

# The Lobby

## APPETIZERS / BAŞLANGIÇLAR

### BURRATA

Tomatoes, Basil, Aged Balsamic

### BURRATA

Domates, Fesleğen, Yıllandırılmış Balsamik

825 ₺

### SELECTION OF SIGNATURE MEZZES

Picked Bonito, Smoked Red Pepper & Walnut Paste, Hummus  
Spicy Pepper & Tomato Dip, Circassian Chicken  
Stuffed Squash Blossoms

### MEZE ÇEŞİTLERİ

Lakerda, Muhammara, Humus, Acılı Ezme, Çerkes Tavuğu

Kabak Çiçeği Dolması

900 ₺

### HANDMADE BOREK CHEESE ROLL

Yogurt Sauce, Fresh Herb Salad

### EV YAPIMI PEYNİRLİ BÖREK

Yoğurt Sos, Taze Otlu Salata

450 ₺

### GAMBAS AL AJILLO

Prawns, Garlic, Chili Flakes, Beef Chorizo, Sourdough Bread

### TEREYAĞDA SARIMSAKLI KARİDES

Acı Biber, Dana Chorizo, Ekşi Mayalı Ekmek

1100 ₺

### CRISPY CALAMARI

Lime Mayonnaise

### ÇITIR KALAMAR

Misket Limonlu Mayonez

650 ₺

### VEGETABLE SPRING ROLLS

Cabbage, Mushrooms, Sprouts, Chili Dip

### SEBZELİ BÖREK

Beyaz Lahana, Shiitake Mantar, Havuç, Acı Biber Dip Sos

600 ₺

## SALADS / SALATALAR

### THE PENINSULA GARDEN SALAD

Daily Fresh Ingredients Naturally Grown From Our Garden  
Extra Virgin Olive Oil & Lemon Juice Dressing

### THE PENINSULA BAĞÇE SALATASI

Bahçemizden Doğal Yetiştirilmiş Taze Sebzeler

Sızma Zeytinyağı & Limon Suyu Sosu

575 ₺

### CHICKEN PEANUT SALAD

Cucumber, Carrot, Radish, Peanut & Chili

### TAVUKLU ÇİN YENİ YILI SALATASI

Salatalık, Havuç, Turp, Yer Fıstığı & Acı Biber

650 ₺

### CHICKEN COBB SALAD

Pastrami, Avocado, Blue Cheese, Cherry Tomatoes

Boiled Egg, White Wine Vinaigrette

### TAVUK COBB SALATASI

Pastırma, Avokado, 'Blue Cheese' Peyniri, Çeri Domates

Haşlanmış Yumurta, Beyaz Şarap Sirkesi

950 ₺

### LOBSTER & AVOCADO <sup>50 g</sup>

Lobster, Corn, Tomato, Quail Eggs, Herb Dressing

### ISTAKOZ & AVOKADO

Istakoz, Mısır, Domates, Bildirgin Yumurtası, Taze Baharatlı Sos

Maine, Atlantic Ocean / Maine, Atlantik Okyanusu

2400 ₺

### TABBOULEH

Parsley, Tomatoes, Saffron Bulgur, Onion

Cucumber, Pomegranate, Radish

### TABULE

Maydanoz, Domates, Safranlı Bulgur

Soğan, Salatalık, Nar, Turp

450 ₺

### CAESAR SALAD

Croutons, Parmesan, Quail Eggs, White Anchovies

### SEZAR SALATASI

Kruton, Parmesan, Bildirgin Yumurtası, Beyaz Ançüez

650 ₺

Add Grilled Prawns 4 Pieces

İlave Karides 4 Adet

550 ₺

Add Grilled Chicken <sup>140 gr</sup>

İlave Tavuk

300 ₺

## PASTA / MAKARNA

### SEAFOOD PACCHERI

Prawns, Mussels, Seabass, Scallops, Calamari, White Wine Sauce

### DENİZ MAHSULLÜ PACCHERI

Karides, Midye, Levrek, Deniz Tarağı, Kalamar, Beyaz Şarap Sos

1050 ₺

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Minced Beef, Parmesan Cheese, Tomatoes, Carrot, Rosemary

