



FARM-TO-TABLE COCKTAILS

A Journey from Earth to Glass

At Museum Hotel, each journey that begins in our abundant gardens doesn't simply end in a glass — it continues in a memory, on the palate, in a moment lived.

Our "Farm to Bar" philosophy was born from the union of fruit grown in rhythm with the land, essences prepared using traditional techniques, and the refined touch of modern mixology. Every cocktail is a blend of nature's generosity, our commitment to sustainability, and the deep cultural memory of Cappadocia.

Here, ingredients aren't merely selected — they are grown, transformed, and brought to life. Every glass you hold reflects the essence of a hand-picked lavender blossom, a sun-ripened strawberry, a drop of our valley honey, and the timeless wisdom of this ancient land.

In each sip lies a season, a memory, a story.



Doğadan Kadehe Uzanan Bir Yolculuk

Museum Hotel'in bereketli bahçelerinde başlayan her yolculuk, bir kadehte son bulmaz; bir hafızada, bir damakta, bir anda yaşamaya devam eder.

Toprağın ritmiyle yetişen meyveler, geleneksel üretim teknikleriyle hazırlanan özler, modern miksolojinin zarif dokunuşlarıyla birleşerek "Farm to Bar" anlayışımızı doğurdu. Her bir kokteyl, doğanın sunduğu lezzetlerin, sürdürülebilirlik felsefemizin ve Kapadokya'nın derin kültürel hafızasının harmanıdır.

Burada içerikler sadece seçilmez; yetiştirilir, dönüştürülür, yaşatılır. Elinizde tuttuğunuz her kadeh; bahçemizden toplanan bir lavantanın, bir çilek tanesinin, bir damla vadi balının ve binlerce yıllık toprak bilgeliğinin yansımasıdır. Her yudumda bir mevsim, bir anı, bir hikâye saklı.

Museum Hotel Mixology Team

Museum Hotel Miksoloji Ekibi

MUSEUM
HOTEL





FARM-TO-BAR COCKTAILS

Valley Strawberry / Vadi Çileği

700 TL

A purée crafted from strawberries grown in our gardens, enriched with citrus peels, delicately blended with Tanqueray Sevilla featuring notes of orange and rose. Finished with soft hints of mastic and vanilla, and crowned with a whisper of lemongrass hay.

Bahçelerimizde özenle yetiştirdiğimiz çileklerin, narenciye kabuklarıyla zenginleştirilmiş aromasıyla elde ettiğimiz püre; portakal ve gül notaları taşıyan Tanqueray Sevilla ile zarifçe buluşuyor. Sakız ve vanilya dokunuşları eşliğinde, limon otu samanyla son bir zarafet çizgisi...

Apricot and Almond / Kayısı ve Badem

700 TL

Vanilla-infused apricot marmalade made from fruit grown in our orchard forms the heart of our house-made cream. Balanced with Tanqueray gin washed in cold-pressed almond oil and a medley of selected spices, the cocktail is elegantly served with a "skeleton leaf" that takes a full month to prepare.

Museum Hotel bahçelerinde yetişen kayısılardan hazırlanan vanilya aromalı marmelat, ev yapımı kremamızın kalbini oluşturuyor. Soğuk sıkım badem yağıyla yıkanmış Tanqueray cin ve seçili baharatlarla dengelenen kokteyl, bir ay boyunca hazırlanan "iskelet yaprak" ile sunumuna zarafet katıyor.

Vine Leaf / Asma Yaprığı

750 TL

Spices and smoked pineapple syrup smoked with native Dimrit grape leaves from our valley are infused with Johnnie Walker Double Black, aged five days with vanilla. A final touch of caramelized sugar creates a layered and refined finish.

Vadimizde yetişen Dimrit cinsi üzüm yapraklarla tütsülenmiş baharatlar ve isli ananas şurubu, vanilya ile beş gün boyunca demlenmiş Johnnie Walker Double Black viskiyle harmanlandı. Son dokunuş, karamelize bir şeker katmanı...

Gilaboru / Gilaboru

750 TL

The tangy, slightly bitter gilaboru fruit < native to Cappadocia > is transformed into a creamy essence with wild strawberries, red wine, and a blend of seven spices. Carried by Knuthansen gin and crowned with dried fruit pulp, the cocktail pays homage to the land.

Kapadokya'nın kadim topraklarından gelen gilaboru meyvesinin ekşi ve buruk lezzeti, vadi çileği, kırmızı şarap ve yedi çeşit baharatla birleşerek özel bir krema formuna bürünüyor. Gövdesini Knuthansen cinin taşıdığı kokteyl, kurutulmuş meyve posalarıyla taçlanarak doğaya saygı duruşunda bulunuyor.

Roasted Wheat / Kavurga

1.100 TL

Roasted Anatolian wheat grains <kavurga> are blended with sesame, sumac, and dried chili to create a savory-spicy base. Smoked and balanced with Patron Silver tequila and Mitre mezcâl, the cocktail is elevated with the tropical acidity of passion fruit.

Kavrulmuş buğday taneleri (kavurga), susam, sumak ve kuru biberle harmanlanarak Anadolu'ya özgü bir eşlikçi yaratıyor. Patron Silver tekila ve Mitre mezcâl ile isli, baharatlı ve tatlı-ekşi lezzet dengesine ulaşılıyor. Çarkıfelek meyvesiyle beklenmedik ama büyüleyici bir bitiş...



10% service fee will be applied. / %10 servis bedeli uygulanır.



Valley Honey / Vadi Balı

850 ₺

Our own valley honey sweetens this sour cherry syrup infused with spices, forming the backbone of this drink. Built upon Bulleit Bourbon infused with lemongrass and vanilla, this cocktail offers a refined surprise for those who favor sweet-and-sour balance.

