



menu

english

Vegan Dükkan Lokanta
All Vegan Eatery

*Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.
10% service cost will be added to the total bill.*

our manifesto


The ultimate warm & cozy place to have healthy, hearty foods is finally here!


By choosing us, you support our dream for an ethical, kind, cruelty-free and healthy world.

Our vision while establishing our shop next door - Vegan Dükkan - 20 years ago was to show that it is indeed possible to live well and healthily without hurting animals.

We opened our new little restaurant, Vegan Dükkan Lokanta, in May 2022, wanting to create a nice place where people can have access to organic, healthy, homemade meals made with local fresh products and compassion. We only use top quality ingredients, extra-virgin olive oil and cruelty-free organic coconut oil.


Please inform our team for any allergies or food intolerances.

 Vegan Lokanta - thefutureisvegan22

 the serving time of your meal may take between 20 and 25 minutes depending on the meal you choose and the awaiting orders.

10% servicing cost is applied to your bill.

(GF) gluten-free meals are not suitable for celiacs due to cross-contamination.

 your reviews are very appreciated!

Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.

10% service cost will be added to the total bill.

breakfast & on toast

BREAKFAST PLATE 900₺

tofu scramble, oven-baked potatoes, sautéed oyster mushrooms, our homemade almond feta cheese, cashew cheese with herbs, hummus with beetroot, olives, vegan sujuk or tempeh for a gluten-free option, peanut butter, sugar-free marmalade, whole sourdough rye bread with seeds, fresh greens, sprouts & microgreens. one cup of Turkish black tea included. a gorgeous plate packed with high plant protein & flavour.

- served only on the weekends.
- perfect for 2 to share.

HUMMUS ON TOAST 530₺

hummus with beetroot on whole sourdough rye bread with seeds, crispy chickpeas, marinated tempeh slices. served with fresh greens, sprouts & microgreens.

AVOCADO ON TOAST 530₺

our homemade cashew cream cheese with herbs, topped with avocado, sautéed oyster mushrooms and cashew parmesan on whole sourdough rye bread with seeds. served with a side salad, sprouts & microgreens.

TOFU SCRAMBLE ON TOAST WITH SUJUK 550₺

Vegan Dükkan Lokanta's unique tofu scramble with vegan sujuk on toasted whole sourdough rye bread with microgreens. served with cherry tomatoes & cucumber. packed with plant protein!

(ASK FOR GLUTEN-FREE or RYE BREAD OPTION)

extra slice of bread 65₺

PEANUT BUTTER ON TOAST 425₺

homemade 100% organic peanut butter on toasted whole grain bread, banana, strawberry, sugar-free jam.

MENEMEN (GF) 375₺

Turkish tofu scramble with tomatoes and peppers.

Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.

10% service cost will be added to the total bill.

appetizers & salads

SOUP OF THE DAY (GF) 300₺

CASHEW TZATZIKI (GF) 310₺

fermented cashew yogurt, cucumbers, dill and fresh mint leaves.

PINK HUMMUS WITH BEETROT (GF) 310₺

served with crispy chickpeas & microgreens on top.
we use local, organic tahini for enriched flavour.

GLUTEN-FREE QUICHE (GF) 480₺

our chef's special gluten-free quiche with silken tofu and fresh veggies with a green side salad.

GLUTEN-FREE PASTRY (GF) 120₺

homemade pastry made with buckwheat flour filled with vegan feta cheese & fresh herbs. fresh out of oven daily!
get 2 with a side salad for 220!

HOMEMADE SAVORY PIE 360₺

(GLUTEN-FREE VERSION AVAILABLE 400₺)

traditional Turkish "börek", served with fermented cashew yogurt and coriander microgreens with two different options:

- with spinach & cheese
- with courgette (zucchini), veggies & cheese

RAW BEETROOT SALAD (GF) 450₺

seasonal greens, beetroot & carrot, homemade almond feta cheese.
served with sprouts & microgreens.

AVOCADO SALAD WITH TEMPEH (GF) 450₺

marinated and sautéed tempeh slices, fresh and organic greens, pumpkin seeds, avocado, carrot. served with sprouts & microgreens.

extras: avocado 75₺ feta cheese (slice/block) 150₺/520₺ tempeh (2 pieces) 110₺

Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.

10% service cost will be added to the total bill.

mains

TRADITIONAL SMOKED EGGPLANT (GF) 550₺

smoked eggplants topped with vegan meatballs, roasted peppers & tomato sauce with herbs. all cooked from scratch with our special recipe. served with homemade gluten-free bread.

ADANA KEBAB ON RICE (GF) 550₺

our homemade oven-baked meat-free kebab. served with basmati rice, roasted capia peppers, vegan kimchi, cashew tzatziki & side salad. packed with plant protein!

