

The Lobby

TO START BAŞLANGIÇ

SIGNATURE SUMMER MEZZE SELECTION

Muhammara, Hummus, Braised Artichoke in Olive Oil
Swiss Chard Yoghurt, Kisir, Yaprak Sarma – 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 ₺

HANDMADE LAMB KIBBEH

Sumac Dip, Pimento Oil, Parsley Salad

EL YAPIMI KUZU KİBBEH

Sumak Dip Sosu, Pimento Yağı, Maydanoz Salatası

850 ₺

THREE CHEESE BLEND BOREK ROLLS

Garlic – Yoghurt Sauce

ÜÇ PEYNİR BÖREK ROLL

Sarımsaklı Yoğurt Sosu

650 ₺

HANDCRAFTED SANDWICHES EL YAPIMI SANDVIÇLER

THE LOBBY HOUSE BEEF BLEND BURGER ^{200gr}

Smoked Gouda, Beef Bacon
Mushroom – Truffle Cream, Sesame Bun, French Fries

THE LOBBY DANA BURGER ^{200gr}

Füme Gouda, Dana Pastırma
Mantar – Trüf Kreması, Susamlı Ekmek, Patates Kızartması

1350 ₺

CLASSIC CLUB SANDWICH

Grilled Chicken, Fried Organic Egg
Sliced Avocado, Sandwich Cream, French Fries

KLASİK CLUB SANDVIÇ

Izgara Tavuk, Kızarmış Organik Yumurta
Dilimlenmiş Avokado, Sandviç Kreması, Patates Kızartması

1200 ₺

SWEET & SAVORY AVOCADO TOAST

HOMEMADE SOURDOUGH LOAF

Sliced Strawberries, Mixed Herbs
Honey & Crushed Pistachos

EV YAPIMI EKŞİ MAYALI EKMEKTE

TATLI & TUZLU AVOKADO TOSTU

Dilimlenmiş Çilek, Karışık Baharatlar
Bal & Ezilmiş Antep Fıstığı

1100 ₺

TRUFFLE CROQUE MONSIEUR

Smoked Turkey Ham, Gruyère Cheese, Truffle

TRÜFLÜ CROQUE MONSIEUR

Füme Hindi Jambon, Gruyère Peyniri, Trüf

1100 ₺

APPETIZERS & SOUPS BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

GRILLED OCTOPUS

BEEF CHORIZO VINAIGRETTE

Red Bell Pepper Cream, Warm Potato Salad, Spring Peas

IZGARA AHTAPOT

DANA CHORIZO VİNAİGRETTE

Kırmızı Biber Kreması, Sıcak Patates Salatası, Bahar Bezelyeleri

1400 ₺

HERB MARINATED BEEF CARPACCIO

Rocket Leaves, Balsamic – Hazelnut Vinaigrette
Smoked Circassian Cheese

BAHARATLARLA MARİNE EDİLMİŞ

DANA CARPACCIO

Roka, Balsamik – Fındık Sosu, Füme Çerkes Peyniri

1250 ₺

CRISPY FRIED CALAMARI IN AYRAN MARINADE

Lime Mayonnaise, Chili – Lime Salt

AYRANDA MARİNE EDİLMİŞ KIZARMIŞ KALAMAR

Limon Mayonezi, Biber – Limon Tuzu

950 ₺

THAI SPICED GAZPACHO

Watermelon – Tomato Tartar, Avocado

THAİ BAHARATLI GAZPACHO

Karpuz – Domates Tartar, Avokado

650 ₺

MERCIMEK LENTIL SOUP

Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon

MERCİMEK ÇORBASI

Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon

650 ₺

CHEF’S SEASONAL CREATIONS ŞEFİN MEVSİMSSEL TASARIMLARI

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 ₺

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
Çıtır Marul, Taze Baharatlar

