COCKTAIL MENU

mezra
YALIKAVAK

EGE MELTEMİ

Aparetive - Fresh

INGREDIENTS

Dill Weed Infusion Gin
Yogurt Liqueur
Cucumber Juice
Lime Juice

THE STORY

The refreshing crispness of cucumbers picked from the garden in the early morning, the aromatic character of dill, and the timeless place of yogurt in Anatolian cuisine come together in this cocktail. The botanical profile of gin reflects the connection to the wild herbs of the Aegean, while cucumber juice and green oil capture the vibrancy of the region's fertile lands and olive groves.

me
YALI

EGE MELTEMİ

Aperatif - Taze

İÇERİK

Dereotu Cin İnfizyon
Yoğurt Likörü
Salatalık Suyu
Lime Suyu

HİKAYESİ

Sabahın erken saatlerinde bahçeden toplanan salatalıkların serinliği, dereotunun aromatik karakteri ve yoğurdun Anadolu mutfağındaki zamansız yeri bu kokteylde bir araya gelir.
Cinin botanik yapısı, Ege'nin yabani otlarıyla kurduğu bağı temsil ederken; salatalık suyu ve yeşil yağ, bölgenin bereketli topraklarının ve zeytinliklerinin canlılığını yansıtır.

zra
AVAK

İPEK YOLU

Aparetive - Sour, Sweet and Spicy

INGREDIENTS

Sumac Infusion Mezcal
Homemade Honey Liqueur
Homemade Apricot Sauce
Lime Juice

THE STORY

İpek Yolu tells the story of flavors journeying from Eastern Anatolia to the Aegean coast.
The sun-ripened sweetness of Malatya apricots, the vibrant acidity of sumac, the smooth richness of honey liqueur, and the smoky c haracter of mezcal come together as a tribute to the ancient caravan routes that have traversed these lands for centuries.

me
YALI

İPEK YOLU

Aperitif - Ekşi , Tatlı ve Acı

İÇERİK

Sumak İnfizyon Mezcal
Bal Likörü
Kayısı Püresi
Lime Suyu

HİKAYESİ

İpek Yolu, Anadolu'nun doğusundan Ege kıyılarına uzanan tatların bir yolculuğunu anlatır. Malatya kayısısının güneşte olgunlaşan tatlılığı, sumağın canlı asiditesi, balın yumuşak dokusu ve mezkalin dumanlı karakteri, yüzyıllardır bu topraklardan geçen kervan yollarına bir saygı duruşudur.

zra
AVAK

KIZIL GECE

Aparetive - Sweet and Sour

INGREDIENTS

Vodka
Rose Hibiscus Blend
Rose Jam
Sweet And Sour Sauce

THE STORY

Red night is inspired by the rose-harvesting tradition that begins before sunrise in the rose gardens of Isparta.For centuries, roses have been gathered before the sun climbs the horizon, as the first hours of the day preserve the flower's purest fragrance. The rose preserve in this cocktail reflects the sweet and elegant character of that early morning harvest, while hibiscus tea adds brightness, depth, and floral complexity.Fresh lemon juice brings balance and refreshment, while the silky foam recalls the delicate texture of rose petals. The clean, neutral profile of vodka allows these flavors to take center stage.
Gül Vakti is an interpretation built upon elegance, seasonality, and tradition, carrying the story of one of Anatolia's most treasured flowers into the glass.

KIZIL GECE

Aperatif - Tatlı ve Ekşi

İÇERİK

Votka
Gül Ve Hibiskus Çayı
Gül Reçeli
Sweet And Sour Sos

HİKAYESİ

Kızıl gece, Isparta'nın gül bahçelerinde gün doğumundan önce başlayan hasat geleneğinden ilham alır. Yüzyıllardır bu topraklarda güller, güneş yükselmeden toplanır; çünkü günün ilk saatleri, çiçeğin en saf aromasını taşıdığı zamandır. Bu kokteylde kullanılan gül reçeli, o sabah hasadının tatlı ve zarif karakterini yansıtırken, hibiskus çayı çiçeksi yapıya canlılık ve derinlik kazandırır. Taze limon suyu denge ve ferahlık katarken, ipeksi köpük dokusu gül yapraklarının yumuşaklığını hatırlatır. Votkanın temiz ve nötr yapısı ise tüm bu aromaların ön plana çıkmasına olanak tanır. Gül Vakti, Anadolu'nun en değerli çiçeklerinden birinin hikâyesini kadehe taşıyan; zarafet, mevsimsellik ve gelenek üzerine kurulmuş bir yorumdur.

