

ÖZEL DAVET & ORGANİZASYON ÖZEL MENÜ

Special Invitation and Organization Private Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

TÜRK & DÜNYA MUTFAĞI // TURKISH AND INTERNATIONAL CUISINE

BAŞLANGIÇ TAPAS // TAPAS STARTER

Tadım Tabağı (Dilim veya Parça) // Tasting Plate (Slice or Piece) (160gr)

Mozzarella peyniri, bahçeden tapas, somon pastırma
Mozzarella cheese, from the garden tapas, salmon pastrami

¼ Serpme Meze - Paylaşımılık -6 Çeşit- // Orient Dish (6 Selection) Share (1.050gr)

Otantik Türk mezeleri ile donatılmış şefin lezzet çeşitleri
Chef's delicious assortment of authentic Turkish appetizers-meze

¼ Feta Peynirli Yunan Salatası // Greece Salat with Feta Cheese (410gr)

Dilimlenmiş domates, feta peyniri, kekik, kırmızı soğan ve zeytin, zeytinyağlı sirkeli yunan sos ile
Sliced tomato, red onion, feta cheese and thyme with greece olive vinegar sauce

ARA SICAK YEMEĞİ // HOT PRESENTATION

Deniz Mahsülü Karides ile Hazırlanmış Yahnili Buğday Risotto
Wheat Risotto With Seafood Shrimps Ragout (190gr)

ANA YEMEK // MAIN COURSE

Fileto Levrek // Oven-Baked Sea Bass (230gr)

Sote soğan, çeri domates, yeşillik ve limon sos ile
Sauteed onions, cherry tomato, greens and lemon sauce

veya - or

Fırında Kuzu Karski Sarma // Roasted Lamb Karski Fillet (200gr)

Sote sebze içeriği, kahverengi krem biber sos ile
Sauteed vegetables - with brown creamy pepper sauce

TATLI // DESSERT

Profiterol // Profiterole (170gr)

İnci Dolgulu Profiterol Çikolatalı Sos ile // Profiterole Pearl Filling And With Chocolate Sauce

Kapasite 100 kişi. // Capacity is 100 Persons.

1 Kişi / Per Person 7.500,00 TL

Hafta İçi (Pazar, Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe)

Middle In The Week (Sunday, Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday)

1 Kişi / Per Person 10.000,00 TL

Hafta Sonu (Cuma-Cumartesi) // Weekend (Friday-Saturday)

Limitsiz İçecek Detayı Yerli // Un Limited Local Beverage Detail's

Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay-Kahve veya Alkolsüz İçecek
Litera's Serving: Wines, Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea-Coffee or Soft Drinks



"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

GRUP KAHVALTI MENÜ



Group Breakfast Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

KAHVALTI // BREAKFAST

1 Kişi // Per Person

2.000,00 TL

MASADA SERPME // DISTRIBUTED ON TABLE

Kahvaltı Boyunca Limitsiz Çay / Filtre Kahve İle Bir (1ad.) Türk Kahve dahildir

During the breakfast, unlimited tea / filter coffee and one Turkish coffee are included

KAHVALTILIKLAR // BREAKFAST FOOD

Peynir Çeşitleri // Cheese Varieties (120gr)

Beyaz peynir, taze kaşar, cheddar peyniri
Fat cheese, fresh kosher, cheddar cheese

Tereyağı // Butter (30gr)

Çekilmiş buz üzerinde servis // Served on ground ice

Şarküteri Köşesi // Delicatessen Corner (150gr)

Salam veya jambon, roastbeef, somon füme
Salami or ham, roastbeef, smoked salmon

Zeytin Çeşitleri // Olive Varieties (60gr)

Baharatlarla marine edilmiş siyah ve yeşil zeytin
Black and scratched green olives marinated with spices

Marmelât, Reçel, Bal // Marmalade, Jam, Honey (150gr)

El ve ev yapımı // Hand and homemade

Kuru Kayısı ve Ceviz // Dried Apricots and Walnuts (40gr)

Yeşillikler ve Meyveler // Greenery and Fruits (110gr)

Domates - salatalık, yeşillik çeşitleri ve mevsimsel taze meyve çeşitleri ile //
Tomato - cucumber with greenery types and seasonal fresh fruit varieties

Sıcaklar // Hot Food (300gr)

