



メニュー

메뉴

菜单

मेनू



ABOUT US

Hakkımızda

Asya mutfağının zengin lezzetlerini, yerel Türk malzemelerinin tazeliğiyle birleştirerek hem yerel halkı hem de ziyaretçileri memnun eden benzersiz bir füzyon yaratıyoruz. Izakaya kültüründen (Japonya'ya özgü samimi bir yemek kültürü) ilham alarak, misafirlerimize sıcak ve davetkar bir atmosferde ustalıkla hazırlanmış suşi, saşimi ve Asya füzyon lezzetlerini Türk dokunuşlarıyla sunuyoruz.

Amacımız, mutfak otantikliğini, kaliteyi ve misafirperverliği bir araya getirerek, Kapadokya'nın büyüleyici manzarası eşliğinde her yemeği unutulmaz bir deneyim haline getirmektir.



At Aiza Cappadocia, our mission is to offer an authentic and innovative Asian dining experience in the heart of Cappadocia.

We blend the rich flavors of Asian cuisine with the freshness of local Turkish ingredients, creating a unique fusion that delights both locals and travelers. Inspired by the Izakaya culture, we provide a warm and inviting atmosphere where guests can enjoy expertly crafted sushi, sashimi, and Asian Fusion delicacies alongside Turkish-inspired flavors. Our goal is to bring culinary authenticity, quality, and hospitality together, ensuring that every meal at Aiza is a memorable experience against the breathtaking backdrop of Cappadocia."

ÇORBALAR / HOT SOUPS

MISO SHIRO

Miso ezmesi, deniz yosunu, tofu, yeşil soğan
Miso paste, seaweed, tofu, green onion

280 ₺

HOT & SOUR SOUP

Tavuk göğüs, beyaz lahana, havuç, mantar çeşitleri, geleneksel sirke ve uzak doğu acı biberi
Chicken breast, mushroom varieties, cabbage, carrot, traditional vinegar and eastern chili pepper

380 ₺

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

TUNA TATAKI

Mühürlenmiş ton balığı, kuşkonmaz, özel waffu sos ile
Seared tuna, asparagus with special waffu sauce

690 ₺

SHRIMP COCKTAIL

Buharda pişirilmiş karides, tatlı-acı sos ile
Steamed shrimp with sweet-chili sauce

700 ₺

CHEESE PLATTER

Otlu Sepet Peyniri, olgunlaştırılmış Eski Kaşar, geleneksel Tabal Peyniri, Niğde Mavisi
Herb-infused Sepet Cheese, aged Kashar Cheese, traditional Tabal Cheese, Niğde Blue Cheese

900 ₺

SASHIMI (4 adet / 4 pieces)

SAKE

Somon / *Salmon*

450 ₺

MAGURO

Tuna / *Orkinos*

520 ₺

SUZUKI

Levrek / *Seabass*

400 ₺

UNAGI

Yılan balığı / *Eel*

500 ₺

EBI

Karides / *Shrimp*

430 ₺

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

NIGIRI (2 adet / 2 pieces)

SAKE

Somon / Salmon

320 ₺

UNAGI



Yılan balığı / Eel

390 ₺

SUZUKI

Levrek / Seabass

300 ₺

MAGURO

Tuna / Orkinos

410 ₺

EBI



Karides / Shrimp

310 ₺

GUNKAN NIGIRI (1 adet / 1 piece)

ORANGE TOBIKKO



Turuncu uçan balık havyarı / Orange flying fish roe

220 ₺

WASABI TOBIKKO



Wasabi Tobikko, uçan balık havyarı / Wasabi Tobikko, flying fish roe

240 ₺

CHEF TARTAR GUNKAN



Somon-Orkinos Tartar / Salmon-Tuna Tartar

340 ₺

SALATALAR / SALADS

KANI SALAD



Surimi yengeç eti, tobikko havyarı, salatalık, avokado, özel salata sosu
Surimi crab meat, tobikko caviar, cucumber, avocado, special salad dressing

500 ₺

GOMA WAKAME SALAD



Tatlı deniz yosunu, kavrulmuş susam, salatalık / Sweet seaweed, roasted sesame, cucumber

400 ₺

AZA GARDEN SALAD



Mevsim yeşillikleri, domates ve şefin özel sosu ile / Seasonal greens, tomatoes and chef's dressing

