

The Lobby

TO START BAŞLANGIÇ

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 Babaganuş, Girit
Ezmesi, Yaprak Sarma, Taze Pide ile Servis Edilir
2150 ₺

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
Tarator Sauce, Chili Salt
YUFKA KAPLI ÇITIR KALAMAR
Tarator Sos, Acı Biber Tuzu
1500 ₺

APPETIZERS & SOUPS APERATİFLER & 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 ₺

SEABASS CRUDO WITH STRAWBERRIES
Nasturtium Cress, Lime
ÇİLEKLİ LEVREK CRUDO
Latin Çiçeği, Misket Limon
1750 ₺

'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 ₺

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
1950 ₺

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
1950 ₺

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 MEVSİMSSEL 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 ₺

WATERMELON & FETA SALAD
Honeydew Melon Emulsion, Nigella Seeds, Bread Crisps
KARPUZ & BEYAZ PEYNİR SALATASI
Bal Kavun, Çörek Otu, Ekmek Kırıtı
1300 ₺

HERB GARDEN TOMATO CARPACCIO
Whipped Mozzarella Cheese, Passion Fruit Vinaigrette, Basil
HERB GARDEN DOMATES CARPACCIO
Mozarella Kreması, Çarkıfelek Meyvesi 'Vinaigrette', Fesleğen
1500 ₺

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 ₺

SHAVED VEGETABLE SUMMER GREENS SALAD
Seasonal Leaves & Vegetables, Homemade Pickles, Lemon – Sumac Vinaigrette
İNCE DİLİMLENMİŞ YAZ 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 / SUŞİ

Available from 12:00 pm / 12:00'den itibaren servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI
Lime, Spicy Shiso, Tobiko
ÇITIR 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 ₺

VEGETERIAN SOY BEAN ROLL
Beetroot, Pickled Daikon, Cucumber, Avocado
SEBZELİ SOYA FASULYELİ ROLL
Pancar, Daikon Turp Turşusu, Salatalık, Avokado
1550 ₺

☞ 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 01.07.2026
Tüm Fiyatlar 01.07.2026 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 RIB EYE
Tempura Patates, Kremsi Karabiber Sos
Sarımsak Kırırları ile Brokolini
4500 ₺

PAN FRIED AEGEAN SEABASS WITH ARTICHOKE STEW
Verjus Sauce, Fella Kofte, Basil, Olive Oil
TAVADA EGE LEVREĞİ İLE ENGINAR YAHNI
Koruk Sos, Fella 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 ₺

SPICY SEAFOOD LINGUINE
GRILLED KING PRAWN, SCALLOP & CALAMARI
Lobster – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn
BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE'
IZGARA JUMBO KARİDES DENİZ TARAĞI & KALAMAR
Istakoz – Rakı Bisque, Konfit Domates, Deniz Börülcesi
2800 ₺

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 ₺

**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 BİRYANI
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 kremsi bir dokuya sahip, hafif gri ile antrasit renginde
havyar tanecikleriyle, damakta nazikçe eriyen bir havyardır.

30 gr / 50 gr / 125 gr
8500 ₺ / 14000 ₺ / 32000 ₺

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
6500 ₺ / 9500 ₺ / 22000 ₺

The Lobby

TO START BAŞLANGIÇ

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 ile Servis Edilir
2150 ₺

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

Tarator Sauce, Chili Salt

YUFKA KAPLI ÇITIR KALAMAR

Tarator Sos, Acı Biber Tuzu
1500 ₺

APPETIZERS & SOUPS APERATİFLER & 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, Kıtır Lavaş
1900 ₺

SEABASS CRUDO WITH STRAWBERRIES

Nasturtium Cress, Lime

ÇİLEKLİ LEVREK CRUDO

Latin Çiçeği, Misket Limon
1750 ₺

'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 ₺

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 RIB EYE

Tempura Patates, Kremi Karabiber Sos
Sarımsak Kırırları ile Brokolini
4500 ₺

PAN FRIED AEGEAN SEABASS & ARTICHOKE STEW

Verjus Sauce, Fella Kofte, Basil, Olive Oil

TAVADA EGE LEVREĞİ & ENGİRAR YAHNI

Koruk Sos, Fella 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 ₺

SPICY SEAFOOD LINGUINE

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
2950 ₺

CHICKEN TIKKA MASALA

Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita

TAVUK 'TIKKA MASALA'

Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita
2800 ₺

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 BİRYANI

Patates, Bezelye & Karnabahar, Mango Chutney, Naneli Raita
2000 ₺

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 Salatısı, Bahçe Sebzeleri,
Nohut Püresi, Karışık Marul
1800 ₺

WATERMELON & FETA SALAD
Honeydew Melon Emulsion, Nigella Seeds, Bread Crisps

KARPUZ & BEYAZ PEYNİR SALATASI

Bal Kavun, Çörek Otu, Ekmek Kırıtı
1300 ₺

HERB GARDEN TOMATO CARPACCIO

Whipped Mozzarella Cheese
Passion Fruit Vinaigrette, Basil

HERB GARDEN DOMATES CARPACCIO

Mozarella Kreması
Çarkıfelek Meyvesi 'Vinaigrette', Fesleğen
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 SUMMER GREENS SALAD

Seasonal Leaves & Vegetables, Homemade Pickles
Lemon – Sumac Vinaigrette

İNCE DİLİMLENMİŞ YAZ 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 ₺

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
1950 ₺

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
1950 ₺

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 Salatısı veya
Patates Kızartması ile servis edilir.

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 nazıkçe eriyen bir havyardır.

30 gr / 50 gr / 125 gr
8500 ₺ / 14000 ₺ / 32000 ₺

SUSHI SUŞI

Available from 12:00 pm
12:00'den itibaren servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI

Lime, Spicy Shiso, Tobiko

ÇITIR KARİDES TEMPURA OSHI SUŞI

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 ₺

VEGETERIAN SOY BEAN ROLL

Beetroot, Pickled Daikon, Cucumber, Avocado

SEBZELİ SOYA FASULYELİ ROLL

Pancar, Daikon Turp Turşusu, Salatalık, Avokado
1550 ₺



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
6500 ₺ / 9500 ₺ / 22000 ₺

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 01.07.2026 / Tüm fiyatlar - 01.07.2026 tarihinde güncellenmiştir.