

# Ana Yemekler

Main Dishes

ASMA YAPRAĞINDA LEVREK	340 ₺
Marinated sea bass wrapped in vine Leaves	
AGORA SOKAK KÖFTESİ	325 ₺
Grilled meat bolls	
KUZU PİRZOLA	400 ₺
Lamp Cutlets	
DANA ANTRİKOT	425 ₺
Entrecote	
HAMSİ	260 ₺
Anchovy	
İSTAVRIT	260 ₺
Horse mackerel fish	

# Ara Sıcaklar

Hot Appetizers

YAPRAK CİĞER	260 ₺
Fried Sliced Liver	
KALAMAR IZGARA	260 ₺
Grilled Calamari	
AHTAPOT IZGARA	290 ₺
Grilled Octopus	
PAÇANGA BÖREĞİ	150 ₺
Postry Filled with beef postrani and melted cheese	
KARİDES GÜVEÇ	290 ₺
Prawns, mushroom, tomato, garlic chilli pepper cheese	

# Soguk Mezeler

Cold Appetizer

CACIK	150 ₺
Salatalık, dereotu, süzme yoğurt, sarımsak Cucumber, dill, strained yogurt, garlic	
FAVA	150 ₺
İç bakla, soğan, havuç, zeytinyağı Shelled broad bean, onion, carrot, olive oil	
HUMUS	150 ₺
Nohut, zeytinyağı, kimyon, tahin Chickpea, olive oil, cumin, tahini	
BADEMLİ, YOĞURTLU KABAK	200 ₺
Badem, kabak, dereotu, sarımsak Almond, yogurt, zucchini, dill, garlic	
ATOM	150 ₺
Süzme yoğurt, ceviz, sarımsak, tereyağı, acı biber Strained yogurt, walnut, garlic, butter, hot pepper	
TARAMA	220 ₺
Balık, havyar, limon, sirke Fish, caviar, lemon, vinegar	
PATLICAN EZME	150 ₺
Patlıcan, yumurta, zeytinyağı, limon Aubergine, egg, olive oil, lemon	
PATLICAN BORANI	150 ₺
Patlıcan, süzme yoğurt, zeytinyağı, toz biber Aubergine, strained yogurt, olive oil, ground red pepper	
GİRİT EZMESİ	220 ₺
Peynir, ceviz, pul biber, kekik, Antep fıstığı Cheese, walnut, red pepper flakes, oregano, pistachios	
USKUMRU MARİN	220 ₺
Uskumru, soya sos, zeytinyağı, dereotu Mackerel, soy sauce, olive oil, dill	
LEVREK MARİN	220 ₺
Levrek, soğan, hardal, limon Sea bass, onion, mustard, lemon	
AGORA ACILISI	150 ₺
Izgara Samandağ biberi, ceviz, sarımsak, süzme yoğurt Grilled Samandağ pepper, walnut, garlic, strained yogurt	
KURU BÖRÜLCE	150 ₺
Börülce, soğan, dereotu, maydanoz Black-eyed pea, onion, dill, parsley	
ŞALGAMLI BUĞDAY	150 ₺
Buğday, şalgam, nar ekşisi, kuş üzümü, kayısı Wheat, turnip, sour pomegranate molasses, currant, apricot	
KÖZ KAPYA BİBER	150 ₺
biber, sirke , yağ, sarımsak pepper , vinegar , oil , garlic	
ARNAVUT CİĞERİ	220 ₺
ciğer, soğan liver, onion	
ÇİROZ	220 ₺
Uskumru, sirke Mackerel, vinegar	
TURŞU	100 ₺
Cibesi Wild cabbage	

# Alkollü İçecekler

Alcoholic Beverages

YENİ RAKI	220 ₺	70 CL	35 CL
YENİ SERİ	1300 ₺	700 ₺	
ALA	1350 ₺	700 ₺	
USTALARIN KARIŞIMI	1350 ₺	700 ₺	
TEKİRDAĞ	1250 ₺	700 ₺	
ALTIN SERİ	1400 ₺	750 ₺	
EFE RAKI	1250 ₺	700 ₺	
EFE GOLD	1400 ₺	750 ₺	
SAKİ	1300 ₺	700 ₺	
BEYLERBEYİ(GÖBEK)	1700 ₺	900 ₺	
ŞARAPLAR / WINES	200 ₺		
ARDA BAĞCILIK (Merlat, Shiraz, Cbenet)	850 ₺		
DLC. ŞARAPLAR	1200 ₺		
SARAFİN (Merlat, Cbenet, Sb.)	- ₺		
KADEH ŞARAP	- ₺		
BİRALAR	220 ₺		
EFES 33 CL	110 ₺		
TUBORG 33 CL	100 ₺		
ABSOLUT VOTKA (TEK)			
CHIVAS REGAL (12 Years)(TEK)			
RAKI DOUBLE	160 ₺		
RAKI TEK	110 ₺		

