

TERAS MENÜSÜ / TERRACE MENU

Şef'in Çilingir Tepsisi

2 Kişilik / for 2 Guests 980 ₺

- ✓ "İstanbul Mutfağı"ndan 8 çeşit Meze
Chef's 'Meze' Platter
"Mezes" from "Istanbul Cuisine", 8 kinds

BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

- ✓ Balkabağı Çorbası, Kabak Çekirdeği ve Kızarmış Adaçayı 240 ₺
Pumpkin Soup with Toasted Pumpkin Seeds and Crispy Sage
- ✓ Bademli Patlıcan Çorbası 260 ₺
Eggplant Soup with Almonds
- ✓ Köz Domates Biber Çorbası, Kruton 240 ₺
Charred Tomato and Bell Pepper Soup, Crutons
- ✓ Karışık Günün Zeytinyağlısı 480 ₺
Assorted Vegetables Platter Cooked in Olive Oil
- ✓ Pazılı Peynirli Kadayıf, Ot Salatası 650 ₺
"Kadayıf" pastry, filled with Chard and Cheese, Herb Salad
- Kalamar Tava, Tarator Sosla 850 ₺
Fried Calamari with Walnut Sauce
- Karışık Çıtır Börek Tabağı 580 ₺
Assorted Crispy Phyllo Pastry Platter
- Patates Tava, Parmesan ve Biberiyeli 400 ₺
French Fries with Parmesan and Rosemary
- ✓ Biberiyeli, Sote Meyveli Ilık Hellim 650 ₺
Warm Halloumi Cheese Sauteed with Summer Fruits and Rosemary
- Acılı Karides, Sote Pazı 950 ₺
Spicy Prawn, Sauteed Chard
- Yaprak Ciğer, Aromalı Taze Otlar ve Soğan Piyazı 850 ₺
Beef Liver Cooked with Aromatic Fresh Herbs and Served with Onion Salad
- ✓ Keçi Peynirli Pancar Salatası, Fındık, Portakal Segment ve Nane ile 780 ₺
Beetroot Salad with Goat Cheese, Hazelnuts, Orange Segments and Mint
- ✓ Beyaz Peynirli, Rokalı Çoban Salata 650 ₺
Shepherd's Salad with Feta Cheese and Rocket
- ✓ Bahçe Otları Salatası 400 ₺
Salad with Garden Greens
- Levrekli / Sea bass +400 ₺ • Tavuklu / Chicken +300 ₺ • Köfteli / Meat Ball +450 ₺

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Hünkâr Sahanı / Sultan's Platter Kuzu Sırtı, Tavuk Şiş, Köfte, Fırın Patates, Patlıcan Beğendi ve Yeşil Salata Lamb Loin, Chicken Shish, Meatballs, Roasted Potatoes, Aubergine Puree and Green Salad	2 Kişilik / For 2 Guests	2400 ₺
Izgara Levrek, Otlı, Enginarlı Tabule Grilled Sea Bass, Herb and Tabbouleh with Artichoke		1150 ₺
Yoğurt Marineli Tavuk Şiş, Sumaklı Ot Salatası, Tahin Sos Yogurt Marinated Chicken Shish, Herb Salad with Sumac, Tahini Sauce		800 ₺
Mantı, Yoğurt ve Baharatlı Tereyağı Sosla Turkish Ravioli, with Yogurt Sauce and Spicy Butter Dressing		750 ₺
Etli Pazı Dolması Beef Stuffed Chard with Yogurt		740 ₺
Izgara Köfte, Sarımsaklı Fırın Patates, Köz Biber Sos Grilled Meatballs, Roasted Potatoes, Bell Pepper Sauce		950 ₺
Hünkar Beğendi Beef Stew, Creamy Eggplant Puree		1050 ₺
Bonfile, Patates Püresi, Karamelize Soğan Grilled Fillet of Beef, Potato Puree, Caramelized Onions		1400 ₺
Pideli Yoğurtlu Köfte Grilled Meatballs with Crispy Pita, Yogurt and Brown Butter Sauce		990 ₺
Kuzu Sırtı - Beğendi Grilled Lamb Loin, Eggplant puree, Pomegranate Molasses - Walnut Gremolata		1400 ₺
✓ Sote Yaz Sebzeleri, Pesto Soslu Bazlama ile Sauteed Summer Vegetables, Pesto Naan		650 ₺
✓ Penne Makarna, Domates Soslu, Patlıcanlı, Hellim Peynirli Penne with Tomato Sauce, Eggplant, Halloumi Cheese		700 ₺

İSTANBUL MUTFAĞININ TADIM MENÜSÜ / ISTANBUL CUISINE DEGUSTATION MENU

Şefi'n Soğuk Çilingir Tepsisi / Chef's Traditional Seasonal Cold Starters Tray

İstanbul mutfağı'ndan sekiz çeşit soğuk mevsim mezesi / Eight different seasonal mezzes from istanbul cuisine

Hünkâr Sahanı / Sultan's Platter

Kuzu Sırtı, Tavuk Şiş, Köfte, Fırın Patates, Patlıcan Beğendi
Lamb Loin, Chicken Shish, Meatballs, Roasted Potatoes, Aubergine Puree

Karışık Salata / Mixed Salad

Karışık Türk Tatlıları / Assorted Turkish Desserts

Kahve ve Likör / Coffee and Liqueur

4500 ₺ • 2 Kişilik / For 2 Guests





TATLI / DESSERTS

Sakızlı Fırın Sütlaç / Mastic Baked Rice Pudding	350 ₺
Kağıt Helva arasında Tahinli Dondurma / Turkish Wafers and Tahini Ice Cream	450 ₺
Sıcak Çikolatalı Kek (Vanilyalı Dondurma ile) Hazırlanması 7 dk. sürer Chocolate Volcano Cake (With Vanilla Ice Cream) Preparation time is 7 min	500 ₺
Baklava - Dondurma ile / Baklava with Ice Cream	500 ₺
Meyve Tabağı / Fruit Platter	350 ₺
Dondurma / Ice Cream Kaymak, Bitter Portakal, Karadut Milky White, Bitter Orange, Black Mulberry	450 ₺