

KAHVALTI MENÜSÜ

BREAKFAST MENU

Her Gün 08.00-12.00 Saatleri Arasında Servis Edilir. / Served Daily Between 8AM and 12PM.

SET MENÜLER / SET MENUS

Geleneksel Türk Kahvaltısı G, D, E, Su, N, Se, So 2100
Traditional Turkish Breakfast

Menemen veya Sucuklu Yumurta, Hindi Füme, Dana Jambon, Domates, Salatalık, Zeytin, Ezine Peyniri, Bergama Tulumu, Dil Peyniri, Eski Kaşar, Ceviz, Kuru Kayısı, Izgara Hellim, Su Böreği, Bal, Kaymak, Tereyağı, Reçel, Marmelat, Taze Meyve Tabağı, Ekmek Sepeti, Taze Portakal Suyu, Çay veya Kahve

Menemen or Eggs with Sujuk, Smoked Turkey, Beef Ham, Tomatoes, Cucumbers, Olives, Ezine Cheese, Bergama Tulum Cheese, String Cheese, Aged Kashar, Walnuts, Dried Apricots, Grilled Halloumi Cheese, Layered Pastry with Cheese, Honey, Clotted Cream, Butter, Jam, Marmelade, Fresh Fruit Plate, Bread Basket, Fresh Orange Juice, Tea or Coffee

Kontinental Kahvaltı D, N, P, Se, Ce 1500
Continental Breakfast

Hindi Füme, Dana Jambon, Domates, Salatalık, Zeytin, Ezine Peyniri, Bergama Tulum, Dil Peyniri, Eski Kaşar, Ceviz, Kuru Kayısı, Tereyağı, Reçel, Bal, Marmelat, Taze Meyve Tabağı, Tahıl veya Meyveli Yoğurt

Smoked Turkey, Beef Ham, Tomatoes, Cucumber, Olives, Ezine Cheese, Bergama Tulum, String Cheese, Old Cheddar, Walnuts, Dried Apricots, Butter, Jam, Honey, Marmelade, Fresh Fruit Plate, Cereal or Fruit Yogurt

Amerikan Kahvaltısı G, D, E, Su, Se, So 1700
American Breakfast

İsteğinize göre hazırlanmış İki Yumurta, Patates Köftesi, Sosis, Dana Pastırma, Domates, Ispanak, Taze Meyve Tabağı, Tereyağı, Reçel, Bal ve Marmelat

Two Eggs Any Style of Your Choice, Garnished with Hash Browns, Sausage, Beef Bacon, Tomato, Spinach, Fresh Fruit Plate, Butter, Jam, Honey and Marmelade

YUMURTALAR / EGGS

Eggs Benedict G, D, E, Su 790

Dana Jambon, Hollandez Sosu, Poşe Yumurta
Beef Ham, Hollandaise Sauce, Poached Eggs

Eggs Florentine G, D, E, Su 630

Ispanak, Hollandez Sosu, Poşe Yumurta
Spinach, Hollandaise Sauce, Poached Eggs

Eggs Royale G, D, E, F, Su 980

Füme Somon, Hollandez Sos, Poşe Yumurta
Smoked Salmon, Hollandaise Sauce, Poached Eggs

Omlet G, D, E, Su 575
Omelet

Karışık Sebze Seçenekleri, Peynir Seçenekleri, Mantar, Dana Jambon, Domates, Soğan, Maydanoz
Choice of Mixed Vegetables, Cheese Varieties, Mushrooms, Beef Ham, Tomatoes, Onions, Parsley

Menemen G, D, E 450

Domates, Yeşil Biber, Çırpılmış Yumurta
Scrambled Eggs with Tomatoes and Bell Peppers

Yumurta Beyazından Omlet G, D, E 450
Egg White Omelet

Maydanoz, Dereotu, Taze Soğan
Parsley, Dill, Chives

Yumurtalı Tartine G, D, E 750
Eggs Tartine

Ekşi Maya Ekmeği, Guacamole, Poşe Yumurta
Sourdough Bread, Guacamole, Poached Eggs

KLASİKLER / CLASSICS

Pankek G, D, E 750
Pancakes

Mevsim Meyveleri, Akçaağaç Şurubu
Seasonal Fruits, Maple Syrup

Waffles G, D, E 750

Orman Meyveleri, Akçaağaç Şurubu
Forest Fruits, Maple Syrup

Fransız Tostu G, D, E 750
French Toast

Karamelize Muz, Akçaağaç Şurubu
Caramelized Bananas, Maple Syrup

Meyveli Yulaf Lapası G, D, Su, N 630
Fruit Porridge

Badem, Fındık, Kaju, Ceviz, Kuru Üzüm, Muz
Almonds, Hazelnuts, Cashews, Walnuts, Raisins, Bananas