zra
AVAK

MEZRA

Aparetive - Sweet and Sour

INGREDIENTS

Fresh Roseberry Infusion Titos Vodka
Fresh Roseberry
Fresh Thyme
Stevia
Soda

THE STORY

Some aromas have the power to evoke a landscape.As the sun rises over the Aegean coast, rosemary and thyme growing on the hillsides overlooking the sea blend into the morning breeze.
For centuries, these wild herbs have been part not only of the local cuisine but also of the region's identity.Breath of the Mountain is inspired by this natural heritage.
Freshly crushed rosemary and thyme recall the sun-warmed trails and rocky slopes of the Mediterranean, while fresh lemon brings the brightness and freshness of the coastline.
Tito's Vodka provides a clean and elegant foundation, allowing these delicate aromas to shine.
Finished with soda, the cocktail gains a light effervescence, like a cool Aegean breeze drifting in from the sea.
Each sip is a brief journey through a summer morning, suspended between the mountains and the sea.

me
YALI

MEZRA

Aperatif - Tatlı ve Ekşi

İÇERİK

Biberiye İnfizyon Titos Votka
Taze Biberiye
Taze Kekik
Stevia
Soda

HİKAYESİ

Bazı kokular bir manzarayı hatırlatır.
Ege kıyılarında güneş yükselirken,
denize bakan yamaçlarda biberiye ve
kekik rüzgârla birlikte havaya karışır.
Yüzyıllardır bu topraklarda yetişen
bu yabani otlar, yalnızca mutfakların değil,
bölgenin hafızasının da bir parçasıdır.
Dağın Nefesi, bu doğal mirası bardağa taşır.
Taze ezilmiş biberiye ve kekik,
Akdeniz'in dağ yollarını ve güneşte ısınan taşları
anımsatırken; limon suyu kıyıların ferahlığını,
Tito's Vodka ise tüm bu aromaların
ön plana çıkmasını sağlayan temiz ve
yalın bir temel oluşturur.
Üzerine eklenen soda, Ege'den gelen serin bir meltem gibi
kokteyle canlılık kazandırır.
Her yudum, deniz ile dağ arasında geçen
bir yaz sabahına yapılan kısa bir yolculuktur.

zra
AVAK

HALİKARNAS

Digestive - Sweet and Sour

INGREDIENTS

Butter-Washed Whiskey
Bodrum Mandarin Marmalade
Oleo Saccharum
Sweet And Sour Sauce

THE STORY

In Bodrum, winter is remembered by the fragrance of mandarin groves. Satsuma mandarins, grown on the fertile hillsides of the peninsula, develop their distinctive character through the salty sea breeze and the year-round Mediterranean sun. As one of the region's most iconic fruits, they have been an enduring symbol of Bodrum for generations. Halikarnas brings this local heritage into the glass through a contemporary interpretation. Bourbon, butter-washed with locally sourced Bodrum butter, provides a velvety texture and remarkable depth, while satsuma and mandarin cordial reveal the bright citrus character of the peninsula. A few drops of Angostura bitters complete the balance with subtle spice and aromatic complexity.Rich, layered, and elegant.Each sip recalls a Bodrum evening, when the sun turns golden over the Aegean horizon.

