



Armada Teras
Armada Terrace



Aşçıbaşı / Executive chef
HÜSEYİN ŞENER





Başlangıçlar / Starters



Şef'in Soğuk Çilingir Tepsisi

İstanbul Mutfağı'ndan sekiz çeşit mevsim mezesi
Chef's Traditional Seasonal Cold Starters Tray
Eight different seasonal mezzes from Istanbul Cuisine

En az iki kişiye servis edilir
Minimum for 2 persons

Kişi başı / Per person **29 TL**



Şef'in Sıcak Çilingir Tepsisi

İstanbul Mutfağı'ndan altı çeşit sıcak mevsim mezesi
Chef's Traditional Warm Starters Tray
Six different seasonal warm mezzes from Istanbul Cuisine

En az iki kişiye servis edilir
Minimum for 2 persons

Kişi başı / Per person **32 TL**

Çorbalar / Soups

- ✓ **Taze Fesleğenli Domates Çorbası** **15 TL**
Tomato Soup with Fresh Basil
- ✓ **Bademli Patlıcan Çorbası** **15 TL**
Cream of Aubergine Soup with Almonds (V)
- Günün Çorbası / Soup of the Day** **12 TL**

Salatalar / Salads

- Sıcak Keçi Peynirli Yeşillikler Salatası** **29 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** **27 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** **29 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** **40 TL**
Eski Kaşar - Trakya, Tulum - İzmir, İslî Çerkez Peyniri, Kars Gravyeri, Tulum - Erzincan
Five different regional cheeses
- ✓ **Zeytinyağlı Favalı Enginar** **23 TL**
Artichokes and Broad Beans cooked in Olive Oil (*served cold*)
- ✓ **Ambar Salatası** **22 TL**
Wheat and Barley Salad





Ana Yemekler / Main Courses



Karışık Etli Dolma Seasonal Stuffed Vegetables with Minced Meat and Rice <i>Served with Yoghurt and Tomato Sauce</i>	27 TL
Etli Pazi Sarma Chard Rolls Stuffed with Minced Meat and Rice <i>Served with Yoghurt and Tomato Sauce</i>	29 TL
Dana Etli Hünkâr Beğendi Veal Stew Served Over Mashed Aubergine	32 TL
Izgara Filibe Köfte / Grilled "Filibe" Meatball	29 TL
Piliç Şiş / Grilled Chicken Shish Kebab <i>Pilav ve Izgara Sebze ile / with Rice and Grilled Vegetables</i>	30 TL
Armada Kuzu Şiş / Armada's Lamb Shish Kebab <i>Otlu Patates Püresi ve Izgara Sebze ile with Grilled Vegetables and Mashed Potatoes</i>	41 TL
Bonfile Izgara / Beef Fillet <i>Otlu Patates Püresi ve Izgara Sebze ile with Grilled Vegetables and Mashed Potatoes</i>	45 TL
Deniz Ürünleri Şiş / Marinated Mixed Seafood Skew <i>Marine Edilmiş Somon, Lağos, Karides, Kalamar, Akya Zeytinyağlı ve Taze Baharatlı Patates Püresi ile Marinated Salmon, Grouper, Shrimps, Squid, Leerfish with Mashed Potatoes in Olive Oil and Herbs</i>	39 TL
Karışık Mücver Tabağı / Assorted Vegetable Patties <i>Domatesli yoğurt sos ile / served with Yoghurt and Tomato Sauce</i>	24 TL

