

COCKTAILS



CAFE  MARMARA

Cafe Marmara’da miksoloji,
sadece kokteyl hazırlamak deęil, lezzetleri birleřtirme ve
tüm duyguları harekete geçirme sanattır.

Miksoloji sadece bir beceri deęil bir felsefe ve yařam
tarzıdır.

Her bir kokteyl yenilik ve tutku dolu bir hikayeyi anlatır.

*At Cafe Marmara,
mixology isn't just about crafting cocktails,
it's about blending flavors and celebrating the senses.*

*Here, mixology is more than a skill,
it's a philosophy, a way of life.*

*It's the beating heart of our craft,
where every cocktail tells a tale of innovation and passion.*



CUSTOM CRAFTED COCKTAILS

BOTANIC AMBER

900 ₺

Çilek ve mürver çiçeği ile harmanlanan Casamigos ve Cointreau, kekiğin botanik notalarıyla zenginleştirilerek, misket limon ve tatlı-ekşi karışımın ferahlığıyla tamamlanmıştır.

Casamigos and Cointreau blended with strawberry and elderflower, enriched by the botanical notes of thyme and completed by the freshness of lime and sweet and sour mix.



BITTER ALMOND ESPRESSO MARTINI

900 ₺

Taze espresso ve Kahlua'nın kahve notalarıyla harmanlanan Ketel One vodka, Amaretto'nun acı badem aromasıyla zenginleştirilerek Baileys Irish Cream'in kremli dokusuyla yumuşatılmıştır.

Ketel One vodka blended with fresh espresso and the coffee notes of Kahlúa, enriched by the bitter almond aroma of Amaretto and softened by the creamy texture of Baileys Irish Cream.



BUTTERFLY WHISPER

900 ₺

Tanqueray cin, mavi kelebek çayının çiçeksi özü ve ısıtıcı tarçın ile demlendirilmiş, mürver çiçeği likörü St. Germain ve kuzu kulağı yeşilliği ile karıştırılmıştır. Ananas suyunun tropikal tatlılığı ile dengelenmiş, lime suyunun ferahlatıcı ekşiliği ile tamamlanmıştır. Salatalığın taze ferahlığı, ananas suyunun tropikal tatlılığı ve lime suyunun ferahlatıcı ekşiliği ile güçlendirilmiştir.

Tanqueray gin infused with the ethereal essence of blue butterfly tea and a hint of warming cinnamon mixed with floral notes of St. Germain and garden sorrel then complemented by the crisp freshness of cucumber. Then topped with the tropical sweetness of pineapple juice, balanced by the zesty tang of lime juice.



CRIMSON SMOKE

900 ₺

İsli vişne ve çikolata notalarıyla harmanlanan Jim Beam, acı Meksika biberleriyle harmanlanarak; kızılıçık, ev yapımı limonata ve misket limonun tatlı-ekşi notalarıyla bütünleştirilmiştir.

Jim Beam blended with smoked cherry and chocolate notes, enriched by Mexican chili peppers and integrated with the sweet-tart notes of cranberry, homemade lemonade, and lime.

INFERNO PASSION

900 ₺

Acı Meksika biberleriyle harmanlanan Olmeca Altos Plata ve Cointreau, çarkıfelek meyvesi ile harmanlanarak Bodrum mandalinası, portakal ve misket limon notalarının verdiği narenciye ferahlığıyla dengelenmiştir.

Olmeca Altos Plata and Cointreau blended with Mexican chili peppers, enriched by passion fruit and balanced by the citrus freshness of Satsuma mandarin, orange, and lime notes.



TEQUILA says FIESTA

900 ₺

Don Julio tekila, çarkıfelek meyvesinin zengin aroması ve vanilyanın kremi özünü harmanlanmış, taze sıkılmış portakal suyunun enerji verici tadı ile karıştırılmıştır.

