

No1

Culinaria

Sofrada Hikaye Var...

Anadolu'nun köklü mirası ile Akdeniz'in zarif ruhu;
No1 Culinaria da aynı sofrada buluşuyor.

Odun ateşi, mevsimsel ürünler ve yalın ustalık; her tabağa karakter
ve denge kazandırıyor.

Burada lezzet yalnızca tadılan değil, paylaşılan ve hatırlanan bir
deneyimdir...

SOFRAYA BAŞLANGIÇ | FIRST STARTER

Ateş ve Zeytin Sofrası | V

£450

Odun fırınından çıkan kızarmış ekmek dilimleri eşliğinde; fırınlanmış kapyra biber, üç peynir ezmesi, Ege usulü zeytin salatası ve bademli yeşil zeytinler.

Served with wood-fired toasted bread slices; roasted capia pepper and three flavored cheese spread, Aegean-style olive salad with olive oil, and green olives with almonds.

SOĞUK PAYLAŞIMLIKLAR | COLD PLATTERS

Damla Sakızlı Cacık | V

£560

Yoğurt, salatalık ve damla sakızının ferah uyumu; No1'e özgü hafif ve unutulmaz bir lezzet.

A refreshing harmony of yogurt, cucumber and mastic gum; a light and unforgettable flavor unique to No1.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Narenciye Dokunuşlu Karides Carpaccio

£1160

Karidesin doğal tatlılığını öne çıkaran ince ve zarif bir yorum; narenciye notaları ve seçkin zeytinyağıyla buluşur.

A delicate and elegant interpretation highlighting the natural sweetness of shrimp; finished with citrus notes and premium olive oil.

Alerjenler: Kabuklu Deniz Ürünleri | Allergens: Shellfish

Füme Somon & Üç Peynir Kreması

£1460

Füme somon, üç peynir kreması ve mevsim dokunuşlarıyla buluşur; altın çilek, salatalık, dereotu, susam ve badem ile tamamlanır.

Smoked salmon paired with a three-cheese cream; served with golden berries, cucumber, dill, sesame and almonds.

Alerjenler: Balık, Süt, Badem, Susam | Allergens: Fish, Milk, Almonds, Sesame

Dana Carpaccio

£1050

Dana etinin doğal karakterini öne çıkaran ince ve zarif bir yorum; kapari, parmesan ve seçkin zeytinyağıyla buluşur.

Chef's delicate and elegance interpretation, highlighting the nature of beef, combined with capers, parmesan cheese, and premium olive oil.

Alerjenler: Süt Ürünleri | Allergens: Milk

Şarküteri Tabağı | İki kişilik

£2600

Özenle seçilmiş yerel ve dünya peynirleri, premium dana şarküteri ürünleri, kuru ve taze meyveler, ceviz ve ev yapımı reçeller eşliğinde sunulur.

A curated selection of local and international cheeses, premium beef charcuterie, dried and fresh fruits, walnuts and house-made preserves.

Alerjenler: Süt, Ceviz | Allergens: Milk, Walnuts

"Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır."

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran da güncellenmiştir.

SICAK İŞTAH AÇICILAR | HOT APPETIZERS

Fındık Lahmacun Trio

£350

Odun fırınında ince hamur, aromatik harcı ile çıtır ve bağımlılık yaratan üç adet lahmacun...

Three crispy thin dough mini lahmacuns aromatically seasoned and baked in wood fired oven. A thin, addictive and a rich flavor...

Alerjenler: Gluten | Allergens: Gluten

Çıtır Kabak | V

£600

İnce dilimlenmiş kabak, hafif çıtır dokusu ve dereotlu süzme yoğurt eşliğinde sunulur.

Thinly sliced zucchini with a delicate crispy texture, served with strained yogurt and fresh dill...

Alerjenler: Süt, Gluten | Allergens: Milk, Gluten

Odun Ateşinde Dana İlik

£700

Odun ateşinde kızartılan dana ilik; kızarmış ekmek eşliğinde sunulur, yoğun aroması ve zengin dokusuyla öne çıkar.

Wood-fired beef marrow served with toasted bread; rich in flavor and distinguished by its texture.

Alerjenler: Süt, Gluten | Allergens: Milk, Gluten

Vişne Soslu Çıtır Karides | Acı

£900

Şefin çıtır kaplaması ve vişne sosunun dengeli tatlı-ekşi dokunuşuyla; canlı aromalara sahip güçlü bir paylaşım lezzeti...

