## COLD SEAFOOD BAR

**Gillardeau Oysters 1/6** C, S, F
Red wine vinegar chili pepper sauce

**Imperial Caviar (10g/30g)** F, D, E, G
Served with classic condiments & Blini

**King Crab Salad** C, F, E, CE, H, M
King crab, green apple, lime "Aioli" gremolata sauce,
lemon vinaigrette

**Seafood Crudo**
C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G (FOR 2 / 4 PEOPLE)
Oysters, fresh herb-marinated octopus
Jumbo shrimp & salsa verde Scallops marinated in lime
Smoked salmon tartare, red wine chili pepper sauce
Fresh herb sauce, ginger pickled onions

## STARTERS

**Cold Turkish Mezze Platter** D, N, SE, G, E, L
"İmam Bayıldı" onion & tomato stuffed eggplant
"Muhammara", "Köpoğlu" fried eggplant with yoghurt
"Hummus", "Haydari" minted strained yoghurt,
Stuffed vine leaves, "Fava" bean paste

**Hot Mezze Platter** D, N, SE, G, E, CE, M, H, SOY, S
"Lahmacun", fried kibbeh, fried mantı, french fries
"Sigara böreği" Turkish cheese rolls

**Burrata** D, N, M, H, V
Burrata cheese, walnuts, rocket,
Pink tomatoes marinated in pesto sauce

**Beef Carpaccio** D, MUS, F, S, CE, M, E
Thinly sliced marinated beef fillet (90 gr), rocket
Parmesan cheese, balsamic vinegar, tonnato sauce

**Fried Calamari & Shrimp** F, C, MOL, D, E, G, CE, M
Fried calamari (8 pcs) and prawns (8 pcs)
Crispy vegetables, spicy mayonnaise

**Bruschetta** G, D, N, V
Toasted focaccia bread, parmesan cheese
Tomatoes marinated in pesto sauce, basil

**Fried Zucchini** G, D, V
Fried zucchini, ricotta cheese yoghurt sauce

**Vegetable Soup** S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V
Seasonal vegetable soup
Homemade parmesan cheese bread

## SALADS

**Tomato & Mozzarella** D, N, V
Basil pesto, garden greens

**Caesar Salad** D, G, F, CE, M, S, E
Romain lettuce, parmesan cheese
Garlic croutons, anchovies
Add Grilled Chicken
Add Prawns C, F