# Salatalar

Salads

ROKA SALATASI	170 ₺
Rocket salad	
BAHÇE YEŞİLLİKLERİ SALATASI	170 ₺
Greens salad	
ÇOBAN SALATA	170 ₺
Shephard salad with onion	
SÖĞÜŞ SALATA	170 ₺
Sliced tomato and cucumber	

# Tatlılar

Desserts

DONDURMALI İRMİK HELVASI	160 ₺
Semolina halva with ice cream	
KABAK TATLISI	160 ₺
Sweet Pumpkin	
AYVA TATLISI	160 ₺
Quince	
MEYVE TABAĞI (küçük)	120 ₺
Seasonal Fruit Platter-Small	
KAVUN	90 ₺
Melon	
PEYNİR	55 ₺
Cheese	

FİX MENÜ (Kişi Başı)  
Lütfen servis personelinde bilgi alınız.



\*\*\*

Mezelerimiz günlük olarak hazırlanıp mevsimine göre değişiklik göstermektedir. En taze meze ve balıklar için lütfen meze barımızı ziyaret ediniz..

Our appetizers are prepared daily and vary according to the season. For the freshest appetizers and fish, please visit our appetizer bar.

\*\*\*

Alerjiniz ya da herhangi bir yiyeceğe karşı hassasiyetiniz varsa siparişlerinizin içeriklerine dikkat etmenizi rica ederiz.

If you have any kind of food allergy or sensitivity, please pay attention to the ingredients of your orders.

# Agora Meyhanesi

Pek çok şiire ve şarkıya konu olan Agora Meyhanesi, yıllar boyunca tanınmış sanatçıları ve Yeşilçam yıldızlarını ağırladı. Tam 286 yerli film burada çekildi. 1890 yılında Rum kaptan Asteri Dulidis tarafından Çifti Çarşısı'nda açılan Agora Meyhanesi, adını antik çağların "meydan" kelimesinden alıyor. Masa yerine kullanılan dev fiçileri ve şaraplarıyla kısa zamanda tanınan meyhane, 3 kuşak boyunca Dulidis ailesi tarafından işletildi. Asteri'den sonra oğlu Stelyo Dulidis Agora'nın işletmesini devraldı. 1955 yılında yaşanan 6-7 Eylül pogromu sırasında Agora Meyhanesi'nin yanması üzerine Stelyo, hasar gören binanın denize açılan bölümünü satarak diğer kısımlarını restore etti.

Stelyo'nun ardından ise oğlu Hristo meyhaneyi işletmeye başladı. Hristo Dulidis 2007'de eşiyle birlikte Selanik'e yerleşti. Agora Meyhanesi, iki tarihi sur arasında yer alıyor. Bunlardan biri, 408-450 yılları arasında Bizans İmparatoru II. Theodosius zamanında yapılan 21 numaralı kulenin duvarıdır. Haliç boyunca 6200 metre uzunluğunda inşa edilen surlardan günümüze kalan parçalar çok azdır. Agora'daki diğer parça ise Romanyotlar adı verilen Roma Yahudilerinin İstanbul'daki ilk gasilhanesinin batı duvarıdır.

809 yılında yapılan gasilhane 1970'lere kadar kullanılmıştır. Türkiye'nin tarihi ve nostaljik mekânları arasında yer alan Agora Meyhanesi, eski dokusunu ve meyhane geleneğini koruyarak, günümüzde 150 - 200 kişilik bir işletme olarak hizmet vermektedir.

The Agora Meyhane, which is the subject of many poems and songs, hosted well-known artists and stars of Turkey's cinema for years. A total of 286 local films were shot here. Opened in 1890 by the Greek captain Asteri Dulidis at the Çifti Bazaar, the Agora Meyhane takes its name from the word "gathering place" of ancient times. The meyhane, which instantly became famous for its giant barrels and wines which were used as tables, was soon run by the Dulidis family for three generations. After Asteri, his son Stelyo Dulidis took over the business of Agora. Because the Agora Meyhane was burnt down during the Istanbul pogrom in 1955, Stelyo restored the remaining of the damaged building by selling the seafront side. After Stelyo, his son Hristo started to run the meyhane. Hristo Dulidis settled in Thessaloniki with his wife in 2001. The Agora Meyhane is located between two historical city walls. One of them is the wall of the tower numbered 21, built between the years 408-450 by the Byzantine Emperor Theodosius II. There are very few fragments that have survived until today from the city walls built to the length of 6200 meters along the Golden Horn.

The other part of the Agora is the western wall of the first funeral parlor in Istanbul of Roman Jews, called the Romaniotes. The funeral parlor was built in 809 and has been used until the 1970s. The Agora Meyhane, one of the most historic and nostalgic spaces of Turkey, is preserving the old cultural fabric and meyhane tradition today and serving as a business with 150 - 200 people capacity.