Crispy coated shrimp, balanced with sweet and sour touch of cherry sauce a shared plate with rich flavors...

Alerjenler: Kabuklu deniz ürünleri, Gluten | Allergens: Shellfish, Gluten

Mini Hamburger Trio

£950

Sulu dana köftesi, eriyen cheddar peyniri ve No1 özel sosuyla hazırlanan üç adet mini hamburger; yumuşak ekmeğiyle lezzetli ve doyurucu bir paylaşım tabağı...

Three mini burgers prepared with juicy beef patties, melted cheddar cheese and No1 signature sauce; served in soft buns for a rich and satisfying shared plate...

Alerjenler: Gluten, Süt, Hardal, Yumurta | Allergens: Gluten, Milk, Mustard, Egg

Güveçte Karides | Acı

£1100

Odun ateşinde karides, mantar, kapy biber, tereyağı, sarımsak ve baharatlarla harmanlanmış; yoğun ve sulu lezzet...

Wood-fired cooked shrimp with mushrooms, roasted capia peppers, butter; a smoky taste seasoned with garlic and spices.

Alerjenler: Kabuklu deniz ürünleri, Süt | Allergens: Shellfish, Milk

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran da güncellenmiştir.

SALATALAR | SALADS

Pancar & Narenciye Salatası

£600

Pancar ve narenciyenin canlı uyumu; ferah, aromatik ve dengeli bir lezzet sunar.

A vibrant harmony of beetroot and citrus; fresh, aromatic and beautifully balanced.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Greek Salad | V

£650

Domates, salatalık, zeytin ve beyaz peynir ile; ferah, dengeli ve Ege ruhunu taşıyan klasik bir yorum...

Tomatoes, cucumber, olives, and feta cheese; fresh, balanced, and unmistakably Mediterranean.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Serme Domates Salatası | Vegan

£650

Zeytinyağı ve balzamik ile marine edilmiş tarla domatesinin; kırmızı soğan ve yoğun aromalı taze zahter ile kusursuz dengesi...

Field tomatoes marinated with olive oil and balsamic; perfectly balanced with red onion and intensely aromatic fresh zahtar.

Alerjenler: Yok | Allergens: None

Karamelime Yedikule Marul Salatası | Vegan

£750

Izgara enginar, taze yeşillikler ve kuru incir ile; hafif, rafine ve çok tercih edilen bir Ege yorumu...

Grilled artichokes with fresh greens and dried figs; light, refined and inspired by the Aegean table.

Alerjenler: Yok | Allergens: None

Tavuklu Sezar Salata

£900

Çıtır tavuk, parmesan ve çıtır krutonla hazırlanan; dengeli, doyurucu ve zamansız bir klasik.

Grilled chicken, parmesan cheese and crispy croutons; a balanced, satisfying and timeless classic.

Alerjenler: Yumurta, Süt, Gluten | Allergens: Egg, Milk, Gluten

Burrata Salata | V

£1450

Akdeniz yeşillikleri, cherry domatesler ve hafif karamelize dokunuşlarla; kremi burrata peyniri eşliğinde taze ve rafine bir yorum.

Mediterranean greens and cherry tomatoes paired with creamy burrata cheese; fresh, refined and elegantly balanced.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

EŞLİKÇİLER | SIDES

Patates Kızartması | French Fries | £390

Trüflü ve Parmesanlı Patates Kızartması | Truffle & Parmesan Fries | £510

Izgara Sebzeler | Grilled Vegetables | £550

Yeşil Salata | Green Salad | £450

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran da güncellenmiştir.

ODUN FIRININDAN | FROM THE WOOD-FIRED OVEN

Margarita Pizza | V

£850

Odun fırınında 72 saat fermente hamur, domates sos, mozzarella ve taze fesleğen ile sadelikten gelen kusursuz denge...

72-hour fermented dough baked in a wood-fired oven with tomato sauce, mozzarella and fresh basil; simple, balanced and timeless.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

Akdeniz Pizza | V

£1100

Odun fırınında 72 saat fermente hamur üzerinde ızgara sebzeler, kurutulmuş domates, siyah zeytin ve roka ile; hafif ve dengeli bir Akdeniz yorumu...