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Dana Kıyması, Parmesan Peyniri, Domates, Havuç, Biberiye

900 ₺

## MAINS / ANA YEMEKLER

### BLACK SEA SEABASS <sup>180 gr</sup>

Grilled Artichoke, Tomatoes, Olives & Parsley Sauce

### KARADENİZ LEVREĞİ

Izgara Enginar, Domates, Zeytin & Maydanoz Sos

1900 ₺

### PAN FRIED SALMON <sup>180 gr</sup>

Iranian Saffron Risotto, Spinach, Pomegranate & Lemon Salsa

### TAVADA KIZARMIŞ SOMON

İran Safranlı Risotto, Ispanak, Nar & Limonlu Salsa Sos

Norway / Norveç

1800 ₺

### THE PENINSULA HERB GARDEN CURRY

Fresh Ingredients Naturally Grown From Our Garden

Coconut Milk, Organic Chickpeas, Cashew Nuts, Hazelnuts

### THE PENINSULA HERB GARDEN KÖRİ

Bahçemizden Doğal Yetiştirilmiş Taze Sebzeler

Hindistan Cevizi Sütü, Organik Nohut, Kaju Fıstığı, Fındık

850 ₺

### CHICKEN TIKKA MASALA <sup>200 gr</sup>

Papadum, Raita, Steamed Saffron Rice, Mango Chutney

### TAVUK TIKKA MASALA

Papadum, Raita, Buharda Safranlı Pilav, Mango Chutney

1100 ₺

### HAINANESE ROASTED CHICKEN RICE

Chicken Broth, Cucumber Salad, Chili & Ginger Dip

### HAINANESE USULÜ FIRINLANMIŞ

### TAVUK & PİLAV

Aromatik Tavuk Suyu, Salatalık Salatası, Acı Biber & Zencefil Sos

1600 ₺

### SEARED BEEF TENDERLOIN <sup>180 gr</sup>

Sun Dried Tomato Polenta, Baby Carrot, Fresh Herb Beef Jus

### DANA BONFİLE

Kurutulmuş Domatesli Polenta, Bebek Havuç

Taze Baharatlı Dana 'Jus'

