

TATLI

ARMUTLU FRANGIPANE TART 325 TL

Ilık tart hamuru içinde Piaf özel tarifıyla hazırlanmış likör aromalı badem kreması, kırmızı şarap mevsim meyveleri, baharatlarla pişirilmiş poşe Santa Maria armudu, üzerinde biberiye ve sütlü dondurma.

CREME BRULEE 325 TL

Vanilya çayı ile demlenmiş süt kreması üzerinde kıtırlaştırılmış karamelize esmer şeker ve orman meyveleri.

SALTED CARAMEL TART 310 TL

Kakaolu tart hamuru içinde tuzlu karamel üzerinde bitter çikolatalı ganaj, deniz tuzu.

TİRAMİSU 310 TL

Beyaz şarap ve filtre kahve ile bekletilmiş kedi dili bisküvi, Piaf özel tarifi ile hazırlanmış Baileys&Mascarpone kreması.

ÇİKOLATALI HURMA TOPU 215 TL

Hurma, ceviz, havuç, elma, karabuğday patlağı, ham kakao, hindistan cevizi, bitter çikolata, hindistan cevizi yağı. Bir porsiyonda iki adet servis edilir.

! Tatlılarımız günlük olarak değişmektedir. Günün tatlıları için lütfen bilgi alınız. Glutensiz ürünlerimiz çölyaklılar için uygun değildir.

KAHVE

DOUBLE ESPRESSO 130 TL

FİLTRE KAHVE 160 TL

LATTE 160 TL

FLAT WHITE 160 TL

CAPPUCCINO 160 TL

CORTADO 150 TL

TÜRK KAHVESİ 120 TL

DUBLE TÜRK KAHVESİ 150 TL

AMERICANO 140 TL

MOCHA 195 TL

WHITE CHOCOLATE MOCHA 195 TL

V60 1 kişilik 180 TL

V60 2 kişilik 320 TL

Extra Bitkisel Süt 60 TL

SOĞUK KAHVE

ICE AMERICANO 160 TL

ICE LATTE 180 TL

ICE MOCHA 215 TL

ICE WHITE MOCHA 215 TL

İÇECEK

SİYAH DEMLEME ÇAY 75 TL

SİYAH DEMLEME ÇAY KUPA 85 TL

TEACO ÇAYLAR 95 TL

SAN PELLEGRİNO 170 TL

TAZE SIKILMIŞ PORTAKAL SUYU 215 TL

COCACOLA 130 TL

SU 85 TL

AYRAN 140 TL

STANDART KOMBUCHA 220 TL

SEASONAL KOMBUCHA 250 TL

ESPRESSO BAILEYS 580 TL

Espresso, Irish viski, Baileys, esmer şeker.

MİMOSA 1 kişilik/2 kişilik 480 TL / 850 TL

Prosecco ve taze sıkılmış portakal suyu.

BELLINI 1 kişilik/2 kişilik 480 TL / 850 TL

Prosecco ve şeftali püresi.

SOĞUK İÇECEK

LİMONATA 170 TL

ÇİLEKLİ LİMONATA 190 TL

CHURCHILL 190 TL

JULIETTE 190 TL

Orman meyve püresi, soda, lime.

BONNIE 190 TL

Çilek ve ananaslı beyaz çay, şeftali püresi.

FREYA 190 TL

Bergamotlu siyah çay ve limon özü, soda.

ALAIN 190 TL

Çilek püresi, mavi kelebek çayı, soda.

Kuzu Kumru N.7 0535 468 60 36

piafankara piafaferrestaurant.com





Piaf

local artisan

Cafe & Restaurant • Croissant • Breakfast • Bakery • Catering • Wine & Dine • Cocktails

KAHVALTI

Haftaiçi 14:00'e, haftasonu 16:00'ya kadar.

PAYLAŞIMLI KAHVALTI 1650 TL

İki adet Scrambled Eggs Kruvasan, İzmir tulum, eski kaşar, zeytin, Piaf reçel, Piaf fıstık ezmesi, Piaf acuka, dana burger bacon, domates, salatalık, biber, roka, kuruyemiş, portakallı tereyağı, ekşi mayalı ekme, Piaf focaccia, bir adet tatlı, bir pot dolusu çay. İki kişiliktir.

İNGİLİZ KAHVALTI 750 TL

Kruvasan eşliğinde Frankfurter dana sosis, dana burger bacon, sahanda yumurta, taze baharatlı fırın patates, fırınlanmış İngiliz fasulyesi, sote mantar, baharatlı tereyağı ve Twinings çay yanında süt.

EGGS ROYALE 595 TL

Piaf brioche ekmeği üzerine mevsim yeşillikleri, fūme somon, poşe yumurta, hollandaise sos, taze otlar ve muskat cevizi.

PATRON KAHVALTI 595 TL

Labne peyniri üzerinde Frankfurter dana sosis, hindi fūme, dana burger bacon, biber, karamelize soğan, cherry domates, göz yumurta.

AVOKADO POŞE 525 TL

Karabuğday ekmeği üzerinde avokado salsa, labne peyniri, iki adet poşe yumurta, taze otlar, kiraz domates, salatalık, zeytin.

BOL PROTEİN OMLET 450 TL

Yumurta beyazı, taze otlar, keten tohumu, lor peyniri, yanında taze otlar, kiraz domates ve zeytinli kinoa salata.