Don Julio tequila, blended with the sweetness of passion fruit, the creamy essence of vanilla, and the vibrant taste



SPICE TANGO

900 ₺

Captain Morgan baharatlı rom, kakao çekirdekleri, karanfil ve tane karabiber ile demlendirilmiş, Kahlua kahve likörü ve lime suyunun keskin mayhoş tadıyla karıştırılmış, ardından zencefil kreması ve muskat cevizi ile aroması zenginleştirilmiştir.

Captain Morgan spiced rum, infused with cacao beans, cloves, and black pepper, mixed with the Kahlua and the zesty tang of lime juice, topped with ginger cream and nutmeg.

SCARLET IN LOVE

900 ₺

Ketel One votka, hibiskus ve Madagaskar vanilyasının özü ile demlendirilmiş, biraz buruk tatlı campari ve kırmızı orman meyveleri ile uyumlu hale getirilmiştir. Taze kekiğin yoğun aroması ve ferahlatıcı ev yapımı limonata ile güçlendirilmiştir.

Ketel One vodka infused with the floral hibiscus and essence of Madagascar vanilla, harmonized with the bittersweet campari and wild berries. Enhanced with the herbal aroma of fresh thyme and the refreshing homemade lemonade.



CLASSIC COCKTAILS



ESPRESSO MARTINI

800 ₺

Ketel One, Espresso, Kahlua

Ketel One, Espresso, Kahlua

MARGARITA

800 ₺

Olmecca Altos Plata, Cointreau,
Sweet & Sour Mix, Lime Suyu

*Olmecca Altos Plata, Cointreau,
Sweet & Sour Mix, Lime Juice*





WHISKY & SOUR

800 ₺

Gentleman Jack, Angostura
Bitter, Sweet & Sour Mix

*Gentleman Jack, Angostura Bitter,
Sweet & Sour Mix*

NEGRONI

800 ₺

Tanqueray, Campari, Martini Rosso

Tanqueray, Campari, Martini Rosso



APEROL SPRITZ

800 ₺

Aperol, Yaşasın

*Methode Traditionnelle, Soda

Aperol, Yaşasın

**Methode Traditionnelle, Soda*



CAFE MARMARA FAVORITES

OUR SIGNATURE MOCKTAILS
ALKOLSÜZ KOKTEYLLER



HIBISCUS MINT MOHITO

525 ₺

Hibiskus çayının, lime suyunun serinletici tadı ve taze nane yaprağı ile enfes bütünlüğü.

Floral hibiscus tea blended with zest of lime juice, and topped with fresh mint.

MANGO MAMBO

525 ₺

Mangonun ve ananasın baştan çıkarıcı aroması ile bütünleşerek, taze sıkılmış lime ve aromatik taze yeşil kakule ile karıştırılmıştır.

Mango mixed the tangy burst of pineapple, infused with squeezed lime, then blended with aromatic green cardamom.





SILK TROPIC

525 ₺

Vanilya ile harmanlanan hindistan cevizi sütü, çarkıfelek meyvesiyle zenginleştirilerek ananas suyunun asiditesiyle tamamlanmıştır.

Coconut milk blended with vanilla, enriched by passion fruit and completed by the acidity of pineapple juice.

VERDANT BREESE

525 ₺

Kuzu kulağının ekşimsi notaları taze salatalık ferahlığıyla harmanlanarak ev yapımı limonatanın tatlı-ekşi profiliyle serinletici bir uyum yakalanmıştır.

The tart notes of garden sorrel blended with the crispness of fresh cucumber, achieving a cooling harmony with the sweet-sour profile of homemade lemonade.



SOLAR FLARE

525 ₺

Olgun mango ve zengin kokulu çarkıfelek meyvesinin birleşimi, ananas suyunun ferahlatıcı özü ile güçlendirilmiş, taze sıkılmış portakal suyunun ekşi yoğun aromasıyla karıştırılmıştır.

Fusion of ripe mango and tangy passion fruit enhanced by the refreshing essence of squeezed pineapple juice, then mixed with the zesty freshly squeezed orange juice.

