



S E R I C A

MENÜ | MENU



Fiyatlarımız 10 Ocak 2026 tarihinden itibaren geçerlidir.

All prices are valid as of January 10, 2026.

KDV dahildir, %15 servis ücreti ekstra eklenecektir.

VAT is included in the shown prices, 15% service charge will be added.



Serica'nın hikayesi; kökleri ve orjini yüz yıllara dayanan, farklı kültürlerin beşiği olan bu coğrafyanın topraklarına dayanmaktadır.

Bu topraklarda var olan; coğrafi işaretli, yerel malzemelerin tabaklarda özne olduğunu söyleyen Şef Yiğit Alicioğlu; topraktan tabağa serüvenini menüsü ile anlatmaktadır. Her yemeğin dokusunu çiftçiden, rengini topraktan, tadını şefin metodlarından alan Serica menüsü; var olan kültürel zenginliğini korurken, lezzetleri güncel yöntemlerle tekrar sunmaktadır. Taze Ege'yi, zengin Karadeniz'i, kült İç Anadolu'yu, renkli Güneydoğu'yu bu menüde yaşarken, tek iklimin var olan eşsiz toprakları korumak olduğunu hissediyorsunuz.

Serica's story is based on the lands of this geography, which is the cradle of different cultures, whose roots and origins reach back to centuries.

Chef Yiğit Alicioğlu says that the geographically marked local materials existing in these lands are the subject on the plates, and describes his adventure from soil to plate with his menu. Serica menu, which takes the texture of each dish from the farmer, the color from the soil, and the taste from the chef's methods, re-presents flavors with up-to-date methods, while preserving its existing cultural richness. While experiencing the fresh Aegean, the rich Black Sea, the cult Central Anatolia and the multicolored Southeast in this menu, you sense that the only climate is to protect the existing unique lands.



ANA YEMEK | MAIN COURSE

Tandırdan Günün Balığı
Fish of the Day from Tandoori

(Günlük fiyat. Lütfen servis personeline sorunuz.)
(Daily Price. Please Check with Service Staff.)

160 gr Izgara Küşleme, Baklava Hamurunda Ispanaklı Börek, Izgara Cibes
160 gr Grilled Kusleme, Spinach Pie in Baklava Dough, Grilled Cibes
₺ 2.100

Izgara Fener Balığı , Pastırma Çorbası, Şevket-i Bostan, İsot Yağı
Grilled Monkfish, Pastrami Soup , Şevket-i Bostan , İsot Oil
₺ 1.900

Mantarlı Kuskus, Mantar Dashi, Pelit Peyniri ve Taze Kekik
Mushroom Couscous, Mushroom Dashi, Pelit Cheese and Fresh Thyme
₺ 1.650

Izgara Ahtapot, Kelkit Fasülyesi Püresi ve Sucuk
Grilled Octopus, Kelkit Bean Puree and Soujouk
₺ 1.900



Izgara İskenderun Karidesi, Zeytin Yağlı Pırasa ,Dereotu Yağı
Grilled İskenderun Shrimp, Leeks Cooked in Olive Oil, Dill Oil
₺ 1.750

Arpa Şehriyeli Denizci Pilavi, Karides, Kalamar, Kara Midye, Bisque Sos
Seafood Orzo Pilaf, Shrimp, Squid, Mussels, Bisque Sauce
₺ 2.000

150gr Dana Kol Çökertme Kebabı, Naneli Manda Yoğurdu, Domates Sos, Kibrit Patates
150 gr Beef Kebab, Buffalo Yoghurt with Mint, Tomato Sauce, Fried Chopped Potatoes
₺ 2.000

180 gr Kuzu Kol Tandır, Soğan Dolması, Kayısı Püresi ve Kuzu Jus
180 gr Tandoori Lamb Shoulder, Stuffed Onion, Apricot Puree and Lamb Jus
₺ 2.100

500 gr 28 Gün Dinlendirilmiş Dana Pirzola, Ayvalı Kereviz Püresi ,
Kale ve Trüflü Demi Glace Sos
*500 gr Veal Chops Dry Aged up to 28 Days, Celeriac Puree with Quince ,
Kale and Demi Glace Sauce with Truffle*
₺ 3.500