FRENCH TOAST 425 TL

Portakal suyu, tarçın ve vanilyalı yumurta ile kaplanmış Piaf brioche, limon, akçaağaç şurubu ve beyaz çikolatalı peynir kreması, mevsim meyveleri, çıtır antep fıstığı.

Ekstra Glutensiz Ekme Tercihi 70 TL

BOWL

LYONNAISE BOWL 395 TL

Hardal, süzme yoğurt ve karamelize soğanlı patates salatası, iki adet haşlanmış yumurta, mevsim yeşillikleri, ızgara pastırma.

HIGH PROTEIN BOWL 450 TL

Filizlendirilmiş yeşil mercimek, kinoa, ıspanak, kuru domates, lor peyniri ile hazırlanmış pancake, hindi fūme, labne, salatalık.

KAHVALTI BOWL 490 TL

Piaf lor peyniri dolgulu omlet yanında kiraz domates, salatalık, avokado salsa, dana burger bacon, ceviz, peynir, zeytin, mevsim yeşillikleri.

VEGAN KAHVALTI BOWL 550 TL

Ottan vegan yumurta yanında köz patlıcan, domates, biber, salatalık, zeytin, kuru domates pesto, matcha&kaju dip ve ekşi mayalı ekme.

GRANOLA BOWL 385 TL

Süzme yoğurt üzerinde Piaf granola ve mevsim meyveleri.

BERRY SMOOTHIE BOWL 415 TL

Bitkisel süt, Piaf fıstık ezmesi, çilek, muz, yaban mersini, böğürtlen, frenk üzümü, avokado, chia tohumu, Hindistan cevizi ve Piaf granola.

KREP

LABNE & LİMON CURD 395 TL

Labne peyniri, tatlı limon kreması, çilek, çıtır antep fıstığı.

CLUB WRAP 420 TL

Kıvrıcık, domates, hindi fūme, burger peyniri, turşu, haşlanmış yumurta, balh hardal sos, patates çipsi.

TAVUK MANTAR 450 TL

Mornay soslu sotelenmiş tavuk ve mantar, fesleğen pesto, mozzarella peyniri, mevsim yeşillikleri.

CHILLI RAGU 450 TL

Acılı domates ve kerevizli kıyma sosu, avokado salsa, domates, meksika fasulyesi, jalapeno turşusu, süzme yoğurt, kıtır soğan, mevsim yeşillikleri.

CREPE SUZETTE 450 TL

Tereyağı, esmer şeker, portakal suyu, portakal likörü, kırmızı meyveler, dondurma.

MATCHA & MANGO 450 TL

Matcha tozu ile hazırlanmış krep, limonlu ve beyaz çikolatalı peynir kreması, mango marmelat, çıtır badem, dondurularak kurutulmuş toz frambuaz.

KRUVASAN

MİNİ KAHVALTI 435 TL

Kruvasan yanında peynir, zeytin ve labne & reçel.

FRANSIZ KAHVALTI 480 TL

Kruvasan yanında Piaf reçel, Piaf fıstık ezmesi ve nutella, filtre kahve.

SCRAMBLED EGGS 465 TL

Avokado salsa üzerinde üç adet çırpılmış yumurta yanında mevsim yeşillikleri. Kruvasan, ekşi mayalı ekme veya focaccia seçenekleri ile.

EGGS BENEDICT 485 TL

Izgara burger bacon, hollandaise sos, poşe yumurta, mevsim yeşillikleri, frenk soğan, muskat cevizi. Kruvasan, ekşi mayalı ekme veya focaccia seçenekleri ile.

CAPRESE 465 TL

Taze mozzarella, domates dilimleri, fesleğen pesto yanında mevsim yeşillikleri. Kruvasan, ekşi mayalı ekme veya focaccia seçenekleri ile.

FRANKFURTER SOSİS 545 TL

Frankfurter dana sosis, avokadolu mor lahana coleslaw, roka, chipotle mayonez. Kruvasan, ekşi mayalı ekme veya focaccia seçenekleri ile.

KRUVASAN 195 TL

120 gram tereyağlı kruvasan.

KREMALI KRUVASAN 320 TL

Kruvasan arasında vanilyalı pastacı kreması.

KREMALI ÇİLEKLİ KRUVASAN 340 TL

Kruvasan arasında vanilyalı pastacı kreması, çilek dilimleri.

NUTELLA KRUVASAN 340 TL

Kruvasan arasında nutella, çilek ve muz dilimleri.

ORMAN MEYVELİ KRUVASAN 325 TL

Kruvasan arasında limonlu peynir kreması ve orman meyveli sos.

Hafta sonuna özel tatlı kruvasan çeşitlerini lütfen sorunuz.

SANDVIÇ

Ciabata ekmeği Piaf mutfağından.

PEYNİR 350 TL

Roka, domates, eski kaşar, fesleğen pesto.

HİNDİ FÜME 390 TL

Trüf aromalı mayonez, mevsim yeşillikleri, hindi fūme, cheddar peyniri.

FALAFEL 395 TL

Jalapeno tahin sos, mevsim yeşillikleri, falafel, turşu, domates.

IZGARA TAVUK 485 TL

Jalapeno tahin sos, mevsim yeşillikleri, ızgara tavuk dilimleri, turşu, domates.

IZGARA KÖFTE 485 TL

Trüf mantarı aromalı mayonez, mevsim yeşillikleri, ızgara köfte, turşu, domates.

SOMON FÜME 685 TL

Ekşili labne kreması, roka, salatalık dilimleri, somon fūme.