Kendi üretimimiz olan vadi balıyla tatlandırılan baharatlı vişne şurubu, kokteylin temel dengesini sağlıyor. Limon otu ve vanilya ile demlenmiş Bulleit Bourbon viskiyle gövdesi kurulan bu içki, tatlı-ekşi seven misafirler için rafine bir sürpriz.

Hawthorn / Alıç

950 ₺

A native wild fruit of Cappadocia's ecosystem, hawthorn leads with its handmade cream. Structured with Grey Goose vodka and St. Germain elderflower liqueur, and finished with house-made tamarind sherbet.

Kapadokya'nın doğal bitki örtüsünün bir parçası olan alıç meyvesi, el yapımı kremasıyla üst notalarda yer alırken; Grey Goose votka ve St. Germain ile yapı kazanan kokteyl, Demirhindi aromalı el yapımı şerbetle son buluyor.

Lavender / Lavanta

950 ₺

An aromatic lavender cream prepared with blossoms from our Kızılırmak riverside gardens tops this layered cocktail. Deepened with Green Baboon gin and blueberries, and completed with crystallized, house-made lavender liqueur.

Kızılırmak kıyısındaki lavanta bahçelerimizden toplanan çiçeklerle hazırlanan aromatik lavanta kreması, kokteylin üst katmanını oluşturuyor. Green Baboon cin ve yaban mersiniyle derinleşen tatlar, kristalize edilmiş el yapımı lavanta likörüyle tamamlanıyor.

Pumpkin / Bal Kabağı

1.150 ₺

The natural sweetness of pumpkin is balanced with spice notes and toasted pumpkin seeds. Structured on a base of "Altın Köpük" <sparkling wine made from Cappadocia's Emir grapes> and rum infused with raisins. A velvety, elegant, and regionally inspired sipper.

Tatlı denges, bölgeye özgü Emir üzümünden üretilmiş "Altın Köpük" köpüklü şarabı ve kuru üzümle demlendirilmiş rom ile kuruluyor. Bal kabağının doğal tatlılığı ve hafif baharat notaları, kavrulmuş kabak çekirdekleriyle dengeleniyor. Sonuç kadifemsi bir derinlik ve zarif bir içim.

Sorrel / Kuzu Kulağı

700 ₺

A cornerstone of Anatolia's garden heritage, sorrel is reimagined through modern bar techniques. This cocktail, prepared with sorrel grown in our gardens, is refreshing, nuanced, and silky on the palate.

Yöre bahçe kültürünün vazgeçilmezi kuzu kulağı, modern bar teknikleriyle yeniden yorumlanıyor. Bahçelerimizde yetiştirilen bu eşsiz bitkiyle hazırlanan kokteyl, ferahlatıcı, kompleks ve yumuşak içimli bir karaktere sahip.

Carob (Chili) / Keçiboynuzu (Acılı)

800 ₺

Carob, an ancient Anatolian plant, is reborn as a spiced cream. Vodka infused with sun-dried hot peppers from our garden lends this cocktail its bold character. A sweet, spicy, and mildly hot experience—a departure from the expected.

Anadolu'nun binlerce yıllık bitkisi keçiboynuzu, baharatlı bir krema formunda hayat bulurken, kendi bahçemizde kurduğumuz acı biberler ile hazırlanan votka bu kokteyle karakter kazandırıyor. Tatlı, baharatlı ve hafif acı bu deneyim, alışılmışın dışında bir yorum sunuyor.



RELAIS &
CHATEAUX

10% service fee will be applied. / %10 servis bedeli uygulanır.



CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned	700 TL
Whiskey Sour	800 TL
White Lady	750 TL
Aperol Spritz	800 TL
Espresso Martini	800 TL
Pornstar Martini	850 TL
Mojito	850 TL
Bloody Mary	650 TL
Margarita	800 TL
Gin Basil Smash	650 TL
Amaretto Sour	650 TL
New York Sour	800 TL
Manhattan	800 TL
Dry Martini	800 TL
Hugo	850 TL

NEGRONI COCKTAILS

Barrel Aged Negroni (min. 45 days barrel aged)	1.000 TL
Fıçıda Yıllandırılmış Negroni (min. 45 gün fıçıda yaşlandırılmış)	
Rooibos Negroni (v60 technique / v60 tekniği)	950 TL
Coffee Infuse Negroni (for 2 Siphon Technique Hot/Cold)	2.200 TL
Kahve ile Demlenmiş Negroni (2 Kişilik Siphon Tekniği Sıcak/Soğuk)	
Coconut Oil Washed Negroni	975 TL
Hindistan Cevizi Yağı ile Yıkanmış Negroni	

MOCKTAILS / ALKOLSÜZ KOKTEYLLER

Raspberry Passion / Ahududu Çarkıfelek	600 TL
Raspberry puree, passion fruit puree, mango puree and sweet sour sauce	
Ahududu püresi, çarkıfelek püresi, mango püresi ve tatlı ekşi sos	
Tropical / Tropikal	500 TL
Strawberry sauce, mango puree, passion fruit puree, pineapple juice and sweet sour sauce	
Çilek sosu, mango püresi, çarkıfelek püresi, ananas suyu ve tatlı ekşi sos	
Hibiscus & Ginger / Nar Çiçeği & Zencefil	450 TL
Handmade hibiscus cordial, lime juice, ginger ale and sweet sour sauce	
El yapımı nar çiçeği şerbeti, lime suyu, zencefil gazozu ve tatlı ekşi sos	



10% service fee will be applied. / %10 servis bedeli uygulanır.