



MACHI

Exquisite Nikkei flavors crafted  
with great precision.

## BAŞLAMADAN

---

**Machi:** Japonca'da mahalle, sokak anlamına gelir.

Kardeş markalarımız Strada (*İtalyanca "sokak"*) ve Cafe Cadde ile benzer anlamları taşır.

**Nikkei:** Japon kökenli insanları ifade eder ve genellikle diğer ülkelerde yaşayan Japonlar için kullanılır.

Nikkei mutfağı, Japonya ve Peru kültürlerinin buluşması sonucunda ortaya çıkan benzersiz bir mutfak türüdür. Peru'nun yerel lezzetleri ile Japon mutfağının geleneksel tekniklerini bir araya getiren bu mutfakta; taze deniz ürünleri, lime, Peru biberleri, marine soslar olmazsa olmazdır.

Nikkei mutfağının Peru'da ortaya çıkmış olmasının nedeni, bu ülkede yoğun bir Japon göçmen nüfusunun yaşamasıdır.

**Machi;** coğrafi uzaklıklarına karşı kültürleri ve gastronomileriyle benzerlik gösteren bu iki ülkenin mutfağını, ortak ilkeleri olan minimalizm ışığında benimser.

**Ají:** Peru mutfağında yaygın olarak kullanılan bir biber türü

**Ceviche:** Taze deniz ürünlerinin leche de tigre'nin asidi ile pişirilmesiyle hazırlanan bir Latin Amerika yemeği

**Karaage:** Japon mutfağında, marine edilmiş et ürünlerinin panelenip kızartılması

**Katsu:** Japon mutfağında pane edilmiş ve kızartılmış et veya tavuk

**Kushiyaki:** Japon mutfağına ait, ince şişlere takılarak ızgara yapılan yemekler

**Leche de Tigre:** (*İspanyolca "kaplan sütü"*) Lime suyu, hindistan cevizi sütü, kişniş, kırmızı soğan gibi malzemelerle hazırlanan lezzetli ve ferahlatıcı bir sos

**Maki:** Nori ile rulo halinde sarılmış ve içinde balık, sebze, pirinç gibi çeşitli malzemelerin bulunduğu sushi türü

**Miso:** Japon mutfağına ait, fermente edilmiş soya fasulyesinden yapılan bir sos

**Nigiri:** El ile şekillendirilen küçük bir pirinç yumağının üzerine ince dilimlenmiş taze balığın veya deniz ürününün yerleştirildiği sushi türü

**Nori:** Belirgin bir deniz tadı taşıyan, koyu renkli deniz yosunu yaprakları

**Ponzu:** Lime ve zencefil ile lezzetlendirilen soya sosu

**Robata:** Japon mutfağının geleneksel ızgara tarzı

**Saikyo Yaki:** Balığın tatlı miso sosunda marine edilip fırında pişirildiği bir Japon pişirme yöntemi.

**Sashimi:** Çiğ balık veya deniz ürününün ince dilimler halinde kesildiği sushi türü

**Tartar:** Çiğ balık veya deniz ürünlerinin incecik doğranarak taze otlar ve baharatlar ile lezzetlendirildiği yemek

**Tataki:** Japon mutfağında et veya deniz ürünlerinin dış yüzeyinin pişirilerek iç kısmının çiğ bırakıldığı pişirme tekniği

**Tiradito:** İnce dilimlenmiş taze deniz ürünlerinin lime suyu ile marine edilmesiyle hazırlanan, Peru mutfağına özgü bir yemek

**Tobiko:** Küçük, renkli balık yumurtaları

**Udon:** Yumuşak ve sakızimsı bir yapıya sahip, kalın noodle

**Uramaki:** Japonca "ters maki" anlamına gelen, norinin pirincin dışına değil içine sarıldığı ve iç malzemelerin dışarıda kaldığı sushi türü