PAYLAŞIMLIK

BAHARATLI PATATES 295 TL

Trüf mantarı aromalı, karamelize soğan ve taze otlar fırınlanmış patates.

MOZZARELLA DOMATES 385 TL

Taze mozzarella, domates, fesleğen pesto, fırınlanmış patlıcan, avokado salsa.

PATATES & SOSİS & KUŞKONMAZ 480 TL

Baharatlı fırın patates, frankfurter sosis ve kuşkonmaz.

Tatlı, Kahve & İçecek



B A Ş L A N G I Ç

GÜNÜN ÇORBASI

Mevsime göre değişen çorbalarımız için lütfen bilgi alınız.



180 TL

TUZLU SUFLE

HAZIRLANMA SÜRESİ 20 DAKİKA

Parmesan ve Amerikan peynirli sufle. Vejetaryen sos ile (kuşkonmaz, mantar, krema).



570 TL

IZGARA HELLİM & HUMUS

Izgara hellim peyniri, humus üzerinde kiraz domates, salatalık, biber, zeytin ve taze otlar, avokado salsa, ızgara kuşkonmaz.



525 TL

SAGANAKİ

Marinara sos ile sotelenmiş karides, kiraz domates, köz patlıcan, acı biber, hellim peyniri, sarımsak, fesleğen pesto, ekşi mayalı ekmeç.



525 TL

ENGİNAR TARTAR

Enginar, zeytin, kuru domates, dereotu, ceviz, karabuğday, avokado salsa, çilek.



485 TL

MÜCVER

Mevsim sebzeleriyle hazırlanmış mücver, zahterli yoğurt dip sos.



485 TL

SOMON FÜME & AVOKADO TARTINE

Ekşi mayalı ekmeç üzerinde avokado salsa, somon füme, kapari çičeği, ekşili labne kreması, roka, limon kabuğu.



715 TL

MOZZARELLA TARTINE

Ekşi mayalı ekmeç üzerinde kuru domates pesto, taze mozzarella, kırmızı soğan, kapyra biber, kiraz domates, roka, fesleğen pesto.



450 TL

VEGAN TRİO TARTINE

Karabuğday ekmeği üzerinde kuru domates pesto ve armut chutney, matcha&kaju dip ve domatesli zeytin salatası, humus ve ekşili patlıcan.



485 TL

PEYNİR TABAĞI

İsli çerkes, Fransız tipi keçi peyniri, Camembert, rokfor, kuruyemiş, kuru meyve, turşu, elma dilimleri, grisini, armut chutney.



850 TL

ŞARKÜTERİ TABAĞI

Çemensiz pastırma, dana burger bacon, dana cotto, italyan salam, tulum peyniri, eski kaşar, kuruyemiş, kuru meyve, grisini, elma, armut chutney.



1250 TL



VEGAN



GLUTEN-FREE



SPICY

SALATA

MOZZARELLA

Domates ve mozzarella dilimleri, fesleğen pesto, kiraz domates, salatalık, biber, zeytin, karabuğday, taze otlar, mevsim yeşillikleri.

460 TL

AUX CHAMPIGNONS

Kültür ve istiridye mantarı, mevsim yeşillikleri, baharatlı nohut, kiraz domates, edamame, vegan sezar sos, kinoa.

480 TL

PIAF SEZAR

Izgara tavuk dilimleri, mevsim yeşillikleri, zahterli yoğurt sos, kiraz domates, marul, baharatlı nohut, havuç, yaban mersini kurusu, taze otlar, parmesan.

495 TL

NİÇOİSE

Ton balığı, mevsim yeşillikleri, kuşkonmaz, haşlanmış yumurta, kırmızı soğan turşusu, fırın patates, kiraz domates, salatalık.

495 TL

STEAK

Mevsim yeşillikleri, antrikot dilimleri, kiraz domates, ceviz, kinoa, avokado salsa.

825 TL

BOWL

SUPER BOWL

Kinoa, beluga mercimek, chia tohumu, keten tohumu, edamame, kaju fıstığı, çilek, turp, domates, matcha&kaju dip.

450 TL

HUMUS & FALAFEL BOWL

Humus, taze otlar, falafel, edamame, salatalık turşusu, kiraz domates, salatalık, biber, jalapeno tahin sos.

450 TL

IZGARA TAVUK BOWL

Mevsim yeşillikleri, trüf mayonezli ılık patates salatası, baharatlı nohut, turşu, badem.

495 TL

IZGARA KÖFTE BOWL

Mevsim yeşillikleri, sote sebze, fırın patates, kırmızı soğan turşusu, romesco sos.

495 TL

ANA YEMEK

ANTRİKOT

Izgara antrikot dilimleri, fırınlanmış beybi patates, mevsim yeşillikleri, cafe de paris sos.

950 TL

IZGARA LEVREK

Enginarlı ve kuşkonmazlı risotto, köz biber sos, mevsim yeşillikleri.

850 TL

IZGARA SOMON

Ananas ve somon dilimleri şiş, kinoa, fırın kabak, çilek, edamame, mevsim yeşillikleri, matcha&kaju dip.

790 TL

ESCALOPE

Et şinitzel, ızgara kuşkonmaz, beluga mercimek, roka salata, avokado salsa, kiraz domates, dijon hardal.

790 TL

TAVUK FLORENTINE

Hardallı ıspanak kreması, kremalı sotelenmiş tavuk dilimleri, havuç, mantar, edamame, patates, rulo krep, lime.

