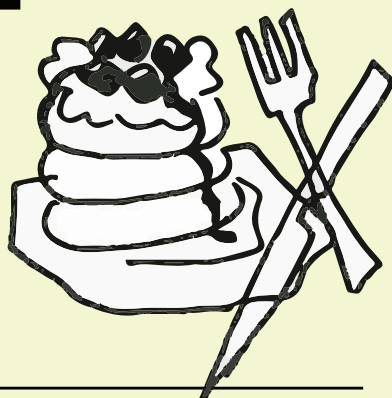


PUBLIC



MENU

9AM BREAKFAST - 1PM



OVEN FIRED FLATS

Halloumi Truffle

Folded halloumi layered with truffle, spicy honey, paprika, and a glossy truffle oil finish. Sweet, salty, and a little dramatic.

£ 59

Za'atar Burrata

PUBLIC's signature za'atar flatbread topped with creamy stracciatella and fresh za'atar leaves. Simple, sharp, and very hard to share.

£ 38

Folded Burrata

Basil pesto, burrata, balsamic glaze, confit tomatoes, baby rocca, and a bright touch of lemon zest. Folded, fresh, and full of attitude.

£ 59

Chilli Feta

Baked feta with confit tomatoes, sundried tomato slices, chili oil, and chives. Warm, creamy, and just enough heat to wake up the table.

£ 48

Turkey Pesto

Pistachio pesto, fresh mozzarella, turkey slices, and provolone, finished with crushed pistachio and parmesan. A proper morning upgrade.

£ 54

Baked Pepperoni & Egg

Pepperoni, cheese, and baked eggs on flatbread, finished with parmesan and chives. Breakfast, but make it PUBLIC.

£ 47

Truffle Egg Puff

Fluffy eggs with porcini mushrooms, truffle cream, mozzarella, cheddar, and parmesan, finished with fresh truffle slices. Soft, rich, and shamelessly indulgent.

£ 58

SOURDOUGH SIGNATURES

Date & Burrata

Toasted sourdough with a cinnamon-date spread, creamy burrata, thyme and basil oil, and roasted salted almonds. Sweet, creamy, salty - all in one polished bite.

£ 57

Avocado Toast with Chili Butter

Toasted sourdough topped with guacamole, chili butter, dill, roasted pine nuts, and honey. Fresh, fiery, and just sweet enough.

£ 54

Mediterranean Halloumi Toast

Toasted sourdough layered with basil pesto, labneh, basil leaves, confit tomatoes, grilled halloumi, chili oil, basil oil, and dry mint. A Mediterranean mood with a PUBLIC finish.

£ 57

SUNRISE PLATES

Omelette & Avocado

A soft omelette served with fresh avocado slices and baby spinach. Clean, green, and ready for breakfast plans.

£ 40

Shakshuka with Ricotta & Pesto

Baked shakshuka with creamy ricotta, basil pesto, and crispy fried capers. Familiar, but with a PUBLIC twist.

£ 58

Herbed Labneh with Poached Eggs

Herbed labneh and Greek yoghurt topped with poached eggs, basil, and chili oil. Cool, creamy, and made to be broken into.

£ 54

DULCE MORNINGS

Cinnamon French Toast

Brioche soaked in coffee and cinnamon, served over cinnamon cream and dusted with cocoa and cinnamon powder. Soft, warm, and very hard to stop at one bite.

£ 53

Tiramisu Pancake

Layered pancakes topped with mascarpone cream, maple syrup, PUBLIC's secret coffee sauce, and a cocoa dusting. Breakfast with dessert energy.

£ 58

Blueberry Pancake

Layered pancakes topped with mascarpone cream and a glossy blueberry mix. Bright, creamy, and made for slow mornings.

£ 58

Hazelnut Pancake

Layered pancakes with hazelnut praline, cocoa powder, butter, and roasted crushed hazelnuts. Rich, nutty, and unapologetically indulgent.

£ 58

PUBLIC Acai Bowl

Acai topped with fresh berries, banana slices, coconut flakes, and peanut butter. Fresh, colorful, and good mood coded.

£ 53

Blueberry Granola

Greek yoghurt topped with mixed berries, granola, coconut flakes, and a drizzle of honey. Light, crunchy, and sweet where it counts.

£ 53

HOT DRINKS

Karak

Red Label tea brewed with milk for a warm, creamy classic. Simple, comforting, and always a good idea.

