



# Menu



*Aşçıbaşı / Executive Chef*  
**MUSTAFA KAYAHAN**



*Aşçıbaşı Yard. / Executive Sous-Chef*  
**HÜSEYİN ŞENER**



## Başlangıçlar / Starters



### Şef'in Çilingir Sofrası

#### *Chef's Traditional Starters Tray*

İstanbul Mutfağından sekiz çeşit mevsim mezesi  
*Eight different seasonal mezes from Istanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / *Minimum for two persons*  
Kişi başı / *Per person*  
27 TL



### Şef'in Sıcak Çilingir Sofrası

#### *Chef's Traditional Warm Starters Tray*

İstanbul Mutfağından altı çeşit sıcak mevsim mezesi  
*Six different seasonal warm mezes from Istanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / *Minimum for two persons*  
Kişi başı / *Per person*  
29 TL



KDV Dahildir / VAT included

### Anadolu Peynir Tabağı

#### *Anatolian Cheese Plate*

Eski Kaşar -Trakya, Tulum -İzmir, Topak -Urfa, Örme -Gaziantep, Tulum -Erzincan  
*Five Different Regional Cheeses*

İki kişilik / *Recommended for two persons*..... 32 TL

### Günün Zeytinyağlısı

*Seasonal Vegetables Cooked with Olive Oil* ..... 19 TL

### Patlıcan Salatalı Zeytinyağlı Enginar

*Artichoke Cooked with Olive Oil and Aubergine Salad* ..... 19 TL

### Ege Usulü Ahtapot Izgara

*Aegean Style Grilled Octopus*..... 29 TL

### Kalamar Tava, Tarator Sos ile

*Stirfried Calamari Served with "Tarator" Sauce*..... 29 TL

### Tavuk Izgaralı Yeşillikler Salatası

*Fresh Green Salad with Grilled Chicken* ..... 24 TL

### Sıcak Keçi Peynirli Yeşillikler Salatası

*Green Salad with Warm Goat Cheese* ..... 26 TL

### Somonlu Yeşillikler Salatası

#### *Fresh Green Salad with Salmon*

Biberiye ve Deniztuzu ile Marine Edilmiş  
*Marinated with Rosemary and Sea Salt* ..... 26 TL

### Fesleğenli Taze Domates Çorbası

*Tomato Soup with Fresh Basil* ..... 10 TL

### Bademli Patlıcan Çorbası

*Aubergine Soup with Almond* ..... 10 TL



KDV Dahildir / VAT included



## Mezeler / Mezes

### Soğuk Mezeler / Cold Mezes *(Small local hors d'oeuvres)*

	İki Kişi için Önerilir Recommended for two person	Dört Kişi için Önerilir Recommended for four person
Zeytinyağlı Yaprak Sarma <i>Stuffed Vine Leaves with Olive Oil and Rice</i> .....	9 TL	17 TL
Pathcan Salatası / Aubergine Salad.....	9 TL	17 TL
Yoğurtlu Semizotu / Purslane with Yoghurt.....	7 TL	13 TL
Beyaz Peynir / Turkish White Cheese .....	10 TL	19 TL
Çerkez Tavuğu / Chicken with Walnuts .....	8 TL	15 TL
Pathcan Şakşuka / Fried Aubergines in Tomato Garlic Sauce .....	7 TL	13 TL
Fava / Mashed Broad Beans with Dill .....	7 TL	13 TL
Fasulye Pilaki / Beans Stew with Onion and Olive Oil .....	8 TL	15 TL
Mecbure / Aubergine and Courgette in Yoghurt Sauce .....	8 TL	15 TL
Pathcan ve Biber Kızartma / Fried Aubergine and Green Pepper	8 TL	15 TL
Humus / Hummus .....	7 TL	13 TL
Tarama / Tarama .....	9 TL	17 TL
Tabule / Cracked Wheat, Parsley, Mint, Lemon and Olive Oil .....	7 TL	13 TL

### Sıcak Mezeler / Warm Mezes

Etlı Pazu Sarma / Stuffed Chard with Minced Meat .....	10 TL	19 TL
Ispanaklı Sigara Böreği / Deep Fried Rolls with Spinach Filling	8 TL	15 TL
Peynirli Muska Böreği <i>Triangle Shaped Filo Pastry with Cheese Filling</i> .....	8 TL	15 TL
Filibre Köfte / Grilled Meatballs .....	11 TL	21 TL
Yaprak Ciğer / Fried Liver .....	12 TL	23 TL
İşkembeli Nohut (mevsiminde) <i>Chickpea Stew with Tripe Chops (seasonal)</i> .....	13 TL	25 TL
Kağıtta Kuzu Kokoreç (mevsiminde) / Lamb Chitterlings (seasonal) .....	14 TL	27 TL
Kalamar Tava / Fried Calamari .....	14 TL	27 TL
Ahtapot Izgara / Grilled Octopus .....	15 TL	29 TL
Piliç Külbastı / Grilled Chicken Cutlet .....	10 TL	19 TL
Kızartma Tabağı / Fried Vegetables .....	8 TL	15 TL
Kağıtta Pastırma / Pastrami "in Papillote" .....	16 TL	31 TL



## Geleneksel Mutfağımızdan From Our Traditional Cuisine



### Hünkâr Sahanı *Sultan's Taste*

Kuzu Pirzola, Filibe Köfte, Hünkâr Beğendi ve Piliç Külbastı, Pilav ile  
*Grilled Lamb Chops, Meatballs, Veal Stew with Aubergine Purée and Chicken Cutlet Served with "Pilaf"*  
En az iki kişiye servis edilir / Minimum for two persons Kişi başı / Per person ..... 33 TL