370 ₺

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

EDAMAME

300 ₺

Deniz tuzu ile servis edilen haşlanmış soya fasulyesi
Sea salt boiled soybeans

SPICY-GARLIC EDAMAME

320 ₺

Acı sarımsak soslu haşlanmış soya fasulyesi
Sea salt boiled soybeans with spicy-garlic sauce

IKA SHIRO

600 ₺

Kızartılmış kalamar, wasabi sos ile
Fried squid with wasabi sauce

EBI TEMPURA

740 ₺

Tempura şeklinde kızartılmış karides, baharatlı mayonez ile
Tempura-battered shrimp with spicy mayonnaise

TEMPURA MORI

540 ₺

Patlıcan, kabak, mantar, yeşil soğan, pazı, mevsim biberleri,
tatlı-acı sos ile servis edilir
*Eggplant, zucchini, mushroom, green onion, chard, seasonal
peppers, served with sweet chili sauce*

CORN TEMPURA

480 ₺

Tempura edilmiş mısır, trüf aromalı mayonez ile
Tempura-battered corn with truffle aromated mayonnaise

FRIED SPRING ROLL

540 ₺

Beyaz lahana, havuç, yeşil soğan, pirinç eriştəsi,
susam yağı, acılı yer fıstığı sosu
*Cabbage, carrot, green onion, rice vermicelli,
sesame oil, spicy peanut butter sauce*

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

ABURI (2 adet / 2 pieces)

Dağlanmış / Seared

SAKE

Somon / Salmon

360 ₺

SUZUKI

Levrek / Seabass

330 ₺

MAGURO

Tuna / Orkinos

430 ₺

POKE BOWL

SALMON POKE 🍷

Marine edilmiş somon, avokado, takuan, salatalık, chuka wakame, wasabi, zencefil turşusu, kavrulmuş susam

Marinated salmon, avocado, takuan, cucumber, chuka wakame, wasabi, pickled ginger, roasted sesame

720 ₺

SMOKED TOFU POKE 🍷

Füme tofu, chuka wakame, avokado, takuan, salatalık, wasabi, zencefil turşusu, kavrulmuş susam

Smoked tofu, chuka wakame, avocado, takuan, cucumber, wasabi, pickled ginger, roasted sesame

550 ₺

DONBURI

UNAGI DONBURI 🍷

İnce dilimlenmiş yılan balığı, chuka wakame, salatalık, avokado, teriyaki sosu, takuan, kavrulmuş susam, wasabi, zencefil turşusu

Thinly sliced eel, chuka wakame, cucumber, avocado, teriyaki sauce, takuan, roasted sesame, wasabi, pickled ginger

790 ₺

SALMON TUNA DONBURI

Taze somon, ton balığı, avokado, chuka wakame, salatalık, kavrulmuş susam, wasabi, zencefil turşusu

Fresh salmon, tuna, avocado, chuka wakame, cucumber, roasted sesame, wasabi, pickled ginger

690 ₺

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

MAKI (6 adet / 6 pieces)

KAPPA MAKI

Salatalık / *Cucumber*

250 ₺

SAKE MAKI

Somon / *Salmon*

370 ₺

SAKE AVOCADO MAKI

Somon, avokado / *Salmon, avocado*

390 ₺

AVOCADO MAKI

Avokado / *Avocado*

270 ₺

SPECIAL TUNA MAKI

Ton balığı, yeşil soğan, özel baharatlı sos

Tuna, green onion, special spicy sauce

440 ₺

KLASİK ROLLER / CLASSIC ROLLS

(8 adet / 8 pieces)

CALIFORNIA ROLL

Surimi yengeç eti, avokado, masago, tobikko havyarı, mayonez, salatalık
Surimi crab meat, avocado, masago, tobikko caviar, mayonnaise, cucumber

590 ₺

PHILADELPHIA ROLL

Taze somon, avokado, Philadelphia peyniri, salatalık, kavrulmuş susam
Fresh salmon, avocado, Philadelphia cheese, cucumber, roasted sesame

620 ₺

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

ÖZEL ROLLER / SPECIAL ROLLS

(8 adet / 8 pieces)

AZA ROLL

690 ₺

Taze somon, levrek, ton balığı, avokado, salatalık,
krem peynir, yuzu-ponzu sos
*Fresh salmon, seabass, tuna, avocado, cucumber,
cream cheese, yuzu-ponzu sauce*