£ 18



All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

SALADS



Classic Kale

Kale, quinoa, and cherry tomatoes in a homemade white balsamic dressing, topped with parmesan.

₺ 63

Summertime Salad

Mixed cheese and corn, topped with heirloom tomatoes and lettuce. Served with house sauce.

₺ 59

Caesar

Baby gem lettuce and rocket leaves with semi-dried cherry tomatoes, homemade Caesar dressing, and parmesan.

Add Chicken +15

₺ 77

Rocca Salad

Rocca mixed with tomatoes and Italian herbs.

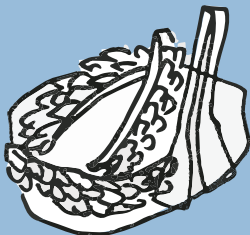
₺ 35

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.

Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

STARTERS



Bolognese Arancini

Three bolognese risotto balls filled with cheese, served with bolognese sauce and topped with premium parmesan.

€ 49

Basil Shrimp

Shrimp in a lemon basil sauce.

€ 49

Truffle Balls

Deep-fried mushroom and truffle rice balls with cheddar cheese, served with capers and truffle sauce.

€ 64

Parmesan Fries

Homemade fries topped with parmesan cheese.

€ 37

Calamari

Crispy baby calamari seasoned with zesty peppercorn and served with spicy tartar sauce.

€ 85

Curly Corn

Curled corn toasted with herbed butter and served with a creamy cheese sauce.

€ 67

Garlic Bread

Toasted baguette with cheesy garlic butter.

€ 38



All items are inclusive of 15% VAT.

Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

PIZZAS



Hot White

A blend of mozzarella, parmesan, and ricotta cheese with fresh garlic slices and onions, topped with jalapeño and parmesan cheese.

€ 74

Sweet Peppe

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, honey, and basil.

€ 75

Truffle Shuffle

Truffle cream, mozzarella, rucola, and shaved truffle.

€ 94

spicy

Buffalo

Buffalo sauce, ranch, grana padano cheese, and buffalo chicken.

€ 93

Bresaola Pizza

Public's signature tomato sauce, mozzarella, fresh baby rocca leaves, homemade marinated bresaola, and cherry tomatoes.

€ 81

Famous Original

Tomato sauce, mozzarella, and basil leaves.

€ 69

Alabama Mama

Slow-cooked short ribs with mozzarella and cheddar cheese, layered with our signature sauce and finished with Alabama sauce.

€ 86



All items are inclusive of 15% VAT.

Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

PASTAS & MAINS



MAINS

Chicken Parm

€ 89

Crispy chicken breast topped with our signature red sauce and mozzarella cheese.

Chicken Caesar Milanese

€ 87

Crispy chicken breast topped with Caesar salad.

Veal Milanese

€ 195

Breaded veal Milanese served with a side of rocket salad and cherry tomatoes.

Veal Limone

€ 180

Thinly sliced veal with lemon sauce, topped with homemade fries.

PASTA

Public Baked Rigatoni

€ 89

Rigatoni pasta baked with mozzarella and parmesan cheese, topped with stracciatella cheese.

Bolognese Paccheri Pasta

€ 75

Paccheri pasta mixed with bolognese sauce and cheese.

Cacio E Pepe Cheese Wheel

€ 145

Thin spaghetti tossed in a creamy lemon sauce, finished with parmesan cheese and served in a cheese wheel.

Grandma's Spaghetti

€ 72

Spaghetti bolognese served with herbed creamy cheese.

Truffle Taglioni

€ 75

Oven-baked tagliolini pasta in a creamy truffle sauce, topped with grated parmesan and truffle shavings.

Crispy Lasagna

€ 85

Fresh pasta sheets layered with bolognese, béchamel sauce, and cheese.

Saffron Shrimp Risotto

€ 85

Saffron risotto cooked with lemon garlic butter shrimp.

Lobster Spaghetti

€ 179

Spaghetti with lobster, topped with tomato sauce and mixed herbs.

Spicy Rigatoni

€ 79

Rigatoni pasta cooked with chicken in a creamy tomato sauce, infused with spicy Italian herbs.

Crazy Truffle

€ 79

Mafaldine pasta cooked in truffle cream and topped with shaved truffles.

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.

Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

DESSERTS



Tiramisu

Rich and layered with bold cocoa and coffee flavor.

€ 59

Dolce De Leche

A twist on the classic tiramisu with layers of caramel sauce and biscuits.

