

APPETIZERS BAŞLANGIÇLAR

SIGNATURE SUMMER MEZZE SELECTION

Muhammara, Hummus, Braised Artichoke in Olive Oil
Swiss Chard Yoghurt, Kisir, Yaprak Samra – Stuffed Wine Leaves
Served With Freshly Baked Pita Bread

YAZ MEZELERİ SEÇKİSİ

*Muhammara, Humus, Zeytinyağlı Enginar, Yoğurtlu Pazı
Kısır, Yaprak Sarma – Taze Pide ile Servis Edilir*

1150 ₺

HERB GARDEN FRESH SUMMER SALAD

Raw & Pickled Vegetables & Greens, Lemon - Sumac Vinaigrette

BAHÇEDEN TAZE YAZ SALATASI

Sebze Turşuları & Yeşillik, Limon – Sumak Sosu

850 ₺

COLOURFUL HEIRLOOM TOMATOES

BUFFALO STRACCIATELLA

Basil & Lemon Vinaigrette, Loquat, Toasted Macadamia Nuts

RENKLİ DOMATESLER

İLE BUFFALO STRACCIATELLA

Fesleğen & Limon Sosu, Yeni Dünya, Kavrulmuş Macadamia Fındığı

950 ₺

WARM MARINATED ARTICHOKE

& CANDIED GOAT CHEESE

Sundried Tomatoes, Baby Spinach Leaves, Orange – Saffron Dressing

MARİNE EDİLMİŞ ILIK ENGİNAR

& KEÇİ PEYNİRİ

Kurutulmuş Domates, Bebek Ispanak Yaprakları, Portakal – Safran Sosu

950 ₺

GRILLED OCTOPUS

BEEF CHORIZO VINAIGRETTE

Red Bell Pepper Cream, Warm Potato Salad, Spring Peas

IZGARA AHTAPOT

DANA CHORİZO VİNAİGRETTE

Kırmızı Biber Kreması, Sıcak Patates Salatası, Bahar Bezelyeleri

1400 ₺

HERB MARINATED BEEF CARPACCIO

Arugula Salad, Balsamic - Hazelnut Vinaigrette, Smoked Cheese Crisps

BAHARATLI EL YAPIMI DANA CARPACCİO

Roka Salatası, Balsamik – Fındık Vinaigrette, Fıme Peynir Kırırları

1250 ₺

SOUPS

ÇORBALAR

THAI SPICED GAZPACHO

Watermelon – Tomato Tartar, Avocado

THAİ BAHARATLI GAZPACHO

Karpuz – Domates Tartar, Avokado

650 ₺

LEMONGRASS & COCONUT VELOUTÉ

Yellow Bell Pepper, Coriander Oil & Ginger

LEMONGRASS & HINDİSTAN CEVİZİ ÇORBA

Dolmalık Sarı Biber, Kişniş Yağı & Zencefil

650 ₺

MERCİMEK LENTIL SOUP

Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon

MERCİMEK ÇORBASI

Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon

650 ₺

Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious
plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.

Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı
malzemelerle hazırlanmıştır.