Chia Pudingi N 680
Chia Pudding

Hindistan Cevizi Sütü, Vanilya, Taze Yabani Meyveler
Coconut Milk, Vanilla, Fresh Forest Fruits

Yoğurt Parfe D 630
Yogurt Parfait

Granola, Taze Yabani Meyveler
Granola, Fresh Forest Fruits

Fırın Sepeti G, D, E, Su, N, Se, So 680
Bakery Basket

Bal, Reçel Çeşitleri, Tereyağı
Honey, Jam Varieties, Butter

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



ÇOCUK KAHVALTI MENÜSÜ

KIDS BREAKFAST MENU

Çırpılmış Yumurta, Fırında Patates G, D, E <i>Scrambled Eggs with Baked Potatoes</i>	450
Haşlanmış Yumurta G, D, E, So <i>Boiled Eggs</i> Haşlanmış Havuç, Dana Sosis <i>Boiled Carrots, Beef Sausage</i>	630
Sade Omlet D, E <i>Plain Omelet</i>	450
Izgara Dana Sosis G, Su <i>Grilled Beef Sausage</i>	680
Yoğurt Parfe D <i>Yogurt Parfait</i> Granola, Taze Yabani Meyveler <i>Granola, Fresh Berries</i>	630
Meyveli Yulaf Lapası G, D, Su, N <i>Fruit Porridge</i> Badem, Fındık, Kaju, Ceviz, Kuru Üzüm, Muz <i>Almonds, Hazelnuts, Cashews, Walnuts, Raisins, Bananas</i>	630
Pankek G, D, E <i>Pancakes</i> Mevsim Meyveleri, Akçaağaç Şurubu <i>Seasonal Fruits, Maple Syrup</i>	750
Waffles G, D, E Orman Meyveleri, Akçaağaç Şurubu <i>Berries, Maple Syrup</i>	750
Fransız Tostu G, D, E <i>French Toast</i> Karamelize Muz, Akçaağaç Şurubu <i>Caramelized Bananas, Maple Syrup</i>	750

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.

ALAKART MENÜ

A LA CARTE MENU

Her Gün 12.00-21.00 Saatleri Arasında Servis Edilir./ Served Daily Between 12PM till 9PM.

BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

Patlıcan Çorbası G, D 520
Eggplant Soup
Acılı Yağ, Kruton
Spicy Oil, Croutons

Peynir Tabağı G, D, Su, N, So, Ve 690
Turkish Cheese Platter
Kuru Meyveler, Kuru Yemiş, Kraker
Dry Fruits, Nuts, Crackers

Patlıcan Yatağında Burrata D 1000
Burrata Eggplant
Közlenmiş Patlıcan, Çeri Domates, Roka
Roasted Eggplant, Cherry Tomatoes, Arugula

SANDVIÇLER / SANDWICHES

Biftek Sandviç G, D, Se 1500
Steak Sandwich
200g Izgara Dana Bonfile, Mantar, Biber,
Karamelize Soğan, Turşu, Cheddar Peyniri
200g Grilled Beef Tenderloin, Mushrooms, Peppers,
Caramelized Onions, Pickles, Cheddar Cheese

Kulüp Sandviç G, D, E 1050
Club Sandwich
150g Izgara Tavuk Göğsü, Marul, Domates,
Dana Bacon, Yumurta, Mayonez
150g Grilled Chicken Breast, Lettuce, Tomatoes,
Beef Bacon, Egg, Mayonnaise

Vejetaryen Sandviç G, D, Su, Ve 920
Vegetarian Sandwich
Domates, Mozzarella Peyniri, Izgara Sebzeler, Yeşillikler,
Kızarmış Patates, Ciabatta Ekmeği
Tomatoes, Mozzarella Cheese, Grilled Vegetables, Greens,
French Fries, Ciabatta Bread

Falafel Dürüm G, Se So, L 690
Falafel Wrap
Acuka, Izgara Sebzeler, Domates, Patates Kızartması
Ajika, Grilled Vegetables, Tomatoes, French Fries

SALATALAR / SALADS

Sezar Salatası G, D, E, F, Ve 690
Caesar Salad
Marul, Ançüez Sosu, Parmesan, Kruton
Lettuce, Anchovy Dressing, Parmesan, Croutons

Birlikte / With:

