



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.

Aji: 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)

Deniz yosunu, Japon turpu, susam, ponzu sos

560

Somon Avokado Tartar

Pirinç cipsi, ponzu sos, yuzu mayonez, susam, yufka kırı

830

Tuna Tartar

Pirinç cipsi, yuzu vinegret sos, tobiko, baharatlı pankı, frenk soğanı

910

TACO

Somon

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

640

Karides

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

620

TATAKI

Tuna

Biber salsa, lime zest, pankı kırı, sarımsaklı ponzu

790

Beef

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

760

TIRADITO

Deniz Tarağı & Levrek

Mango salsa, avokado ve ajı amarillo püresi, leche de tigre

920

Trüflü Akya

Baby turp, jalapeño biberi, kırmızı soğan, narenciye sos

840

CEVICHE

Akya

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

890

Somon

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

860

Vegan (veg)

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

560

Tüm vergiler dahil satış fiyatıdır.
31 Ocak 2026 tarihinden itibaren geçerlidir.

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)

380

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

1.460

Kushiyaki Tavuk (2 şiş)

Ajı amarillo sos ile

1.050

Kushiyaki Jumbo Karides (2 şiş)

Biberli yuzu sos ile

1.250

Kushiyaki Somon (2 şiş)

Teriyaki sos ile

1.150

KATSU

İstiridye soslu udon ile servis edilir.

Bonfile (220 gr)

Körili tonkatsu sos ile

1.350

Tavuk (180 gr)

Körili tonkatsu sos ile

1.050

SAIKYO YAKI

Japon turşusu ve buharda pişmiş pilav ile servis edilir.

Miso Black Cod (220 gr)

Yuzu sos ile

1.890

UDON

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

Etli

960

Tavuklu

820

Besin alerjiniz veya intoleransınız varsa lütfen bizimle paylaşın.

SUSHI

SPECIAL ROLL (6 parça)

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

CLASSIC ROLL (6 parça)

King Crab California Kral yengeç, avokado, salatalık, tobiko, Japon mayonezi, beyaz susam	960
Dragon Yılan balığı, avokado, salatalık, susam, teriyaki sos	790
Ebiten Karides tempura, panko, avokado, salatalık, sweet chilli	680
Philadelphia Füme somon, krem peynir, avokado, salatalık, California biberi, mango	680
Crunchy Sake Somon, salatalık, avokado, krem peynir, panko, teriyaki sos	640
Crunchy Tuna 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

Hot Matcha Cake	490
Mango-Maracuya Dome	490
Blackberry & Rum Mousse Cake	460
Churros	460
Mochi	460
Çilek Çikolata Yuzu Vanilya Hindistan Cevizi	

TATLI EŞLİKÇİLERİ

Kahlúa	420
Cointreau	900
Limoncello	420
St-Germain	630
Brandy	430
Martel VS	750
Martell VSOP	1.050
Espresso Martini	860
Vodka, Kahlua, Espresso	
Tatlı Şaraplar	
La “Passito” Misket	2.650 (37,5cl)
Pamukkale “Mulier” Misket	2.900 (50cl)
Serena Piu “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 kırı,
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