Börek, simit, poğaç ve omlet veya menemen
Pie, bagel, pastry and omelet or menemen

Ekmek // Bread (50gr)

Tahıllı ve buğday ekmeklerinden çeşitlemeler // Variations from grain and wheat breads



“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //
“Please report your allergen condition”



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes and V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

GRUP BRUNCH MENÜ

Group Brunch Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

KOKTEYL // BELLINI COCKTAIL 15CL

Şampanya, şeftali likörü ve şeftali suyu // Champagne, peach liqueur and peach juice

KAHVALTI BÜFE // BREAKFAST BUFFET

Peynir Çeşitleri // Cheese Varieties (160gr)

Beyaz peynir, taze kaşar, cheddar, köy peyniri // Feta cheese, fresh kasseri, cheddar, farm cheese

Kaymak / Tereyağı // Traditional Turkish Cream (kaymak) / Butter (90gr)
Çekilmiş buz üzerinde servis // Served on ice

Şarküteri Köşesi // Delicatessen Corner (150gr)

Salam, jambon, roastbeef, somon füme // Salami, ham, roast beef, smoked salmon

Zeytin Çeşitleri // Olive Varieties (150gr)

Baharatlarla marine edilmiş siyah ve çizik yeşil zeytin // Black olive and lined green olive marinated with spices

El ve Ev Yapımı Marmelât, Reçel, Bal // Marmalade, Jam, Honey
Hand and Home Made (170gr)

Cornflex, Kuru Üzüm, Kuru Kayısı, Süt, Su // Cornflakes, Dried Grape, Dried Apricots, Milk and Water (200gr)

Sıcak Servis Omlet, Sosis, Börek // Hot Presentation
Omelette, Sausage, Pastry

SOĞUK BÜFE // COLD BUFFET

Domates, Salatalık Söğüş // Sliced Tomato & Cucumber (120gr)

Salata Çeşitleri (2 Çeşit) // Salad Varieties (2 variations) (160gr)

Zeytinyağlı (2 Çeşit) // Dishes Cooked with Olive Oil (2 variations) (200gr)

Somon // Salmon (60gr)

Yufka havuzunda ince kıyım roka, etli domates ve vinaigrett soslu // Salmon with julienne cut garden rocket, stuffed tomato and vinaigrette sauce in pastry

SICAK YEMEK // HOT BUFFET MEAL

Piliç Topkapı // Topkapı Chicken (200gr)

Sebze ile doldurulmuş fırında piliç but eti - krem sosunda, file badem ile // Roasted chicken thigh stuffed with vegetable - in cream sauce with slivered almonds

ve // and

Fırında Kuzu Budu Sarma // Roasted Lamb Wrap (200gr)

Sote sebze içeriği, kahverengi krem biber sos ile // Sautéed vegetables with brown creamy pepper sauce

Garnitür (160gr)

Tahıl, sebze veya nişastadan oluşan iki çeşit yardımcı yemek // With chef's special garniture ingredients consist of vegetable and farina

TATLI VE MEYVE BÜFE // DESSERT AND FRUIT

Litera Restoran Menüden Tatlı Displayi // Dessert Display From Litera Restaurant

Mevsim Meyveleri Displayi // Pyramid of Seasonal Fruits (100gr)

Profiterol // Profiterole (80gr)

İnci dolgulu profiterol çikolatalı // Profiterole with pearl filling and chocolate

EKMEK // LİTERA BREAD

Tahıllı ve buğday ekmeklerinden çeşitlemeler //

Varieties of multigrain and wheat breads; savory pastry and Turkish bagel (50gr)

Brunch (1 Kişi // One Person) : 3.500,00 TL

Çay-kahve Veya 1 Adet Meyve Suyu //
Unlimited Tea-coffee Or A Glass Of Fruit Juice 33cl



"Lütfen alerjen durumunuzu bildirin." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.