Karides / Prawns 100g. G, D, E, F, Cr 980

Füme Somon / Smoked Salmon 100g. G, D, E, 1000

Izgara Tavuk / Grilled Chicken 150g. G, D, E, F 880

Kinoa Salatası F 980
Quinoa Salad
100g Izgara Somon, Çeşitli Yeşillikler, Filiz
100g Grilled Salmon, Assorted Greens, Sprouts

ANA YEMEK / MAIN COURSE

Karidesli Risotto D, F, Cr 1050
Prawn Risotto
Limon, Kabak, Bottarga
Lemon, Zucchini, Bottarga

Rigatoni Makarna G, D 750
Rigatoni Alla Norma
Patlıcan, Sarımsak, Acı Pul Biber, Domates,
Fesleğen, Ricotta Peyniri
Eggplant, Garlic, Chili Flakes, Tomatoes,
Basil, Ricotta Cheese

Ev Yapımı Üçgen Etli Manti G, D, E 630
Traditional Turkish Meat Ravioli
Yoğurt, Domates Sosu
Yogurt, Tomato Sauce

Ekşi Maya Ekmecli Somon Füme Tost G, D, F 1100
Smoked Salmon Toast with Sourdough Bread
Guacamole, Yeşil Salata
Guacamole, Green Salad

Dana Et Burger 200g. G, D, E, Se 1100
Beef Burger 200g.
Marul, Domates, Cheddar Peyniri, Karamelize Soğan
Lettuce, Tomatoes, Cheddar Cheese, Caramelized Onions

Kaşar Peynirli Pide G, D, Su 690
Kashar Cheese Pide

Vejetaryen Pizza G, D, Ve 980
Vegetarian Pizza
Domates Sos, Mozzarella, Karışık Sebze, Zeytin, Mısır
Tomato Sauce, Mozzarella, Mixed Vegetables, Olives, Corn

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejetaryen Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



T-LOUNGE

SUSHI

Edamame **So** 350

Acılı Edamame **Su, So** 350
Spicy Edamame

URAMAKI

KLASİK ROLLER (8 ADET) / CLASSIC ROLLS (8 PIECES)

Şef'in İmza Roll'ü **E, F, Su, So** 910
Chef's Signature Roll

Çift Yönlü Somon, Mango, Avokado, Salatalık Turşusu, Ponzu Mayonez, Magic Powder
Two Way Salmon, Mango, Avocado, Pickled Cucumber, Ponzu Mayo, Magic Powder

Acılı Karides Roll **D, Su, Se, So, Cr** 830
Spicy Shrimp Roll

Tempura Karides, Avokado, Salatalık, Kavrulmuş Susam, Acı Mayonez, Çıtır Patates
Tempura Shrimp, Avocado, Cucumber, Roasted Sesame, Spicy Mayo, Crispy Potatoes

Gökkuşığı Roll **F, Su, So, Cr** 1100
Rainbow Roll

Somon, Tuna, Levrek, Surimi, Avokado, Salatalık, Somon Havyarı
Salmon, Tuna, Seabass, Surimi, Avocado, Cucumber, Salmon Caviar

Tokyo Roll **D, F** 920

Tempura Somon, Kızarmış Panko, Avokado, Salatalık, Acı Mayonez, Teriyaki Sosu, Frenk Soğanı
Tempura Salmon, Fried Panko, Avocado, Cucumber, Spicy Mayo, Teriyaki Sauce, Chives

Kaliforniya Roll **E, Su, So, Cr** 780
California Roll

Surimi, Avokado, Salatalık, Tobiko, Japon Mayonezi, Yeşil Soğan
Surimi, Avocado, Cucumber, Tobiko, Japanese Mayo, Scallions

Suzuki Tempura Roll **G, E, F, Su, So** 750

Tempura Levrek, Avokado, Salatalık, Kızarmış Panko, Trüflü Mayonez, Tatlı Acı Sos, Kıtır Soğan
Tempura Sea Bass, Avocado, Cucumber, Fried Panko, Truffle Mayo, Sweet Chili Sauce, Crispy Onion

Çıtır Yengeç Roll **G, D, E, Su, So, Cr** 900
Crunchy Crab Roll

Surimi Topları, Avokado, Salatalık, Kızarmış Panko, Dinamit Sos, Frenk Soğanı
Surimi Bites, Avocado, Cucumber, Fried Panko, Dynamite Sauce, Chives

Acılı Ton Balığı Roll **D, F, Su, So** 1050
Spicy Tuna Roll

Avokado, Salatalık, Ton Balığı, Sriracha, Yeşil Soğan
Avocado, Cucumber, Tuna, Sriracha, Scallions

