

Tarih ve Lezzetin Zirvesi

Izaka, paylaşım etrafında kurgulanmış modern bir şehir sofrasıdır.

Ateş, fırın ve net tatlar üzerine kurulu mutfağımız; Anadolu'nun ateş geleneğini, İstanbul'un çok katmanlı sofraya 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 bu mirası bugün de sürdürür. Üreticiyle doğrudan ilişki kurar, mevsimin zirvesindeki ürünü seçer, doğru ürünü doğru zamanda ve minimum müdahaleyle kullanır. Mutfak yaklaşımımız gösterişten çok kaynak bilinci, kalite istikrarı ve süreklilik üzerine kuruludur.

Izaka 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.

The Peak of History And Flavor

Izaka 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 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 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

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.

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

Bu bölüm menünün tazelik omurgasını oluşturur. Yeşillikler, peynirler ve sebze ağırlıklı tabaklar; ateş öncesinde masaya hafiflik ve denge kazandırır.

Mevsime göre şekillenen içeriklerle ürünün doğal karakteri korunur, müdahale en aza indirilir.

This section forms the freshness backbone of the menu. Greens, cheeses and vegetable-driven plates bring lightness and balance to the table before the fire courses.

Seasonal ingredients are handled with restraint, allowing their natural character to remain at the forefront.

Bonfile Tartar 🍴 🍷 🍷

Bonfile (100 gr), Trüf mantarı, Yumurta Sarısı, Yeşil Biberli Mayonez

Beef Tartar; Beef Tenderloin (100 gr), Truffle Mushroom, Egg Yolk, Green Pepper Mayo

Yoğurtlu İsli Kabak 🍷 🍷

Çıtır kabaklar, Sarımsaklı Süzme Yoğurt, İsli Çerkez Peyniri, Ceviz

Zucchini with Yogurt; Garlic Yogurt, Smoked Circassian Cheese, Walnut

Köz Biberli Humus 🍷 🍷

Közlenmiş Biber, Dolmalık Fıstık

Roasted Red Pepper Hummus; Roasted Red Pepper, Pinenuts

Yoğurtlu Ege Otları Kavurması 🍷 🍷

Sotelenmiş Ege otları, Süzme Yoğurt, Tulum Peyniri, Kırmızı Soğan Turşusu

Sauteed Eagen Herbs with Yogurt; Turkish Tulum Cheese, Red Onion Pickles

Zeytinyağlı Börülce Fasulye

Black eyed Peas and Green Peas Cooked with Olive Oil

Burrata Salatası 🍷

Baby Roka, Organik Domatesler, Kırmızı Soğan, Dağ Kekığı Sosu

Burrata Salad; Arugula, Organic Tomatoes, Red Onion, Thyme Sauce

Trakya Keçi Peyniri & Pancar 🍷 🍷

Fındık Pralin, Kavrulmuş Fındık, Kuzu Kulağı Köpüğü

Trakya Goat Cheese & Betroot; Hazelnut Praline, Roasted Hazelnut, Sorrel Foam

Karışık Yeşil Salata 🍷

Mix Green Salad

Közlenmiş Patlıcanlı Bostan Salatası 🍷

Çeri Domatesler, Domates Salsa, Kırmızı Soğan

Farm Salad with Roasted Eggplant; Cherry Tomatoes, Tomato Salsa, Red Onion

Peynir Tabağı 🍷 🍷 🍷

Ezine Peyniri, Abaza Peyniri, İsli Çerkez Peyniri, Eski Kaşar Peyniri, Cevizli İncir Marmeladı

Cheese Plate; Feta Cheese, Soft White Cheese, Smoked Circassian Cheese, Kashkaval Cheese, Fig Walnut Marmelade

DENİZDEN FROM TO SEA

Deniz ürünlerinde tazelik ve saflık esas alınır.Doğru kesim, dengeli sos kullanımı ve hafif dokunuşlarla Boğaz'ın ferahlığı tabağa taşınır. Amaç karmaşıklık değil; netlik ve zarif sadeliktir.

