

İFTAR MENÜSÜ 1



Serpme İftariyelikler

Pastırma, Ezine Peyniri, Kaşar Peynir, Erzincan Tulum Peyniri
Siyah zeytin, Hurma, Kayısı, Ceviz, Reçel, Tahin Pekmez
Tere yağ, Bal Kaymak, Domates Salatalık, Geleneksel Ramazan Pidesi
Pastrami, Feta cheese, Kashar cheese, Goat Cheese, Black olives; Persimmon, Dried
Apricots, Walnut, Jam, Molasses with tahini, Butter, Honey with Slip, Slices of tomato and cucumber
Turkish Traditional Pita

Mini Zeytinyağlı Tabağı - Taze Fasulye , Patlıcan Dolması
Mini Olive Oil Dishes - Green Runner Beans, Stuffed aubergines

Çorba – Soup

Baharatlarla Zenginleştirilmiş geleneksel Kırmızı Mercimek Çorbası
Red Lentil Soup with spicy

Ara Sıcak- Hot Starter

Ispanaklı ve Mantarlı Krep - Crepe with Spinach and mushroom

Salata-Salad

Yeşil salata; zeytinyağlı limon sos ile - Green Salad with lemon sauce and olive oil

Ana Yemek – Main Course

Taze Baharatlar ile Lezzetlendirilmiş Fırın Köfte, Sotelenmiş Ispanak ve Patates Püresi Taze Kekik Soslu
Meatball with fresh herbs, cooked in oven, served sauteed Spinach and Potato puree with fresh thyme

Tatlı- Desserts

Geleneksel Ramazan Güllaç Tatlısı veya Baklava Çeşitleri
Traditional Ramadhan Rice wafers stuffed with nuts or Baklava varieties
Ayran, Meyve Suları , Çay ve Nescafe, Türk Kahvesi - Unlimited Soft Drinks

İFTAR MENÜSÜ 2



Serpme İftariyelikler

Pastırma, Ezine Peyniri, Kaşar Peynir, Erzincan Tulum Peyniri
Siyah zeytin, Hurma, Kayısı, Ceviz, Reçel, Tahin Pekmez
Tere yağ, Bal Kaymak, Domates Salatalık, Geleneksel Ramazan Pidesi
Pastrami, Feta cheese, Kasher cheese, Goat Cheese, Black olives, Persimmon, Dried
Apricots, Walnut, Jam, Molasses with tahini, Butter, Honey with Slip, Slices of tomato and cucumber
Turkish Traditional Pita

Mini Zeytinyağlı Tabağı - Barbunya , Biber Dolması

Mini Olive Oil Dishes - Cranberry, Stuffed green peppers

Çorba-Soup

Geleneksel Kremalı Domates Çorbası Üzerine Kaşar Peyniri Rendesini ve Fesleğen yaprağı eşliğinde
Traditional Bisque of Tomato soup with Kasher cheese

Ara Sıcak- Hot Starter

Kıymalı Mantarlı Kaşarlı Krep-Crepe with mushroom and meat

Salata-Salad

Yeşil salata; zeytinyağlı limon sos ile- Green Salad with lemon sauce and olive oil

Ana Yemek-Main Course

Hünkar Beğendili Kebap Süt Danası'ndan- Cherry Domates ve Frenk Maydonuzu ile
Hünkar Beğendili Kebap' from Baby Veal Served on Smoked Eggplant Puree with Cherry Tomatoes And
Parsley

Tatlı -Desserts

Geleneksel Ramazan Gullaç Tatlısı veya Baklava Çeşitleri
Traditional Ramadhan Rice wafers stuffed with nuts or Baklava varieties
Ayran, Meyve Suları , Çay ve Nescafe, Türk Kahvesi –Unlimited Soft Drinks

VIP İFTAR MENÜSÜ



Serpme İftariyelikler

Pastırma, Ezine Peyniri, Kaşar Peynir, Erzincan Tulum Peyniri

Siyah zeytin, Hurma, Kayısı, Ceviz, Reçel, Tahin Pekmez

Tere yağ, Bal Kaymak, Domates Salatalık, Geleneksel Ramazan Pidesi

Pastrami, Feta cheese, Kashar cheese, Goat Cheese, Black olives, Persimmon, Dried

Apricots, Walnut, Jam, Molasses with tahini, Butter, Honey with Slip, Slices of tomato and cucumber

Turkish Traditional Pita

Mini Zeytinyağlı Tabağı - İmam Bayıldı, Yaprak Dolma

Mini Olive Oil Dishes - Eggplant cooked in olive oil with onions, garlic and tomatoes, Stuffed grape leaves

Çorba Soup

Sebzeli Saray Çorbası - Palace style of Vegetable Soup

Ara Sıcak Hot Starter

Osmanlı Usulü Parça Etlı Talaş Böređi - Ottoman style of Puff pastry with meat kebab filling

Salata Salad

Cevizli, Tulum Peynirli, Nar Ekşili Akdeniz Yeşillikleri - Green Salad with goat cheese, walnut and pomegranate syrup

Ana Yemek Main Course

Şef Usulü Osmanlı mutfağına özgü Kuzu Tandır - İç Pilav Eşliğinde -

Lamb roasted on the tandour with herbed rice

Tatlı - Dessert Karışık Türk Tatlı Tabağı - Turkish Delight Selection

Ayran, Meyve Suları, Çay ve Nescafe, Türk Kahvesi - Unlimited Soft Drinks