72-hour fermented dough baked in a wood-fired oven, topped with grilled vegetables, sun-dried tomatoes, black olives and fresh rocket; light, balanced and inspired by the Mediterranean.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

Üç Mantarlı Pizza | V

£1200

Odun fırınında 72 saat fermente hamur; 3 çeşit mantar ve aromatik otlar ile dengeli, yumuşak bir yorum...

72-hour fermented dough topped with a selection of three mushrooms and aromatic herbs; earthy, refined and delicately balanced.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

Dört Peynirli Pizza | V

£1250

Odun fırınında 72 saat fermente hamur, farklı peynirlerin dengesiyle zengin, yoğun ve karakterli bir lezzet...

72-hour fermented dough baked in a wood-fired oven; rich and intense with the balanced harmony of four cheeses.

Alerjenler: Gluten, Süt

Allergens: Gluten, Milk

Pepperoni Pizza

£1600

Odun fırınında 72 saat fermente hamur üzerinde mozzarella ve dana pepperoni ile yoğun ve doyurucu bir klasik...

72-hour fermented dough baked in a wood-fired oven with mozzarella and beef pepperoni; rich, bold and deeply satisfying.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

TAZE MAKARNA | FRESH PASTA

Trüf Kremalı Mantarlı Tagliatelle | V

£1100

Taze kesilmiş makarna, istiridye mantarı ve yoğun trüf kreması ile derin aromalı ve rafine bir lezzet...

Fresh tagliatelle with oyster mushrooms and rich truffle cream; earthy, elegant and deeply aromatic.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

Deniz Mahsullü Tagliatelle

£1750

Karides ve deniz ürünleri ile zenginleşen; dengeli ve aromatik bir makarna yorumu...

Fresh tagliatelle with shrimp and seafood; balanced, elegant and layered with Mediterranean flavors.

Alerjenler: Gluten, Kabuklu deniz ürünleri | Allergens: Gluten, Shellfish

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran da güncellenmiştir.

DENİZDEN | FROM THE SEA

Izgara Somon

£1650

No1 aromatik beurre blanc sos ve sotelenmiş sebzeler eşliğinde rafine bir sunum...

Grilled salmon served with No1 aromatic beurre blanc sauce and sautéed vegetables; refined and elegantly balanced.

Alerjenler: Balık, Süt | Allergens: Fish, Milk

Izgara Çupra

£1550

Köz biber sos ve taze salata ile hafif ve dengeli bir alternatif...

Grilled sea bream served with roasted pepper sauce and fresh salad; light, fresh and balanced.

Alerjenler: Balık | Allergens: Fish

Çıtır Olta Balıkları

£950

Mini kolt balıkları (istavrit, tekir, gümüş); günlük çeşitlerimiz için servis ekibimize danışabilirsiniz.

Crispy seasonal small fish such as horse mackerel, red mullet and silverside; daily selection may vary, please ask our service team for availability.

Alerjenler: Balık, Gluten | Allergens: Fish, Gluten

BURGER & COMFORT

No1 Dana Burger

£1100

180 gr dana köftesi, cheddar peyniri, karamelize soğan ve No1 özel sos ile; çıtır patates eşliğinde doyurucu ve güçlü bir klasik...

180 gr beef patty with cheddar cheese, caramelized onions and No1 signature sauce; served with crispy fries for a rich and satisfying classic.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

No1 Çıtır Tavuk Burger

£850

180 gr çıtır tavuk katları, cheddar peyniri, coleslaw ve No1 özel sos ile; kızarmış patates eşliğinde doyurucu ve lezzetli bir burger...

180 gr crispy chicken layers with cheddar cheese, coleslaw and No1 signature sauce; served with golden fries for a flavorful and satisfying burger.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran'da güncellenmiştir.

IZGARA & AÇIK ATEŞ | ANA YEMEKLER GRILL & OPEN FIRE | MAIN COURSES

Beğendi Yatağında Yağlı Kara

£2400

Kuzu etinin en lezzetli bölümü; köz patlıcan beğendi üzerinde açık ateşte pişirilerek servis edilir.

The most flavorful cut of lamb, cooked over open fire and served on smoked eggplant purée.

Alerjenler: Süt, Patlıcan | Allergens: Milk, Eggplant

Bonfile Sarma Kuzu Pirzola

£2400

Kömür ve odun ateşinde mühürlenerek bonfileye sarılmış kuzu pirzola, çıtır patlıcan ve tereyağlı smash patates ile güçlü, derin ve karakteri yüksek bir şef yorum tabağı...