685 TL

PIAF BURGER

Piaf brioche ekmeği arasında 150 gram Piaf hamburger köftesi, Amerikan peyniri, mevsim yeşillikleri, trüflü mayonez, karamelize soğan yanında taze baharatlı fırın patates ve romesco sos.

565 TL

MANTARLI RİSOTTO

Kültür ve istiridye mantarı, trüf aromalı zeytinyağı, maydanoz ve parmesan.

525 TL

KARABUĞDAY KREP

Bitkisel süt ile hazırlanmış karabuğday unlu krep arasında kuru domates pesto, mevsim sebzeleri, sote mantar, vegan sezar sos, turşu ve mevsim yeşillikleri.

515 TL

PENNE ALLA NORMA

Marinara sos, fırınlanmış patlıcan, kırmızı kapa biber, zeytin, kapari, kırmızı soğan, fesleğen pesto, parmesan.

495 TL



ŞARAP

KIRMIZI



SUVLA KUMKALE

Merlot



400 / 1650 TL

KAVAKLIDERE MYRINA

Cabernet Sauvignon, Öküzgözü



400 / 1650 TL

MİDİN CEHENNEM DERESİ

Gavdoni, Boğazkere, Kittılnafs



1850 TL

SUVLA KARASAKIZ



1850 TL

YEDİ BİLGELER SOLON ATTICA

Malbec



1950 TL

VİN-ART

Kalecik Karası, Syrah



1950 TL

SUVLA CABERNET SAUVIGNON

Barrel Aged



2350 TL

URLA VOURLA

Boğazkere, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon



2500 TL



BEYAZ



SUVLA KUMKALE

Narince, Emir

400 / 1650 TL

KAVAKLIDERE MYRINA

Sultaniye, Narince

400 / 1650 TL

MİDİN CEHENNEM DERESİ

Bılbızeki

1850 TL

YEDİ BİLGELER ANAXAGORAS

Chardonnay

1950 TL

SUVLA KINALI YAPINCAK

1850 TL

VİN-ART

Sauvignon Blanc

1950 TL

STATERA FUME BLANC

Sauvignon Blanc

1950 TL

ROSE

KAVAKLIDERE MYRINA

Çalkarası

400 / 1650 TL

SUVLA KABATEPE BLUSH

Syrah, Merlot, Karasakız

400 / 1650 TL

MİDİN PEMBEHİ

Öküzgözü, Bılbızeki

1850 TL

STATERA ROSE

Öküzgözü

1850 TL

SUVLA CLAIRET

Syrah

1950 TL

URLA SERENDIAS

Pinot Noir, Kalecik Karası

1950 TL



KOKTEYL

DALIDA

Cin, aperol, mandalina suyu, lime suyu.

580 TL

PINKIE

Viski, triple sec, orman meyvesi mix, lime suyu

580 TL

CİN TONİK

580 TL

ESPRESSO BAILEYS

Viski, Baileys, espresso, esmer şeker.

580 TL

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Triple Sec.

580 TL

MARGARITA

Tekila, Triple Sec, limon suyu.

580 TL

WHISKEY SOUR

580 TL

BİRA

DAS BİRA 33 cl

355 TL

EFES GLUTENSİZ 50 cl

295 TL

BELFAST 50 cl

275 TL

EP ÖZEL SERİ 50 cl

275 TL

BECKS 50 cl

275 TL

BUDWEISER BUDVAR 33 cl

250 TL

BUDWEISER BUDVAR DARK 33 cl

250 TL

TATLI

Tatlılarımız günlük olarak değişmektedir. Günün tatlıları için lütfen bilgi alınız. Glutensiz ürünlerimiz çölyaklılar için uygun değildir.

ARMUTLU FRANGIPANE TART

Ilık tart hamuru içinde Piaf özel tarifıyla hazırlanmış likör aromalı badem kreması, kırmızı şarap mevsim meyveleri, baharatlarla pişirilmiş poşe Santa Maria armudu, üzerinde biberiye ve sütlü dondurma.

325 TL

CREME BRULEE

Vanilya çayı ile demlenmiş süt kreması üzerinde kırılaştırılmış karamelize esmer şeker ve orman meyveleri.

325 TL

SALTED CARAMEL TART

Kakaolu tart hamuru içinde tuzlu karamel üzerinde bitter çikolatalı ganaj, deniz tuzu.

310 TL

TIRAMISU

Beyaz şarap ve espresso ile bekletilmiş kedi dili bisküvi, Piaf özel tarifi ile hazırlanmış Baileys&mascarpone kreması.

310 TL

ÇİKOLATALI HURMA TOPU

Hurma, ceviz, havuç, elma, karabuğday patlağı, ham kakao, hindistan cevizi yağı. Bir porsiyonda iki adet servis edilir.

215 TL

KAHVE

DOUBLE ESPRESSO

130 TL

AMERICANO

140 TL

FLAT WHITE

160 TL

FİLTRE KAHVE

160 TL

LATTE

160 TL

MOCHA

195 TL

CAPPUCINO

160 TL

WHITE CHOCOLATE MOCHA

195 TL

CORTADO

150 TL

V60 1 kişilik

180 TL

TÜRK KAHVESİ

120 TL

V60 2 kişilik

320 TL

DUBLE TÜRK KAHVESİ

150 TL

SOĞUK KAHVE

ICE AMERICANO 160 TL

ICE MOCHA 215 TL

ICE LATTE 180 TL

ICE WHITE MOCHA 215 TL

Ekstra Badem Sütü 60 TL

S O Ğ U K İ Ç E C E K

LİMONATA

170 TL

ÇİLEKLİ LİMONATA

190 TL

CHURCHILL

190 TL

JULIETTE

Orman meyve püresi, soda, lime.