BEANS WITH OLIVE OIL 380₺

our version of traditional delicious beans with extra virgin olive oil with basmati rice, pickles & microgreens. ask for gluten-free option. green beans served only in spring & summer.

SPECIAL TURKISH RAVIOLI 425₺

(GLUTEN-FREE VERSION AVAILABLE 475₺)

one of our signature dishes, homemade Turkish "manti" filled with plant-based meat. topped with fermented cashew yogurt, vegan meatballs, homemade tomato sauce & walnut.

TURKISH RAVIOLI WITH GREEN LENTILS 385₺

our soy-free Turkish ravioli served in classic style with fermented cashew yogurt and tomato sauce.

GLUTEN-FREE RAVIOLI (GF) 510₺

homemade ravioli filled with smoked eggplants, sage butter sauce, cashew parmesan & red cabbage microgreens.

SPAGHETTI WITH MEATBALLS (GF) 550₺

gluten-free, al dente spaghetti with homemade tomato sauce, served with meatballs, cashew parmesan & basil microgreens.

TOFU KATSU CURRY 440₺

a flavorful & slightly spicy curry dish with panko-fried tofu. served with basmati rice, green onions, chili peppers & cilantro microgreens.

extras: basmati rice 130₺ cashew parmesan 130₺ kebab 300₺

yoghurt 100₺ garlic cheese bread (GF) 80₺

Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.

10% service cost will be added to the total bill.

desserts

TIRAMISU (GF) 330€

velvety and creamy layers of vegan mascarpone, gluten-free and refined sugar-free cake soaked in original vegan amaretto and organic espresso coffee.
served with organic cocoa & chopped organic dark chocolate.

SPECIAL CARROT CAKE (GF) 350€

our homemade refined sugar-free carrot cake with buckwheat and almond flour. served with dreamy peanut butter cream & fresh strawberries.

HIGH-PROTEIN BROWNIE (GF) 350€

our homemade refined sugar-free chocolate & cherry brownie served with a scoop of cashew vanilla ice cream & homemade cherry jam.

APPLE CRUMBLE CAKE 300€

our fresh apple & cinnamon crumble cake with walnuts.
served with its special sauce and dehydrated apple slices.

PEANUT BUTTER BAR (GF) 265€

our homemade sugar-free roasted sea-salted peanut butter & organic dark chocolate bar, topped with almonds.

AFFOGATO 330€

fresh plant-based vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso.

*Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.
10% service cost will be added to the total bill.*

drinks

TURKISH COFFEE 85₺

GREEK COFFEE WITH MASTIC FLAVOR 100₺

TURKISH BLACK TEA 40₺

NEW JASMINE GREEN TEA 140₺

HOMEMADE REFINED SUGAR-FREE LEMONADE (250ml.) 220₺

CASHEW AYRAN (250ml) 220₺

KOMBUCHA 180₺

SAN BENEDETTO (250ml./750ml.) 100₺/190₺

- we use fair-trade and sustainable certified organic coffee beans -

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO 125₺/160₺

AMERICANO 150₺

LUNGO 160₺

CORTADO 200₺

CAPPUCINO 210₺

LATTE 210₺

FLAT WHITE 210₺

PEANUT BUTTER LATTE 235₺

ICED AMERICANO 165₺

ICED LATTE 220₺

Our prices include taxes. The last update date of our prices is 23.01.2025.

10% service cost will be added to the total bill.

menü

türkçe

Vegan Dükkan Lokanta
All Vegan Eatery

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

manifestomuz

Sağlıklı ve doyurucu yiyeceklerin tadını çıkarabileceğiniz sıcak ve rahat yer sonunda işte burada! Bizi seçerek zulümsüz, etik ve sağlıklı bir dünya hayalimizi gerçekleştirmeye yardımcı olduğunuz için teşekkür ederiz.

20 yıl önce hemen yanımızdaki Vegan Dükkan'ı açarken kuruluş amacımız, hayvanlara zarar vermeden mutlu ve sağlıklı yaşamının mümkün olduğunu göstermekti.

2022 Mayıs ayında yeni küçük restoranımız Vegan Dükkan Lokanta'yı açtık. İnsanların organik, sağlıklı, ev yapımı yemeklere; yerel, taze ürünlere erişebilecekleri hoş bir yer yaratmak istedik. Mükemmelleştirmek için üzerinde aylarca çalıştığımız tariflerimizde her zaman taze, yerel kaynaklı, sağlıklı ve en kaliteli ürünleri kullanıyoruz. Yalnızca soğuk sıkım zeytinyağı ve organik soğuk sıkım hindistan cevizi yağı kullanıyoruz.

Alerji ve gıda entoleransınız varsa lütfen servis ekibimizi bilgilendirin.