Kelebek Roll **D, E, F, Su, So, Cr** 1150
Butterfly Roll

Tempura Karides, Avakado, Krem Peynir, Yengeç, Yeşil SOğan, Tobiko, Trüflü Mayonez
Tempura Shrimp, Avocado, Cream Cheese, Crab, Scallion, Tobiko, Truffle Mayo

Philadelphia Roll **E, F, Su, Se, So** 800

Somon, Krem Peynir, Avokado, Salatalık, Kavrulmuş Susam, Trüflü Mayonez
Salmon, Cream Cheese, Avocado, Cucumber, Roasted Sesame, Truffle Mayo

Dinamit Karides Roll **D, E, Su, Se, So, Cr** 800
Dynamite Shrimp Roll

Çıtır Karides, Surimi, Avokado, Salatalık, Kavrulmuş Susam, Dinamit Sos, Yeşil Soğan
Crispy Shrimp, Surimi, Avocado, Cucumber, Roasted Sesame, Dynamite Sauce, Scallions

Miyoshi Roll **E, F, Su, So** 860

Levrek, Kuşkonmaz, Beyaz ve Kırmızı Lahana, Yuzu Mayonez, Yeşil Soğan, Tatlı Acı Sos, Kıtır Soğan
Seabass, Asparagus, White and Red Cabbage, Yuzu Mayo, Scallions, Sweet Chili Sauce, Crispy Onion

Sebzeli Roll **Su, Se, So** 750
Veggie Roll

Avokado, Salatalık, Kuşkonmaz, Havuç, Siyah Susam
Avocado, Cucumber, Asparagus, Carrot, Black Sesame

MAKI ROLL

8 ADET / 8 PIECES

Somon / Salmon **F, Su, So** 440

Ton Balığı / Tuna **F, Su, So** 630

Karides ve Avokado **Su, So, Cr** 440
Shrimp and Avocado

Surimi **Su, So, Cr** 580

Avokado / Avocado **Su, So** 520

Salatalık / Cucumber **Su, So** 460

NIGIRI

2 ADET / 2 PIECES

Somon / Salmon **F, Su, So** 440

Ton Balığı / Tuna **F, Su, So** 630

Levrek / Sea Bass **F, Su, So** 440

Karides / Shrimp **Su, So, Cr** 440

Avokado / Avocado **Su, So** 350

SASHIMI

6 DİLİM / 6 SLICES

Somon 100 gr. **F, Su, So** 830
Salmon 100 gr.

Ton Balığı 100 gr. **F, Su, So** 1100
Tuna 100 gr.

Levrek 100 gr. **F, Su, So** 670
Sea Bass 100 gr.

Karışık **F, Su, So** 860
Mixed

Somon, Ton Balığı, Levrek
Salmon, Tuna, Sea Bass

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfitlet Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



T-LOUNGE

TATLI MENÜSÜ

DESSERTS

San Sebastian Cheesecake G, D, E, So Sütlü Çikolata Sosu <i>Milk Chocolate Sauce</i>	520
Badem Kremalı Meyveli Tart G, D, E, N, So <i>Fruit Tart with Almond Cream</i>	575
Fındıklı Vanilyalı Fırın Sütlaç D, E, N <i>Oven Baked Vanilla Rice Pudding with Hazelnuts</i>	460
Vanilyalı Panna Cotta D <i>Vanilla Panna Cotta</i> Çilek Jölesi <i>Strawberry Jelly</i>	520
Antep Fıstıklı Çikolatalı Ganaj Pasta G, D, E, N, So <i>Pistachio Chocolate Ganache Cake</i>	575
Tiramisu G, D, E, So	520
Un ve Şekersiz Bitter Çikolatalı Kek D, E, So <i>Sugar Free Dark Flourless Chocolate Cake</i>	460
Taze Mevsim Meyveleri <i>Seasonal Fruit Platter</i>	520
Dondurma Çeşitleri Ice Cream Selections D, E, N, 2 Top (Çikolatalı, Naneli Hindistan Cevzli, Çilekli, Karamelli, Espresso, Limonlu, Fıstıklı, Ahududulu) 2 Scoops (Chocolate, Minted Coconut, Strawberry, Caramel, Espresso, Lemon, Pistachio, Raspberry)	600

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Küükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