Seafood at Izaka is guided by freshness and purity.Through precise cutting, balanced sauces and light handling, the freshness of the Bosphorus is reflected on the plate. The goal is not complexity, but clarity and refined simplicity.

Deniz Mahsülleri Tabağı

İstiridye, Orkinos Tartar, Poşe Edilmiş İstakoz, Bebek Kalamar Salatası, Somon Gravlax

Seafood Plate; Oysters, Tuna Tartare, Poached Lobster, Baby Squid Salad, Salmon Gravlax

İstiridye, Mignonette,

Acı Sos, Limon    3 adet/6 adet

Oysters, Mignonette, 3 pcs/6 pcs

Hot Sauce, Lemon

Siyah Havyar (50 gr)

Kapari, Haşlanmış Yumurta Beyazı, Sarısı, Kırmızı Soğan, Ekşi Krema, Tost Melba

Black Caviar (50 gr); Capers, Boiled Egg (white and yolk), Red Onion, Sour Cream, Toasted Melba

Çanakkale Kalamar Salatası (100 gr)

Kimchi Pad Thai Noodle, Çengelköy Salatalık

"Çanakkale" Squid Salad; Kimchi Pad Thai Noodles, 'Çengelköy' Cucumber

Deniz Tacı

Orkinos (80 gr), Deniz Tarağı (20 gr), Avokado Mayonez, Beluga Havyar

Crown of the Sea; Tuna Fish (80 gr), Scallop(20 gr), Avocado Beluga Caviar

Somon Tataki

Somon Gravlax (90 gr), Susam Mayonez

Salmon Tataki; Cured Salmon (90 gr), Sesame Mayonnaise

Ahtapot Kavurma

Köz Ahtapot (140 gr), İslı Patates ve Pırasa Püresi, Sote Sebzeler

Roasted Octopus; Octopus (140 gr), Smoked Potato & Leek Puree, Sauteed Vegetables

Izgara Deniz Levreği

Deniz Levrek (180 gr), Kızarmış Midye Dolması, Arpacık Soğan Püresi, Beurre Blanc Sos

Grilled Seabass (180 gr); Stuffed Fried Mussels Shallot Puree, Beurre Blanc Sauce

İstakoz Thermidor

Poşe İstakoz Kuyruğu (160 gr), Kremalı Karides Tart (50 gr.), Rezene Püresi, Bisque Sos

Lobster Thermidor (160 gr); Creamy Shrimp pie (50 gr.), Fennel Puree, Bisque Sauce

ÇORBA SOUP

Çorbalar sofrada yumuşak bir geçiş görevi görür. Damağı rahatlatan, mideyi ana tabaklara hazırlayan ve menünün ritmini dengeleyen sıcak bir başlangıç noktası olarak kurgulanır. Soups serve as a gentle transition at the table. They are designed to relax the palate, prepare the stomach for the main courses and balance the overall rhythm of the meal.

MAKARNA VE HAMUR İŞLERİ PASTA & PASTRIES

Bu bölümde teknik hassasiyet ön plandadır. Hamur dokusu, sos dengesi ve pişirme süresi; tabakta ağırlık yaratmak için değil, uyum ve akış sağlamak için dikkatle kurgulanır. This section highlights technical precision. Dough texture, sauce balance and cooking time are carefully calibrated to create harmony and flow rather than heaviness on the plate.

TAŞ FIRINDAN FROM THE STONE OVEN

Taş fırın, ısının kontrollü gücünü temsil eder. Hamurun yapısını ve malzemenin gerçek aromasını öne çıkarır. Yavaş pişirme, doğru sıcaklık ve dengeli çıtırlık ile tabaklarda derinlik yaratılır. The stone oven represents controlled heat. It enhances dough structure and reveals the true aroma of ingredients. Slow cooking, precise temperature control and balanced crispness create depth on the plate.

