



ATIŞTIRMALIK

EKMEK ÜSTÜ 46 / 74 (Tek / 2 çeşit seçebilirsiniz)

Beyaz peynirli ekmek üstü

Beyaz peynirli sürme, fırın domates, pesto sos

Köz patlıcan ve biberli ekmek üstü ●

Köz patlıcan, köz biber, kapari & nar ekşisi

Humuslu ekmek üstü ●

Humus, marine yeşil zeytin

Humus 45/ 59 ● ○

Marine edilmiş kırma yeşil zeytin ve ktır ekmekler ile,

Hınt usulü yeşil mercimekli muska böreği 49/ 69 ● ●

(4/8 Adet)

Yufkaya sarılmış baharatlı sebzeli yeşil mercimek; acı tatlı sos ile

Ev yapımı çtır soğan halkaları 56 / 76 ○

(5/10 Adet)

Taze doğranıp Japon ekmek kırıntısı ile kaplanmış soğan halkaları; ballı hardal ile

Fırında peynirli enginar ve ıspanak 104 ○

Enginar, ıspanak, tulum peyniri, mozzarella, labne

Parmesanlı patlıcan* 109 ●

Fırınlanmış patlıcan dilimleri arasında domates sos, mozzarella, parmesan & fesleğen

Kanatsız buffalo wings 59 / 79 ● ●

Buffalo tipi marine edilmiş fırın karnabahar

BİRAYA EŞLİK EDEN TABAK ○

1 kişilik / 2 kişilik

109 / 149

Soğan halkası, muska böreği, sarımsaklı naan ekmeği, falafel, fırınlanmış patates;
Ballı hardal ve acı-tatlı sos ile*

● Vegan

● Glutensiz

○ Vegan opsiyon

○ Glutensiz opsiyon

● Acı

● Alkol

* Parmesan içerir.



ANA YEMEK

Günün Kasesi 104

Detaylar için servis ekibimize danışabilirsiniz

Oburus kase 119 ● ○

Kinoa, falafel, humus, edamame, mevsim yeşillikleri, domates-salatalık- zeytin-fesleğen; yağ limon vinegret ile

Karabuğday erişteli salata 114 ● ●

Karabuğday erişteleri, kırmızı lahan turşusu, havuç, salatalık, kapya biber, taze kişniş; baharatlı fıstık sos & lime ile

Akdeniz salata 89 ○

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, yeşil elma, beyaz peynir, hardallı kapari ile vinegret ile

Falafel 104 ○

Baharatlı nohut köftesi, naan ekmeği, karışık salata, humus, yoğurt sos ile

Tayland usulü sebzeli pirinç erişteleri 129 ● ●

Sotelenmiş lahana, havuç, mantar, taze ve kırmızı soğan, sarımsak, yer fıstığı, yumurta ve zencefilli pirinç erişteleri

Mac & Cheese* 109

Pırasa, brokoli, ıspanak, cheddar, parmesan & mozzarella ile hazırlanmış beşamel soslu fırınlanmış dirsek makarna

Hint usulü ıspanak yemeği (Saag) 109 ○ ○

Garam masala, zencefil, kimyon tohumu, soğan & sarımsak ile çeşnilendirilmiş kremalı ıspanak, basmati pilavı ve naan ile

Siyez bulgur risotto 109 ○ ●

Soğan, sarımsak, kuru domates, beyaz şarap, tereyağı, tulum peyniri ve mantarlı siyez bulguru

Yaban mantarlı makarna * 149 ○

Soğan, sarımsak, parmesan, sarkız, porcini, borazan ve kültür mantarı krema, tagliatelle

Endonezya usulü sebzeli kızarmış pilav 134 ● ○

Sotelenmiş lahana, kaju, mantar, biber ve kabak; limon otu, zencefil ve biber soslu basmati pirinci, yumurta ile

Burger 124 ●

Siyah fasulyeli ay çekirdekli burger köftesi, burger sosu, domates, marul, sote mantar, turşu, karamelize soğan fırın patates ile

TATLI

New York cheesecake 61

Yer fıstıklı tuzlu karamelli çikolatalı tart 69

Orman meyveli vegan tart 75 ● ●

Coco-nutty bar 65 ●



Alacağınız her tatlıda 1 TL ihtiyacı olan hayvanlar için kullanılacaktır.

● Vegan

● Glutensiz

○ Vegan opsiyon

○ Glutensiz opsiyon

● Acı

● Alkol

* Parmesan içerir.

