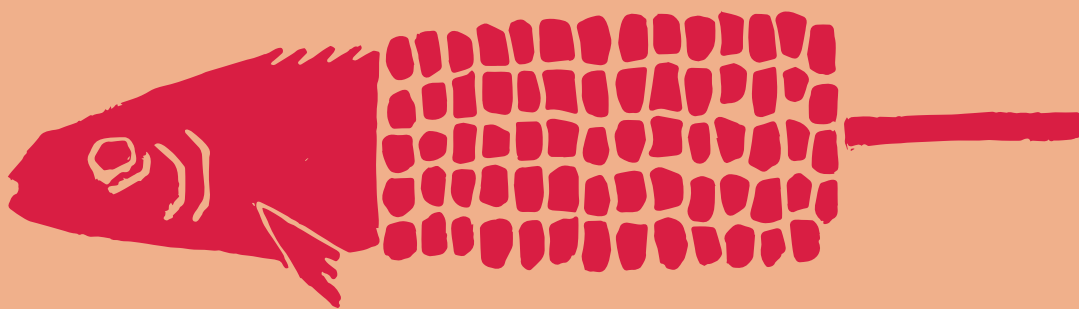


M

E

Z



K

L

A

BAŞLANGIÇLAR

Guacamole

Avokado, taze jalapeño, kırmızı soğan, sarımsak, lime, domates, kişniş

Levrek Aguachile

10 saat kombuda marine edilmiş deniz levreği, lime, oscuro sos, kırmızı soğan, bahar çiçekleri

Aslan Balığı Ceviche

Çarkıfelek meyvesi, chili, lime sos, xnipek, kişniş filizi

Sezar Salata

Yedikule marulu, orijinal Sezar sosu, kruton, parmesan, çıtır ançuezli adaçayı yaprağı

Karamelize Chili Armut Salata

Akdeniz yaprakları, kırmızı fasulye, badem, kırmızı lahana, demirhindi, lime sos

Padron Biberleri

Deniz tuzu kristalleri, lime

Izgara Kalamar

Adobo soslu kalamar, ızgara yedikule marulu, xnipek, bahar chimichurri

Odun Ateşinde Kuşkonmaz

Kaju humusu, nar taneleri, narenciye kırıtları, yeşil yağ

Mezkla İçli Köfte

Mısır kaplı dana kaburgalı ızgara içli köfte, salsa tatemade, chimichurri

ANA YEMEKLER

Cordero Barbacoa

Bütün kuzu kol, narlı yeşil salata, mole sos, isli chipotle sos, lime, tortilla

Pescado a la Talla

Bütün ızgara deniz levreği, adobo sos, xnipek, lime

Carne Asada

400-450 g antrikot, shishito biberleri, chimichurri sos, ızgara lime

Pollo Asado

Odun ateşinde organik yarım tavuk, domates soslu siyah fasulye ve siyah pirinç

Bonfile con Mole Cremoso

220 g dana bonfile, mole sos, ızgara pokchoy, polenta keki

Mole Tavuk

Mole soslu organik tavuk, kişniş, chili, kabak çekirdeği, ızgara turşu gümüş soğan

Gambas al Coco

Sotelenmiş jumbo karides, limon otlu hindistan cevizi sos, siyah pirinç, limon zest

Arroz De Oro

Tulum-kaymak-parmesan soslu risotto, Girit kabağı, kabak çiçeği tempura, yeşil yağ

Mezkla Lazanya

Chili con carne, isli biberli domates sos, manchego peyniri, fesleğenli mısır kırı

Pici Verde

El yapımı pici makarna, mezcacal-adaçayı sos, taze bezelye, limon



Vejetaryen



Vegan



Glütensiz



Laktozsuz



Fıstık ve türevleri içerir

%10 oranında servis ücreti, toplam tutara yansıtılacaktır.

Fiyatlarımız Türk Lirası (TL) cinsindendir ve tüm vergiler dahildir.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendiriniz.

Bu menü 25 Nisan 2025 tarihinde güncellenmiştir.



TATLI

Pastel de Chocolate 

Cafe de olla ganaj, mango sorbe

Balkabaklı Flan

Kıtır balkabağı ve tahin sos

Panna Cotta Twist

Çilek, lime, nane, tekila

Mini Churros

Acı çikolata sos ile servis edilir



Glütensiz



Laktozsuz



Fıstık ve türevleri içerir

%10 oranında servis ücreti, toplam tutara yansıtılacaktır.

