



Armada Teras
Armada Terrace



Aşçıbaşı / Executive chef
HÜSEYİN ŞENER





Başlangıçlar / Starters



Şef'in Soğuk Çilingir Tepsisi

Chef's Traditional Seasonal Cold Starters Tray

*İstanbul Mutfağı'ndan sekiz çeşit mevsim mezesi
Eight different seasonal mezes from İstanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for 2 persons

Kişi başı / Per person

32 TL



Şef'in Sıcak Çilingir Tepsisi

Chef's Traditional Warm Starters Tray

*İstanbul Mutfağı'ndan altı çeşit sıcak mevsim mezesi
Six different seasonal warm mezes from İstanbul Cuisine*

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for 2 persons

Kişi başı / Per person

36 TL



KDV dahildir. Vat included.

Çorbalar / Soups

- V Taze Fesleğenli Domates Çorbası** 15 TL
Tomato Soup with Fresh Basil
- V Bademli Patlıcan Çorbası** 15 TL
Cream of Aubergine Soup with Almonds (V)
- Günün Çorbası / Soup of the Day** 15 TL

Salatalar / Salads

- Sıcak Keçi Peynirli Yeşillikler Salatası** 32 TL
Kurutulmuş meyveler, ceviz, cherry domates ve susamlı galeta ile
Mixed Green Salad with warm Goat Cheese
With dried fruit slices, walnut, cherry tomatoes and grissini
- Izgara Tavuklu Yeşillikler Salatası** 30 TL
Parmesan peyniri, Izgara portakal, yeşil elma, kırmızı çarliston biber ve confit domates ile
Fresh Green Salad with Grilled Chicken
With Parmesan cheese, grilled orange slices, green apple, sweet red pepper and confit tomatoes
- Izgara Somonlu Yeşillikler Salatası** 32 TL
Roka, soğan ve kırmızı çarliston biber ile
Fresh Green Salad with Grilled Salmon
With rocket, onion and sweet red pepper
- Anadolu Peynir Tabağı / Anatolian Cheese Plate** 42 TL
Eski Kaşar - Trakya, Tulum - İzmir, İslî Çerkez Peyniri, Kars Gravyeri, Tulum - Erzincan
Five different regional cheeses
- V Zeytinyağlı Favalı Enginar** 22 TL
Artichokes and Broad Beans cooked in Olive Oil (*served cold*)
- V Karışık Zeytinyağlı Sebze Tabağı** 25 TL
Assorted Vegetables Platter cooked in Olive Oil (*served cold*)
- Kurkutlu Deniz Mahsülleri Tabağı / Mixed Seafood Tempura** 42 TL
Jumbo Karides, Kalamar ve "Günün Balığı" dilimleri tartar sos ile
Jumbo shrimps, Calamari, "Fish of the Day" with Tartar Sauce
- Ege Usulü Ahtapot Izgara** 37 TL
Aegean Style Grilled Octopus
- Kalamar Tava, Tarator Sos ile** 33 TL
Stir-fried Calamari served with "Tarator" Sauce
- V Ambar Salatası** 22 TL
Wheat and Barley Salad





Geleneksel Mutfağımızdan From Our Traditional Cuisine

Hünkâr Sahanı / Sultan's Taste

Kuzu Pirzola, Şişte Köfte, Hünkâr Beğendi, Dana Lokum, Piliç Külbastı, Izgara Sebze, Beğendi ve Pirinç Pilavı ile
Grilled Lamb Chops, Marinated Chicken, Meatballs, Stew Beef served over Aubergine puree, side dish of vegetables and Rice"



Kişi başı / Per person

46 TL

En az iki kişiye servis edilir.
Minimum for 2 persons.

Kaşık Mantısı

Turkish Ravioli with Minced Meat and Topped with Yoghurt

26 TL

Karışık Etli Dolma

Seasonal Stuffed Vegetables with Minced Meat and Rice
Served with Yoghurt and Tomato Sauce

30 TL

Etli Pazi Sarma

Chard Rolls stuffed with minced meat and Rice
Served with Yoghurt and Tomato Sauce

32 TL

Piliç Şiş / Grilled Chicken Shish Kebab

Pilav ve Izgara Sebze ile / with Rice and Grilled Vegetables

34 TL

Armada Kuzu Şiş / Armada's Lamb Shish Kebab

Otlu Patates Püresi ve Izgara Sebze ile
with Grilled Vegetables and Mashed Potatoes

46 TL

Bonfile Izgara / Beef Fillet

Otlu Patates Püresi ve Izgara Sebze ile
with Grilled Vegetables and Mashed Potatoes

45 TL

Biberiye Soslu Kuzu Sırtı

Beğendi ve Izgara Sebze ile

Grilled Lamb Loin Marinated with Rosemary
with Mashed Aubergine puree and Grilled Vegetables