€ 53

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.
Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

DRINKS



Lemonade

Freshly squeezed lemonade, finished with a rosemary garnish.

€ 30

Orange Juice

Freshly squeezed oranges.

€ 30

Italian Passion

A mix of fresh passion fruit, pomegranate, and orange.

€ 39

Hazelnut Pomegranate

Fresh pomegranate juice with a hint of Italian hazelnut.

€ 39

Bellini

A mix of fresh peach, pineapple, and sparkling grapes.

€ 42

Strawberry Sparkling

Fresh strawberries and citrus fruits with a touch of sparkling water, served over crushed ice.

€ 39

San Pellengrino – Large

€ 27

San Pellengrino – Small

€ 18

Acqua Panna – Large

€ 25

Acqua Panna – Small

€ 16

Soft Drinks

Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Mirinda

€ 16

Espresso

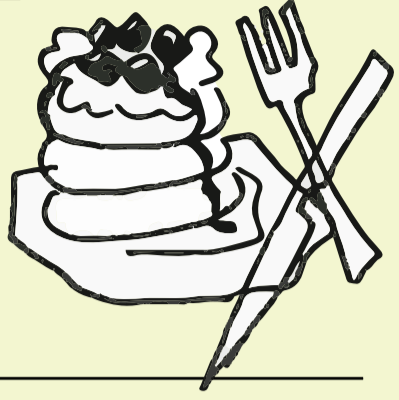
€ 17

PUBLIC

All items are inclusive of 15% VAT.

Got allergies? Ask our waiter for more information about the menu!

9AM BREAKFAST - 1PM



فلات بريد مخبوز بالفرن

٥9 ₪

حلومي ترافل

حلومي مطوي مع الترافل، العسل الحار، البابريكا، ولمسة من زيت الترافل. مالح، حلو، وفيه دراما لذيذة.

38 ₪

زعتر بوراتا

خبز الزعتر الخاص بـ ببلك مع ستراتشاتيلا كريمية وأوراق الزعتر الطازجة. بسيط وصعب المشاركة.

59 ₪

فولدد بوراتا

بيستو الريحان، بوراتا، بلسميك، طماطم كونفي، روكا صغيرة، ولمسة ليمون منعشة. طازج، غني، وبشخصية ببلك.

48 ₪

تشيلي فيتا

فيتا مخبوزة مع طماطم كونفي، شرائح الطماطم المجففة، زيت الفلفل الحار، والثوم المعمر. دافئة، كريمية، وتصحّي الطاولة.

54 ₪

تركي بيستو

بيستو الفستق مع موزاريلا طازجة، شرائح الديك الرومي، وبروفولون، تُختم بالفستق المجروش والبارميزان. ترقية صباحية كما يجب.

47 ₪

بيبروني وبيض مخبوز

بيبروني، جبن، وبيض مخبوز على خبز مسطح، مع بارميزان وثوم معمر. فطور... لكن على طريقة ببلك.

58 ₪

بف البيض بالترافل

بيض خفيف مع فطر البورشيني، كريمة الترافل، موزاريلا، شيدر، وبارميزان، مع شرائح ترافل طازجة. ناعم، غني، وفخم.

ساوردو بتوقيع ببلك

57 ₪

تمر وبوراتا

ساوردو محمص مع مزيج القرفة والتمر، بوراتا كريمية، زيت الزعتر والريحان، ولوز مملح محمص. حلو، كريمي، مالح في لقمة أنيقة.

54 ₪

أفوكادو توست بزبدة الفلفل

ساوردو محمص مع غوكامولي، زبدة الفلفل الحار، شبت، صنوبر محمص، ولمسة عسل. طازج، حار، وحلو بالقدر الصح.

57 ₪

حلومي توست متوسطي

ساوردو محمص بطبقات من بيستو الريحان، اللبنة، أوراق الريحان، طماطم كونفي، حلومي مشوي، زيت الفلفل الحار، زيت الريحان، ونعناع مجفف. مزاج متوسطي على طريقة ببلك.

أطباق الصباح

40 ₪

أومليت وأفوكادو

أومليت طري مع شرائح أفوكادو طازجة وأوراق السبانخ الصغيرة. أخضر، خفيف، وجاهز لخطط الصباح.

58 ₪

شكشوكة بالريكوتا والبيستو

شكشوكة مخبوزة مع ريكوتا كريمية، بيستو الريحان، وكابرس مقرمش. طعم مألوف بلمسة ببلك.