Balık Çorbası

Safran, Patates, Kereviz

Fish Soup; Saffron, Potato, Celery

Yer Elması Çorbası

Trüf mantarı, Yer Elması Cipsi

Jerusalem Artichoke Soup; Truffle Mushroom, Chips

Deniz Taraklı Mürekkepli Linguine

Deniz Kestaneli Trüflü Kereviz Sosu, Yeşil Elma

Ink Linguine; Sea Urchin and Truffle Celery Sauce, Green Apple

Dana Etli Gyoza

Beef Gyoza

Çeri Domatesli Orzo

Arpa Şehriye, Labne

Orzo Pasta with Cherry Tomatoes; Barley, Labneh

Bal Kabaklı Ravioli

Kabak Çekirdeği, Narenciye Sosu

Pumpkin Ravioli; Pumpkin Seeds, Citrus Sauce

Kokoreçli Flat Bread

Lamb Kokoreç Flatbread

Füme Somonlu Flat Bread

Emmantel Peyniri, Labne, Kırmızı Soğan

Smoked Salmon Flat Bread; Emmantel Cheese, Labneh, Red onion

Burrata Peynirli Flat Bread

Pesto Sos, Arugula, Kuru Domates

Burrata Cheese Flat Bread; Pesto Sauce, Arugula, Dry Tomatoes

Trüflü & Patatesli Flat Bread

Labne Peyniri, Trüflü Konfit Patates

Truffle & Potato Flat Bread; Labneh, Truffled Confit Potato

ATEŞTEN FROM THE FIRE

Ateş bölümü Izaka mutfağının karakter hattını oluşturur. Pişirmede netlik ve disiplin esastır. Etlerde doğru dinlendirme, hassas derece kontrolü ve yalın eşlikçilerle ürünün kendisi ön plana çıkarılır. Burada amaç gösteriş değil; tutarlı kalite, teknik doğruluk ve tekrar edilebilir mükemmeliyettir. The fire section defines the core identity of Izaka's kitchen. Clarity and discipline guide the cooking process. Proper resting, precise temperature control and restrained accompaniments allow the ingredient itself to take center stage. The objective is not spectacle, but consistency, technical accuracy and repeatable excellence.

Kuzu Loin & Kaburga

Peynir Crustlu Kuzu Sırtı (100 gr),
Karamelize Kuzu Kaburga (75 gr), Kereviz Püresi
Lamb Loin & Rib; Lamb Loin with Cheese Crust (100 gr),
Caramelized Lamb Rib (75 gr), Celery Puree

Izgara Dana Bonfile (200 gr)

Kekikli Polenta, Kaz Ciğeri, Patates Püresi,
Acı Tatlı Tane Karabiber Sos
Beef Tenderloin; (200 gr) Fried Polenta with Thyme,
Foie Gras, Potato Puree, Black Pepper Sauce

Kebap Sarma

Dana Bonfile (140 gr), Dana Kuzu Kebap Kıyması (90 gr),
Patlıcan Söğürme
Kebab Roll; Beef Tenderloin (140 gr), Minced Beef &
Lamb Meat (90 gr), Roasted Eggplant yoghurt

Dana Şaşlık (200 gr)

Patlıcan Söğürtme, Yoğurt
Marinated Beef Fillet (200 gr); Roasted Eggplant &
Red Pepper, Yoghurt

Izaka Kebap Acılı / Acısız Kebap

Kebap Kıyması (180 gr), Lavaş Ekmeği,
Patlıcan Püresi, Süzme Yoğurt, Domates Sos
Izaka Kebab Spicy / Non - Spicy Kebab;
Kebab Meat (180 gr), Lavash Bread, Yoghurt, Tomato Sauce

Kuzu Şiş (220 gr)

Lavaş, Firik Bulgur
Lamb Shish Kebab (220 gr); Lavash Bread, Freekeh Pilaf

Organik Tavuk (200 gr)