**Rocket Salad** D, S, V
Rocket, parmesan, semi-dried cherry tomatoes
Balsamic dressing

**Artichoke Salad** S, G, D
Olive oil braised artichoke, ginger carrot purée
Citrus vinaigrette, lettuce

## PASTA & RISOTTO

**Penne all'Arrabbiata** G, SOY, M, D
Spicy tomato sauce

**Braised Oxtail Rigatoni** M, SOY, G, D, S, CE, A, MUS
Slow-cooked oxtail ragout, ricotta cream
Chili pepper

**Seafood Spaghetti** C, F, MOL, D, G, CE, S, M, SOY
Shrimp, calamari, bisque sauce, garlic, chili, basil

**Fettuccine Alfredo** G, S, MUS, D, SOY, M
Grilled chicken breast, mushroom, cream, basil

**Black Truffle Tagliolini** E, D, G, MUS, V
Homemade tagliolini, black truffle cream
Aged parmesan

**Porcini Mushroom Risotto** D, MUS
Italian Carnaroli rice, saffron infusion
Porcini mushrooms, parmesan

**Lasagna Bolognese** D, G, E, S, CE, N
Bolognese sauce, homemade lasagna
Mozzarella, parmesan cheese, basil

**Lobster Ravioli** D, C, F, G, E, S, CE
Lobster and shrimp filled ravioli, chives
Coriander, creamy bisque sauce

## ARTISAN PIZZA

**Margherita** G, D, V
San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil

**Pepperoni** D, G, S
Spicy beef pepperoni salami, mozzarella cheese
Tomato sauce, chili peppers

**Quattro Formaggi** G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, scamorza

**Black Truffle & Stracciatella** D, G, MUS, V
Fresh black truffle, stracciatella di bufala
Mozzarella, rocket

**Pizza Bresola** D, S, G
Mozzarella, tomato sauce, stracciatella cheese
Arugula, fried padron peppers

## MAIN COURSES

**Grilled Beef Tenderloin** D, CE, MUS, S, G, M
Grilled beef tenderloin, oven-baked parmesan potatoes
Buttered vegetables, mushroom sauce

**Grilled Jumbo Prawns** C, F, CE, E, M, MUS, S
Marinated jumbo prawns (250 gr), tartar sauce
Chili mayonnaise

**Dry-Aged T-Bone Steak** MUS, M, CE, S, D
Dry-aged T-bone steak (450 gr), baby potatoes
Broccolini, mustard demi-glace sauce

**Lemon & Rosemary Chicken** D, S, MUS, CE
Free-range chicken (350 gr), artichoke hearts
Oven-baked parmesan potatoes, lemon sauce

**Pan-Seared Salmon** F, G, D, N, S, CE
Norwegian salmon (190 gr), almond celery purée
Baby beetroot, roasted potatoes, citrus sauce

**Crispy Sea Bass Fillet** F, MUS, D, A
Pan-seared sea bass, olive-tomato salsa, zucchini
Glazed carrots, white wine and saffron bagna càuda sauce

## BITES & SANDWICHES

**Porcini Mushroom Arancini** G, D, E, MUS, CE, M
Truffle aioli, parmesan

**Spicy Beef Meatballs** D, G, E, S
Basil tomato sauce, ricotta cream, parmesan

**Garlic Butter Shrimp** C, F, D, G, CE, E, M, S
Sautéed shrimp in butter, chili peppers
Toasted garlic bread

**Club House Sandwich** G, E, S, D, C, M
Grilled chicken, fried eggs, lettuce, beef ham
Cheese, tomato, avocado, red cabbage coleslaw
Served with french fries

## SIDE DISHES

**French Fries** G, V

**Truffle Fries** D, G, MUS, V
Truffle oil, parmesan

**Grilled Asparagus** D, V
Butter, flaky sea salt

**Grilled Seasonal Vegetables** VG
Daily selection

**Mashed Potatoes** D, V
Butter, cream

## DESSERTS

**Warm Chocolate Fondant** D, G, E, SOY, V
Chocolate molten cake, vanilla ice cream

**Pistachio Profiteroles** N, E, D, G, SOY, V
Pâte à choux filled with pistachio pastry cream
Pistachio croquant, vanilla cream, chocolate sauce
Pistachio ice cream

**Cheesecake Crème Brûlée** G, E, D, N, SOY, SE, V
Vanilla cheesecake topped with crème brûlée
Passion fruit – mango compote & sorbet

**Ice Creams & Sorbets** D, SOY, V
Seasonal ice cream & sorbets

**Seasonal Fruit Platter** VG
Seasonal sliced fruits

(A) ALCOHOL (F) FISH (C) CRUSTACEANS (N) NUTS (G) GLUTEN
(P) PEANUT (SOY) SOY (D) DAIRY (E) EGG (S) SULPHITE (MOL) MOLLUSCS
(H) HONEY (MUS) MUSHROOM (CE) CELERY (SU) SESAME (L) LEGUMES
(M) MUSTARD (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN

All prices are in TL and include all taxes.
All tips paid by customers are distributed to employees in accordance with
Article 51 of the Turkish Labor Law No. 4857.
If you are allergic to any food product, please inform the service team.
This menu was revised on 22.07.2026.