MASADA // ON THE TABLE

Karışık Çerez, Patlamış Cin Mısır ve Kurudite Sepeti

Mixed Nuts, Popcorn Corn and Curidity Basket (480gr)

Kurudite; peynir küpleri, havuç, salatalık, cherry domates, yeşil ve siyah zeytin, mevsimin taze ve tane meyveleri ile // With cheese cubes, carrot, cucumber, tomato, green and black olives, fresh and berries of the season

SOĞUK KANEPE ÇEŞİTLERİ // COLD CANAPE VARIETIES

Humuslu Kanepeler // Canape with Hummus (30gr)

Somon Pastırmalı // Salmon Pastrami (65gr)

Shot bardakta servis // Served in a shot glass

Çerkez Tavuğu Kanepeler // Circassian Chicken Sofa (35gr)

Profiterol ekmeğin içi tavuk, çerkez sos ile // Profiterole with chicken in bread, with Circassian sauce

Bahçeden // From Garden To Plate (30gr)

Sebzeler dilimlenmiş avokado ve patlıcan püresi, sızma zeytinyağı ve çuşka biberi ile // Vegetable slices with avocado and eggplant puree, extra virgin olive oil and chuchka pepper

Mandıradan // From Dairy (35gr)

Suda taze küp mozzarella peyniri, taze fesleğen sos ve kızartılmış vişne domates ile
Fresh cubed mozzarella in water, with fresh basil sauce and fried cherry tomatoes

Ovadan // From the Plain (25gr)

İnce dilim tatlandırılmış dana eti, vinegret soslu kırı ekmeği, roka ve parmesan peyniri ile
Thin slices of sweetened veal, crispy bread with vinaigrette sauce, arugula and parmesan cheese

SICAK KANEPE ÇEŞİTLERİ // WARM CANAPE VARIETIES

Karışık Çimdikleme Sepeti // Nipping Basket Mix (600gr)

Karides, piliç şnitzel, peynir pane, sebzeli börek ve elma dilim patates

Chicken schnitzel, breaded cheese, vegetable pie, fried crab claws and potato wedges

Et Hamburger Hardal Sos ile // Ham Hamburger with Mustard Sauce (180gr)

Wrap (Dürüm) - Et ve Tavuk Sebze Karışımı Baharat ve Balzamik Sos ile

Wrap - Mixture of Meat and Chicken with Vegetables (200gr)

Spice and Balsamic Sauce

TATLI KANEPE // DESSERT CANAPE

Mini Profiterol (170gr)

İnci dolgululu mini profiterol çikolata // Profiterole with pearl filling and chocolate

2.100,00 TL

(Litera sunum meşrubat servisi dahildir.)

(Litera's serving only soft drink service is included.)

Limitli 2 Yerli İçecekli Menü // Limited Local 2 Beverages Menu

3.100,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)

(Litera's Serving: Wines, Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

Limitsiz Yerli İçecekli (4 Saat) // Un Limited Local Beverages (4 Hour)

4.500,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)

(Litera's Serving: Wines, Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"

GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

VEJETARYEN MENÜ



Vegetarian Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

TÜRK & DÜNYA MUTFAĞI // TURKISH AND INTERNATIONAL CUISINE

DOĞADAN SAĞLIKLI YİYECEKLER / HEALTHY FOODS FROM NATURE

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR // COLD APPETIZERS

Tapas ve Otantik Mezeler // Tapas and Orient Dishes Selection Share (350gr)

Otantik Türk mezeleri ile donatılmış şefin lezzet çeşitleri
Chef's delicious assortment of authentic Turkish appetizers-meze

SICAK TADIMLIK // HOT APPETIZERS

Hellimli Biber Dolma // Halloumi Cheese Stuffed Peppers (200gr)

Hellim peyniri ile doldurulmuş kızarmış ızgara biber
Grilled fried pepper stuffed with halloumi cheese

ANA YEMEK // MAIN MEAL

Tortellini Üç Renk (Peynirli) // Tortellini Three Colors (with Cheese) (370gr)

Krem sos ve parmesan peyniri ile
with cream sauce and parmesan cheese

veya // or

Hellimli Izgara Sebze Salata // Grilled Vegetable Salad with Halloumi (520gr)

Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile
Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce

TATLI // DESSERT

Profiterol // Profiterole (170gr)

İnci dolgulu profiterol çikolata sos ile
Profiterole Pearl Filling and With Chocolate Sauce

3.100,00 TL

(Litera Sunum Meşrubat Servisi Dahildir)
(Litera's Serving Only Soft Drink Service is included)

Limitli 2 Yerli İçecekli Menü // Limited Local 2 Beverages Menu

4.100,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz içecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

Limitsiz Yerli İçecekli (4 Saat) // Un Limited Local Beverages (4 Hour)