1250 ₺

WATERMELON & FETA CHEESE

Watermelon, Melon, Fresh Mint
‘Çanakkale’ Ezine Cheese, Lime Dressing

KARPUZ & BEYAZ PEYNİR

Karpuz, Kavun, Taze Nane,
Çanakkale Ezine Peyniri, Misket Limon Sosu

800 ₺

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 ₺

OLD PALACE SAFFRON BULGUR SALAD

Tomato, Cucumber, Dried Apricots, Mint, Walnuts
Feta Cheese, Crisp Romaine Lettuce

SAFRANLI SARAY BULGUR SALATASI

Domates, Salatalık, Kuru Kayısı, Nane
Ceviz, Beyaz Peynir, Çıtır Marul

900 ₺

THE LOBBY SHAVED VEGETABLE

& TAHINI SALAD

Radicchio, Beetroot Hummus, Pomegranate Seeds

THE LOBBY SEBZE & TAHİN SALATASI

Radicchio, Pancarlı Humusu, Nar Taneleri

850 ₺

HERB GARDEN FRESH SUMMER SALAD

Raw & Pickled Vegetables & Greens

Lemon – Sumac Vinaigrette

BAHÇEDEN TAZE YAZ SALATASI

Sebze Turşuları & Yeşillikler, Limon – Sumak Sosu

850 ₺

CLASSIC CAESAR SALAD

Poached Egg, White Anchovies

Toasted Focaccia Croutons

KLASİK SEZAR SALATA

Haşlanmış Yumurta, Marine Beyaz Hamsi
Fırınlamış Focaccia Kruton

880 ₺

Add Grilled Prawns 4 Pieces

İlave Izgara Karides 4 Adet

600 ₺

Add Grilled Chicken Leg ^{140 gr}

İlave Izgara Tavuk But ^{140 gr}

450 ₺

Add Grilled Haloumi

İlave Izgara Hellim

300 ₺

☞ 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.*

Please inform our staff of any food allergies you may have.

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lüfen personelimizi bilgilendiriniz.

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 30.04.2025

Tüm Fiyatlar 30.04.2025 tarihinde güncellenmiştir.

ENTRÉES ANA YEMEKLER

CATCH OF THE DAY

FROM THE MARMARA OR AEGEAN SEA

Grilled Vegetables, Green Leaf Salad, 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 ₺

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 ₺

SPICY PRAWN LINGUINE

Seafood – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn

BAHARATLI KARİDESLİ LİNGUİNE

Deniz Ürünleri – Raki Bisque, Konfi Domates, Deniz Börülcesi

1900 ₺

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 & 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 ₺

CAVIAR SELECTION HAVYAR SEÇENEKLERİ

All Caviars are served with
Buckwheat Blinis & traditional condiments.

Havyarlar Karabuğday Blini & eşlik edecek yan lezzetler
ile servis edilir.

FINE BELUGA

China / Çin

From the Huso Huso Sturgeon, Fine Beluga caviar
is a particularly noble caviar with a fine and
creamy texture and light grey to anthracite-colored roe
that melts gently on the tongue.

Huso Huso Mersin balığından elde edilen Fine Beluga
havyarı, ince ve kremsi bir dokuya sahip,
hafif gri ile antrasit renginde havyar tanecikleriyle,
damakta nazıkçe eriyen bir havyardır.

30 gr / 50 gr / 125 gr

6800 ₺ / 9000 ₺ / 23000 ₺

OSCIETRA

China / Çin

From the Russian Sturgeon, Oscietra caviar
bears smaller grains, appearing amber to charcoal with
deep green hues and wonderfully nutty aromas.

Rus Mersin balığından elde edilen Oscietra havyarı
daha küçük taneciklere sahip olup, amberden kömür rengine
kadar değişen derin yeşil tonlarıyla birlikte harika
ceviz aromaları sunar.

30 gr / 50 gr / 125 gr

4800 ₺ / 7800 ₺ / 18500 ₺