ÇOCUK ALAKART MENÜ

KIDS A LA CARTE MENU

ANA YEMEK / MAIN COURSE

Penne Makarna G, D, E, So	730
Penne Pasta Domates Sosu, Fesleğen, Parmesan Peyniri <i>Tomato Sauce, Basil, Parmesan Cheese</i>	
Bolonez Soslu Spaghetti G, D, E, So	910
Spaghetti Bolognese	
Pizza Margherita G, D	750
Domates Sosu, Mozzarella Peyniri, Fesleğen <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Basil</i>	
Sosisli Pizza G, D, So	980
Hot Dog Pizza Domates Sosu, Mozzarella Peyniri, Mantar, Mısır <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Corn</i>	
Mini Dana Burger 200 g. G, D	920
Mini Beef Burger Marul, Domates, Cheddar Peynir, Patates Kızartması <i>Lettuce, Tomatoes, Cheddar Cheese, French Fries</i>	
Fırında Somon 200 g. G, D, F	1450
Baked Salmon Patates Püresi, Sote Sebzeler <i>Mashed Potatoes, Sauteed Vegetables</i>	
Çıtır Tavuk Parçaları 200 g. G, F	750
Crispy Chicken Fingers Ispanak, Patates Kızartması <i>Spinach, French Fries</i>	
Izgara Dana Köfte 200 g. G, D	1200
Grilled Beef Meatballs Patates Püresi, Sebze <i>Mash Potato, Vegetable</i>	

TATLI MENÜSÜ / DESSERTS

Profiterol Fındıklı Pralin G, D, E, N, So	460
Profiterol Hazelnut Praline	
Çikolatalı Kurabiye G, D, E, So	170
Chocolate Chip Cookie 1 adet / 1 piece	
Taze Mevsim Meyveleri	520
Seasonal Fruit Platter	
Dondurma Çeşitleri D, E, N	600
Ice Cream Selections 2 Top (Çikolatalı, Naneli Hindistan Cevizli, Çilekli, Karamelli, Espressolu, Limonlu, Fıstıklı, Ahududulu) 2 Scoops (Chocolate, Minted Coconut, Strawberry, Caramel, Espresso, Lemon, Pistachio, Raspberry)	

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vegeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



JO MALONE LONDON ÇAY SAATİ MENÜSÜ

JO MALONE LONDON HIGH TEA MENU

Her Gün 15.00-18.00 Saatleri Arasında Servis Edilir. / Served Daily Between 3PM to 6PM.

Çay Saati Menümüz Türk Çayı, Filtre Kahve veya Bir Pot Melez Tea ile Servis Edilmektedir.

Our Teatime Menu is Served with Turkish Tea,

Kişi başı / Per person 2100

SOĞUK SANDVIÇ / COLD SANDWICH

Tam Buğday Ekmeği, Füme Somon Rilette,
Salatalık **G, D, F**
*Whole Wheat Bread, Smoked Salmon Rilette,
Cucumbers*

Brioche Bruschetta, Roka, Keçi Peyniri,
İncir, Kekik Komposto **G, D**
*Brioche Bruschetta, Arugula, Goat Cheese,
Fig, Thyme Compote*

Kızarmış Dana Eti, Ballı Dijon **G, D, Mu**
Hardallı Mayonez, Izgara Kabak
*Roast Beef, Dijon Honey Mustard Mayo,
Grilled Zucchini*

SICAK / HOT

Izgara Karides Dürüm, Kokteyl Sos **G, D, E, Cr**
Grilled Prawns Wrap, Cocktail Sauce

Mini Cheeseburger, Domates, Marul, Turşu **G, D, Se**
Mini Cheeseburger, Tomatoes, Lettuce, Pickles

TATLILAR / SWEETS

Tonka ve Mastick Çikolata Fondanı, **G, D, E, N**
Antep Fıstığı Kırıntısı
*Tonka and Mastick Chocolate Fondant,
Pistachio Crumble*

Çıtır Armut, Vanilya ve Kremalı Yufka Tatlısı **G, D, E, N**
Crispy Pear, Vanilla and Creamy Phyllo Pastry

Beyaz Çikolata Kabuğu, **G, D, E, So**
Misket Limonlu Mus, Ahududu, Fesleğen
*White Chocolate Shell, Lime Mousse,
Raspberry, Basil*

Taco Sable, Diplomat Kreması, **G, D, E, N**
Kırmızı Elma ve Gül Havyarı
*Taco Sable, Diplomat Cream,
Red Apple and Rose Caviar*

Üzümlü Scone, Çilek Reçeli, Kaymak **G, D, E, Su**
Raisin Scones, Strawberry Jam, Clotted Cream

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Küçükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde kullanılan tüm balık ve et ürünleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All Fish & Meat used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.

MELEZ ÇAY SEÇENEKLERİ MELEZ TEA SELECTIONS

Tüm ürünler Rainforest Alliance kanunlarına ve sürdürülebilirliğe uygundur.
All products comply with Rainforest Alliance regulations and sustainability standards.