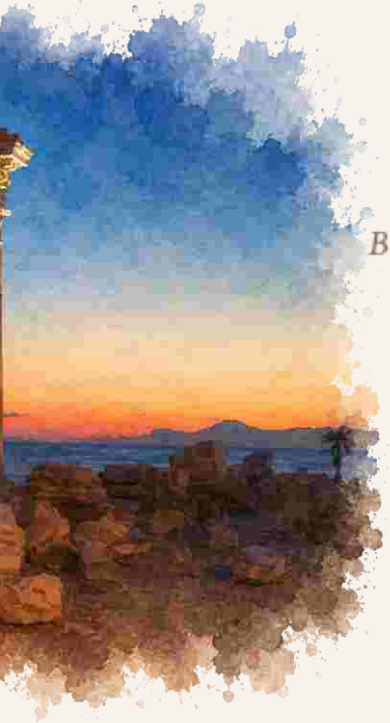
me
YALI

HALİKARNAS

Digestiv - Tatlı ve Ekşi

İÇERİK

Tereyağ İnfizyon Viski
Bodrum Mandalina Marmelatı
Oleo Saccharum
Sweet And Sour Sos



HİKAYESİ

Bodrum'da kış, mandalina bahçelerinin kokusuyla hatırlanır. Yarımadanın verimli yamaçlarında yetişen satsuma mandalinaları, denizden gelen tuzlu rüzgâr ve yıl boyu süren güneşle karakter kazanır. Bölgenin en tanınan ürünlerinden biri olan bu meyve, nesiller boyunca Bodrum'un simgelerinden biri olmuştur. Halikarnas, bu yerel mirası modern bir yorumla bardağa taşır. Bodrum'dan elde edilen tereyağı ile yıkanmış bourbon, kadifemsi bir doku ve derinlik sunarken; Bodrum mandalina marmelatı yarımadanın parlak narenciye karakterini ortaya çıkarır. Zengin, katmanlı ve zarif. Her yudum, güneşin Ege ufkunda altın renklere dönüştüğü bir Bodrum akşamını hatırlatır.

zra
AVAK

ANADOLU

Digestive - Sweet and Sour

INGREDIENTS

Dark Rum,
Homemade Honey Liqueur,
Turkish Tea ,
Traditional Turkish Spiced Paste,
Lemon Juice

THE STORY

Some recipes carry more than flavor; they carry the memory of centuries. One of Anatolia's most treasured traditions, Mesir Paste has long symbolized the harmonious blend of spices, herbs, and botanicals. According to legend, this unique mixture was first crafted by Ottoman court physicians and, over time, became not merely a remedy but a lasting cultural heritage. Darüşşifa draws inspiration from this legacy. The warm, rich character of dark rum meets the smooth sweetness of honey liqueur, while infused tea adds structure, tannins, and aromatic complexity. Mesir Paste brings the spiced soul of Anatolia into the glass, while fresh lemon juice delivers brightness and balance. Spiced, rich, and sophisticated.Each sip tells a story that journeys from the ancient spice routes of Anatolia to the present day.

me
YALI

ANADOLU

Digestiv - Tatlı ve Ekşi

İÇERİK

Dark Rum
Ev Yapımı Bal Likörü
Çay
Mesir Macunu
Limon Suyu

HİKAYESİ

Bazı tarifler yalnızca tat taşımaz; yüzyılların hafızasını da beraberinde getirir. Anadolu'nun en köklü geleneklerinden biri olan mesir macunu, yüzyıllardır baharatların, bitkilerin ve aromaların bir araya gelişini simgeler. Rivayete göre saray hekimlerinin hazırladığı bu karışım, zamanla yalnızca bir reçete değil, kültürel bir miras hâline gelmiştir. Darüşşifa, bu mirastan ilham alır. Dark rum'un sıcak ve derin karakteri, bal likörünün yumuşak dokusuyla buluşurken; demlenmiş çay tanenleri ve aromatik yapısıyla katmanlar oluşturur. Mesir macunu, kokteyle Anadolu'nun baharatlı ruhunu taşırken, taze limon suyu tüm bileşenlere canlılık ve denge kazandırır. Baharatlı, zengin ve sofistike. Her yudum, Anadolu'nun kadim baharat yollarından günümüze uzanan bir hikâyeyi anlatır.

zra
AVAK

mezra
YALIKAVAK