



Vegan Dükkan Lokanta
Çarşamba-Pazar
Açılış: 12:00
Kapanış: 20:30
%100 VEGAN

Kahvaltı (Tüm gün)

Ekmek Üstü Avokado 700.00 ₺

Kaju krem peyniri, avokado, sotelenmiş istiridye mantarı ve kaju parmesan. yeşil salata, filizler ve mikro yeşillikler. **Glutensiz ya da tam çavdar ekmek tercihinizi belirtiniz.**

Ekmek Üstü Sucuklu Tofu Scramble 725.00 ₺

Özel tarifimiz çırpılmış tofu ve sucuk. çeri domates ve salatalıkla servis edilir. **Glutensiz ya da tam çavdar ekmek tercihinizi belirtiniz.**

Menemen 495.00 ₺

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

Başlangıçlar

Poğaç 175.00 ₺

ev yapımı, karabuğday unlu, vegan feta peynirli ve dere otlu poğaçamız.

İspanaklı Börek 475.00 ₺

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

Glutensiz seçeneği mevcut 550.00 ₺

Kaju Cacık 375.00 ₺

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

Günün Çorbası 375.00 ₺

glutensiz sarımsaklı ekmek ile servis edilir.

Avokado Salata 300.00 ₺

avokado, taze yeşillikler, kabak çekirdeği, havuç, filizler ve mikro yeşillikler ile servis edilir.

Dilerseniz salatanızı özelleştirebilirsiniz:

+Sotelenmiş Tempeh (3 dilim) +200.00 ₺

+Badem Feta Peynir (3 dilim) +225.00 ₺

MENÜ

Ana Yemekler

Hünkar Beğendi 735.00 ₺

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

Pilav Üstü Adana Kebap 750.00 ₺

ev yapımı fırınlanmış bitkisel kebabımız. basmati pirinci, fırınlanmış kapy biber, vegan kimchi, kaju cacık ve salata ile servis edilir.

Hürrem Manti 500.00 ₺

bitki bazlı kıyma ile doldurduğumuz geleneksel el yapımı mantımızı fermente kaju yoğurdu, nohut, özel sosu & cevizle servis ediyoruz.

Glutensiz seçeneği mevcut 550.00 ₺

Yeşil Mercimekli Manti 475.00 ₺

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

Tofu Katsu Köri 700.00 ₺

zeytinyağında kızarmış panko kaplı tofu, basmati pirinci, yeşil soğan, chili biberleri ve kişniş mikro yeşilleri ile servis ediyoruz.

Tatlılar

Tiramisu 450.00 ₺

kadifemsi vegan mascarpone katmanları, orijinal vegan amaretto ve organik espresso kahveyle ıslatılmış glutensiz ve rafine şekerless kek.

Elmalı Ktırılı Kek 400.00 ₺

ev yapımı, taptaze, elmalı, cevizli ve tarçınlı ktırılı kekimiz. üzerinde özel sosu ile servis edilir.

Affogato 400.00 ₺

kaju bazlı vanilyalı dondurma üzerinde bir shot sıcak espresso

:Yerel Lezzetler

:Glutensiz

Sıcak İçecekler

Türk Kahvesi	150.00 ₺
Damla Sakızlı Yunan Kahvesi	175.00 ₺
Fincan Siyah Çay	60.00 ₺
Yaseminli Yeşil Çay	200.00 ₺
Espresso	150.00 ₺
Americano	180.00 ₺
Cortado	270.00 ₺
Latte	270.00 ₺

Soğuk İçecekler

Kaju Ayrar	280.00 ₺
Kombucha	265.00 ₺
Buzlu Americano	190.00 ₺
Buzlu Latte	280.00 ₺

*Adil ticaret ve sürdürülebilir sertifikalı organik kahve çekirdeği kullanıyoruz.

Ekstralar

Glutensiz Ekmek Dilimi	50.00 ₺
Sarımsaklı Ekmek	180.00 ₺
Kebap	375.00 ₺
Dilim Feta Peyniri	225.00 ₺
Kızarmış Panko Tofu	250.00 ₺
Tempeh (3 dilim)	200.00 ₺
Yoğurt	150.00 ₺
Basmati Pirinci	180.00 ₺
Avokado	100.00 ₺
Mini Yeşil Salata	130.00 ₺
Vanilyalı Dondurma (1 Top)	180.00 ₺

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.

22 yıl önce hemen yanıımızdaki 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.

 **Glutensiz yemeklerimiz, çapraz bulaşı riskinden dolayı çölyaklara uygun değildir.**

 Yorumlarınız bizim için oldukça değerlidir!

 Paket servis için **Getir** ve **Trendyol Go** ile çalışıyoruz.