CHEF'S ROLL

790 ₺

Çıtır tempura yılan balığı, krem peynir, avokado, şefin
özel somon ve ton balığı karışımı, Şef'in baharatlı sosu
*Crispy tempura eel, cream cheese, avocado, chef's
special salmon and tuna mix, Chef's spicy sauce*

DRAGON ROLL

690 ₺

Karamelize yılan balığı, salatalık, avokado,
teriyaki sosu, kavrulmuş susam
*Caramelized eel, cucumber, avocado,
teriyaki sauce, roasted sesame*

EBI TEMPURA ROLL

740 ₺

Çıtır tempura karides, avokado, salatalık, baharatlı
mayonez sos, teriyaki, tenkasu, kavrulmuş susam
*Crispy tempura shrimp, avocado, cucumber,
spicy mayonnaise, tenkasu, roasted sesame*

VEGAN ROLL

560 ₺

Tatlı deniz yosunu, kavrulmuş susam, salatalık,
havuç, avokado, ceviz
*Sweet seaweed, roasted sesame, cucumber, carrot,
avocado, walnut*

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

ÖZEL ROLLER / SPECIAL ROLLS

(8 adet / 8 pieces)

TRUFFLE SOY PAPER ROLL



720 ₺

Soya kağıdı ile servis edilen tempura karides, çıtır kibrit patates, avokado, özel trüf ve teriyaki sos ile
Wrapped in soy paper, featuring tempura shrimp, crispy matchstick potatoes, avocado, special truffle, and teriyaki sauce

AGE STYLE ROLL



650 ₺

Surumi yengeç eti, salatalık, avokado, susam, özel karışım sos
Surimi crab meat, cucumber, avocado, sesame, special mix sauce

AKARUI PONZU ROLL



760 ₺

Somon, ton balığı, avokado, ananas, armut ve özel ponzu-mayonez sos
Salmon, tuna, avocado, pineapple, pear and special ponzu-mayonnaise sauce

VEGETARIAN ROLL



590 ₺

Tatlı deniz yosunu, kavrulmuş susam, salatalık, havuç, avokado, ceviz, krem peynir
Sweet seaweed, roasted sesame, cucumber, carrot, avocado, walnut, cream cheese

EXTRA SUSHI RICE

250 ₺

Özenle pişirilmiş suşi pirinci (susam ile servis edilir)
Delicately cooked sushi rice (served with sesame)

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

CHEF'S SELECTIONS

SASHIMI SERENITY

(4 adet / 4 Pieces)

Suzuki - Levrek / Seabass

Sake - Somon / Salmon

Maguro - Tuna / Orkinos

Ebi - Karides / Shrimp

410₺

NIGIRI HARMONY

(5 adet / 5 Pieces)

Suzuki - Levrek / Seabass

Sake - Somon / Salmon

Maguro - Tuna / Orkinos

Unagi - Yılan Balığı / Eel

Ebi - Karides / Shrimp

780₺

ABURI SYMPHONY

(5 adet / 5 Pieces)

Suzuki - Levrek / Seabass

Sake - Somon / Salmon

Maguro - Tuna / Orkinos

Unagi - Yılan Balığı / Eel

Ebi - Karides / Shrimp

810₺

BEGINNER'S BLISS

Unagi Nigiri - 2 Adet / 2 Pieces

Avocado Maki - 6 Adet / 6 Pieces

Truffle Soy Paper Roll - 8 Adet / 8 Pieces

Spicy Garlic Edamame - Yarım Porsiyon / Half Portion

1400₺

SUSHI FOR CONNOISSEURS

Sake Sashimi - 4 Adet / 4 Pieces

Ebi Nigiri - 2 Adet / 2 Pieces

California Roll - 8 Adet / 8 Pieces

Kappa Maki - 6 Adet / 6 Pieces

1470₺

A TASTE OF EVERYTHING

Maguro Sashimi - 4 Adet / 4 Pieces

Sake Aburi - 2 Adet / 2 Pieces

Special Tuna Maki - 6 Adet / 6 Pieces

Akarui Ponzu Roll - 8 Adet / 8 Pieces

1850₺

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

NOODLES

NOODLE WITH CHICKEN



540 ₺

Yumurtalı erişte, tavuk göğsü, mevsim sebzeleri, shitake mantarı, kavrulmuş susam, özel noodle sos