54 ₪

لبنة بالأعشاب وبيض مسلوق

لبنة بالأعشاب ممزوجة بالزبادي اليوناني، تُقدّم مع بيض مسلوق، ريحان، وزيت الفلفل الحار. باردة، كريمية، ومصممة للتغميس.

حلا الصباح

53 ₪

فرنش توست بالقرفة

بريوش منقوع بالقهوة والقرفة، يُقدّم فوق كريمة القرفة مع رشّة كاكاو وقرفة. دافئ، ناعم، وصعب تكتفي منه بلقمة.

58 ₪

بانكيك تيراميسو

طبقات بانكيك مع كريمة الماسكاربوني، شراب القيقب، صلصة القهوة السرية من ببلك، ورشة كاكاو. فطور بطاقة ديسرت.

58 ₪

بانكيك بلوبيري

طبقات بانكيك مع كريمة الماسكاربوني ومزيج التوت الأزرق اللامع. كريمي، منعش، ومناسب للصباحات الهادية.

58 ₪

بانكيك البندق

طبقات بانكيك مع برالين البندق، بودرة الكاكاو، الزبدة، والبندق المحمص المجروش. غني، نثّي، وفخم بلا اعتذار.

53 ₪

ببلك أساي بول

أساي مع التوت الطازج، شرائح الموز، رقائق جوز الهند، وزبدة الفول السوداني. ملوّن، منعش، ومزاجه حلو.

53 ₪

غرانولا بلوبيري

زبادي يوناني مع توت مشكّل، غرانولا، رقائق جوز الهند، ورشة عسل. خفيف، مقرمش، وحلو في مكانه.

مشروبات حارة

18 ₪

كرك

شاي Red Label مخمر بالحليب لكرك دافئ وكريمي. بسيط، مريح، ودائمًا فكرة حلوة.



جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديك أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

SALADS



٦٣

كلاسيك كيل

كيل، كينوا، وطماطم شيري مع تتبيلة بلسمك أبيض منزلية، ومغطاة بجبنة البارميزان.

٥٩

سلطة الصيف

تشكيلة من الجبن والذرة، تعلوها طماطم هيرلوم وخس، وتُقَدَّم مع صلصة المنزل.

٧٧

سيزر

خس بيبي جيم وأوراق جرجير مع طماطم شيري نصف مجففة، وتتبيلة سيزر منزلية، وجبنة بارميزان.
إضافة دجاج +15

٣٥

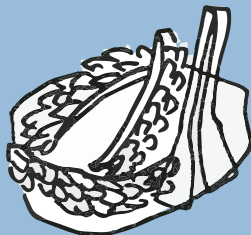
سلطة روكا

روكا مع الطماطم والأعشاب الإيطالية.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

STARTERS



⌘ 49

أرانشيبي بولونيز

ثلاث قطع من كرات الريزوتو بصلصة البولونيز المحشوة بالجبن، تُقدَّم مع صلصة البولونيز وتُزيّن بجبنة بارميزان فاخرة.

⌘ 49

روبيان بالريحان

روبيان بصلصة الليمون والريحان.

⌘ 64

كرات الترافل

كرات أرز بالمشروم والترافل مقلية، مع جبنة الشيدر، وتُقدَّم مع الكبر وصلصة الترافل.

⌘ 37

بطاطس بارميزان

بطاطس منزلية مغطاة جبنة البارميزان.

⌘ 85

كالاماري

كالاماري صغير مقرمش، متبل بالفلفل الحار العطري، ويُقدَّم مع صلصة تارتار حارة.

⌘ 67

كيرلي كورن

ذرة ملفوفة ومحقصة مع زبدة الأعشاب، وتُقدَّم مع صلصة جبن كريمية.

⌘ 38

خبز بالثوم

خبز باغيت محقّص مع زبدة الثوم والجبن.



جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

PIZZAS



74 ₪

هوت وايت

مزيج من جبنة الموزاريلا، والبارميزان، والريكوتا، مع شرائح الثوم الطازج والبصل، تملؤها شرائح الهالابينو وجبنة البارميزان.

75 ₪

سويت بيبي

صلصة طماطم، موزاريلا، بيبروني، عسل، وريحان.

94 ₪

ترافل شفل

كريمة الترافل، موزاريلا، جرجير، وشرائح ترافل.

93 ₪

بافلو

صلصة بافلو، رانش، جبنة جراتا بادانو، ودجاج بافلو.

