

The Lobby

TO START BAŞLANGIÇ

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, Zeytinyağı Enginar
Babaganuş, Girit Ezmesi, Yaprak Sarma
Taze Pide ile Servis Edilir

1800 ₺

FRIED HANDMADE BEEF KIBBEH

Garlic - Yogurt Sauce, Wild Herb Salad, Lemon

EL YAPIMI KIZARMIŞ İÇLİ KÖFTE

Sarımsaklı Yoğurt Sos, Yabani Ot Salatası, Limon

1200 ₺

THREE CHEESE BLEND 'BOREK' ROLLS

Garlic - Yoghurt Sauce

ÜÇ PEYNİRLİ RULO BÖREK

Sarımsaklı Yoğurt Sos

1000 ₺

YUFKA BREADED CRISPY CALAMARI

Lime Mayonnaise, Chili Salt

YUFKA KAPLI ÇITIR KALAMAR

Misket Limonlu Mayonez, Acı Biber Tuzu

1100 ₺

APPETIZERS & SOUPS BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

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 Lavaş

1900 ₺

PULPO CARPACCIO WITH CEKISTE OLIVES

Grilled Green Peppers, Salted Lemon, Aegean Herbs

'ÇEKİŞTE' ZEYTİNLİ AHTAPOT CARPACCIO

Izgara Yeşil Biber, Tuzlu Limon, Ege Otları

1600 ₺

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 ₺

HANDCRAFTED SANDWICHES EL YAPIMI SANDVIÇLER

THE LOBBY BEEF BURGER ^{200gr}

House Beef Blend Patty, Smoked Gouda, Beef Bacon

Mushroom - Truffle Cream, Sesame Bun

THE LOBBY DANA BURGER ^{200gr}

Özel Dana Köfte, Fıme Gouda, Fıme Kaburga

Mantar - Trüf Kreması, Susamlı Ekmek

1600 ₺

CLASSIC CLUB SANDWICH

Grilled Chicken, Fried Organic Egg, Beef Bacon

Sliced Avocado, Sandwich Cream

KLASİK CLUB SANDVIÇ

Izgara Tavuk, Kızarmış Organik Yumurta

Fıme Kaburga, Dilimlenmiş Avokado, Sandviç Kreması

1600 ₺

GRILLED SOURDOUGH

SPINACH & HERB AVOCADO TOAST

Shaved Fennel Salad, Sorrel, Dill, Lemon, Olive Oil

IZGARA EKŞİ MAYALI EKMEK ÜZERİNDE

ISPANAKLI & OTLU AVOKADO TOST

İnce Dilimlenmiş Rezene Salatası, Kuzu Kulağı

Dereotu, Limon, Zeytinyağı

1200 ₺

CLASSIC CROQUE MONSIEUR

Sourdough Bread, Beef Cotto Ham

Gruyère & Emmental Cheese, Truffle Sauce

KLASİK CROQUE MONSIEUR

Ekşi Mayalı Ekmek, Dana 'Cotto' Jambon

Gruyère & Emmental Peyniri, Trüf Sos

1200 ₺

All Sandwiches are served with choice of

Seasonal Salad or French Fries

Bütün Sandviçler Mevsim Salatası veya

Patates Kızartması ile servis edilir.

CHEF'S SEASONAL CREATIONS ŞEFİN MEVSİMSEL TASARIMLARI

THE LOBBY PROTEIN & AVOCADO BOWL

Crispy Falafel, Beluga Lentil Salad

Garden Vegetables, Chickpea Purée, Mixed Lettuce

THE LOBBY PROTEİN & AVOKADO KASESİ

Çıtır Falafel, Beluga Mercimek Salatası

Bahçe Sebzeleri, Nohut Püresi, Karışık Marul

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 ₺

SHAVED VEGETABLE SPRING GREENS SALAD

Seasonal Leaves & Vegetables, Homemade Pickles

Lemon - Sumac Vinaigrette

İNCE DİLİMLENMİŞ İLKBAHAR

SEBZELERİ SALATASI

Mevsim Yeşillikleri, Ev Yapımı Turşular

Limon - Sumak 'Vinaigrette'

1200 ₺

CLASSIC CAESAR SALAD

Poached Egg, White Anchovies, Toasted Focaccia Croutons

SEZAR SALATA

Poşe Yumurta, Ançuez, Fırınlanmış 'Focaccia' Kruton

1200 ₺

Add Grilled Prawns 4 Pieces

İlave Izgara Karides 4 Adet

900 ₺

Add Pan Fried Chicken Breast 140 gr

İlave Tavada Kızartılmış Tavuk Göğsü 140 gr

650 ₺

Add Grilled Haloumi

İlave Izgara Hellim

450 ₺

SUSHI / SUŞI

Available from 12p.m.

12:00'den itibaren servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI

Lime, Spicy Shiso, Tobiko

ÇITIR KARİDES TEMPURA OSHI SUŞI

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 ₺

☞ 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, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.

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.

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, Mevsim Yeşillikleri, 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, Kremi Karabiber Sos

Sarımsak Kırırları ile Brokolini

3600 ₺

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 ₺

SPICY SEAFOOD LINGUINE WITH GRILLED

KING PRAWN, SCALLOP & CALAMARI

Lobster - Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn

BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE'

IZGARA JUMBO KARİDES

DENİZ TARAĞI & KALAMAR

Istakoz - Raki Bisque, Konfit Domates, Deniz Börülcesi

2800 ₺

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 ₺

SHISH KEBAB - MARINATED CHICKEN

FROM OUR WOOD FIRED BARBECUE

Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Peppers

ŞİŞ KEBAP - ODUN ATEŞİNDE

PIŞMIŞ MARİNE TAVUK

Pilav, Izgara Domates, Yeşil Biber

2300 ₺

VEGETABLE - SAFFRON BIRYANI

Potato, Green Peas & Cauliflower, Mango Chutney, Mint Raita

SEBZELİ - SAFRANLI BİRYANİ

Patates, Bezelye & Karnabahar, Mango Chutney, Naneli Raita

2000 ₺

CAVIAR SELECTION HAVYAR SEÇENEKLERİ

All Caviars are served with

Buckwheat Blinis & traditional condiments.

Havyarlar, Karabuğday Blini & geleneksel 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 kremi bir dokuya sahip, hafif gri ile antrasit renginde

havyar tanecikleriyle, damakta nazikçe eriyen bir havyardır.

30 gr / 50 gr / 125 gr

8000 ₺ / 10600 ₺ / 27000 ₺

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

5700 ₺ / 9200 ₺ / 22000 ₺