ENTRÉES ANA YEMEKLER

CATCH OF THE DAY FROM THE MARMARA OR AEGEAN SEA

Grilled Vegetables, Fresh Greens, Lemon

MARMARA VEYA EGE DENİZİ'NDEN

GÜNÜN TAZE BALIĞI

Izgara Sebzeler, Yeşil Salata, Limon

market price / market fiyatı

GRILLED 21 DAYS DRY – AGED

RIB EYE STEAK ^{300gr}

French Fries, Creamy Peppercorn Sauce

Sautéed Broccoli with Parmesan Cheese

21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ

DANA ANTRİKOT ^{300gr}

Patates Kızartması, Kremalı Karabiber Sos

Parmesanlı Sote Brokoli

3200 ₺

SHISH KEBAB – MARINATED CHICKEN

FROM OUR WOOD FIRED BARBECUE

Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Peppers

ŞİŞ KEBAP – ODUN ATEŞİNDE MARİNE TAVUK

Pilav, Izgara Domates, Yeşil Biber

1800 ₺

PAN FRIED AEGEAN SEABASS

Zucchini & Zucchini Blossom

Bell Pepper – Chili Emulsion, Olive Salsa

TAVADA EGE LEVREK

Kabak & Kabak Çiçeği

Kırmızı Biber – Acı Sos, Zeytin Salsa

2100 ₺

CHARCOAL GRILLED LAMB SHASHLIK

Smoked Eggplant, Yoghurt, Lavas, Pomegranate

KÖMÜRDE IZGARASINDA KUZU ŞAŞLIK

Füme Patlıcan, Yoğurt, Lavaş & Nar

2200 ₺

CHICKEN TIKKA MASALA

Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita

TAVUK TIKKA MASALA

Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita

1800 ₺

VEGETABLE – SAFFRON BIRYANI

Potato, Green Peas & Cauliflower

Mango Chutney, Mint Raita

SEBZELİ – SAFRANLI BİRYANI

Patates, Bezelye & Karnabahar

Mango Chutney, Naneli Raita

1450 ₺

RAZ EL HANOUT SPICED MILLET CAKES

Tomato Sugo, Sautéed Summer Vegetables, Wild Herb Salad

RAZ EL HANOUT BAHARATLI KEK

Domates Sosu, Sote Yaz Sebzeleri, Orman Salatası

1100 ₺

EGGPLANT MANTI

Soya – Cashew Crème, Spiced Oil, Parsley – Onion Salad

PATLICAN MANTI

Soya – Kaju Kreması, Baharatlı Yağ, Maydanoz – Soğan Salatası

1100 ₺

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT, and are subject to a 10% service charge.
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir ve %10 servis ücreti eklenecektir.
All prices were updated on 30.04.2024. / Tüm Fiyatlar 30.04.2024 tarihinde güncellenmiştir.

Please inform our staff of any food allergies you may have.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen personelimizi bilgilendiriniz.

THE LOBBY MENU

THE LOBBY MENÜ

DILL CURED BLACK SEA TROUT

Pickled Fennel, Lemon & Trout Caviar

DEREOTU İLE KÜRLENMİŞ KARADENİZ ALABALIĞI

Rezene Turşusu, Limon & Alabalık Havyarı

1100 ₺

CHARGRILLED LAMB CONFIT SALAD

Sumac, Aleppo Pepper, Chickpeas, Sweet Cherry Tomatoes

Crisp Romaine Lettuce, Fresh Herbs

IZGARA KUZU KONFI SALATA

Sumak, Halep Biberli, Nohut, Tatlı Kiraz Domates, Taze Marul, Taze Baharatlar

1250 ₺

THE LOBBY SHAVED VEGETABLE & TAHINI SALAD

Radicchio, Beetroot Hummus & Pomegranate Seeds

THE LOBBY SEBZE & TAHİN SALATASI

Radicchio, Pancarlı Humusu, Nar Taneleri

850 ₺

BELEN TAVA – CLAYPOT STEWED LAMB SHANK

Fregola Sarda, Confit Onions, Sivri Peppers, Summer Greens

BELEN TAVA – GÜVEÇTE PIŞMIŞ KUZU İNCİK

Fregola Sarda, Konfi Soğan, Sivri Biber, Yaz Sebzeleri

2300 ₺

GARLIC BUTTER GLAZED BEEF TENDERLOIN

Chimichurri, Creamy Parmesan Polenta, Grilled Zucchini

SARIMSAKLI TEREYAINDA DANA BONFİLE

Chimichurri, Parmesanlı Kremalı Polenta, Izgara Kabak

2500 ₺

GRILLED BLACK SEA TURBOT FILET

Seafood – Raki Bisque, Homemade Cavatelli Pasta, Salicorn

IZGARA KARADENİZ KALKAN FİLETOSU

Deniz Ürünleri – Raki Bisque, Ev Yapımı Cavatelli Makarna, Deniz Börülcesi

2350 ₺

STRAWBERRY DELIGHT

Verbena Bavarois, Strawberry Sorbet, Crispy Tuille

ÇİLEKLİ LOKUM

Verbena Bavarois, Çilek Sorbe, Ktır Tuille

650 ₺



SPICE POACHED PINEAPPLE

Creamy Coconut Mousse, Pineapple Sorbet, Lime

BAHARATLI POŞE ANANAS

Hindistan Cevizli Mus, Ananas Sorbe, Misket Limonu

650 ₺

MILK CHOCOLATE ESPUMA

Grué de Cacao Crisp, Crème Anglaise, Milk Chocolate Gelato

SÜTLÜ ÇİKOLATALI ESPUMA

Kakaolu Çıtır, İngiliz Kreması, Sütlü Çikolatalı Dondurma

700 ₺

2-Course Set Menu

2-Çeşit Menü

2800 ₺

3-Course Set Menu

3-Çeşit Menü

3200 ₺

Paşaeli Emir, Nevşehir, Türkiye

Hacienda Lopez de Haro, Crianza, Spain / İspanya

Croft, Tawny Port, Douro, Portugal / Portekiz

2-Course Wine Pairing

2-Çeşit Şarap Eşleştirmesi

1500 ₺

3-Course Wine Pairing

3-Çeşit Şarap Eşleştirmesi

2125 ₺