Oburus Cocktails 179

Ares

Scotch whisky, lychee likörü, satsuma, lime, greyfurt

Athena

Vodka, kırmızı orman meyveleri, lime, turunç karışımı

Zeus

Irish whisky, acıbadem likörü, yeşil çay, h.cevizi, narenciye karışımı, aktif karbon

Hera

Vanilla vodka, tahin, mastika özü, soya sütü

Apollon

Adaçayı infused gin, bergamot, ayva, misket limonu

Hermes

Gin, skinos, kuzukulağı, yeşil erik, limonotu, misket limonu, turunç karışımı

Universal Cocktails 159

Negroni

Campari, tatlı vermut, gin

Aperol Spritz

Aperol, brut, soda

Mojito

Rom, nane, lime, esmer şeker, soda

Caipirinha

Cachaca, lime, esmer şeker

Moscow Mule

Vodka, zencefil, lime, soda

Lynchburg Lemonade

Bourbon whisky, triple sec, sweet&sour, gazoz

Margarita

Tekila, lime suyu, triple sec

Old Fashioned

Bourbon whisky, angostura bitter, esmer şeker

The Manhattan

Tatlı vermut, bourbon whisky, angostura bitter

Ciao Bella

Gin, tatlı vermut, limoncello, tonic

Whisky Sour

Bourbon whisky, sweet&sour

Espresso Freddo

Vodka, blend espresso, kahlua



ŞARAPLAR

BEYAZ ŞARAP

Porta Dıvertı S.blanc – Viogn.- Chard. 2021 17_{CL}/75_{CL} 74/295

Nif Perseus Char.- Viogn. - Narince 2020 75_{CL} 330

Suvla Kınalı Yapıncak 2020 75_{CL} 330

Vinkara Winehouse Hasandede 2020 75_{CL} 360

Likya Arykanda S.Blanc 2020 17_{CL}/75_{CL} 95/380

Yedi Bilgeler Anaxagoras Chardonnay 2020 75_{CL} 400

Arcadia Odrysia S.Gris – P.Gris 2019 75_{CL} 440

Nif Solaris 2020 75_{CL} 440

ROZE ŞARAP

Arcadia Pinot gris 2020 17_{CL}/75_{CL} 85/340

Lamberti P.Grıgio 2020 17_{CL}/75_{CL} 90/360

Suvla Blush Karasakız 2019 75_{CL} 360

KIRMIZI ŞARAP

Porta Dıvertı C.Sauvignon-Merlot 2017 17_{CL}/75_{CL} 74/295

Vinkara Doruk Kalecik Karası 2019 17_{CL}/75_{CL} 85/340

Arcadia Merlot 2020 75_{CL} 340

Nif Sangiovese 2020 75_{CL} 420

Likya Pinot Noir 2020 75_{CL} 460

Likya Arkeo Fersun 2020 75_{CL} 460

BİRALAR

Tuborg 33_{CL}/50_{CL} 62/72

Carlsberg 50_{CL} 75

Carlsberg Luna 50_{CL} 79

Weihenstephaner 33_{CL} 79

Kronenbourg blanc 33_{CL} 79

Frederik Marzen Lager 33_{CL} 79

Frederik Wheat IPA 33_{CL} 79

Frederik Yakima IPA 33_{CL} 79

Frederik IPA 33_{CL} 79



Summer IPA 33_{CL} 79
Bol şerbetçiotlu

Weissbier 33_{CL} 79
Buğday birası

Mayhoş 33_{CL} 79
Hibiskus, biberiye, ardiç tohumu

Ters Köşe 33_{CL} 79
India Pale Lager

TROKYA

Buğu 33_{CL} 79
Belgian WIT

Mars 33_{CL} 79
Red ale

Dakka 33_{CL} 79
Pale ale

Kuzgun 33_{CL} 79
Oatmeal stout

EV YAPIMI İÇEKLER

Zencefilli gazoz 39

Taze zencefil şurubu, sade soda

Reyhanlı yaz içeceği 40

Reyhan, karanfil, tarçın, hibiskus, limon, şeker

Limonata 40

Limon, şeker, limon otu, itir, lime yaprağı

Orman meyveli soğuk çay 40

Adaçayı, siyah çay, orman meyveleri, şeftali, frenk üzümü suyu

Sangria 17_{CL}/75_{CL} 79/320

Kırmızı şarap, elma suyu, safari, archers, gin, mevsim meyveleri

SMOOTHIES

Yer fıstıklı muzlu süt 49

İnek sütü, yer fıstığı ezmesi, muz, pekmez

Orman meyveli 54

Karadut, yaban mersini, muz, bitkisel süt

Karışık 54

Ispanak, muz, çilek, portakal, armut

Tropik 59

Ananas, muz, yoğurt, zerdeçal, nane

Saat 18:00'a kadar servis edilir



SOĞUK İÇEKLER

Su 33_{CL}/75_{CL} 14/25

Maden suyu 20_{CL} 12

Kombucha 25_{CL} 55

Ayran 25_{CL} 18

Şalgam 33_{CL} 18

Maki Seltzer 25_{CL} 30



KAHVE & ÇAY

Espresso 35

Flora & Fauna

Americano 38

Flora & Fauna

Latte 40

Flora & Fauna

Cappuccino 40

Flora & Fauna

Ice Americano 38

Flora & Fauna

Ice Latte 40

Flora & Fauna

Türk kahvesi 25

melez.