Hardallı Patates Püresi, Sezar Kroket, Tavuk Roti Sos
Organic Chicken (200 gr); Potato Mustard Puree,
Caesar Croquet, Chicken Roti Sauce

GARNİTÜRLER / SIDE DISHES

Firik Bulgur Pilavı

Freekeh Pilaf

Kajun Baharatlı Patates Kızartması

French Fries with Cajun Spices

Izgara Mevsim Sebzeleri

Grilled Seasonal Vegetables

Izgara Kuşkonmaz

Grilled Asparagus

Patates Püresi

Mashed Potato

TATLILAR DESSERTS

Tatlılar sofranın son aşamasını dengeli bir şekilde tamamlar. Aromatik uyum, hafiflik ve bitiş netliği ön planda tutulur. Amaç yemeği ağırlaştırmak değil; sofradan zarif bir iz bırakarak kalkmayı sağlamaktır. Desserts complete the table with balance and restraint. Aromatic harmony, lightness and clean finishes are prioritized. The intention is not to weigh down the meal, but to leave the table with a refined final impression.

Egzotik Çikolatalı Ganaj

Kış Çayı Sosu, Çarkıfelek Sorbe, Mini Makaron
Exotic Chocolate Ganache; Winter Tea Sauce, Passion Fruit Sorbet, Mini Macaron

San Sebastian Cheese Cake

Lotus Parçacıkları, Kornet Kahveli Dondurma
Lotus Coffee Crumble ice cream in Cornette

Portakallı Magnum

Vişneli Brownie, Portakal Kreması,
Bitter Çikolatalı Ganaj, Vanilya Sos
Orange Magnum; Cherry Brownie, Orange Cream,
Dark Chocolate Ganache, 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

Karışık Baklava Tabağı

Şöbiyet, Fıstıklı Baklava, Cevizli Baklava,
Soğuk Baklava, Maras Dondurma
Mix Baklava Plate; Şöbiyet, Pistachio Baklava,
Walnut Baklava, Cold Baklava, Maras Ice Cream

Mevsimsel Meyve Tabağı

Seasonal Fresh Fruit Platter

Dondurma Çeşitleri

Vanilya, Çikolata, Çilek, Fıstık, Maras Dondurması,
Gül, Karamel, Limon
Selections Of ice Creams; Vanilla, Dark Chocolate, Strawberry,
Pistachio, Maras ice cream, Rose, Caramel, Lemon

Izaka'da Ürün Bir Tercih Değil, Bir Sorumluluktur

Izaka mutfağında iyi yemek, yalnızca doğru tekniklerle değil; doğru ürünü, doğru üreticiden, doğru zamanda seçmekle başlar. Bizim için lezzet; tarlada, merada, bahçede ve atölyede başlar. Yerel üreticiyi desteklemek, coğrafi mirası korumak ve sürdürülebilir üretimi mutfağın merkezine almak, İzaka'nın temel duruşudur. Bu nedenle menümüzde kullandığımız her ürün; izlenebilirliği, üretim etiği ve kalite standartları açısından titizlikle seçilir. Çünkü biz biliyoruz ki iyi mutfak, ancak iyi ürünle mümkündür.

Izaka Ürün Haritası

- 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 domatesi, Osmaneli domatesi, Kumluk kuru fasulye, Alanya avokadosu, 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, Çorum pirinci.

At Izaka, Ingredients Are Not a Choice They Are a Responsibility

At Izaka, great cuisine begins not only with refined techniques, but with selecting the right ingredients from the right producers at the right time. For us, flavor starts in the fields, pastures, gardens, and workshops. Supporting local producers, preserving regional heritage, and placing sustainable production at the heart of the kitchen form the core of Izaka's philosophy. Therefore, every ingredient used on our menu is meticulously selected based on traceability, ethical production practices, and strict quality standards. Because we believe that great cuisine is only possible with great ingredients.

Izaka 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.

