



SA VA
ANATOLIAN

Restaurant & Breakfast House

Sa Va Anatolian

MENU

Breakfast House & Restaurant

0 (533) 938 05 53

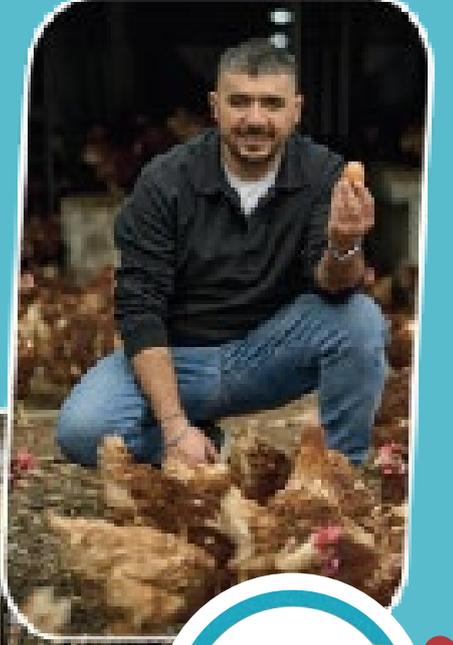
Hikayemiz / Our Story

Sa Va Anadolu Kahvaltı Evi, 2021 yılında Cihangir’de doğan bir lezzet durağıdır. Kuruluşundan bu yana, Anadolu’nun zengin mutfağını taze ve organik ürünlerle sunmayı kendine ilke edinmiştir. Kullandığımız organik yumurtalar, Tekirdağ’daki kendi çiftliğimizde özenle üretilmektedir. Sa Va’nın menüsünde her öğünde keyifle tüketebileceğiniz lezzetler yer alır.

Sa Va’nın hikayesi, Hikmet Yalvaç’ın işletmecilik geçmişine ve Anadolu mutfağına olan tutkusuyla başlar. Yalvaç, doğma büyüme Cihangirlidir ve küçük yaşlardan itibaren aile işletmelerinde çalışmıştır. Kendilerine ait bir dönemin ünlü balık restoranı Savoy Balık’ın yerine açtığı Sa Va ile gastronomi dünyasına hizmet vermeye devam etmektedir. Sa Va’nın ismini seçerken hem aile işletmeciliği geçmişine bir gönderme yapmış hem de iddiasını ortaya koymuştur.

Sa Va Anadolu Kahvaltı Evi, a culinary haven, was established in Cihangir in 2021. Since its inception, it has been committed to serving the rich flavors of Anatolian cuisine with fresh and organic ingredients. Our organic eggs are carefully produced at our own farm in Tekirdağ. Sa Va’s menu offers delightful dishes for every meal.

The story of Sa Va begins with Hikmet Yalvaç’s passion for Anatolian cuisine and his background in the restaurant business. Yalvaç, a native of Cihangir, has worked in family-owned restaurants since a young age. He continues to serve the world of gastronomy with Sa Va, which he opened in place of Savoy Balık, a once-famous fish restaurant owned by his family. In choosing the name Sa Va, he both pays homage to his family’s legacy in the restaurant business and makes a bold statement about his own culinary aspirations.



Organik Yumurta Çiftliği Organic Egg Farm

Sa Va, 2023 yılında Silivri’de bir organik yumurta çiftliği kurarak lezzet yolculuğunu bir adım daha ileriye taşımıştır.

Bu çiftlikte, gezen tavuk sistemiyle yetiştirilen tavuklardan elde edilen organik yumurtalar kahvaltı sofralarına tazelik ve lezzet katmaktadır.

Sa Va took its journey of flavors one step further by establishing an organic egg farm in Silivri in 2023. In this farm, organic eggs obtained from free-range chickens add freshness and flavor to breakfast tables.

Sa Va'da Sizi Neler Bekliyor? What Awaits You at Sa Va?

- Anadolunun yörelerinden ürün tedariki
- Taze ve organik ürünlerden hazırlanan lezzetler
- Anadolu'nun zengin mutfağından esinlenen menü
- Serpme kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği seçenekleri
- Sıcak ve samimi bir ortam
- Güler yüzlü ve profesyonel hizmet

- Delicacies prepared with fresh and organic products
- A menu inspired by the rich cuisine of Anatolia
- Breakfast buffet, lunch and dinner options
- Warm and sincere atmosphere
- Smiling and professional service

**Discover the flavors
of Anatolia with Sa Va!**



Anadolu Yöresel Kahvaltı

Sigara Böreği, Patates kızartması, Sucuk, Hellim peyniri, Pişi, Ev yapımı ekmek, Simit, Yumurta-yı Hümayun, Menemen, Mevsim Meyveleri, Söğüş Tabağı, Yöresel Peynir Tabağı Zeytin Çeşitleri, Havuçlu cacık, Muammara, Şakşuka , Mütebbel, Humus, Tuzlu Yoğurt, Bal & Manda Kaymağı, Tahin & Pekmez, Cevizli kabak püresi, Süryani Çöreği, Gofretli Çikolata, Ev Yapımı Reçel Çeşitleri, Cevizli baklava, Fıstık ezmesi Sınırsız Çay Servisi, Karadut Şerbeti.