48 TL

Dana Etli Hünkâr Beğendi

Veal stew served over mashed aubergine

37 TL

Patlıcanlı Kuzu İncik / Lamb Shank

Beğendi / With Aubergine Puree

44 TL

Yoğurtlu Kebab / Kebab with Yoghurt

Lamb and Meatballs over Pita, topped with Yoghurt and Tomato Sauce

44 TL

V Karışık Mücver Tabağı / Assorted Vegetable Patties

Domatesli yoğurt sos ile / served with Yoghurt and Tomato Sauce

26 TL





İstanbul Mutfağı'nın Tadım Menüü *Istanbul Cuisine Degustation Menu*



Şef'in Soğuk Çilingir Tepsisi
Chef's Traditional Cold Starters Tray
Sekiz Meze / Eight Mezes



Hünkâr Sahanı / Sultan's Taste

*Kuzu Pirzola, Şişte Köfte, Hünkâr Beğendi, Dana Lokum
Piliç Külbastı, Izgara Sebze, Beğendi ve Piriç Pilavı ile
Grilled Lamb Chops, Marinated Chicken, Meatballs, Stew Beef served over
Aubergine puree, side dish of vegetables and Rice*

Karışık Salata / Mixed Salad

Karışık Türk Tatlıları / Assorted Turkish Desserts

Kahve ve Likör / Coffee and Liqueur

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for 2 persons

Kişi Başı / Per Person

86 TL



KDV dahildir. Vat included.



Denizlerimizden From Our Local Seas

- Armada Karides / Armada's Prawn** **42 TL**
*Taze Kekik, Fesleğen ve Sarımsakla Sotelenmiş Karides, Pilav ile
Sautéed Prawn with Fresh Oregano, Basil and Garlic Served with Rice*
- Kağıtta Levrek Buğulama** **44 TL**
*Domates, Mantar, Limon Dilimleri ve Defne Yapağı ile
Seabass Stewed in "Papillotte"
With Tomato, Mushroom, Lemon Slice and Bay Leaf*
- Deniz Ürünleri Şiş / Marinated Mixed Seafood Skew** **46 TL**
*Marine Edilmiş Somon, Lağos, Karides, Kalamar, Akya Zeytinyağı ve
Taze Baharatlı Patates Püresi ile
Marinated Salmon, Grouper, Shrimps, Squid, Leerfish with Mashed
Potatoes in Olive Oil and Herbs*
- Deniz Ürünleri Güveç / Seafood Casserole** **44 TL**
*Kalamar, Karides, Ahtapot ve Günün Balığı, Zeytinyağı ve
Taze Baharatlı Patates Püresi ile
Calamari, Shrimp, Octopus and Fish of the day
served with herbed Mashed Potatoes*





İçecekler / Beverages

Soğuk İçecekler / Cold Drinks

Coca-Cola / Diet Coca-Cola / Coca-Cola Zero	8 TL
Meyve Suları / Fruit Juices	8 TL
Taze Portakal Suyu / Fresh Orange Juice	14 TL
Maden Suyu / Mineral Water	5 TL
Su / Spring Water	3 TL
Efes Pilsen / Efes Pilsen Beer <i>Dark, Light, Malt</i>	12 TL
Miller	14 TL

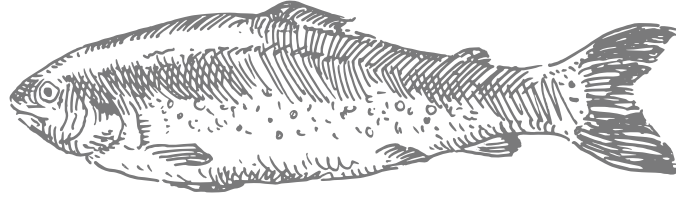
Sıcak İçecekler / Hot Drinks

Çay / Turkish Tea	4 TL
Nescafe / Instant Coffee	5 TL
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	9 TL
Espresso	9 TL
Cappuccino	11 TL

Rakı Listesi / Rakı List

	<i>Duble</i>	<i>20 cl</i>	<i>35 cl</i>	<i>70 cl</i>
Yeni Rakı	16 TL	38 TL	60 TL	105 TL
Tekirdağ	17 TL	42 TL	65 TL	110 TL
Efe Rakı	16 TL	38 TL	60 TL	105 TL
Efe Yaş Üzüm	18 TL	42 TL	67 TL	112 TL
Kulüp Rakı			60 TL	105 TL
Yeni Rakı Âla			80 TL	140 TL





Deniz Ürünleri Tadım Menüüü *Seafood Degustation Menu*

Karides Söğüş, Tarama, Ahtapot Salata

Steamed Shrimp, "Tarama" and Octopus Salad

Kalamar Tava / Fried Calamari

Levrek Buğulama veya Izgara / Seabass Stew "in Papillotte" or Grilled

Domatesli Roka Salatası / Rocket Salad with Tomatoes

Kağıt Helva Üzerinde Tahinli Dondurma

Homemade Tahini Ice-Cream served over Turkish Wafers

Kahve ve Likör / Coffee and Liqueur

En az iki kişiye servis edilir / Minimum for 2 persons

Kişi Başı / Per Person

92 TL