Beauty Tea 310

Beyaz Çay, Gül Yaprakları, Yasemin, Vanilya
White Tea, Rose Petals, Jasmine, Vanilla

Spice Tea 310

Siyah Çay, Tarçın, Kakule, Rooibos, Yıldız Anason, Karanfil
Black Tea, Cinnamon, Cardamom, Rooibos, Cloves

Relax Tea 310

Rooibos, Papatya, Lavanta, Nergis Çiçeği, Elma, Vanilya
Rooibos, Chamomile, Lavender, Calendula, Apple, Vanilla

Sonata Tea 310

Beyaz Çay, Rooibos, Elma, Böğürtlen Yaprakları, Lavanta, Şeftali, Ayçiçeği Yaprakları
White Tea, Rooibos, Apple, Blackberry Leaves, Lavender, Peach, Sunflower Leaves

Maroc Tea 310

Yeşil Çay, Siyah Çay, Nane, Papatya, Bergamot, Gül
Green Tea, Black Tea, Mint, Chamomile, Bergamot, Rose

Balance Tea 310

Yeşil Çay, Limon Otu, Portakal Kabuğu
Green Tea, Lemongrass, Orange Peel

Goa Tea 310

Siyah Çay, Mango, Ananas, Portakal, Limon Otu, Kuşburnu, Elma, Hindistan Cevizi, Yıldız Anason, Tarçın, Zencefil, Meyan Kökü, Kakule, Karanfil, Karabiber
Black Tea, Mango, Pineapple, Orange Lemongrass, Rosehip, Apple, Coconut, Star Anise, Cinnamon, Ginger, Licorice Root, Cardamom, Peppers

Happy Tea 310

Çilek, Honeybush, Nane, Elma, Beyaz Fasulye
Strawberry, Honeybush, Mint, Apple, White Bean Pod

KLASİK ÇAY SEÇENEKLERİ CLASSIC TEA SELECTIONS

Demlenmiş Türk Çayı 150
Brewed Turkish Tea

Earl Grey 310

Papatya Çayı 310
Chamomile Tea

Taze Nane Çayı 310
Fresh Mint Tea

Yaseminli Yeşil Çay 310
Green Tea with Jasmine

Ihlamur Çayı 310
Linden Tea

Yeşil Çay 310
Green Tea

Meyve Çayı 310
Fruit Tea

KAHVE SEÇENEKLERİ COFFEE SELECTIONS

Espresso 240

Double Espresso 320

Espresso Macchiato 240

Kafeinsiz Espresso 240
Decaffeinated Espresso

Cappucino ▾ 330

Caffe Latte ▾ 330

Türk Kahvesi 240
Turkish Coffee

Damla Sakızlı Türk Kahvesi 240
Turkish Coffee with Mastika Gum

Americano 290

Flat White ▾ 350

Cortado ▾ 320

Cafe Mocha ▾ 350

Sıcak Çikolata ▾, so 320
Hot Chocolate

Filtre Kahve 320
Filter Coffee

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Küçükürdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde servis edilen tüm kahve ve çay çeşitleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All coffee & tea used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.

TAZE MEYVE SUYU FRESH FRUIT JUICE

Elma Apple	320
Portakal Orange	320
Havuç Carrot	320
Greyfurt Grapefruit	320
Domates Suyu Tomato Juice	320
T-Lounge Detoks c T-Lounge Detox	320
Geleneksel Ev Yapımı Limonata Traditional Homemade Lemonade	320
Naneli Limonata Lemonade with Mint	320

SU WATER

Still		
Pürsu	330 ml	150
Pürsu	750 ml	270
Sparkling		
San Pellegrino	750 ml	570
San Pellegrino	250 ml	360
Uludağ Premium	250 ml	270

MEŞRUBATLAR SOFT DRINKS

Coca Cola	260
250 ml cam şişe / glass bottle	
Coca Cola Zero	260
250 ml cam şişe / glass bottle	
Coca Cola Light	260
330 ml	
Fanta	260
330 ml	
Sprite	260
330 ml	
Şeftalili Buzlu Çay Iced Tea Peach	260
330 ml	
Limonlu Buzlu Çay Iced Tea Lemon	260
330 ml	
Red Bull Enerji İçeceği Red Bull Energy Drink	275
250 ml	
Schweppes Tonik Schweppes Tonic	250
250 ml cam şişe / glass bottle	
Sütaş Ayran	210
300 ml cam şişe / glass bottle	

ALKOLLÜ İÇECEKLER ALCOHOLIC BEVERAGES Su

BİRA / BEER c	
Efes	420
330 ml	
Miller	460
330 ml	
Corona	510
330 ml	
Heineken	460
330 ml	
Weihenstephaner	470
330 ml	
CİN/ GIN 4 cl	
Beefeater	670
Bombay Sapphire	720
Tanqueray	810
Hendrick's	870