### Yaban Otları ile Marine Edilmiş Bonfile

*Beef Fillet Marinated with Wild Herbs* ..... 36 TL

### Biberiye Soslu Kuzu Sırtı Izgara

*Grilled Lamb Loin Marinated with Rosemary* ..... 36 TL

### Pathcanlı Kuzu İncik

*Lamb Shank Wrapped in Aubergine* ..... 32 TL

### Hünkâr Beğendi

*Veal Stew with Aubergine Puree* ..... 29 TL

### Karışık Dolma (etli)

*Assorted Seasonal Vegetables Stuffed with Minced Meat and Rice* ..... 24 TL

### Yoğurtlu Kebap

*Kebab with Yoghurt* ..... 33 TL

### Yoğurt ve Biber Salçası ile Marine Edilmiş Piliç Şiş

*Chicken Brochette Marinated with Yoghurt and Red Pepper Paste* ..... 27 TL

### Antrikot Izgara

*Grilled Entrecote* ..... 36 TL

### Kuzu Şiş

*Lamb Brochette* ..... 33 TL

Yoğurt ve Biber Salçası ile Marine Edilmiş  
*Marinated with Yoghurt and Red Pepper Paste*





## Marmara Denizi'nden From Marmara Sea

### Kağıtta Levrek Buğulama

#### *Seabass Baked "in Papillote"*

Domates, Mantar, Limon Dilimleri ve Defne Yaprağı ile

*With Tomato, Mushroom, Lemon Slice and Bay Leaf* ..... 37 TL

### Boğaziçi Karides

#### *Bosphorus Shrimps*

Taze Kekik, Fesleğen ve Sarımsakla Tavada Pişirilmiş, Pilav ile

*Sauted with Fresh Basil, Thyme and Garlic Served with "Pilaf"* ..... 37 TL

### Deniz Ürünleri Şiş

#### *Seafood Brochette*

Marine Edilmiş Somon, Lagos, Karides ve Kalamar

*Marinated Salmon, Grouper, Shrimp and Calamari* ..... 35 TL

### Deniz Ürünleri Güveç

#### *Seafood Casserole*

Kalamar, Karides, Ahtapot ve Günün Balığı

*Calamari, Shrimp, Octopus and Fish of the Day* ..... 35 TL

### Fener Kavurma

#### *Sauted Angler Fish*

Domates, Yeşil Biber, Soğan, Mantar ve Fesleğen ile

*With Tomato, Green Pepper, Onion, Mushroom and Fresh Basil* ..... 33 TL



### Balık Halinden

#### *From The Fish Market*



KDV Dahildir / VAT included



## Dünya Mutfağı / World Cuisine

### Roka Yatağı Üzerinde Somon Tartar

*Salmon Tartar on Garden Rocket* ..... 24 TL

### Ahtapot Carpaccio

*Octopus Carpaccio* ..... 27 TL

### Taze Fesleğenli, Domates Soslu ve Siyah Zeytinli Spagetti

*Spaghetti with Tomato Sauce, Fresh Basil and Black Olive* ..... 21 TL

### Deniz Mahsullü Makarna

*Seafood Linguini* ..... 31 TL

## Vejeteryan Menü / Vegetarian Menu

### Vejeteryan Tabağı (Sekiz soğuk ve sıcak mevsim mezesi)

*Vegetarian Plate (Eight seasonal cold and warm mezes)* ..... 25 TL

### Spagetti Napoliten

*Spaghetti Napoliten* ..... 21 TL

### Mevsim Sebzeleri Sote

*Seasonal Vegetables Sauté* ..... 19 TL

### Taze Naneli Domates Çorbası

*Tomato Soup with Fresh Mint* ..... 10 TL

### Sızma Zeytinyağı ve Sarımsaklı Sebzeli Erişte

*Fettucini with Vegetables, Olive Oil and Garlic Sauce* ..... 21 TL



KDV Dahildir / VAT included



# İstanbul Mutfağını Tatma Menüsü Istanbul Cuisine Degustation Menu



**Şef'in Çilingir Sofrası**  
*Chef's Traditional Starters Tray*  
(Sekiz meze / Eight Mezes)



## **Hünkâr Sahamı / Sultan's Taste**

Kuzu Pirzola, Filibe Köfte, Hünkâr Beğendi ve Piliç Külbastı, Pilav ile  
Grilled Lamb Chops, Meatballs, Veal Stew with Aubergine Purée and Chicken Cutlet Served with "Pilaf"

## **Karışık Salata / Mixed Salad**

## **Karışık Türk Tatlıları / Assorted Turkish Desserts**

## **Kahve ve Likör / Coffee and Liqueur**

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for two persons

Kişi başı / Per person

68 TL



KDV Dahildir / VAT included



# Soğuk İçecekler / Cold Drinks

Meşrubat / Soft Drinks

Coca-Cola, Fanta, Cappy, Uludağ Gazoz / Fizzy Drinks ..... 6 TL

Taze Portakal Suyu / Fresh Orange Juice..... 10 TL

Maden Suyu / Sparkling Water..... 4 TL

Şişe Su / Bottled Spring Water..... 3 TL

Bira / Beer..... 8 TL

# Sıcak İçecekler / Hot Drinks

Çay / Turkiye Tea ..... 4 TL

Nescafe / Instant Coffee ..... 4 TL

Türk Kahvesi / Turkish Coffee ..... 5 TL

Espresso / Espresso..... 7 TL

# Şaraplar / Wines

Lütfen Şarap Menüümüze Göz Atınız / Please Refer to Our Wine Menu

# Rakılar / "Raki"

Lütfen Rakı Listemize Göz Atınız / Please Refer to Our Raki List

# Tatlılar / Desserts

Lütfen Tatlı Menüümüze Göz Atınız / Please Refer to Our Dessert Menu



KDV Dahildir / VAT included