemalpaşa - Syrah, Kalecik Karası</i>	75cl 3.000 TL
WHISPERING ANGEL Peach, Citrus, Red Berries <i>Şeftali, Kırmızı Meyve France / Provence - Grenache, Cinsault, Rolle</i>	6.800 TL
DOMAINES OTT Grapefruit, Peach, Minerality <i>Greyfurt, Şeftali, Mineral France / Provence - Grenache, Cinsault, Syrah</i>	7.800 TL
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ Apple, Pink Grapefruit, Peach <i>Elma, Greyfurt, Şeftali France / Provence - Grenache, Cinsault, Syrah</i>	3.960 TL

SPARKLING & CHAMPAGNE

SERENA PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY	75cl 6.800 TL
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	14.000 TL
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL MAGNUM	24.000 TL
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	17.800 TL
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	17.400 TL
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	18.800 TL
RUINART BLANC DE BLANCS	26.900 TL
DOM PÉRIGNON	44.800 TL

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

GETUP

HOT DRINKS

COFFEE

ESPRESSO (30ML 2KCAL)	140 TL
DOUBLE ESPRESSO (60ML 5KCAL)	210 TL
☕ MACCHIATO (90ML 18KCAL)	180 TL
☕ CORTADO (120ML 65KCAL)	260 TL
☕ CAFE LATTE (240ML 135KCAL)	280 TL
☕ FLAT WHITE (200ML 125KCAL)	260 TL
AMERICANO (240ML 5KCAL)	220 TL
FILTER COFFEE (240ML 3KCAL)	240 TL
☕ CAPPUCCINO (180ML 95KCAL)	260 TL
TURKISH COFFEE (70ML 7KCAL)	140 TL

Aksi belirtilmedikçe sütü kahve çeşitlerinde
tam yağlı süt kullanılmaktadır.

TEA'S

MELEZ SPICE TEA PLAMESH (300ML 2KCAL)	220 TL
MELEZ MUSICAL SONATA (300ML 2KCAL)	220 TL
MELEZ IN BLOOM (300ML 2KCAL)	220 TL
TURKISH BLACK TEA (120ML 2KCAL)	90 TL

NON-ALCOHOL - SMOOTHIES & DETOX

SMOOTHIES

☕ MATCHA DATE SMOOTHIE (25CL 238KCAL) Slightly Sweet, Creamy, Earthy	520 TL
☕ SOUR CHERRY SMOOTHIE (25CL 203KCAL) Tangy, Creamy, Rich Berry	490 TL
☕☕ COFFEE BREAKFAST SMOOTHIE (25CL 321KCAL) Nutty, Bold, Energizing	460 TL

DETOX & COLDPRESS JUICES

GREEN DETOX (25CL 49KCAL) Fresh, Light, Cleansing	360 TL
BEETROOT CARROT DETOX (25CL 63KCAL) Earthy, Citrus-Balanced	360 TL
GINGER TURMERIC SHOT (5CL 35KCAL) Spicy, Warming, Immune Boost	190 TL

ORANGE

(09:00-18:00)

SOFT DRINKS

SULTAN WATER (750ML)	150 TL
SULTAN SODA (250ML)	120 TL
SAN PELLEGRINO (750ML)	380 TL
COCA-COLA COMPANY (300ML)	250 TL
THOMAS HENRY TONIC (200ML)	280 TL
THOMAS HENRY GINGER ALE (200ML)	280 TL



SÜT



SERT KABUKLU YEMİŞ

BÜTÜN FİYATLAR TL OLUP, KDV DAHİLDİR.
HERHANGİ BİR ALERJİNİZ VARSA LÜTFEN
BİZİMLE PAYLAŞINIZ. BU MENÜ 01.08.26
TARİHİNDE GÜNCELLENMİŞTİR

getup