Vegan Dükkan Lokanta
Wednesday-Sunday
Opening: 12AM
Closing: 8:30PM
%100 VEGAN

MENU

Breakfast (All-day)

Avocado on Toast 700.00 ₺

Cashew cream cheese, avocado, sautéed oyster mushrooms, and cashew parmesan. Green salad, sprouts, and microgreens. **Please specify your preference for gluten-free or whole rye bread.**

Tofu Scramble on Toast with Sujuk 725.00 ₺

Vegan Dükkan Lokanta's unique tofu scramble with sujuk on toasted whole sourdough ye bread with microgreens. Served with cherry tomatoes and cucumber. **Please specify your preference for gluten-free or whole rye bread.**

Menemen 495.00 ₺

Tofu, capia pepper, green pepper, spices, onion, our house-made special tomato sauce, and almond feta. Served with gluten-free bread.

Appetizers

Pastry 175.00 ₺

Our homemade buckwheat flour poğaça with vegan feta cheese and dill.

Savory Pie with Spinach 475.00 ₺

Freshly hand-rolled "börek", topped with fermented cashew yogurt, spiced sauce, and coriander microgreens.

Gluten-free option is available. 550.00 ₺

Cashew Tzatziki 375.00 ₺

Fermented cashew yogurt, cucumber, dill, and fresh mint leaves.

Soup of the Day 375.00 ₺

served with gluten-free garlic cheese bread

Avocado Salad 300.00 ₺

Avocado, fresh greens, pumpkin seeds, and carrot. Served with sprouts and microgreens.

You may customize your salad if you wish:

+Sautéed Tempeh (4 slices) +200.00 ₺

+Almond Feta Cheese (3 slices) +225.00 ₺

Mains

Smoked Eggplant 735.00 ₺

Roasted eggplant, vegan meatballs in our special sauce, and oven-baked peppers and tomatoes. Prepared from scratch using our own special recipe. Served with homemade gluten-free bread.

Adana Kebab on Rice 75000 ₺

Our homemade oven-baked plant-based kebab. Served with basmati rice, oven-roasted capia pepper, vegan kimchi, cashew tzatziki, and salad.

Turkish Ravioli 500.00 ₺

Our traditional handmade "manti", filled with plant-based mince, served with fermented cashew yogurt, our special sauce, and walnuts.

Gluten-free option is available. 550.00 ₺

Turkish Ravioli with Green Lentils 475.00 ₺

This soy-free "manti" is served in the classic style with fermented cashew yogurt and tomato sauce.

Tofu Katsu Curry 700.00 ₺

Panko-coated tofu fried in olive oil, basmati rice, green onions, chili peppers, and cilantro microgreens.

Desserts

Tiramisu 450.00 ₺

Velvety layers of vegan mascarpone, original vegan amaretto, and a gluten-free, refined sugar-free cake soaked in organic espresso coffee.

Apple Crumble Cake 400.00 ₺

Our homemade, freshly baked apple, walnut, and cinnamon crumb cake, served with our special sauce.

Affogato 400.00 ₺

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

Local Flavors

:Gluten-Free

Hot Drinks

Turkish Coffee	150.00 ₺
Gerek Coffee with Mastic	175.00 ₺
Turkish Black Tea	60.00 ₺
Jasmine Green Tea	200.00 ₺
Espresso	150.00 ₺
Americano	180.00 ₺
Cortado	270.00 ₺
Latte	270.00 ₺

Cold Drinks

Cashew Ayran	280.00 ₺
Kombucha	265.00 ₺
Iced Americano	190.00 ₺
Iced Latte	280.00 ₺

*We use fair trade and sustainability-certified organic coffee beans.

Extras

Gluten-free Bread (1 slice)	50.00 ₺
Garlic Cheese Bread	180.00 ₺
Kebab	375.00 ₺
Feta Cheese (3 slices)	225.00 ₺
Panko Fried Tofu	250.00 ₺
Tempeh (3 slices)	200.00 ₺
Yoghurt	150.00 ₺
Basmati Rice	180.00 ₺
Avocado	100.00 ₺
Mini Green Salad	130.00 ₺
Vanilla Ice Cream (1 Top)	180.00 ₺

Our Manifesto

A warm and cozy place where you can enjoy healthy and satisfying food is finally here! Thank you for choosing us and helping make our dream of a cruelty-free, ethical, and healthy world come true.

When we opened the Vegan Dükkan right next door 22 years ago, our founding purpose was to show that it is possible to live a happy and healthy life without harming animals.

In May 2022, we opened our new small restaurant, Vegan Dükkan Lokanta. We wanted to create a welcoming place where people could access organic, healthy, homemade food made with local, fresh ingredients. In our recipes, which we worked on for months to perfect, we always use fresh, locally sourced, healthy, and the highest-quality products. We use only cold-pressed olive oil and organic cold-pressed coconut oil.

Please inform our service team if you have any allergies or food intolerances.

 Vegan Lokanta – thefutureisvegan22

 Depending on prior orders, the preparation of your meal may take 20–25 minutes.

 **Our gluten-free dishes are not suitable for people with celiac disease due to the risk of cross-contamination.**

 We truly appreciate your feedback! Your comments are very valuable to us.

 For delivery orders, we work with **Getir** and **Trendyol Go**.