📶 Vegan Lokanta - thefutureisvegan22

🕒 sizden önceki siparişlere bağlı olarak yemeğinizin hazırlanması 20-25 dakika arasında sürebilir.

%10 servis ücreti hesabınıza eklenecektir.

(GF) glutensiz yemeklerimiz, bulaşma riskinden dolayı çölyaklara uygun değildir.

💬 yorumlarınız bizim için oldukça değerlidir!

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

kahvaltı & tost

KAHVALTI TABAĞI 900₺

tofu scramble, fırınlanmış patates, sotelenmiş istiridye mantarı, ev yapımı badem feta peynirimiz, kaju krem peyniri, pancarlı humus, zeytin, vegan sucuk ya da glutensiz seçenek olarak tempeh, fıstık ezmesi, şekeriz marmelat, ekşi mayalı tam çavdar ekmeği, taze yeşillik, filizler & mikro yeşiller. bir fincan çay dahildir.
yüksek protein ve lezzetle dolu harika bir tabak.
- yalnızca hafta sonu servis edilir.
- 2 kişi için ideal, tam paylaşmalık

EKMEK ÜSTÜ HUMUS 530₺

ekşi maya tam çavdar ekmeği üzerine pancarlı humus, çıtır nohut, tohumlar, ve marine edilmiş tempeh dilimleri. taze yeşillikler, filizler ve mikro yeşiller ile servis edilir.

EKMEK ÜSTÜ AVOKADO 530₺

ekşi maya tam çavdar ekmeği üzerine ev yapımı kaju krem peyniri, avokado, sotelenmiş istiridye mantarı ve kaju parmesan. yeşil salata, filizler ve mikro yeşiller ile servis edilir.

EKMEK ÜSTÜ SUCUKLU TOFU SCRAMBLE 550₺

ekşi maya tam çavdar ekmeği üzerine Vegan Dükkan Lokanta'nın özel tarifi çirpılmış tofusu ve sucuk. çeri domates & salatalıkla servis edilir. bitkisel proteinle dolu, doyurucu bir tabak!

(GLUTENSİZ ya da TAM ÇAVDAR EKMEK TERCİHİNİZİ BELİRTİNİZ)

ekstra dilim ekmeđ 65₺

EKMEK ÜSTÜ FISTIK EZMESİ 425₺

ekşi maya tam çavdar ekmeği üzerine %100 organik ev yapımı fıstık ezmesi, muz, çilek, şekeriz reçel.

MENEMEN (GF) 375₺

tofu, kapyta biber, yeşil biber, baharatlar, soğan, kendi üretimimiz özel domates sos ve badem feta. glutensiz ekmeğ ile servis edilir.

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

başlangıçlar & salatalar

GÜNÜN ÇORBASI (GF) 300₺

KAJU CACIK (GF) 310₺

fermente kaju yoğurdu, salatalık, dereotu ve taze nane yaprakları.

PANCARLI HUMUS (GF) 310₺

üzerinde çıtır nohut & mikro yeşiller ile servis edilir.
zenginleştirilmiş lezzet için yerel, organik tahin kullanıyoruz.

GLUTENSİZ KIŞ (GF) 480₺

şefimizin spesiyali sebzeli kiş.
salata ile servis edilir.

GLUTENSİZ POĞAÇA (GF) 120₺

ev yapımı, karabuğday unlu, vegan feta peynirli
ve dereotlu poğaçamız. her gün fırından taze çıkar!
2 poğaç & salata 220₺!

EL AÇMASI BÖREK 360₺

(GLUTENSİZ SEÇENEĞİ MEVCUT 400₺)

taze el açması börek, üzerinde fermente kaju yoğurdu
baharat sosu ve kişniş mikro yeşilleri. iki farklı lezzet:

- ıspanak & peynirli
- kabak, sebze & peynirli

ÇİĞ PANCAR SALATA (GF) 450₺

taze mevsim yeşillikleri, rendelenmiş pancar & havuç, ev yapımı
badem feta peynirimiz. filizler & mikro yeşiller ile servis edilir.

TEMPEHLİ AVOKADO SALATA (GF) 450₺

marine edilmiş ve sotelenmiş tempeh dilimleri, avokado, taze yeşillikler,
kabak çekirdeği, havuç. filizler ve mikro yeşiller ile servis edilir.

extralar: avokado 75₺ feta peyniri (dilim/tam) 150₺/520₺ tempeh (2 parça) 110₺

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

ana yemekler

HÜNKÂR BEĞENDİ (GF) 550₺

közlenmiş patlıcan, özel sosunda vegan köfte, fırınlanmış biber & domates. özel tarifimizle sıfırdan hazırlanır. ev yapımı glutensiz ekmek ile servis edilir.