Turkish Anatolian Breakfast

Cheese börek, French Fries, Turkish Fermented Sausage, Halloumi Cheese, Turkish Fried Dough Homemade Bread, Simit, Fried Eggs with Onion, Menemen, Seasonal Fruits, Tomatoes & Cucumber Plate, Traditional Cheese Plate, Olive Varieties, Yogurt & Carrot paste, Muhammara, Shakshouka, Moutabal, Hummus, Salted Yoghurt, Honey & Cream, Molasses with Tahini, Walnut Pumpkin Puree Dry Syriac Shortbread, Chocolate with Biscuits, Homemade Jam Varieties, Walnut Baklava, Peanut Butter, Tea Service, Sherbet.

2 Kişi / 2 People	2000 TL
3 Kişi / 3 People	3000 TL
4 Kişi / 4 People	4000 TL
5 Kişi / 5 People	5000 TL





Kahvaltılık / Breakfast Sides

Muhlama (Rize) / Muhlama (Turkish Melted Cheese)	300 TL
Süryani Çöreği (Mardin) / Syriac Shortbread (Mardin)	185 TL
Haşlanmış Yumurta (Organik) / Boiled Egg	75 TL
Köy Tereyağı (Trabzon) / Village Butter (Trabzon)	135 TL
Karışık Yöresel Peynir Tabağı / Traditional Mixed Cheese Plate	285 TL
Domates & Salatalık & Zeytin Tabağı / Tomatoes & Cucumber & Olive Plate	265 TL
Bal & Manda Kaymağı (Erzincan) / Honey Cream (Erzincan)	240 TL
Dilim Beyaz Peynir / Slice of White Cheese	75 TL
Pişi Tabağı (Reçel ile) / Fried Dough Plate (with Jam)	260 TL
Sahanda Kavurma / Fried Minced Meat	375 TL
Kasap Sucuk Tava / Turkish Fermented Sausage	375 TL
Tahin & Pekmez / Tahini & Molasses	150 TL
Reçel Çeşitleri (Ev Yapımı) / Jam Varieties (Ev Yapımı)	115 TL
Izgara Hellim Peyniri / Grilled Halloumi Cheese	375 TL
Klasik Waffle Nutella & Mevsim Meyveleri / Classic Waffle Nutella Seasonal Fruits	325 TL



Omlet / Omelette

Sade / Plain	220 TL
Otlu Peynirli / Herby Cheese	240 TL
Peynirli / Cheese	240 TL
Sucuklu / Fried Sausage	270 TL
Kavurmalı / Fried Meat	270 TL
Kıymalı / Minced Meat	270 TL
Mantarlı / Mushroom	240 TL
Yumurta-yı Hümayun / Sweet Ottoman Style with Onion	250 TL
Göz Göz Yumurta / Sunny Side Up	220 TL



Menemen / Turkish Style Scrambled Eggs

Sade / Plain	240 TL
Peynirli / Cheese	260 TL
Sucuklu / Fried Sausage	270 TL
Kavurmalı / Fried Meat	270 TL
Mantarlı / Mushroom	260 TL





Börek & Özel Ekmek / Traditional Börek and Specialty Breads

Kıymalı & Kaşarlı Börek / Traditional Börek Cheese and Meat	210 TL
Sucuklu & Kaşarlı Börek / Traditional Börek Sausage and Cheese	210 TL
Patataesli & Kaşarlı Börek / Traditional Börek Potatoes and Cheese	200 TL
Vegan Börek / Traditional Börek Vegetables with Eggplant	200 TL
Kaşarlı Börek / Traditional Börek Cheese	200 TL
Balon Ekmek / Balloon Bread, Turkish Puffed Bread	90 TL
Kaşarlı Ekmek / Stone-baked Turkish Flatbread with Cheese	175 TL
Acılı Ekmek / Spicy Turkish Flatbread	175 TL
Bazlama / Village-style Turkish Flatbread	90 TL





Pide & Lahmacun / Pita & Lahmacun

Lahmacun / Lahmacun (Flatbread with Minced Meat)	200 TL
Vegan Lahmacun / Vegan Lahmacun (Flatbread with Vegetables)	200 TL
Vegan Pide / Vegan Pita	320 TL
Sucuklu Kaşarlı Pide / Pita with Fermented Sausages & Cheese	375 TL
Kuşbaşı Kaşarlı Pide / Pita with Meat Cubes & Cheese	475 TL
Kavurmalı Kaşarlı Pide / Pita with Fried Meat & Cheese	475 TL
Kaşarlı Pide / Pita with Cheese	300 TL

