

lilia

lil'a

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



RELAIS &
CHATEAUX



FARM-TO-BAR COCKTAILS

Valley Strawberry / Vadi Çileği

1.100 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

1.100 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 kayısılarından 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 Yaprağı

1.200 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

1.200 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 durumunda bulunuyor.

Roasted Wheat / Kavurga

1.500 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 mezcal, 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 mezcal ile isli, baharatlı ve tatlı-ekşi lezzet dengesine ulaşılıyor. Çarkifelek meyvesiyle beklenmedik ama büyüleyici bir bitiş...



RELAIS &
CHATEAUX



Valley Honey / Vadi Balı

1.300 TL

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

1.300 TL

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

1.400 TL

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.

Beet / Pancar

1.450 TL

As the Museum Hotel mixology team, we balanced the sweet and earthy character of beetroot with the rich and refreshing aroma of ginger. In this cocktail, where you will distinctly feel the presence of Patrón Silver tequila, we invite our guests to rediscover the unique terroir of Cappadocia from the very beginning.

Museum Hotel mikoloji ekibi olarak pancarın tatlı ve topraklı yapısını zencefilin zengin ve ferahlatıcı aromasıyla dengeledik. Patrón Silver tekilayı ön planda hissedeceğiniz bu kokteyl, siz misafirlerimizi Kapadokya'nın eşsiz teruarını baştan keşfetmeye davet ediyor.

Sorrel / Kuzu Kulağı

1.150 TL

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.

Pear / Armut

1.200 TL

Known locally as the 'winter pear', the Mazı pear is celebrated for its juicy texture and intense aroma, making it one of the region's most enjoyed fruits. The Museum Hotel mixology team honors this local treasure with a cocktail crafted in the spirit of our 'celebrate the local' philosophy, offering a sweet and refreshing tasting experience.

Halk arasında 'kış armudu' olarak bilinen Mazı armudu, sulu dokusu ve yoğun aromasıyla bölgenin en keyifle tüketilen meyvelerinden biridir. Museum Hotel mikoloji ekibi, bu yerel değeri 'yereli yaşat' felsefesiyle harmanlayarak, size tatlı ve ferahlatıcı bir kokteyl deneyimi sunuyor.



RELAIS &
CHATEAUX



CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned	1.050 TL
Whiskey Sour	1.200 TL
White Lady	1.200 TL
Aperol Spritz	1.250 TL
Espresso Martini	1.150 TL
Pornstar Martini	1.250 TL
Mojito	1.200 TL
Bloody Mary	1.050 TL
Margarita	1.200 TL
Gin Basil Smash	1.000 TL
Amaretto Sour	1.200 TL
New York Sour	1.275 TL
Manhattan	1.200 TL
Hugo	1.300 TL

NEGRONI COCKTAILS

Barrel Aged Negroni (min. 45 days barrel aged)	1.500 TL
Fıçıda Yıllandırılmış Negroni (min. 45 gün fıçıda yaşlandırılmış)	
Rooibos Negroni (v60 technique / v60 tekniği)	1.400 TL
Coconut Oil Washed Negroni	1.400 TL
Hindistan Cevizi Yağı ile Yıkanmış Negroni	

MOCKTAILS / ALKOLSÜZ KOKTEYLLER

Raspberry Passion / Ahududu Çarkıfelek	790 TL
Raspberry puree, passion fruit puree, mango puree and sweet sour sauce	
Ahududu püresi, çarkıfelek püresi, mango püresi ve tatlı ekşi sos	
Tropical / Tropikal	700 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	650 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	



RELAIS &
CHATEAUX



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY DDM



REDBREAST
SINGLE POT STILL
Irish Whiskey



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



NESPRESSO



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



S. PELLEGRINO

OFFICIAL PARTNERS
2026

lilia