190 TL

BONNIE

Çilek ve ananaslı beyaz çay, şeftali püresi.

190 TL

FREYA

Bergamotlu siyah çay ve limon özü, soda.

190 TL

ALAIN

Çilek püresi, mavi kelebek çayı, soda.

190 TL

İ Ç E C E K

TEACO ÇAYLAR

95 TL

SAN PELLEGRINO

170 TL

TAZE SIKILMIŞ PORTAKAL SUYU

215 TL

STANDARD KOMBUCHA

220 TL

SEASONAL KOMBUCHA

250 TL

COCACOLA

130 TL

CAM ŞİŞE SU 330 ml.

85 TL

CAM ŞİŞE SU 750 ml.

150 TL

AYRAN

140 TL

DESSERT

PEAR FRANGIPANE TART 325 TL

Original Piaf recipe of liquor flavored almond cream tart, Santa Maria pear poached in red wine, seasonal fruits and slices topped with rosemary and vanilla ice cream.

CREMÈ BRÛLÉE 325 TL

Milk cream brewed with Vanilla Tea, caramelized brown sugar crust topped with seasonal fruit.

SALTED CARAMEL TART 310 TL

Salted Caramel in cocoa tart topped with bitter chocolate ganache and sea salt.

TIRAMISU 310 TL

Saviordi biscuits marinated in white wine and espresso, Baileys&Mascarpone cream of Piaf original recipe.

CHOCOLATE DATE TRUFFLES 215 TL

Dates, walnuts, carrots, apples, buckwheat puffs, raw cacao, coconut, dark chocolate, coconut oil. Two truffles are served in one portion.

! Our desserts change daily. Please ask for the desserts of the day.
Our gluten-free products are not suitable for celiacs.

COFFEE

DOUBLE ESPRESSO 130 TL

FILTER COFFEE 160 TL

LATTE 160 TL

FLAT WHITE 160 TL

CAPPUCCINO 160 TL

CORTADO 150 TL

TURKISH COFFEE 120 TL

DOUBLE TURKISH COFFEE 150 TL

AMERICANO 140 TL

MOCHA 195 TL

WHITE CHOCOLATE MOCHA 195 TL

V60 for 1 person 180 TL

V60 for 2 people 320 TL

Extra Plant Based Milk 60 TL

ICE COFFEE

ICE AMERICANO 160 TL

ICE LATTE 180 TL

ICE MOCHA 215 TL

ICE WHITE MOCHA 215 TL

DRINK

EARL GREY TEA 75 TL

BLACK BREWED TEA MUG 85 TL

TEACO TEA 95 TL

SAN PELLEGRINO 170 TL

FRESH ORANGE JUICE 215 TL

COCACOLA 130 TL

WATER 85 TL

AYRAN 140 TL

STANDARD KOMBUCHA 220 TL

SEASONAL KOMBUCHA 250 TL

ESPRESSO BAILEYS 580 TL

Espresso, Irish whiskey, Baileys, brown sugar.

MIMOSA for 1/for 2 480 TL / 850 TL

Prosecco and fresh orange juice.

BELLINI for 1/for 2 480 TL / 850 TL

Prosecco and peach puree.

COLD DRINKS

LEMONADE 170 TL

STRAWBERRY LEMONADE 190 TL

CHURCHILL 190 TL

JULIETTE 190 TL

Red berries mix, soda, lime.

BONNIE 190 TL

Strawberry and pineapple white tea, peach puree.

FREYA 190 TL

Earl Gray tea, lemon juice, soda.

ALAIN 190 TL

Strawberry puree, blue butterfly tea, soda.

Kuzu Kumru N.7 0535 468 60 36

piafankara piafaferestaurant.com





Piaf

local.artisan

EN

Cafe & Restaurant • Croissant • Breakfast • Bakery • Catering • Wine & Dine • Cocktails

BREAKFAST

☑ Served until 14:00 on weekdays and until 16:00 on weekends.

SHARED BREAKFAST 1650 TL

Two Scrambled Eggs Croissants, tulum cheese, kashar cheese, olives, Piaf jam, Piaf peanut butter, Piaf tomato chili paste, smoked meat, tomato, cucumber, green chili, rocket, dried fruits, butter with orange and honey, sourdough bread, one portion of dessert, one pot of tea for two. Shared Breakfast is prepared for two people.

BRITISH BREAKFAST 750 TL

Frankfurter veal sausage served with Croissant, grilled burger bacon, fried egg, seasoned baby potatoes, British baked beans, grilled mushroom, seasoned butter and Twinings tea served with milk.

EGGS ROYALE 595 TL

Piaf brioche bread topped with seasonal salad, smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce, chives and nutmeg.

BOSS' BREAKFAST 595 TL

Frankfurter sausage, smoked turkey meat, beef burger bacon, cherry tomato, pepper, caramelized onions and fried eggs on top of labneh cheese.

AVOCADO & POACHED EGGS 525 TL

Gluten-free buckwheat bread topped with avocado salsa, labneh cheese, poached eggs served with fresh herbs, cherry tomatoes, cucumber and olives.