5.500,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz içecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)



"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

VEGAN MENÜ

Vegan Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

TÜRK & DÜNYA MUTFAĞI // TURKISH AND INTERNATIONAL CUISINE

ET VE SÜT ÜRÜNLERİ İÇERMEZ / DOES NOT CONTAIN MEAT AND DAIRY PRODUCTS

TAPAS VE OTANTİK MEZELER //

TAPAS AND ORIENT DISHES SELECTION SHARE (350gr)

Otantik Türk Mezeleri ile Donatılmış Şefin Lezzet Çeşitleri
Chef's Delicious Assortment of Authentic Turkish Appetizers-Meze

ANA YEMEK // MAIN MEAL

Izgara Sebze Salata // Grilled Vegetable Salad (520gr)

Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile
Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce

TATLI // DESSERT

Taze Raw Vegan Tatlı // Fresh Raw Vegan Dessert (450gr)

Şekersiz, mevsimin taze orman meyveleri ile // With seasonal forest fruits, sugar free

3.100,00 TL

(Litera Sunum Meşrubat Servisi Dahildir)
(Litera's Serving Only Soft Drink Service is Included)

Limitli 2 Yerli İçecekli Menü // Limited Local 2 Beverages Menu

4.100,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

Limitsiz Yerli İçecekli (4 Saat) // Un Limited Local Beverages (4 Hour)

5.500,00 TL

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)



“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //
“Please report your allergen condition”



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes and V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

YILBAŞI ÖZEL KONSEPT MENÜ

New Year Special Concept Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

Yılbaşı Programı Bir Kişi Fiyatı // New Year Evening Per Person Price
: 10.000,00 TL // 200.00 (€) Euro

Limitsiz İçecek Detayı Yerli (4 Saat)
Un Limited Local Beverage Detail's (Four Hour)
(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

YENİ YIL EĞLENCE PROGRAMI NEW YEAR ENTERTAINMENT PROGRAMME

20.00 - Giriş // Introduction

Karşılama Müzikleri Saksafon, Fülüt veya Çello-Keman & DJ
Eve Welcome Music Saxophone, Flute or Violin-Çello & DJ

Yemek Müziği Sunumu (CANLI)
Canlı Müziklerle Yemeğe İlk Adım // First Step Live Music for Dinner

Gecenin Görsel Dans Sunumu -Yemeğe Özel
Visual Dance Presentation - Special for the Dinner

Eğlence Müziği (Canlı) // Entertainment Music Continued (Live)
Popüler Müziklerle Eğlenceye Doğru İlk Adımı Atın
Take the first steps towards entertainment with popular music

İlk Eğlence Sizden Dans Müziklerinin Devamı D.J'in Hünerli Ellerinden...!
The First Entertainment From You; DJ Party
Dance Music Continues - From the Skilled Hands of the DJ...!

YILBAŞI AKŞAM GALA YEMEĞİ PROGRAMI NEW YEAR GALA DINNER PROGRAMME

Well Come Punch // Welcome Punch

Havyarlı Enginar Combo // Artichoke Combo with Caviar (350gr)
Avokado ve patlıcan püresi, püre deniz mahsülleri ile
With pureed avocado and aubergines and pureed sea food

Karides Chateau // Prawn Chateau (350gr)
Buğday keşkeği ile // With wheat risotto

Ferahlatıcı Bir Mola // A Refreshing Break (70gr)
Limon sorbe, nane ile // Lemon sorbet with mint

Bonfile Şövalye - Hindi Sarma ile //
Fillet Steak Chevalier 120GR - With Turkey Wrap (120gr)
İşlenerek hazırlanmış dömi-glass sos, tane kestane ile
With refined demi glace sauce and chestnut pieces

Profiterol // Profiterole (170gr)
İnci Dolgulu Profiterol Çikolatalı // Profiterole With Pearl Filling And Chocolate

Şampanya Stili Köpüklü Şarap // Champagne Style Sparkling Wine



"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

SEVGİLİLER GÜNÜ ÖZEL KONSEPT MENÜ

Valentines Day Special Concept Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026
Price Date: April 2026

Sevgililer Günü Akşamı Bir Kişi Fiyatı 7.500,00 TL
Valentines Days-Evening Per Person Price : 150.00 (€) Euro

