

APPETIZERS & SOUPS

BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

SIGNATURE SPRING MEZZE SELECTION
Spicy Ezme, Hummus, Braised Artichokes in Olive Oil
Babaganoush, Girit 'Ezme', Stuffed Wine Leaves
Served With Freshly Baked Pita Bread

İLKBAHAR MEZELERİ
*Acılı Ezme, Humus, Zeytinyağlı Enginar
Babaganuş, Girit Ezmesi, Yaprak Sarma
Taze Pide ile Servis Edilir*

1800 ₺

GREEN ASPARAGUS & WHIPPED BUFFALO MOZZARELLA

Pickled Shallot & Sour Grape Vinaigrette, Frisée, Focaccia Crisps
BUFFALO MOZZARELLA İLE YEŞİL KUŞKONMAZ
Turşu Arpacık Soğan, Koruk 'Vinaigrette', Frizze, Focaccia Kırırları

1500 ₺

ZUCCHINI, MINT & EZINE CHEESE SALAD

Aegean Zucchini Cakes, Firik Bulgur, 'Cacık' Yogurt, Pea Shoots

EZİNE PEYNİRLİ KABAK & NANE SALATASI

Ege Usulü Kabak Mücveri, Firik Bulgur, Cacık Yoğurt, Bezelye Filizi

1400 ₺

BLENDED TOMATO & SAFRAN BROTH

Spring Tomatoes, Fennel, Anatolian Citrus

SAFRAN AROMALI DOMATES ÇORBASI

Bahar Domatesleri, Rezene, Anadoludan Narenciye Aromaları

850 ₺

LENTIL SOUP

Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon

MERCİMEK ÇORBASI

Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon

850 ₺

SUSHI

SUŞİ

Available until 10p.m.
22:00'a kadar servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI

Lime, Spicy Shiso, Tobiko

ÇITIR KARİDES TEMPURA OSHI SUŞİ

Lime, Acılı Shiso, Tobiko

1550 ₺

OSCIETRA CAVIAR & KING CRAB ROLL

Wasabi, Green Asparagus

OSCIETRA HAVYAR & KRAL YENGEÇ ROLL

Wasabi, Yeşil Kuşkonmaz

2700 ₺

DOUBLE SALMON ROLL

Torched & Fried Salmon, Wakame, Avocado

DUBLE SOMON ROLL

Alevde Pişirilmiş & Kızarmış Somon, Deniz Yosunu, Avokado

1550 ₺

SPICY TUNA TARTARE ROLL

Mango, Avocado

ACILI TON BALIKLI TARTAR ROLL

Mango, Avokado

1550 ₺

SPIDER ROLL

Tempura Soft Shell Crab, Chipotle Mayonnaise

SPIDER ROLL

Tempura Yumuşak Kabuklu Yengeç, Chipotle Mayonez

1600 ₺

VEGETABLE FUTOMAKI ROLL

Shiitake Mushroom, Sweet Potato, Cucumber

SEBZELİ FUTOMAKI ROLL

Shiitake Mantarı, Tatlı Patates, Salatalık

1300 ₺

N 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'DEN

GÜNÜN TAZE BALIĞI

Izgara Sebzeler, Yeşil Salata, Limon

market price / market fiyatı

GRILLED 21 DAYS DRY – AGED RIB EYE STEAK ^{300gr}

Tempura Fries, Creamy Peppercorn Sauce

Sautéed Broccolini with Crispy Garlic

21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ IZGARA RİB EYE

Tempura Patates, Kremisi Karabiber Sos

Sarımsak Kırırları ile Brokolini

3600 ₺

SHISH KEBAB – MARINATED CHICKEN

FROM OUR WOOD FIRED BARBECUE

Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Peppers

ŞİŞ KEBAP – ODUN ATEŞİNDE

PİŞMİŞ MARİNE TAVUK

Pilav, Izgara Domates, Yeşil Biber

2300 ₺

PAN FRIED AEGEAN SEABASS

WITH ARTICHOKE STEW

Verjus Sauce, Fella Kofte, Basil, Olive Oil

ENGİNAR YAHNİ İLE TAVADA EGE LEVREĞİ

Koruk Sos, Fella Köfte, Fesleğen, Zeytinyağı

2800 ₺

BEEF TENDERLOIN

WITH YOUNG VEGETABLES

Potato & Parsley Purée, Charred Yedikule Lettuce

Warm Mustard Seed Dressing

MEVSİM SEBZELERİ İLE DANA BONFİLE

Patates & Maydanoz Püresi

Izgara Yedikule Marul, Hardal Sosu

3100 ₺

CHARCOAL GRILLED LAMB SHASHLIK

Smoked Eggplant, Lavash, Pomegranate

KÖMÜR IZGARASINDA KUZU ŞAŞLIK

Közlenmiş Patlıcan, Lavaş, Nar

2800 ₺

CHICKEN TIKKA MASALA

Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita

TAVUK 'TIKKA MASALA'

Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita

2400 ₺

VEGETABLE – SAFFRON BIRYANI

Potato, Green Peas & Cauliflower

Mango Chutney, Mint Raita

SEBZELİ – SAFRANLI BİRYANI

Patates, Bezelye & Karnabahar

Mango Chutney, Naneli Raita

2000 ₺

SPICY SEAFOOD LINGUINE WITH GRILLED

KING PRAWN, SCALLOP & CALAMARI

Lobster – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn

BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE'

IZGARA KARİDES, DENİZ TARAĞI & KALAMAR

Istakoz – Raki Bisque, Confit Domates, Deniz Börülcesi

2800 ₺

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT.

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.

All prices were updated on 06.04.2026. / Tüm Fiyatlar 06.04.2026 tarihinde güncellenmiştir.

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

Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.

CELEBRATING SPRING



HAND-CUT BEEF TARTARE WITH URFA PEPPER
Wild Garlic Emulsion, Pickled Green Almonds, Crispy Lavas Bread

URFA BİBERLİ DANA TARTAR

Yabani Sarımsak Emülsiyonu, Çağla Turşusu, Ktır Lavas
1900 ₺

PULPO CARPACCIO WITH CEKISTE OLIVES

Grilled Green Peppers, Salted Lemon, Aegean Herbs

‘ÇEKİŞTE’ ZEYTLİ AHTAPOT CARPACCİO

Izgara Yeşil Biber, Tuzlu Limon, Ege Otları
1600 ₺

THE LOBBY SHAVED VEGETABLE & SPRING GREENS SALAD

Raw & Pickled Vegetables & Seasonal Leaves, Lemon – Sumac Vinaigrette

THE LOBBY SEBZE & İLKBAHAR YEŞİLLİKLERİ SALATASI

Çiğ & Turşulanmış Sebzeler, Mevsim Yaprakları, Limonlu Sumak ‘Vinaigrette’
1200 ₺

DUO OF SPRING LAMB

GRILLED LOIN & STEWED SHANK ‘SİVEYDİZ’

Young Garlic, White Bean Purée, Chickpeas, Dried Mint

İLKBAHAR KUZUSU İKİLİSİ

IZGARA KUZU SIRT & ‘SİVEYDİZ’ KUZU İNCİK

Taze Sarımsak, Beyaz Fasulye Püresi, Nohut, Kuru Nane
2800 ₺

CONFIT BLACK SEA SALMON WITH GREEN PEAS

Boulangère Potatoes, Glazed Baby Radish, Salmon Caviar Sauce

BEZELYE İLE KONFİ KARADENİZ SOMONU

‘Boulangère’ Patates, Glaze Mini Turp, Somon Havyarı Sosu
2600 ₺

HOMEMADE EGGPLANT MANTI

Cashew – Aleppo Pepper Cream, Grilled Pepper Sugo, Thyme Oil

EV YAPIMI PATLICAN MANTI

Kaju & Halep Biberli Krema, Izgara Biber Sosu, Kekik Yağı
2000 ₺

ORANGE SCENTED SEMOLINA CAKE

Turkish Citrus Compote, Sour Cream & Pistachios

PORTAKAL AROMALI FRANSIZ ‘GÂTEAU’

Portakal Marmelatı, Ekşi Krema, Kavrulmuş Antep Fıstığı
850 ₺

CHILLED COCONUT CREAM

Kiwi Sorbet, Crispy Buckwheat, Green Apple Confit

SOĞUK HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI

Fındıklı Vegan Dondurma, Hindistan Cevizi Şekeri
850 ₺

DARK CHOCOLATE MOUSSE

Blackberry Sorbet, Vanilla Infusion, Cocoa Crunch

BİTTER ÇİKOLATALI MUS

Böğürtlen Sorbe, Vanilya İnfüzyonu, Kakao Kırırları
950 ₺

2-Course Set Menu

2-Çeşit Menü

3850 ₺

3-Course Set Menu

3-Çeşit Menü

4600 ₺

2-Course Wine Pairing

2-Çeşit Şarap Eşleştirmesi

1700 ₺

3-Course Wine Pairing

3-Çeşit Şarap Eşleştirmesi

2500 ₺

Heraki ‘Delta V’ Sultaniye, Denizli, Türkiye
Heraki, Patkara, Mersin, Türkiye
Kavaklıdere ‘Tatlı-Sert’ Narince, Tokat, Türkiye