**Wakame:** Hafif tuzlu bir deniz tadı taşıyan, ince, yeşil deniz yosunu yaprakları

**Yuzu:** Japon mutfağında kullanılan ekşi-tatlı bir narenciye meyvesi

## SOĞUK TABAKLAR

**Wakame Salata** (veg) 560  
Deniz yosunu, Japon turpu, susam, ponzu sos

**Somon Avokado Tartar** 950  
Pirinç cipsi, ponzu sos, yuzu mayonez, susam, yufka kırı

**Tuna Tartar** 1350  
Pirinç cipsi, yuzu vinegret sos, tobiko, baharatlı panko, frenk soğanı

### TACO

**Somon** 640  
Avokado, salatalık, krem peynir, acılı mayonez, susam, tobiko

**Karides** 620  
Avokado, salatalık, kurutulmuş nori, Japon mayonezi, ajı miso sos

### TATAKI

**Tuna** 860  
Biber salsa, lime zest, panko kırı, sarımsaklı ponzu

**Beef** 890  
Taze trüf mantarı zest, yufka kırı, frenk soğanı, trüflü ponzu

### TIRADITO

**Deniz Tarağı & Levrek** 980  
Mango salsa, avokado ve ajı amarillo püresi, leche de tigre

**Trüflü Akya** 840  
Baby turp, jalapeño biberi, kırmızı soğan, narenciye sos

### CEVICHE

**Akya** 1050  
Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan, mısır patlağı, yuzu, yeşil biberli leche de tigre

**Somon** 950  
Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan, mısır patlağı, yuzu, çarkıfelekli leche de tigre

**Vegan** (veg) 560  
Mango, avokado, edamame, wakame, tatlı patates, mısır patlağı, yuzu  
(Seçeceğimiz ceviche sos ile servis edilir)

## SICAK TABAKLAR

### Buharda Pişmiş Edamame

Acısız (veg)	360
Acılı	370

### Dynamite Karides

Tempura sos ile kızartılmış karides lokmaları, yedikule marul, siyah susam, acılı mayonez sos

920

### Nikkei Ocean Sando

Panelenmiş karides & levrek tartar, coleslaw, ajı hardal sos

820

### Miso Çorbası (veg)

Acılı veya acısız

390

### Deniz Ürünlü Limonotu Çorbası

Levrek, karides, kırmızı Meksika biberi

390

### Padrón Biberleri (veg)

420

### Karides Tempura

Shoyu sos

860

### Ika Karaage

Lime ve miso ile marine edilmiş kalamar tempura

680

## ROBATA

Japon turşusu ve buharda pişmiş pilav ile servis edilir.

### Bonfile (220 gr)

Acı biber sos ile

1750

### Kushiyaki Tavuk (2 şiş)

Ajı amarillo sos ile

1150

### Kushiyaki Jumbo Karides (2 şiş)

Biberli yuzu sos ile

1350

### Kushiyaki Somon (2 şiş)

Teriyaki sos ile

1450

## KATSU

İstiridye soslu udon ile servis edilir.

### Bonfile (220 gr)

Körili tonkatsu sos ile

1650

### Tavuk (180 gr)

Körili tonkatsu sos ile

1150

## SAIKYO YAKI

Japon turşusu ve buharda pişmiş pilav ile servis edilir.

### Miso Black Cod (220 gr)

Yuzu sos ile

2950

## UDON

İstiridye sos, havuç, kabak, beyaz lahanaya ile hazırlanır.

### Etli

960

### Tavuklu

820

# SUSHI

---

## SPECIAL ROLL (6 parça)

<b>Salmon Aburi</b> Mühürlenmiş somon, avokado, deniz yosunu, tobiko, acı mayonez, trüf, susam	740
<b>Chu-Toro</b> Mühürlenmiş yarım yağlı tuna, salatalık, panko, biber salsa, trüflü acı mayonez	780
<b>Mexican</b> Karides tempura, avokado, salatalık, krem peynir, yengeç tartar, tatlı patates, Sriracha, acı mayonez, teriyaki sos	820
<b>Hamachi</b> Akya balığı, salatalık, avokado, mango, frenk soğanı, tropik sos	780
<b>Sake Tempura</b> Somon tempura, avokado, salatalık, karışık susam, biber sos	640
<b>Red Tiger Ceviche</b> Karides tempura, mühürlenmiş ton, avokado, salatalık, biber salsa, teriyaki sos	820
<b>Truffle Suzuki</b> Mühürlenmiş levrek, avokado, mango, trüf püresi, trüflü mayonez, susam, teriyaki sos	740
<b>İstanbul</b> Karides & yengeç tartar, salatalık, avokado, yufka kütürü, krem peynir, acı mayonez	690
<b>Sesame Crab</b> Surimi, salatalık, avokado, beyaz susam, teriyaki sos	650
<b>Dynamite Shrimp (4 parça)</b> Karides tempura, tatlı patates, taze soğan, avokado, salatalık, tobiko, dynamite sos	640
<b>Vegan (veg)</b> Yamagobo, tatlı patates, California biberi, salatalık, avokado, mango, mikrofiliz, karışık susam	560