Bosphorus Lounge

## SOĞUK DENİZ MAHSÜLLERİ

**Gillardeau İstiridye 1/6** C, S, F
Kırmızı şarap sirkeli acı biber sosu

**Imperial Havyar (10g/30g)** F, D, E, G
Klasik eşlikçiler ve blini ile servis edilir

**Kral Yengeç Salatası** C, F, E, CE, H, M
Kral yengeç, yeşil elma, lime "Aioli "
Gremolata sos, limon vinegret

**Deniz Ürünleri Tabağı**
C, F, MOL, S, D, M, CE, E, G (FOR 2/4 PEOPLE - 2/4 KİŞİLİK)
İstiridye, taze baharatlı marine ahtapot
Jumbo karides & salsa verde
Misket limonu ile marine edilmiş deniz tarağı
Füme somon tartar, kırmızı şaraplı acı biber sosu
Taze baharat sosu, zencefilli soğan turşusu

## BAŞLANGIÇLAR

**Soğuk Meze Tabağı** D, N, SE, G, E, L
İmambayıldı, Muhammara, Köpoğlu, Humus
Haydari, Yaprak Sarma, Fava

**Sıcak Meze Tabağı** D, N, SE, G, E, CE, M, H, SOY, S
Lahmacun, içli köfte, çıtır mantı, patates kızartması
Sigara böreği

**Burrata** D, N, M, H, V
Burrata peyniri, ceviz, roka,
Pesto sos ile marine edilmiş pembe domates

**Dana Carpaccio** D, MUS, F, S, CE, M, E
İnce dilimlenmiş marine dana fileto (90 gr), roka
Parmesan peyniri, balzamik sirkesi, "Tonnato" sos

**Kızarmış Kalamar & Karides**
F, C, MOL, D, E, G, CE, M
Kızartılmış karides (8 adet) ve kalamar (8 adet)
Çıtır sebzeler, acılı mayonez

**Bruschetta** G, D, N, V
Kızartılmış Focaccia ekmeği, parmesan peyniri
Pesto sos ile marinelenmiş domates, fesleğen

**Kızarmış Kabak Dilimleri** G, D, V
Kızarmış kabak, ricotta peynirli yoğurt sosu

**Sebze Çorbası** S, L, G, E, M, SOY, D, N, CE, V
Seasonal vegetable soup
Mevsim sebzeleri çorbası, ev yapımı parmesanlı ekmek

## SALATALAR

**Domates & Mozzarella** D, N, V
Fesleğen pesto, bahçe yeşillikleri

**Sezar Salatası** D, G, F, CE, M, S, E
Marul, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton, ançüez
Tavuklu
Karidesli C, F

**Roka Salatası** D, S, V
Roka, parmesan peyniri, kurutulmuş kiraz domates
Balzamik sos

**Enginar Salatası** S, G, D
Zeytinyağlı enginar, zencefilli havuç püresi
Narenciye vinegret, marul

## MAKARNA & RISOTTO

**Penne all'Arrabbiata** G, SOY, M, D
Acılı domates sos

**Dana Kuyruğu Ragu Soslu Rigatoni**
M, SOY, G, D, S, CE, A, MUS
Ağır ateşte pişmiş dana kuyruk
Ricotta peyniri kreması, acı biber

**Deniz Mahsüllü Spagetti**
C, F, MOL, D, G, CE, S, M, SOY
Kırmızı karides, kalamar, acı biber, fesleğen, sarımsak

**Fettuccine Alfredo** G, S, MUS, D, SOY, M
Izgara tavuk göğsü, mantar, krema, fesleğen

**Siyah Trüf Mantarlı Tagliolini** E, D, G, MUS, V
Ev yapımı tagliolini, siyah trüf mantarı kreması
Parmesan peyniri

**Porçini Mantarlı Risotto** D, MUS
İtalyan Carnaroli pirinci, safran
Porçini mantarı, parmesan peyniri

**Bolonez Soslu Lazanya** D, G, E, S, CE, N
Bolonez sos, el yapımı lazanya, mozzarella peyniri
Parmesan peyniri, fesleğen