PİLAV ÜSTÜ ADANA KEBAP (GF) 550₺

ev yapımı, fırınlanmış bitkisel kebabımız. basmati pirinci, fırınlanmış kapyra biber, vegan kimchi, kaju cacık & salata ile servis edilir. bitkisel proteinle dolu, doyurucu bir tabak!

ZEYTİNYAĞLI FASÜLYE YEMEĞİ 380₺

bizim soğuk sıkım zeytinyağlı geleneksel fasülye versiyonumuz. basmati pirinci, turşu & mikro yeşiller. glutensiz seçenek tercihinizi belirtiniz. bahar & yaz aylarında taze fasülye, kışın kuru fasülye servis edilir.

HÜRREM MANTI 425₺

(GLUTENSİZ SEÇENEĞİ MEVCUT 475₺)

en iddialı yemeklerimizden. bitki bazlı kıyma ile doldurduğumuz geleneksel el yapımı mantımızı fermente kaju yoğurdu, özel sosu ve cevizle servis ediyoruz.

YEŞİL MERCİMEKLI MANTI 385₺

soya içermeyen bu mantımızı klasik sunumla, fermente kaju yoğurdu ve domates sosu ile servis ediyoruz.

GLUTENSİZ RAVYOLİ (GF) 510₺

köz patlıcan dolgulu ev yapımı ravvyoli. özel adaçayı sosu, kaju parmesan & kırmızı lahana mikro yeşilleri ile servis edilir.

MİSKET KÖFTELI SPAGETTİ (GF) 550₺

evet bu spagettinin glutensiz olduğuna inanamayacaksınız. spagettimizi al dente olarak ve ev yapımı domates sosumuz, bitki bazlı mini köfteler ve kaju parmesanla servis ediyoruz.

TOFU KATSU KÖRİ 440₺

lezzetli & hafif acılı bir köri tabağı. zeytinyağında kızarmış panko kaplı tofu; basmati pirinci, yeşil soğan, chili biberleri & kişniş mikro yeşilleri ile servis edilir.

ekstralar: basmati pirinci 130₺ kaju parmesan 130₺ kebab 300₺

yoğurt 100₺ sarımsaklı ekmek (GF) 80₺

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

tatlılar

TİRAMİSU (GF) 330₺

kadifemsi vegan mascarpone katmanları, orijinal vegan amaretto ve organik espresso kahveyle ıslatılmış glutensiz ve rafine şekerless kek, organik kakao & kıyılmış organik bitter çikolata ile servis edilir.

HAVUÇLU KEK (GF) 350₺

ev yapımı, rafine şekerless, karabuğday ve badem unlu havuçlu kekimiz. üzerinde muhteşem fıstık ezme kreması & taze çilek ile servis edilir.

YÜKSEK PROTEİNLİ BROWNIE (GF) 350₺

ev yapımı, rafine şekerless, çikolatalı & vişneli yumuşacık brownie'miz. kaju bazlı vanilyalı dondurma & ev yapımı reçel ile servis edilir.

ELMALI KİTİRLİ KEK 300₺

ev yapımı, taptaze, elmalı, cevizli & tarçınlı kırırlı kekimiz. üzerinde özel sosu ve kurutulmuş elma dilimi ile servis edilir.

FİSTİK EZMELİ BAR (GF) 265₺

ev yapımı, rafine şekerless, deniz tuzlu kavrulmuş fıstık ezme & organik bitter çikolatalı barımız. üzerinde rendelenmiş badem ile servis edilir.

AFFOGATO 330₺

taze, kaju bazlı vanilyalı dondurma üzerinde bir shot sıcak espresso.

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*

içecekler

TÜRK KAHVESİ 85₺

DAMLA SAKIZLI YUNAN KAHVESİ 100₺

SİYAH ÇAY 40₺

NEW YASEMİNLİ YEŞİL ÇAY 140₺

EV YAPIMI RAFİNE ŞEKERSİZ LİMONATA (250 ml.) 220₺

KAJU AYRAN (250 ml) 220₺

KOMBUCHA 180₺

SAN BENEDETTO (250 ml. / 750 ml.) 100₺/190₺

- adil ticaret ve sürdürülebilir sertifikalı organik kahve çekirdeği kullanıyoruz -

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO 125₺/160₺

AMERICANO 150₺

LUNGO 160₺

CORTADO 200₺

CAPPUCINO 210₺

LATTE 210₺

FLAT WHITE 210₺

PEANUT BUTTER LATTE 235₺

BUZLU AMERICANO 165₺

BUZLU LATTE 220₺

*Fiyatlarımıza KDV dahildir. Fiyatlarımız 23.01.2025 tarihinde değiştirilmiştir.
%10 servis bedeli toplam tutara ayrıca eklenecektir.*