Lamb chops wrapped with beef tenderloin and sealed over charcoal and wood fire; served with crispy eggplant and buttery smashed potatoes for a bold and deeply satisfying chef's interpretation.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Chef's Table

£2500

Açık ateşte pişirilmiş bonfile ve yağlı kara; karamelize armut, özel şef sosu ve çıtır soğan eşliğinde güçlü ve derin aromalı bir yorum...

Open-fire cooked beef tenderloin and yağlı kara, served with caramelized pear, signature chef's sauce and crispy onions; bold, rich and deeply aromatic.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Dry Aged Dallas Steak

£750 | 100gr

Gerçek bir steak deneyimi; 28 gün dinlendirilmiş Dallas steak yüksek ısıda mühürlenerek ve yanında fırın patates ile servis edilir. Gramaj ve sunum detayları hakkında servis ekibimiz sizi memnuniyetle bilgilendirecektir...

A true steakhouse classic; 28-day dry aged Dallas steak sealed over high heat and served with oven-baked potatoes. Our service team will be pleased to assist you with portion size and presentation details.

Kara Od Bonfile

£2450

Odun ve kömür ateşinde mühürlenmiş dana bonfile; vişne özü, sıcak şef sosu, köz Kale biberi ve fırın patates eşliğinde servis edilir.

Wood and charcoal fire-seared beef tenderloin served with cherry essence, warm chef's sauce, ember-roasted Kale pepper and oven-baked potatoes.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Dana | Tavuk Schnitzel

£1900 | £900

İnce dövülmüş dana veya tavuk eti, altın renkli kaplama ve tereyağlı dokunuş ile; çıtır ve doyurucu klasik bir yorum...

Thinly pounded beef or chicken with a golden crispy crust and buttery finish; light, crisp and deeply satisfying.

Alerjenler: Gluten, Yumurta, Süt | Allergens: Gluten, Egg, Milk

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran da güncellenmiştir.

TATLILAR | DESSERTS

Haşhaşlı Revani & No1 Kreması

£400

No1'in imza tatlısı; hafif dokusu ve özel kremasıyla dengeli ve unutulmaz bir final...

No1's signature dessert; light, balanced and memorable with its special cream.

Alerjenler: Gluten, Süt, Yumurta | Allergens: Gluten, Milk, Egg

Fırın Sütlaç

£500

Odun fırınında pişirilmiş, üzeri hafif yanık klasik sütlaç...

Classic rice pudding baked in a wood-fired oven with a delicately caramelized top.

Alerjenler: Süt | Allergens: Milk

Bitter Çikolatalı Sufle

£750

Yoğun akışkan çikolata dolgusu ile sıcak servis edilir; zamansız ve vazgeçilmez bir klasik...

Served warm with a molten chocolate center; rich, indulgent and timeless.

Alerjenler: Gluten, Süt, Yumurta

Allergens: Gluten, Milk, Egg

Tarçın Şekerli Churros

£450

Tarçın şekeri dokunuşu ve çikolata sos eşliğinde; çıtır dış yüzey ve yumuşak iç dokunun mükemmel dengesi...

Served with cinnamon sugar and chocolate sauce; crispy on the outside, soft and delicate at the center.

Alerjenler: Gluten, Süt, Yumurta | Allergens: Gluten, Milk, Egg

Kağıt Helva Dondurma

£600

Çıtır kağıt helva arasında dondurma ile; nostaljik ve eğlenceli bir No1 yorumu...

Ice cream between crispy traditional wafers; nostalgic, playful and made for sharing.

Alerjenler: Gluten, Süt | Allergens: Gluten, Milk

Espresso & Kahve Likörlü Tiramisu

£950

Espresso, kahve likörü, mascarpone kreması ve kakao katmanlarıyla hazırlanan; hafif, dengeli ve zamansız bir İtalyan klasığı...

Prepared with layers of espresso-soaked biscuits, coffee liqueur, mascarpone cream and cocoa; light, balanced and timeless Italian.

Alerjenler: Gluten, Süt, Yumurta | Allergens: Gluten, Milk, Egg

“Ürünlerimizde domuz ve domuzdan elde edilen hiçbir ürün kullanılmamaktadır.”

Tüm fiyatlarımıza KDV dâhil olup servis ücreti içermemektedir.

Bu menü ve fiyatlar 1 Haziran'da güncellenmiştir.