2200 ₺

### DRY AGED RIBEYE <sup>300 gr</sup>

Green Peppercorn Sauce, Grilled Vegetables, French Fries

### KURUTULARAK OLGUNLAŞTIRILMIŞ KABURGA

Yeşil Biberli Sos, Izgara Sebzeleri, Patates Kızartması

2900 ₺

## TURKISH SPECIALTIES GELENEKSEL LEZZETLER

### KIBBEH

Minced Beef, Sumac Yogurt, Red Chili Oil

### İÇLİ KÖFTE

Dana Kıyması, Sumaklı Yoğurt, Kırmızı Acı Yağ

580 ₺

### MARDİN LENTİL SOUP

Lemon, Croutons

### MARDİN USULÜ MERCİMEK ÇORBASI

Limon, Kruton

375 ₺

### CATCH OF THE DAY

### GÜNÜN BALIĞI

market price / market fiyatı

### CHARGRILLED CHICKEN SHISH <sup>280 gr</sup>

Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Pepper

### KÖMÜR IZGARADA TAVUK ŞİŞ

Pirinç Pilavı, Izgara Domates, Yeşil Biber

980 ₺

### LAMB RACK <sup>250 gr</sup>

Carrot Purée, Asparagus, 'Aydın' Fig Sauce

Antep Pistachio Gremolata

### KUZU PİRZOLA

Havuç Püresi, Kuşkonmaz, Aydın İncirli Sos,

Antep Fıstığı Kırıntıları

2100 ₺

## SOUPS / ÇORBALAR

### ROASTED MUSHROOM SOUP

Croutons, Sour Cream

### FIRINLANMIŞ MANTAR ÇORBASI

Kruton, Ekşi Krema

550 ₺

### CRAB WONTON SOUP

Noodles, Pak Choy, Shiitake Mushroom

### YENGEÇ "WONTON" ÇORBASI

Noodles, Çin Lahanası, Shiitake Mantarı

Small Portion

Yarım Porsiyon

500 ₺

Large Portion

Tam Porsiyon

900 ₺

## SANDWICHES / SANDVIÇLER

### THE PENINSULA CLUB SANDWICH

Chicken, Avocado, Egg, Beef Bacon, Lettuce, Tomato  
Mayo, White Toast

### THE PENINSULA KLÜP SANDVIÇ

Tavuk, Avokado, Yumurta, Dana Bacon, Marul, Domates  
Mayonez, Beyaz Tost Ekmeği

950 ₺

### CRISPY CHICKEN SANDWICH <sup>160 gr</sup>

Napa & Red Cabbage, Orange, Champagne Vinegar  
Spicy Mayo, Honey Mustard Sauce

### ÇITIR TAVUK SANDVIÇ

Napa & Kırmızı Lahana, Portakal, Şampanya Sirkesi  
Acılı Mayonez, Balı Hardal Sos

950 ₺

### SIGNATURE BEEF BURGER <sup>200 gr</sup>

Chef's Blend Patty, Smoked Gouda, Beef Bacon  
Crispy Onion, Mushroom Blend, Sesame Bun

### KLASİK DANA BURGER

Şef'in Karışımı Hamburger Köftesi, İslı Gouda Peyniri  
Dana 'Bacon', Kıtır Soğan, Mantar Karışımı, Susamlı Ekmek

1150 ₺

Served with choice of Seasonal Salad or French Fries  
Mevsim Salatası veya Patates Kızartması ile servis edilir.

## SUSHI / SUŞİ

6 pieces per serving. / Servis başına 6 adet.  
Available from 12p.m. / 12:00'den itibaren servis edilmektedir.

### DOUBLE TUNA ROLL

Tuna, Avocado, Cucumber, Sesame Oil, Togarashi, Teriyaki Sauce

### DUBLE TUNA ROLL

Tuna, Avokado, Salatalık, Susam Yağı, Togarashi, Teriyaki Sosu

780 ₺

### TORCHED SALMON ROLL

Salmon, Shrimp Tempura, Avocado, Wakame

### ALEVLENMİŞ SOMON ROLL

Somon, Karides Tempura, Avokado, Deniz Yosunu

780 ₺

### CALIFORNIA ROLL

Poached Shrimp, Tobiko, Surimi, Cream Cheese Mayo

### KALİFORNİYA ROLL

Haşlanmış Karides, Tobiko, Surimi, Krem Peynirli Mayonez

780 ₺

### SHRIMP TEMPURA ROLL

Soybean Paper, Avocado, Crispy Potato, Sesame

Teriyaki Sauce, Spicy Mayo

### KARİDES TEMPURA ROLL

Soya Fasülyesi, Avokado, Çıtır Patates, Susam

Teriyaki Sosu, Acılı Mayonez

780 ₺

### VEGGIE LIME ROLL

Avocado, Cucumber, Carrots, Lime, Sesame, Teriyaki Sauce

### MİSKET LİMONU & SEBZE ROLL

Avokado, Salatalık, Havuç, Misket Limonu

Susam, Teriyaki Sos

580 ₺

## CAVIAR SELECTION HAVYAR SEÇENEKLERİ

All Caviars are served with Buckwheat Blinis and traditional condiments.  
Havyarlar Karabuğday Blini ve eşlik edecek 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 taneçikleriyle, damakta nazikçe eriyen bir havyardır.

30 gr / 50 gr / 125 gr

6800 ₺ / 9000 ₺ / 23000 ₺

### 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 tane-  
ciklere sahip olup, amberden kömür rengine kadar değişen derin yeşil  
tonlarıyla  
birlikte harika ceviz aromaları sunar.

30 gr / 50 gr / 125 gr

4800 ₺ / 7800 ₺ / 16000 ₺

☞ 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, lüfen personelimizi bilgilendiriniz.

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT, and are subject to a 10% service charge. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir ve %10 servis ücreti eklenecektir.

All prices were updated on 20.01.2025 / Tüm Fiyatlar 20.01.2025 tarihinde güncellenmiştir.