

## APPETIZERS & SOUPS

### BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

#### SIGNATURE SUMMER MEZZE SELECTION

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

#### YAZ MEZELERİ

*Acılı Ezme, Humus, Zeytinyağlı Enginar, Babagannuş, Girit Ezmesi, Yaprak Sarma, Taze Pide İle Servis Edilir*

2150 ₺

#### ZUCCHINI, MINT & EZINE CHEESE SALAD

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

#### EZİNE PEYNİRLİ KABAK & NANE SALATASI

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

1400 ₺

#### WATERMELON & FETA SALAD

Honeydew Melon Emulsion, Nigella Seeds, Bread Crisps

#### KARPUZ & BEYAZ PEYNİR SALATASI

*Bal Kavun, Çörek Otu, Ekmek Kırıtı*

1300 ₺

#### 'BADEM AŞI ÇORBASI'

Almond Gazpacho, Bulgur, Grapes, Mint

#### BADEM AŞI ÇORBASI

*Bulgur, Üzüm, Nane*

900 ₺

#### LENTIL SOUP

Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon

#### MERCİMEK ÇORBASI

*Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon*

850 ₺

## SUSHI

### SUŞİ

Available until 10:00 pm / 22:00'a kadar servis edilmektedir.

#### CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI

Lime, Spicy Shiso, Tobiko

#### ÇİTİR KARİDES TEMPURA OSHI SUŞİ

*Lime, Acılı Shiso, Tobiko*

1800 ₺

#### OSCIETRA CAVIAR & KING CRAB ROLL

Wasabi, Green Asparagus

#### OSCIETRA HAVYAR & KRAL YENGEÇ ROLL

*Wasabi, Yeşil Kuşkonmaz*

2900 ₺

#### DOUBLE SALMON ROLL

Torched & Fried Salmon, Wakame, Avocado

#### DUBLE SOMON ROLL

*Alevde Pişirilmiş & Kızarmış Somon, Deniz Yosunu, Avokado*

1800 ₺

#### SPICY TUNA TARTARE ROLL

Mango, Avocado, Cream Cheese

#### ACILI TON BALIKLI TARTAR ROLL

*Mango, Avokado, Krem Peyniri*

1800 ₺

#### SPIDER ROLL

Tempura Soft Shell Crab, Chipotle Mayonnaise

#### SPIDER ROLL

*Tempura Yumuşak Kabuklu Yengeç, Chipotle Mayonez*

1900 ₺

#### VEGETARIAN SOY BEAN ROLL

Beetroot, Pickled Daikon, Cucumber & Avocado

#### SEBZELİ SOYA FASULYELİ ROLL

*Pancar, Daikon Turp Turşusu, Salatalık, Avokado*

1550 ₺

## 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 <sup>300gr</sup>  
Tempura Fries, Creamy Peppercorn Sauce  
Sautéed Broccolini with Crispy Garlic

*21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ IZGARA RIB EYE*  
*Tempura Patates, Kremi Karabiber Sos*  
*Sarımsak Kıtırları ile Brokolini*  
4500 ₺



SHISH KEBAB – MARINATED CHICKE  
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, Fellah Kofte, Basil, Olive Oil

*TAVADA EGE LEVREĞİ İLE ENGİNAR YAHNİ*  
*Koruk Sos, Fellah Köfte, Fesleğen, Zeytinyağı*  
3000 ₺

BEEF TENDERLOIN WITH YOUNG VEGETABLES

Potato & Parsley Purée, Charred Yedikule Lettuce, Warm Mustard Seed Dressing

*DANA BONFİLE İLE MEVSİM SEBZELERİ*  
*Patates & Maydanoz Püresi, Izgara Yedikule Marul, Hardal Sosu*  
3500 ₺

CHARCOAL GRILLED LAMB SHASHLIK  
Smoked Eggplant, Lavash, Pomegranate

*KÖMÜR IZGARASINDA KUZU ŞAŞLIK*  
*Közlenmiş Patlıcan, Lavaş, Nar*  
2950 ₺

CHICKEN TIKKA MASALA

Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita

*TAVUK 'TIKKA MASALA'*  
*Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita*  
2800 ₺

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

GRILLED KING PRAWN, SCALLOP & CALAMARI

Lobster – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn

*BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE', IZGARA KARİDES,*  
*DENİZ TARAĞI & KALAMAR*  
*Istakoz – Raki Bisque, Konfit Domates, Deniz Börülcesi*  
2800 ₺

*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.*

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. /Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.

All prices were updated on 01.07.2026 /Tüm Fiyatlar 01.07.2026 tarihinde güncellenmiştir.

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

## CELEBRATING SUMMER YAZ LEZZETLERİ

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

**URFA BİBERLİ DANA TARTAR**  
*Yabani Sarımsak Emülsiyonu, Çağla Turşusu, Ktır Lavaş*  
1900 ₺

**SEABASS CRUDO WITH STRAWBERRIES**  
Nasturtium Cress, Lime

**ÇİLEKLİ LEVREK CRUDO**  
*Latin Teresi Filizleri, Misket Limon*  
1750 ₺

**HERB GARDEN TOMATO CARPACCIO**  
Whipped Mozzarella Cheese, Passion Fruit Vinaigrette, Basil

**HERB GARDEN DOMATES CARPACCIO**  
*Mozarella Kreması, Çarkifelek Meyvesi 'Vinaigrette' Fesleğen*  
1500 ₺

**BARBECUE LAMB RIBS & SHEPHERDS SALSA**  
Cream Polenta, Corn, Pimiento de Padron

**BARBEKÜ KUZU KABURGA & ÇOBAN SALSA**  
*Kremalı Polenta, Mısır, Padron Biberi*  
2800 ₺

**RED MULLET WITH LEMON & VONGOLE**  
Sucuk & Tomato Passata

**LİMON & VONGOLE SOSLU TEKİR BALIĞI**  
*Sucuk & Domates Passata*  
3400 ₺

**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 ₺

### CHERRY SEMOLINA CAKE

**Cherry Compote, Sour Cream & Pistachios**  
**VİŞNE AROMALI FRANSIZ 'GÂTEAU'**  
*Vişne Marmelatı, Ekşi Krema, Kavrulmuş Antep Fıstığı*  
1100 ₺

### CHILLED COCONUT CREAM

**Kiwi Sorbet, Crispy Buckwheat, Green Apple Confit**  
**SOĞUK HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI**  
*Fındıklı Vegan Dondurma, Hindistan Cevizi Şekeri*  
1100 ₺

### DARK CHOCOLATE MOUSSE

**Blackberry Sorbet, Vanilla Infusion, Cocoa Crunch**  
**BİTTER ÇİKOLATALI MUS**  
*Böğürtlen Sorbe, Vanilya İnfüzyonu, Kakao Kırırları*  
1100 ₺

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