Egg noodle, chicken breast, seasonal vegetables, shitake mushroom, roasted sesame, special noodle sauce

NOODLE WITH BEEF



640 ₺

Yumurtalı erişte, dana bonfile, mevsim sebzeleri, shitake mantarı, kavrulmuş susam, özel noodle sos

Egg noodle, beef tenderloin, seasonal vegetables, shitake mushroom, roasted sesame, special noodle sauce

NOODLE WITH SHRIMPS



590 ₺

Yumurtalı erişte, karides, mevsim sebzeleri, shitake mantarı, kavrulmuş susam, özel noodle sos

Egg noodle, shrimp, seasonal vegetables, shitake mushroom, roasted sesame, special noodle sauce

VEGETABLE NOODLE



510 ₺

Yumurtalı erişte, mevsim sebzeleri, shitake mantarı, kavrulmuş susam, brokoli, özel noodle sos

Egg noodle, seasonal vegetables, shitake mushroom, roasted sesame, broccoli, special noodle sauce

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

ANA YEMEKLER / MAIN DISHES

SPICY BEEF TENDERLOIN

1600 ₺

Bonfile madalyon, meksika biberi, Kapadokya
çıtır patates, sarımsak ve teriyaki sos

*Beef tenderloin medallion, Mexican pepper,
Cappadocian crispy potatoes, garlic and teriyaki sauce*

NEGIMİYAKI BEEF ROLL

1500 ₺

(8 parça - iyi pişmiş / 8 pieces - well-done)

İncecik açılmış dana bonfile ile sarılmış kuşkonmaz
ve yeşil soğan, teriyaki sos ve çıtır pırasa garnitürü ile

*Green onion and asparagus finely filleted beef tenderloin,
served with teriyaki sauce and crispy leek garnish*

KUSHIYAKI TORI

1150 ₺

Şefin özel sosuyla marine edilip ızgarada pişirilen tavuk ve
pırasa şiş, Japon usulü yumurtalı kızarmış pilav ile servis edilir

*Grilled chicken and leek skewer marinated with chef's
special sauce, served with Japanese-style egg fried rice*

MISO MARINATED SALMON FILLET

1450 ₺

Asma yaprağı üzerinde miso marinasyonlu somon,
buharda pişirilmiş sebzeler

*Salmon marinated in miso served on vine leaves,
with steamed vegetables*

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

TATLILAR / DESSERTS

CHOCOLATE MOCHI

220 ₺

Çikolata dolgulu geleneksel Japon tatlısı

Traditional Japanese dessert filled with chocolate

VANILLA MOCHI

220 ₺

Vanilya dolgulu geleneksel Japon tatlısı

Traditional Japanese dessert filled with vanilla

STRAWBERRY MOCHI

220 ₺

Çilek dolgulu geleneksel Japon tatlısı

Traditional Japanese dessert filled with strawberry

YUZU CITRUS MOCHI

240 ₺

Yuzu limon dolgulu geleneksel Japon tatlısı

Traditional Japanese dessert filled with yuzu citrus

TURKISH COFFEE SOUFFLÉ

420 ₺

Türk kahvesi aromalı sufle, damla sakızlı dondurma eşliğinde

Turkish coffee aromated chocolate soufflé served with mastic-flavored ice cream

FRIED ICE CREAM

380 ₺

Çıtır panelenmiş vanilyalı dondurma

Crispy coated vanilla ice cream

FRUIT PLATE

750 ₺

Taze kesilmiş yerel ve egzotik mevsim meyveleri

Freshly cut local and exotic seasonal fruits

%10 servis bedeli eklenecektir. / 10 % service fee will be added.

Vegan



Gluten içerir
Contains Gluten



Süt ürünü içerir
Contains dairy



Yumurta içerir
Contains Egg



Ceviz içerir
Contains Walnut



Fıstık içerir
Contains Peanut



Soya içerir
Contains Soy



Deniz Kabuklusu içerir
Contains crustaceans

! Listedeki alerjenlerin dışında bir alerjiniz olup olmadığını lütfen belirtiniz.
• Please indicate if you have any allergies other than the ones listed.



Menü içeriklerinin
görsellerini görmek için
QR kodu kullanabilirsiniz.
The QR code can be used to
access visual representations
of the menu contents.



@aizacappadocia



Aiza Cappadocia



www.aizacappadocia.com