HIGH PROTEIN OMELETTE 450 TL

Omelette with egg whites, fresh herbs, flax seeds, lor cheese served with seasonal salad, olives, quinoa, and cherry tomatoes.

FRENCH TOAST 425 TL

Piaf brioche covered with orange juice, cinnamon and vanilla eggs, lemon, maple syrup and white chocolate cheese cream, seasonal fruits and crispy pistachios.

Extra Gluten-free Bread Option  70 TL

BOWL

LYONNAISE BOWL 395 TL

Baked potato salad with yoghurt and mustard dressing, caramelised onions, two boiled eggs, seasonal salad, grilled pastrami.

HIGH PROTEIN BOWL 450 TL

Pancake made of sprouted lentils, quinoa, spinach, dried tomatoes, cottage cheese, smoked turkey meat, labneh, cucumber.

BREAKFAST BOWL 490 TL

Herbal lor cheese stuffed omelette served with cherry tomato, cucumber, avocado, salsa, grilled burger bacon, walnut, cheese, olives, seasonal salad.

VEGAN BREAKFAST BOWL  550 TL

Ottan vegan egg omelette served with cherry tomato, cucumber, avocado salsa, grilled eggplants, dried tomato pesto, olives, matcha&cashew dip, seasonal salad and Sourdough Bread.

GRANOLA BOWL 385 TL

Greek yoghurt topped with sugar-free Piaf granola and seasonal fruits.

BERRY SMOOTHIE BOWL  415 TL

Plant based milk, Piaf peanut butter, strawberry, banana, blueberry, blackberry, red currants, avocado, chia seeds, shredded coconut and Piaf sugar-free granola.

CREPE

LABNE & LEMON CURD 395 TL

Labneh cheese, sweet lemon curd, strawberries, crispy pistachios.

CLUB WRAP 420 TL

Lettuce, tomatoes, smoked turkey, cheddar cheese, pickles, honey mustard sauce, potato chips.

CHICKEN & MUSHROOM 450 TL

Sauteed chicken and mushroom with mornay sauce, basil pesto, mozzarella cheese, seasonal salad.

CHILLI RAGU  450 TL

Spicy meat sauce with tomato paste and celery, avocado salsa, tomatoes, mexican beans, pickled jalapeno pepper, yoghurt dip, crispy onions and seasonal salad.

CREPE SUZETTE 450 TL

Butter, orange juice, brown sugar, triple sec., red berries and icecream.

MATCHA & MANGO 450 TL

Crepe made with matcha, lemon, maple syrup and white chocolate cheese cream, mango marmelade, crispy almonds, freeze dried raspberry powder.

CROISSANT

MINI BREAKFAST 435 TL

Cheese, olives and labneh&jam served with Croissant.

FRENCH BREAKFAST 480 TL

Nutella, Piaf jam, Piaf peanut butter served with Croissant and filter coffee.

SCRAMBLED EGGS  /  /  465 TL

Three scrambled organic eggs on avocado salsa, romesco sauce and seasonal salad served with Croissant, Sourdough Bread or Focaccia.

EGGS BENEDICT  /  /  485 TL

Izgara burger bacon, hollandaise sos, poşe yumurta, mevsim yeşillikleri, frenk soğan, muskat cevizi. Kruvasan, ekşi mayalı ekmekek veya focaccia seçenekleri ile.

CAPRESE  /  /  465 TL

Fresh mozzarella, tomato slices, rocket, basil pesto, with seasonal salad served with Croissant, Sourdough Bread or Focaccia.

FRANKFURTER SAUSAGE  /  /  545 TL

Frankfurter beef sausage, red cabbage coleslaw with avocado salsa, rocket, chipotle mayonnaise served with Croissant, Sourdough Bread or Focaccia.

CROISSANT 195 TL

120 grams of Croissant.

CREAM CROISSANT 320 TL

Vanilla cream in Croissant.

STRAWBERRY & CREAM CROISSANT 340 TL

Vanilla cream and strawberry slices in Croissant.

NUTELLA CROISSANT 340 TL

Nutella, and slices of strawberry and banana in a Croissant.

BERRY CROISSANT 325 TL

Lemon cheese cream topped with berry marmelade in Croissant.

Please ask about our special sweet croissant for the weekend.

SANDWICH

 Ciabatta bread from the Piaf kitchen.

CHEESE 350 TL

Rocket, tomatoes, aged kashar cheese and basil pesto in ciabata bread.

SMOKED TURKEY 390 TL

Seasonal salad, truffled mayonnaise, smoked turkey, Cheddar cheese in ciabata bread.

FALAFEL   395 TL

Seasonal salad, falafel, jalapeno&tahini sauce, pickles, tomato in ciabata bread.

GRILLED CHICKEN  485 TL

Seasonal salad, jalapeno&tahini sauce, tomato, pickles, grilled cheese in ciabata bread.

GRILLED MEATBALL 485 TL

Seasonal salad, truffled mayonnaise, grilled meatballs, tomato, pickles in ciabata bread.

SMOKED SALMON 685 TL

Rocket, cucumber slices, smoked salmon, sour labneh cream in ciabata bread.

SHAREABLE

SEASONED POTATOES 295 TL

Caramelized onions, parsley and truffle mushroom flavored baked potatoes.

MOZZARELLA & TOMATOES 385 TL

Fresh mozzarella, tomatoes, basil pesto, baked eggplants, avocado salsa.