Fiyatlarımız Türk Lirası (TL) cinsindendir ve tüm vergiler dahildir.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendiriniz.

Bu menü 25 Nisan 2025 tarihinde güncellenmiştir.



DRINKS

**MEZ
KLA**

SIGNATURE COCKTAILS

LUMINA

Gin, Yasmin Milk Tea, Lychee, Lime

OTHER SIDE

Coconut Vodka, Coco-Basil Cordial, Fresh Lime, Egg
White or Vegan Alternative

CANELA

Tequila, Albanian Pepper Aperol, Salted Grapefruit
Cordial, Chili Bitter, Brown Sugar and Cinnamon

CALIENTE MULE

Mezcal, Lime Oleo, Coffee-Ginger Cordial, Ginger Soda

AZTEC SOUR

Fig Leaf Washed-Mezcal, Cacao Nib Campari, Rosso
Vermouth, Lime & Grapefruit, Vanilla

SALO PANTO

Vodka, Palo Santo, Bergamot, Lime

PALOMA MEZKLA

Tequila, Grapefruit, Lime, Fermented Agave, Pink
Grapefruit Soda

MARGARITAS

MEZKLA MARGARITA

Tequila, Mezcal Mist, Orange Liqueur, Lime, Fermented Red Cabbage, Hibiscus Salt

LEMONGRASS MARGARITA

Tequila, Mezcal, Lemongrass Cordial, Lime, Salt Solution

CHILI MARGARITA

Tequila, Cointreau, Hot Mexican Pepper, Lime

SKINNY MARGARITA

Tequila, Lime Juice

MEZCALITA

Mezcal, Cointreau, Lime Juice

BEETROOT MEZCALITA

Mezcal, Elderflower, Lime, Fermented Beetroot, Cherry Vinegar, Smoke Salt

MEZCAL TOMMY'S MARGARITA

Mezcal, Tequila, Lime Juice, Special Spice Agave Nectar

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA DE HORCHATA

White Rice, Milk, Cinnamon, Clove, Anise

TE DE LICIA

Hibiscus, Black Tea, Mountain Thyme, Lemon Peel,
Orange Peel

EL VERDE

Green Apple, Cucumber, Parsley, Lemon, Ginger

MEZKLA ENERGIA

Beetroot, Carrot, Orange, Ginger

HOT DRINKS COFFEE

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

MACCHIATO

CORTADO

LATTE

CAPPUCCINO

AMERICANO

TURKISH COFFEE

HOT DRINKS TEA

FRESH SPICE TEA

EARLY GREY

JASMINE

LAVENDER ROOIBOS

GREEN TEA

RELAX TEA

A 10% service charge will be included in the final bill.

All prices are in TL and include all taxes.

If you have any food allergies, please notify our service team.

This menu was updated on March 18, 2025.

COMAL

Tortillalarımız %100 mısırdan yapılmaktadır.

Birria Taco



Ağır ateşte dana kaburga, siyah fasulye püresi, karamelize soğan, dana jus, taze otlar

Levrek Taco



Mezcal tempura levrek, chili mayonez, kişniş, turp, chili

Karides Taco



Salsa de ajonjolí, fermente kırmızı soğan, susamlı salsa macha

Mantar Taco



Izgara istiridye mantarı, kırmızı soğan turşusu, kişniş pesto, salsa tatemada

Taco Pipian



Yeşil tohum sosu, kabak çiçeği, nar, nane

Dil Taco



Ağır ateşte pişmiş dana dil, mango chipotle, fermente havuç

Ciğer Taco



Sumak soslu dana ciğeri, kırmızı soğan salatası, incirli demi-glace

TOSTADALAR

Tostada Pasífico

Deniz levreği, karides, guacamole, yeşil elma, jalapeño, kırmızı soğan turşusu, kefir emülsiyon

Tostada de Tartár



Chipotle dana tartar, guacamole, demirhindi sosu, kırmızı soğan, cıtır kapari

Tostada Salvaje



Fermente istiridye mantarı, pipian sosu, kırmızı Meksika fasulyesi, salsa macha, taze otlar



Vejetaryen



Vegan



Glütensiz



Laktozsuz



Fıstık ve türevleri içerir



Acı

%10 oranında servis ücreti, toplam tutara yansıtılacaktır.

Fiyatlarımız Türk Lirası (TL) cinsindendir ve tüm vergiler dahildir.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendiriniz.

Bu menü 25 Nisan 2025 tarihinde güncellenmiştir.