LIFESTYLE TEA

Wake-up 32

Melez earl grey

Balance 32

Detox yeşil çay

Relax 32

Papatya & lavantalı rooibos

Happy 32

Çilek & naneli meyve çayı



APPETIZERS

TARTINES 46 / 74 (Select 1/ 2 items)

Tartine w. feta cheese & pesto

Feta cheese spread, tomato confit & pesto

Tartine w. grilled eggplant & pepper ●

Grilled eggplant & pepper w. capers & pomegranet molasses

Tartine w. hummus ●

Hummus & marinated green olive

Humus 45/ 59 ● ○

w. Marinated green olive & crispy bread

Green lentil samosa 49/ 69 ● ●

(4/8 pcs)

Phyllo dough stuffed w. spice & vegetables; w. sweet chili sacue

Homemade crispy onion rings 56 / 76 ○

(5/10 pcs)

Freshly sliced onions covered with japanese bread crumbs, w. honey mustard

Artichoke & spinach dip 104 ○

Artichoke, spinach, labneh, mozzarella, tulum cheese

Eggplant parmesan * 109 ●

Layers of roasted eggplant slice, parmesan, mozzarella, basil & tomato sauce

Buffalo cauliflower wings 59 / 79 ● ●

Buffalo style marinated baked cauliflower wings

BEER PLATTER ○

FPr 1 / 2 pax

109 / 149

Onion rings, garlic naan w. parmesan, falafel, baked potatoes, w. honey mustard & sweet chili

● Vegan ○ Vegan option ● Hot-Spicy
● Gluten free ○ Gluten free option ● Alcohol

* Contains parmesan.



MAIN COURSES

Bowl of the day 104

Consult for details

Oburus bowl 119 ● ○

Quinoa, falafel, hummus, edamame bean, seasonal greens, tomato-cucumber, olive, basil; olive oil & lemon vinaigrette

Soba noodle salad 114 ● ●

Soba noodle, pickled red cabbage, cucumber, carrot, coriander, bell pepper w. spicy peanut sauce

Mediterranean salad 89 ○

Seasonal herbs & greens, tomato, cucumber, green apple, feta cheese, mustard & capers vinaigrette

Falafel 104 ○

Spicy chickpea balls, homemade naan bread, mixed salad, hummus, smoked salted yoghurt

Pad thai 129 ● ○

Cabbage, carrot, mushroom, onion, peanut, garlic, ginger & egg; rice noodle

Mac & Cheese* 109

Baked pasta w. béchamel sauce, leek, broccoli, spinach, cheddar, parmesan & mozzarella

Indian creamy spinach (Saag) 109 ○ ○

Creamy spinach flavored w. garam masala, ginger, cumin seed, onion, garlic; w. basmati rice & naan

Einkorn bulghur risotto 109 ○ ●

Sijez bulghur w. onion, garlic, white wine, butter, tulum cheese, & mushroom

Wild mushroom pasta * 149 ○

Onion, garlic, parmesan, mushroom (oyster, chanterelle, trumpet, trumpet & button), cream, tagliatelle

Indonesian fried rice (Nasi goreng) 134 ● ○

Basmati rice w. cabbage, cashew, mushroom, pepper & zucchini w. lemongrass, ginger & chili based sauce & egg

Burger 124 ●

Burger patty w. black bean & sunflower seed, burger sauce, tomato, lettuce, caramelized onions, pickles, & sautéed mushroom

DESSERT

New York cheesecake 61

Chocolate tart w. salted caramel & peanut 69

Vegan berry tart 75 ● ●

Coco-nutty bar 65 ●



For each dessert you purchased, 1 TL will be donated for suffering animals



Vegan



Gluten free



Vegan option



Gluten free option



Hot-Spicy



Alcohol

* Contains parmesan.