POTATOES & SAUSAGE & ASPARAGUS 480 TL

Seasoned baked potatoes, Frankfurter sausage and asparagus.

Dessert, Coffee & Drink 



APPETIZERS

SOUP DE JOUR

Please ask for our seasonal soups.



180 TL

SAVORY SOUFFLE



570 TL

PREPERATION TIME 20 MINUTES

Parmiggiani and American cheese souffle. Vegetarian Sauce [asparagus, mushroom, cream].

GRILLED HALLOUMI & HUMMUS



525 TL

Grilled halloumi cheese, hummus topped with cherry tomatoes, cucumbers, pepper, olives, fresh herbs, avocado salsa, grilled asparagus.

SHRIMP SAGANAKI



525 TL

Sauteed shrimp with marinara sauce, cherry tomatoes, grilled eggplant, chili pepper, halloumi cheese, garlic, basil pesto, sourdough bread.

ARTICHOKE TARTAR



485 TL

Braised artichoke, olives, dried tomatoes, dill, walnut, buckwheat, avocado salsa, strawberries.

ZUCCHINI PATTIES



485 TL

Zucchini patties prepared with seasonal vegetables, served with za'atar & yoghurt dip sauce.

SMOKED SALMON & AVOCADO



715 TL

Sourdough bread topped with avocado salsa, smoked salmon, capers, sour labneh cream, rocket, lemon zest.

MOZZARELLA



450 TL

Sourdough bread topped with dried tomato paste, fresh mozzarella, red onion, roasted pepper, cherry tomatoes, rocket, basil pesto sauce.

VEGAN TRIO



485 TL

Gluten-free buckwheat bread topped with dried tomato pesto & pear chutney, matcha&cashew dip & olive salad with tomatoes, hummus & caponata.

CHEESE PLATTER



850 TL

Smoked cheese, French goat cheese, Camembert, Roquefort, nuts, dried fruits, apple, grissini, pear chutney.

CHARCUTERIE PLATTER



1250 TL

Pastrami, beef cotto, pepperoni, beef burger bacon, tulum cheese, aged kashar cheese, dried nuts, dried fruits, grissini, apple, pear chutney.



VEGAN



GLUTEN-FREE



SPICY

SALADS

MOZZARELLA

Tomato and mozzarella slices, basil pesto, cherry tomatoes, cucumber, pepper, olives, buckwheat, fresh herbs, seasonal salad.

460 TL

AUX CHAMPIGNONS

Sauteed oyster and button mushroom, seasonal salad, oven baked spicy chickpeas, cherry tomatoes, edamame, vegan caesar dressing, quinoa.

480 TL

PIAF CAESAR

Grilled chicken, seasonal salad, za'atar & yoghurt dressing, cherry tomatoes, oven baked spicy chickpeas, carrot, dried blueberries, fresh herbs, parmesan cheese.

495 TL

NIÇOISE

Seasonal salad with tuna fish, asparagus, boiled eggs, red onions, baked potatoes, cherry tomatoes, cucumber.

495 TL

STEAK

Seasonal salad, grilled entrecote slices, cherry tomatoes, walnut, quinoa, avocado salsa dressing.

825 TL

BOWLS

SUPER BOWL

Quinoa, beluga lentils, chia seeds, flaxseeds, edamame, cashew, strawberries, radishes, cherry tomatoes, matcha&cashew dip.

450 TL

HUMMUS BOWL

Hummus, fresh herbs, pan-fried falafels, edamame, pickles, cherry tomatoes, cucumber, pepper, jalapeno&tahini sauce.

450 TL

GRILLED CHICKEN BOWL

Seasonal salad, warm potato salad with truffle mayonnaise, oven baked spicy chickpeas, pickled cucumber, almonds.

495 TL

GRILLED MEATBALLS BOWL

Seasonal salad, sauteed seasonal vegetables, baked potatoes, pickled red onion, romesco sauce.

495 TL

MAIN DISHES

ENTRECOTE

Grilled entrecote slices, oven baked potatoes, seasonal salad, cafe de paris sauce.

950 TL

GRILLED SEA BASS

Artichoke and asparagus risotto, grilled pepper sauce, seasonal salad.

850 TL

GRILLED SALMON

Pineapple and salmon skewers, quinoa, baked zucchini, strawberries, edamame, fresh herbs, matcha&cashew dip.

790 TL

ESCALOPE

Beef schnitzel, grilled asparagus, beluga lentils, rocket, avocado salsa, cherry tomatoes, dijon mustard.

790 TL

CHICKEN FLORENTINE

Spinach cream with dijon mustard, sauteed chicken slices, carrot, mushroom, edamame, potatoes, rolled crepe, lime.

685 TL

PIAF BURGER

Original Piau meatball in brioche bun, seasonal salad, truffle mayonnaise, caramelized onions, American cheese served with seasoned and oven-baked potatoes, romesco sauce.

565 TL

MUSHROOM RISOTTO

Oyster and white button mushroom, truffle oil, parsley and parmigiano.

525 TL

BUCKWHEAT CREPE

Buckwheat crepe prepared with plant-based milk stuffed with dried tomato pesto sauteed mushroom and seasonal vegetables, vegan caesar dressing, pickles and seasonal greens.

515 TL

PENNE ALLA NORMA

Marinara sauce, baked eggplants, red pepper, olives, capers, red onion, basil pesto, parmigiano.