81 ₪

بيتزا بريزاولا

صلصة الطماطم المميزة من بابلك، موزاريلا، أوراق روكا صغيرة طازجة، بريزاولا متبلّة منزليًا، وطماطم شيري.

69 ₪

فيمس أوريجنال

صلصة طماطم، موزاريلا، وأوراق ريحان.

86 ₪

ألاباما ماما

لحم شورت ريبس مطهو ببطء، مع جبنة الموزاريلا والشيدر، يُقدّم مع صلصتنا المميزة ويُنهى بصلصة الألاباما.



جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديك أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

PASTAS & MAINS



أطباق الرئيسية

89 ₪

تشيكن بارم

صدر دجاج مقرمش تعلوه صلصتنا الحمراء المميزة مع جبنة الموزاريلا.

87 ₪

تشيكن سيزر ميلانيز

صدر دجاج مقرمش تعلوه سلطة سيزر.

195 ₪

فيل ميلانيز

فيليه لحم عجل ميلانيز مقرمش، يُقدّم مع طبق جانبي من سلطة الجرجير وطماطم شيري.

180 ₪

فيل ليموني

شرائح رقيقة من لحم العجل بصلصة الليمون، تعلوها بطاطس منزلية.

باستا

89 ₪

بابلك بيكد ريغاتوني

مكرونه ريغاتوني مخبوزة مع جبنة الموزاريلا والبارميزان، ومغطاة بجبنة الستراتشاتيل.

75 ₪

باكيري بولوني

مكرونه باكيري ممزوجة بصلصة البولونيز والجبن.

145 ₪

كاسيو إي بيبي تشيز ويل

سباغيتي رفيعة تُقلّب في صلصة ليمون كريمية، وتُنهى بجبنة البارميزان وتُقدّم داخل عجلة جبن.

72 ₪

سباغيتي بولونيز

سباغيتي بولونيز تُقدّم مع جبن كريمي بالأعشاب.

75 ₪

ترافل تاليوليني

مكرونه تاليوليني مخبوزة بالفرن مع صلصة ترافل كريمية، ومغطاة بجبنة بارميزان مبشورة وشرائح الترافل.

85 ₪

لازانيا مقرمشة

طبقات من عجينة الباستا الطازجة مع صلصة البولونيز، والبشاميل، والجبن.

85 ₪

ريزوتو الزعفران بالروبيان

ريزوتو الزعفران المطهو مع روبان بزبدة الليمون والثوم.

179 ₪

سباغيتي لوبستر

سباغيتي مع اللوبستر، تعلوها صلصة الطماطم والأعشاب المشكلة.

79 ₪

سبايسي ريغاتوني

مكرونه ريغاتوني مطهية مع الدجاج في صلصة طماطم كريمية، بنكهة الأعشاب الإيطالية الحارة.

79 ₪

كريزي ترافل

مكرونه مافالديني مطهية بكريمة الترافل ومغطاة بشرائح الترافل.



جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

DESSERTS



59 ₪

تيراميسو

غني بطبقاته ونكهته الواضحة من القهوة والكاكو.

53 ₪

دولتشي دي ليتشي

لمسة مبتكرة على التيراميسو الكلاسيكي، مع طبقات من صلصة الكراميل والبسكويت.

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.

DRINKS



₪ 30

عصير ليمون

عصير ليمون طازج مع لمسة من إكليل الجبل.

₪ 30

عصير برتقال

عصير برتقال طازج.

₪ 39

إيطاليان باشن

مزيج من الباشن فروت، والرمان، والبرتقال الطازج.

₪ 39

هزلنت بومغرائيت

عصير رمان طازج مع لمسة من البندق الإيطالي.

₪ 42

بيليني

مزيج من الخوخ الطازج، والأناناس، والعنب الفوار.

₪ 39

ستروبيري سباركليغ

فراولة طازجة وحمضيات مع لمسة من المياه الفوارة، تُقدّم فوق الثلج المجروش.

₪ 27

سان بيليغرينو — كبير

₪ 18

سان بيليغرينو — صغير

₪ 25

أكوا بانا — كبير

₪ 16

أكوا بانا — صغير

₪ 16

مشروبات غازية

بيبسي، دايت بيبسي، سفن أب، ميرندا

₪ 17

إسبرسو

PUBLIC

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%.
هل لديكم أي حساسية غذائية؟ يُرجى سؤال النادل لمزيد من المعلومات حول القائمة.



PUBLIC