Oburus Cocktails 179

Ares

Scotch whisky, lychee liquor, satsuma, lime, grapefruit

Athena

Vodka, berries, lime, citrus mix

Zeus

Irish whisky, amaretto, green tea, coconut, citrus mix, active carbon

Hera

Vanilla vodka, tahini, masticqua paste, soy milk

Apollon

Sage infused gin, bergamot, quince, lime

Hermes

Gin, skins, sorel, lemon grass, lime, citrus mix

Universal Cocktails 159

Negroni

Campari, tatli vermut, gin

Aperol Spritz

Aperol, brut, mineral water

Mojito

Rom, mint, lime, brown sugar, mineral water

Caipirinha

Cachaca, lime, brown sugar

Moscow Mule

Vodka, giner, lime, mineral water

Lynchburg Lemonade

Bourbon whisky, triple sec, notos sour, sprite

Margarita

Tequila, lime juice, triple sec

Old Fashioned

Bourbon whisky, angostura bitter, brown sugar

The Manhattan

Sweet vermouth, bourbon whisky, angostura bitter

Ciao Bella

Gin, sweet vermouth, limoncello, tonic

Whisky Sour

Bourbon whisky, notos sour

Espresso Freddo

Vodka, blend espresso, kahlua

WHITE WINE

- Porta Dıvertı S.blanc – Viogn.- Chard. 2021 17_{CL}/75_{CL} 74/295
Nif Perseus Char.- Viogn. - Narince 2020 75_{CL} 330
Suvla Kınalı Yapıncak 2020 75_{CL} 330
Vinkara Winehouse Hasandede 2020 75_{CL} 360
Likya Arykanda S.Blanc 2020 17_{CL}/75_{CL} 95/380
Yedi Bilgeler Anaxagoras Chardonnay 2020 75_{CL} 400
Arcadia Odrysia S.Gris – P.Gris 2019 75_{CL} 440
Nif Solaris 2020 75_{CL} 440

ROSE WINE

- Arcadia Pinot gris 2020 17_{CL}/75_C 85/340
Lamberti P.Grıgio 2020 17_{CL}/75_{CL} 90/360
Suvla Blush Karasakız 2019 75_{CL} 360

RED WINE

- Porta Dıvertı C.Sauvignon-Merlot 2017 17_{CL}/75_{CL} 74/295
Vinkara Doruk Kalecik Karası 2019 17_{CL}/75_{CL} 85/340
Arcadia Merlot 2020 75_{CL} 340
Nif Sangiovese 2020 75_{CL} 420
Likya Pinot Noir 2020 75_{CL} 460
Likya Arkeo Fersun 2020 75_{CL} 460

BEERS

- Tuborg 33_{CL}/50_{CL} 62/72
Carlsberg 50_{CL} 75
Carlsberg Luna 50_{CL} 79
Weihenstephaner 33_{CL} 79
Kronenbourg blanc 33_{CL} 79
Frederik Marzen Lager 33_{CL} 79
Frederik Wheat IPA 33_{CL} 79
Frederik Yakima IPA 33_{CL} 79
Frederik IPA 33_{CL} 79



Summer IPA 33_{CL} 79
Rich in hops

Weissbier 33_{CL} 79
Wheat

Mayhoş 33_{CL} 79
Hibiscus, rosemary, juniper seed

Ters Köşe 33_{CL} 79
India Pale Lager

TROKYA

Buğu 33_{CL} 79
Belgian WIT

Mars 33_{CL} 79
Red ale

Dakka 33_{CL} 79
Pale ale

Kuzgun 33_{CL} 79
Oatmeal stout

HOMEMADE DRINKS

Ginger soda 39

Ginger extract, mineral water

Purple basil summer drink 40

Purple basil, clove, cinnamon, hibiscus, lemon, sugar

Lemonade 40

Lemon, sugar, lemongrass

Iced Tea w. red berries 40

Sage, black tea, berries, peach, cranberry juice

Sangria 17_{CL}/75_{CL} 79/320

Red wine, apple juice, safari, archers, gin

SMOOTHIES

Banana milk w. peanut butter 49

Milk, peanut butter, banana, grape molasses

Forest fruits 54

Raspberry, blueberry, banana, plant based milk

Seasonal fruits 54

Spinach, banana, strawberry

Tropical 59

Pineapple, banana, yoghurt, turmeric

Served until 6 pm



COLD BEVERAGES

Water 33_{CL}/75_{CL} 14/25

Mineral water 20_{CL} 12

Kombucha 25_{CL} 55

Ayran 25_{CL} 18

Fermented turnip juice 33_{CL} 18

Maki Seltzer 25_{CL} 30



Coffee & Tea

Espresso 35

Flora & Fauna

Americano 38

Flora & Fauna

Latte 40

Flora & Fauna

Cappuccino 40

Flora & Fauna

Ice Americano 38

Flora & Fauna

Ice Latte 40

Flora & Fauna

Turkish coffee 25

melez.

LIFESTYLE TEA

Wake-up 32

Melez earl grey

Balance 32

Detox green tea

Relax 32

Chamomile & lavender rooibos

Happy 32

Strawberry & mint tea