## CLASSIC ROLL (6 parça)

<b>King Crab California</b> Kral yengeç, avokado, salatalık, tobiko, Japon mayonezi, beyaz susam	980
<b>Dragon</b> Yılan balığı, avokado, salatalık, susam, teriyaki sos	790
<b>Ebiten</b> Karides tempura, panko, avokado, salatalık, sweet chilli	680
<b>Philadelphia</b> Füme somon, krem peynir, avokado, salatalık, California biberi, mango	680
<b>Crunchy Sake</b> Somon, salatalık, avokado, krem peynir, panko, teriyaki sos	640
<b>Crunchy Tuna</b> Tuna, salatalık, avokado, krem peynir, panko, teriyaki sos	640

## SUSHI

---

### MAKI (6 parça)

Sake   Somon	510
Tekka   Tuna	530
Unagi   Yılan Balığı	560
Kappa   Salatalık (veg)	420
Somon & Avokado	520
Avocado   Avokado (veg)	420

### NIGIRI (2 adet)

Sake   Somon	390
Akami   Yağsız Tuna	390
Chu-toro   Yarım Yağlı Tuna	430
O-toro   Yağlı Tuna	570
Unagi   Yılan Balığı	640
Suzuki   Levrek	480
Ebi   Karides	480
Hamachi   Akya	560
Hotate   Deniz Tarağı	690

### SASHIMI (3 adet)

Sake   Somon	490
Akami   Yağsız Tuna	490
Chu-toro   Yarım Yağlı Tuna	530
O-toro   Yağlı Tuna	640
Unagi   Yılan Balığı	710
Suzuki   Levrek	530
Hamachi   Akya	620
Hotate   Deniz Tarağı	710

## CHEF'S SELECTION

---

Sashimi Seçkisi (8 parça)	2.050
Seared Salmon Nigiri (2 parça)	430
Seared Toro Nigiri (2 parça)	720
Seared Suzuki Nigiri (2 parça)	490
California Gunkan (2 parça)	990

## TATLILAR

---

<b>Hot Matcha Cake</b>	490
<b>Mango-Maracuya Dome</b>	490
<b>Blackberry &amp; Rum Mousse Cake</b>	460
<b>Churros</b>	460
<b>Mochi</b> Çilek   Çikolata   Yuzu   Vanilya   Hindistan Cevizi	460

## TATLI EŞLİKÇİLERİ

---

<b>Kahlúa</b>	420
<b>Cointreau</b>	900
<b>Limoncello</b>	420
<b>St-Germain</b>	630
<b>Brandy</b>	430
<b>Martell VS</b>	750
<b>Martell VSOP</b>	1.050
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka, Kahlua, Espresso</i>	860
<b>Tatlı Şaraplar</b> La "Passito" Misket Pamukkale "Mulier" Misket	2.650 (37,5cl) 2.900 (50cl)
<b>Serena Piu</b> "Frizzante DOC"	960   4.100

# TADIM MENÜSÜ

- 2 kişiliktir -

## Karides Taco

Avokado, salatalık, kurutulmuş nori,  
Japon mayonezi, aji miso sos

| veya |

## Somon Taco

Avokado, salatalık, krem peynir,  
acılı mayonez, susam, tobiko

## Beef Tataki

Taze trüf mantarı zest, yufka kıtırı,  
frenk soğanı, trüflü ponzu

## Akya Ceviche

Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan,  
mısır patlağı, yuzu, yeşil biberli leche de tigre

| veya |

## Somon Ceviche

Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan,  
mısır patlağı, yuzu, çarkı felekli leche de tigre

| veya |

## Vegan Ceviche

Mango, avokado, edamame, wakame,  
tatlı patates, mısır patlağı, yuzu

Menüden Dilediğiniz

## 1 Set Sushi Roll

(King Crab California: +250 tl)

(🌿 🌱 opsiyonlu)

## Bonfile Robata

| veya |

## Katsu

Bonfile veya Tavuk

| veya |

## Kushiyaki

Somon, Karides veya Tavuk

Menüden Dilediğiniz

## Tath 🌱

2500 TL yerine  
indirimli hafta sonu fiyatıyla

2150 TL / kişi başı

\*Cumartesi ve Pazar günleri  
13.00-18.00 saatleri arasında geçerlidir.

   
Vejetaryen Vegan

 /machi.suadiye