El Aması Gzlemeler / Turkish Pancake

Peynirli / Cheese	290 TL
Ispanaklı & Peynirli / Spinach & Cheese	315 TL
Patatesli / Potatoes	290 TL
Patates & Peynirli / Potatoes & Cheese	320 TL
Kıymalı Kaşarlı / Minced Meat & Cheese	360 TL
Special Gözleme / Special (Potatoes, Minced Meat, Cheese)	400 TL
Sucuklu Kaşarlı / Sausages & Cheese	360 TL
ikolatalı Gözleme / Chocolate	315 TL

Mezeler / Appetizers

Humus / Hummus	160TL
Havuçlu Cacık / Yogurt & Carrot Dip	160TL
Patlıcan Yoğurtlama / Yogurt & Eggplant	160TL
Şakşuka / Fried Vegetables with Tomato	160TL
Muammara/ Muammara	160TL
5'li Meze Tabağı / 5 Kind of Mezzes Plate	600 TL
Patates Kızartması / French Fries	210 TL



Sıcak İçecekler / Hot Drinks

Çay Küçük / Brewed Tea	80 TL	Çay Büyük / Large Brewed Tea	140 TL
Küçük Demlik Çay / Small Pot of Tea (6-8)			400 TL
Büyük Demlik Çay / Large Pot of Tea (14-16)			800 TL
Filtre Kahve / Filtered Coffee			160 TL
Türk Kahvesi / Turkish Coffee			150 TL
Yeşil Çay - Ada Çayı - Ihlamur - Green Tea - Sage Tea - Linden (3-4)			200 TL
Kış Çayı - Hibiskus - Papatya / Winter Tea - Hibiscus - Daisy Tea (3-4)			200 TL
Sıcak Süt / Hot Milk			125 TL
Sıcak Çikolata / Hot Chocolate			160 TL

Soğuk İçecekler / Cold Drinks

Ev Yapımı Ayran / Homemade Ayran			100 TL
Ev Yapımı Limonata / Homemade Lemonade			160 TL
Su (330 cl) / Water (330 cl)			60 TL
Su (750 cl) / Water (750 cl)			100 TL
Pepsi / Pepsi Max/Sevenup / Pepsi / Pepsi Max/Sevenup			120 TL
Soda / Mineral Water			60 TL
Karadut Şerbeti / Sherbet Black Mulberry Juice			100 TL

Taze Sıkma Meyve Suyu / Freshly Squeezed Juices

Portakal / Orange	215 TL		
Havuç / Carrot	215 TL	Nar Suyu / Pomegranate Juice	240 TL
Elma / Apple	215 TL	Karışık / Mix	240 TL

Tatlı / Desserts

Tahinli ıtır Kabak Tatlısı / Crispy Pumpkin Dessert with Tahini	270 TL
Cevizli Ev Baklavası / Homemade Baklava with Walnut	350 TL
Mevsimsel Meyve Tabagı / Seasonal Fruit Plate	340 TL



Espresso

Espresso (Double)	150 TL
Americano	210 TL
Cappuccino	230 TL
Latte	230 TL
Caramel Latte	250 TL
Cortado	180 TL
Flat White	230 TL
Espresso Macchiato	150 TL
White Chocolate Mocha	260 TL
Black Chocolate Mocha	260 TL



Soğuk Kahve / Cold Espresso

Cold Brew (Sezonda Demlenir) / Cold Brew (Seasonal Brew)	220 TL
Ice Americano	210 TL
Ice Latte	230 TL
Ice Caramel Latte	260 TL
Ice Mocha (Black/White)	260 TL

Fresh Smoothie

Watermelon & Strawberry Smoothie <i>Almond Milk, Watermelon, Strawberry, Lemon, Ice</i>	340 TL
Pineapple & Mango Smoothie <i>Almond Milk, Yoghurt, Honey, Pineapple and Mango, Ice</i>	340 TL
Green Apple & Kiwi Smoothie <i>Green Apple, Kiwi, Cucumber, Parsley, Lemon Juice Ice</i>	340 TL
Protein Smoothie <i>Banana, Oatmeal, Peanut Butter, Honey, Almond Milk, Ice</i>	340 TL



Milkshake

Çilekli Milkshake <i>Strawberry, Ice Cream, Milk, Ice</i>	265 TL
Muzlu Milkshake <i>Banana, Ice Cream, Milk, Ice</i>	265 TL



instagram /savaanatolian

Cihangir / Bakraç Sk. No:34/A Beyoğlu/İstanbul
0 (533) 938 05 53

Fiyatlarımıza KDV Dahildir.



Menü Zam Dönemi/....../....