VOTKA / VODKA 4 cl c

Absolut Blue	700
Belvedere	990
Grey Goose	990

TEKİLA / TEQUILA 4 cl

Olmecca Silver	570
Olmecca Gold	580

RAKI 5 cl

Yeni Raki	470
Beylerbeyi Göbek Raki	560

VİSKİ / WHISKEY 4 cl c

Bourbon

Jack Daniels	730
Jim Beam	730

İrlanda Viskisi Irish Whiskey

Jameson	700
---------	-----

Harmanlanmış İskoç Viskisi 4cl Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 12 yrs	800
Chivas Regal 18 yrs	1200
Johnnie Walker Red Label	690
Johnnie Walker Black Label	800
Johnnie Walker Double Black Label	840
Johnnie Walker Blue Label	2300
Johnnie Gold Label	1200
JB	690
Dimple	730

Tek Malt Viski 4 cl Single Malt

Macallan	1400
Talisker	1500
Glenfiddich 12	840
Glenfiddich 18	1500
Glenlivet 12	870
Lagavulin	1800

KONYAK / COGNAC 4 cl

Fransız Konyakları French Cognacs

Remy Martin VSOP	910
Remy Martin XO	2100
Hennessy VSOP	910
Hennessy XO	2100
Courvoisier VSOP	870
Courvoisier XO	2100

KLASİK KOKTEYLLER / CLASSIC COCKTAILS

Negroni Gin, Campari, Martini Rosso	940
---	-----

Mojito Rom, Esmer Şeker, Limon Dilimleri, Maden Suyu, Nane Rum, Brown Sugar, Lime Wedges, Sparkling Water, Mint	860
--	-----

Margarita Tekila, Cointreau, Limon Suyu Tequila, Cointreau, Lemon Juice	860
--	-----

Martini Cocktail Cin veya Vodka, Martini Dry Gin or Vodka, Martini Dry	940
---	-----

Long Island Cin, Vodka, Tekila, Cointreau, Rom, Sweet Sour, Sprite Gin, Vodka, Tequila, Cointreau, Rum, Sweet Sour, Sprite	940
---	-----

Lynchburg Lemonade Bourbon Viski, Cointreau, Sweet Sour, Sprite Bourbon, Cointreau, Sweet Sour, Sprite	860
---	-----

Cosmopolitan Citrus Vodka, Cointreau, Turna Yemişi Suyu, Limon Suyu Citrus Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lemon Juice	860
--	-----

Old Fashioned Bourbon Viski, Angostura Bitters, Şeker Bourbon, Angostura Bitters, Sugar	860
--	-----

Manhattan Bourbon Viski, Martini Rosso, Angostura Bitters Bourbon, Martini Rosso, Angostura Bitters	860
--	-----

Piña Colada D, N Rom, Ananas Suyu, Hindistan Cevizi Sütü, Krema Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream	860
---	-----

Bloody Mary Vodka, Domates Suyu, Angostura Bitters, Worcestershire Sosu, Karabiber, Tabasco, Lime Suyu, Tuz Vodka, Tomato Juice, Angostura Bitters, Worcestershire Sauce, Black Pepper, Tabasco, Lime Juice, Salt	860
--	-----

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Maden Suyu Aperol, Prosecco, Sparkling Water	1100
---	------

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde servis edilen tüm kahve ve çay çeşitleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All coffee & tea used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.

KADEH ŞARAPLAR

WINE BY THE GLASS

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES 15 cl

Doluca Karma Chardonnay Narince	790
Kavaklıdere Cotes d'Avanos Sauvignon Blanc	910

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES 15 cl

Doluca Karma Cabernet Sauvignon ,Öküzgözü	810
Kavaklıdere Cotes d'Avanos Tempranillo	950

PEMBE ŞARAPLAR / ROSE WINES 15 cl

Doluca Verano Blush	790
Lamberti Pinot Grigio Blush Veneto	840

KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR / SPARKLING WINES 15 cl

Prosecco	1100
----------	------

YERLİ ŞARAPLAR

LOCAL WINES 75 cl su

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

ÇANAKKALE	
Sarfin Chardonnay	4500
Sarfin Sauvignon Blanc	4500
Suvla Narince Gelibolu	4390
İZMİR	
7 Bilgeler Anaxagoras Chardonnay	4270
7 Bilgeler Khilon Sauvignon Blanc	4270
KIRKLARELİ	
Chamlıja "Felix Culpa" Chardonnay 2023	4360
NEVŞEHİR	
Kavaklıdere Cotes d'Avanos Sauv. Blanc	5430
TOKAT	
Kavaklıdere Selection Narince Emir	4500
Doluca Karma Chardonnay Narince	3470