Limitsiz İçecek Detayı Yerli // Un Limited Local Beverages Detail's

(Litera Sunum - Şaraplar, Rakı, Votka, Cin, Bira, Çay - Kahve veya Alkolsüz İçecek)
(Litera's Serving: Wines Rakı, Vodka, Gin, Beer, Tea - Coffee or Soft Drinks)

SEVGİLİLER GÜNÜ EĞLENCE PROGRAMI VALENTINES DAY ENTERTAINMENT PROGRAMME

20.00 - Giriş // Introduction

Karşılama Müzikleri Saksafon, Fülüt veya Çello-Keman & DJ
Eve Welcome Music Saxophone, Flute or Violin-Çello & DJ

Yemek Müziği Sunumu (CANLI)

Canlı Müziklerle Yemeğe İlk Adım
First Step Live Music for Dinner

Gecenin Görsel Dans Sunumu - Yemeğe Özel

Visual Dance Presentation – Special for the Dinner

Eğlence Müziği (Canlı) // Entertainment Music Continued (Live)

Popüler Müziklerle Eğlenceye Doğru İlk Adımı Atın
Take the first steps towards entertainment with popular music

Romantik Müziklerinin Devamı D.J'in Hünerli Ellerinden.

Romantic Music Continues – From the Skilled Hands of the DJ.

SEVGİLİLER GÜNÜ AKŞAM GALA YEMEĞİ PROGRAMI VALENTINES DAY GALA DINNER PROGRAMME

Well Come Punch // Welcome Punch

Havyarlı Enginar Combo // Artichoke Combo with Caviar (350gr)

Avokado ve patlıcan püresi, püre deniz mahsülleri ile
With pureed avocado and aubergines and pureed sea food

Karides Chateau // Prawn Chateau (350gr)

Buğday keşkeği ile
With wheat risotto

Ferahlatıcı Bir Mola // A Refreshing Break (70gr)

Limon sorbe, nane ile
Lemon sorbet with mint

Bonfile Şövalye // Fillet Steak Chevalier (220gr)

İşlenerek hazırlanmış dömi-glass sos ile
With refined demi glace sauce

Moulloux & Şampanya // Moulloux & Champagne (170gr / 8cl)

Fırınlanmış çikolata şelalesi
Waterfall baked chocolate



"Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz." //
"Please report your allergen condition"



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes and V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

GRUP RAMAZAN FİKS MENÜ

Ramadan Group Fix Menu



Fiyatlandırma Tarihi: Nisan 2026

Price Date: April 2026

Limitsiz Meşrubat Dahildir, Fiks Kişi Başı Fiyatımız

2.900,00 TL

İftariye Tabağı (160gr), Ramazan Pidesi (40gr) ile Ramazan Şerbeti (5cl)

Peynir çeşitleri, kayısı, ceviz, pastırma, hurma, yeşil ve siyah zeytin, tereyağı, reçel ve bal, domates ve salatalık

SICAK BİR BAŞLANGIÇ

Önceden Bir (1) Tanesini Seçiniz ve Bildiriniz Lütfen.!

İftara Özel Ramazan Çorbası veya Serpme Minik Lezzetler Çeşidi (180gr)

Her gün değişen farklı çorba veya şefin seçtikleri, içerikte hazırlanmış özel tabak

LEZZETLİ BİR MOLA

1 Dilim Etli Pazı Sarma (90gr) ve 1 Dilim Litera Böreği (80gr)

Yoğurtlu soslu etli pazı sarma ve tortilla arasında fesleğen soslu ızgara kabak, mozzarella peynirli litera böreği

ANA YEMEK

Önceden Bir (1) Tanesini Seçiniz ve Bildiriniz Lütfen.!

Sultan Kebap (300gr)

Tırnak pide, patlıcan beğendi, köfte ve piliz yoğurt sos ile

veya

Fırında Kuzu Budu Sarma (180gr)

Şefe özel günlük garnitürler ile

EN TATLI SON

Önceden Bir (1) Tanesini Seçiniz ve Bildiriniz Lütfen.!

Profiterol (170gr)

İnci dolgulu profiterol çikolatalı

veya

Klasik Güllaç (160gr)

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır.



“Lütfen alerjen durumunuzu bildiriniz.” //

“Please report your allergen condition”



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes and V.A.T included”