495 TL



RED



SUVLA KUMKALE

Merlot



400 / 1650 TL

KAVAKLIDERE MYRINA

Cabernet Sauvignon, Öküzgözü



400 / 1650 TL

MIDIN HELL'S CREEK

Gavdoni, Boğazkere, Kittılnafs



1850 TL

SUVLA KARSAKIZ



1850 TL

YEDİ BİLGELER SOLON ATTICA

Malbec



1950 TL

VİN-ART

Kalecik Karası, Syrah



1950 TL

SUVLA CABERNET SAUVIGNON

Barrel Aged



2350 TL

URLA VOURLA

Boğazkere, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon



2500 TL



WHITE



SUVLA KUMKALE

Narince, Emir

400 / 1650 TL

KAVAKLIDERE MYRINA

Sultaniye, Narince

400 / 1650 TL

MIDIN HELLS'S CREEK

Bılbızeki

1850 TL

YEDİ BİLGELER ANAXAGORAS

Chardonnay

1950 TL

SUVLA KINALI YAPINCAK

1850 TL

VİN-ART

Sauvignon Blanc

1950 TL

STATERA FUME BLANC

Sauvignon Blanc

1950 TL

ROSE

KAVAKLIDERE MYRINA

Çalkarası

400 / 1650 TL

SUVLA KABATEPE BLUSH

Syrah, Merlot, Karasakız

400 / 1650 TL

MIDIN PEMBEHİ

Öküzgözü, Bılbızeki

1850 TL

STATERA ROSE

Öküzgözü

1850 TL

SUVLA CLAIRET

Syrah

1950 TL

URLA SERENDIAS

Pinot Noir, Kalecik Karası

1950 TL



COCKTAILS

DALIDA

Gin, Aperol, strawberry puree, simple syrup.

————— ❁ 580 TL

PINKIE

Whiskey, Triple sec, berry mix, lime juice.

————— ❁ 580 TL

GIN TONIC

————— ❁ 580 TL

ESPRESSO BAILEYS

Whiskey, Baileys, espresso, brown sugar.

————— ❁ 580 TL

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Triple Sec.

————— ❁ 580 TL

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, lemon juice.

————— ❁ 580 TL

WHISKEY SOUR

————— ❁ 580 TL

BEER

DAS BİRA 33 cl

————— ❁ 355 TL

EFES GLUTEN-FREE 50 cl

————— ❁ 295 TL

BELFAST 50 cl

————— ❁ 275 TL

EP SPECIAL EDITION 50 cl

————— ❁ 275 TL

BECKS 50 cl

————— ❁ 275 TL

BUDWEISER BUDVAR 33 cl

————— ❁ 250 TL

BUDWEISER BUDVAR DARK 33 cl

————— ❁ 250 TL

DESSERTS

Our desserts change daily. Please ask for the dessert of the day. Our gluten-free products are not suitable for celiacs.

PEAR FRANGIPANE TART

Original Piaf recipe of liquor flavored almond cream tart, Santa Maria pear poached in red wine, seasonal fruits and slices topped with rosemary and vanilla ice cream.

325 TL

CREMÈ BRÛLÉE

Milk cream brewed with Vanilla Tea, caramelized brown sugar crust topped with seasonal fruit.

325 TL

SALTED CARAMEL TART

Salted Caramel in cocoa tart topped with bitter chocolate ganache and sea salt.

310 TL

TIRAMISU

Saviordi biscuits marinated in white wine and espresso, Baileys&Mascarpone cream of Piaf original recipe.

310 TL

CHOCOLATE & DATE TRUFFLES

Dates, walnuts, carrots, apples, buckwheat puffs, raw cacao, coconut, dark chocolate, coconut oil. Two truffles are served in one portion.

215 TL

COFFEE

DOUBLE ESPRESSO

✿ 130 TL

AMERICANO

✿ 140 TL

FLAT WHITE

✿ 160 TL

FILTER COFFEE

✿ 160 TL

LATTE

✿ 160 TL

MOCHA

✿ 195 TL

CAPPUCINO

✿ 160 TL

WHITE CHOCOLATE MOCHA

✿ 195 TL

CORTADO

✿ 150 TL

V60 1 person

✿ 180 TL

TUKKISH COFFEE ✿ 120 TL

V60 2 people

✿ 320 TL

DOUBLE TURKISH COFFEE ✿ 150 TL

ICE COFFEE

ICE AMERICANO ✿ 160 TL

ICE MOCHA

✿ 215 TL

ICE LATTE ✿ 180 TL

ICE WHITE MOCHA

✿ 215 TL

Extra Plant Based Milk 60 TL

C O L D D R I N K S

LEMONADE

170 TL

STRAWBERRY LEMONADE

190 TL

CHURCHILL

190 TL

JULIETTE

Red berries mix, soda, lime.

190 TL

BONNIE

Strawberry and pineapple white tea, peach puree.

190 TL

FREYA

Earl Gray tea, lemon juice, soda.

190 TL

ALAIN

Strawberry puree, blue butterfly tea, soda.

190 TL

D R I N K S

TEACO TEA

95 TL

SAN PELLEGRINO

170 TL

FRESH ORANGE JUICE

215 TL

STANDARD KOMBUCHA

220 TL

SEASONAL KOMBUCHA

250 TL

COCACOLA

130 TL

WATER 330 ml.

85 TL

WATER 750 ml.

150 TL

AYRAN

140 TL