DENİZLİ	
Sevilen 900 Fumé Blanc	4390

TRAKYA	
Doluca Signium Sauvignon Blanc	4390

PEMBE ŞARAPLAR / ROSE WINES

ÇANAKKALE	
Doluca Verano Blush	3300

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

TEKİRDAĞ	
Sarfin Cabernet Sauvignon	4500
Sarfin Merlot	4270
Nodus Cabernet Sauvignon	4500
Doluca Karma Cabernet Sauvignon, Öküzgözü	3470
Büyülübağ Hedone Cabernet Sauvignon	4580
Doluca Alçitepe Cabernet Sauvignon, Shiraz	5100

ÇANAKKALE	
Corvus Blend No:7	4620

İZMİR	
Urla Vourla	4850
Urla Tempus	6120
Sevilen İsabey Parsel 2 Merlot	3800
7 Bilgeler Pythagoras	4620

MANİSA	
Selendi Akhisar Blend	4740

ANKARA	
Kavaklıdere Ancyra Merlot	4160

KIRKLARELİ	
Chamlıja Pinot Noir	4500
Chamlıja Nev'i Şahsına Münhasır	5930
Chamlıja Thracian	5660

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Küçükürtdioksit ve Sülfidler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
Gluten Dairy Egg Sulphites Soybean Nuts Fish Molluscs Shellfish Sesame Peanuts Lupin Mustard Celery Vegetarian Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde servis edilen tüm kahve ve çay çeşitleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All coffee & tea used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



T - LOUNGE

DÜNYA ŞARAPLARI

WORLD WINES 75 cl Su

BEYAZ ŞARAPLAR / WHITE WINES

İTALYA / ITALY

Lamberti Pinot Grigio 'Santipietri' Delle Venezie	3700
Broglia Gavi di Gavi	7500

FRANSA / FRANCE

Michel Laroche Chablis Chardonnay	10860
Michel Laroche Chablis 1er Cru Vaillons Chardonnay	4270
Hugel & Fils Pinot Gris	6350

GERMANY / ALMANYA

Dr. Loosen Riesling	5660
---------------------	------

KIRMIZI ŞARAPLAR / RED WINES

İTALYA / ITALY

Piccini Chianti DOCG Toscana	6000
Melini Pian del Masso Chianti DOC	6240
Lamberti Valpolicella Classico DOC	6000
Briccotondo Barbera Piemonte	6350

ARJANTİN / ARGENTINA

Catena Zapata Malbec	4970
----------------------	------

İSPANYA / SPAIN

Marques de Caceres Tempranillo	5360
--------------------------------	------

PEMBE ŞARAPLAR / ROSE WINES

İTALYA / ITALY

Lamberti Pinot Grigio Blush	3700
-----------------------------	------

FRANSA / FRANCE

Whispering Angel	6580
------------------	------

PORTEKİZ / PORTUGAL

Casal Mendes Rosé	3930
-------------------	------

KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR / SPARKLING WINES

İTALYA / ITALY

Maschio Prosecco	4970
------------------	------

ŞAMPANYALAR / CHAMPAGNES

FRANSA / FRANCE

Louis Roederer Brut Premier	30000
Moët & Chandon Impérial	17300
Moët & Chandon Impérial Rosé	18500

Gluten Süt ve Süt Ürünleri Yumurta Kükürtdioksit ve Süfitler Soya Fasulyesi Sert Kabuklu Meyveler Balık ve Balık Ürünleri Yumuşakçalar Kabuklular Susam Yer Fıstığı Acı Bakla Hardal Kereviz Vejeteryan Vegan
G D E Su So N F Mo Cr Se P L Mu C Ve V

Kişisel gereksinimlerinizi karşılayabilmemiz adına, herhangi bir gıdaya duyarlılık veya alerjiniz olup olmadığını lütfen bizimle paylaşınız.

Tüm fiyatlara vergiler dahildir.

Menüde belirtilen fiyatlar Türk Lirası (₺) üzerinden geçerlidir.

Otelde servis edilen tüm kahve ve çay çeşitleri sürdürülebilirliği esas alan yerli tedarikçilerden temin edilmektedir.

Please tell us if you have any food sensitivities or allergies so that we can meet your individual requirements.

All prices include taxes.

Prices listed on the menu are valid in Turkish Lira (₺).

All coffee & tea used in the Hotel are from local suppliers and sustainably produced.



Share your #timelessstay
@thegrandtarabyahotel