**Istakozlu Ravioli** D, C, F, G, E, S, CE
Istakoz ve karides dolgulu ravioli
Kişniş, frenk soğanı, kremalı bisque sos

## ARTİZAN PİZZA

**Margherita** G, D, V
San Marzano domates sosu, mozzarella peyniri
Taze fesleğen

**Pepperoni** D, G, S
Baharatlı dana pepperoni salamı, mozzarella peyniri
Domates sos, şili biber

**Dört Peynirli Pizza** G, D, V
Gorgonzola, mozzarella, parmesan ve scamorza peynirleri

**Siyah Trüf & Stracciatella** D, G, MUS, V
Taze siyah trüf mantarı, stracciatella peyniri
Mozzarella peyniri, roka

**Pizza Bresola** D, S, G
Mozzarella, domates sos, Stracciatella peyniri
Arugula, kızarmış padron biberi

## ANA YEMEKLER

**Izgara Bonfile** D, CE, MUS, S, G, M
Izgara dana bonfile, fırınlanmış parmesan peynirli patates
Tereyağlı mevsim sebzeleri, mantar sos

**Izgara Jumbo Karides** C, F, CE, E, M, MUS, S
Baharatlarla lezzetlendirilmiş ızgara karides (250 gr)
Tartar sos, acılı mayonez

**Dry-Aged T-Bone Biftek** MUS, M, CE, S, D
Dinlendirilmiş dana T-bone, fırınlanmış körpe patates
Körpe brokoli, hardallı demi-glace sos

**Limon & Biberiyeli Tavuk** D, S, MUS, CE
Serbest gezen piliç (350 gr), enginar kalbi
Frınlanmış parmesan peynirli patates,
Tereyağlı mevsim sebzeleri, limon sos

**Tavada Mühürlenmiş Somon** F, G, D, N, S, CE
Tereyağlı somon fileto (190 gr), bademli kereviz püresi
Körpe pancar, fırınlanmış patates, narenciye sos

**Çıtır Levrek Fileto** F, MUS, D, A
Tavada sırlanmış levrek, zeytinli domates salsa, sakız kabağı
Glaze havuç, beyaz şaraplı ve safranlı bagna càuda sos

## ATIŞTIRMALIKLAR & SANDVİÇLER

**Porcini Mantarlı Arancini** G, D, E, MUS, CE, M
Trüflü "aioli", parmesan peyniri

**Acılı Köfte** D, G, E, S
Fesleğenli domates sosu, ricotta kreması, parmesan peyniri

**Terayağlı Sarımsaklı Karides** C, F, D, G, CE, E, M, S
Tereyağında sotelenmiş karides, acı biber
Sarımsaklı kızarmış ekmek

**Club Sandviç** G, E, S, D, C, M
Izgara tavuk, yumurta, marul, dana jambon
Peynir, domates, avokodo, kırmızı lahana salatası
Patates kızartması ile servis edilir

## EŞLİKÇİLER

**Patates Kızartması** G, V

**Trüflü Patates Kızartması** D, G, MUS, V
Trüf yağı, parmesan peyniri

**Izgara Kuşkonmaz** D, V
Tereyağ, deniz tuzu

**Izgara Mevsim Sebzeleri** VG

**Patates Püresi** D, V
Tereyağ, krema

## TATLILAR

**Ilık Çikolatalı Fondan** D, G, E, SOY, V
Yoğun çikolatalı akışkan kek, vanilyalı dondurma

**Antep Fıstıklı Profiterol** N, E, D, G, SOY, V
Antep fıstıklı krema dolgulu profiterol, fıstık krokan
Vanilyalı şanti kreması, çikolata sos, fıstıklı dondurma

**Cheesecake Crème Brûlée** G, E, D, N, SOY, SE, V
Vanilyalı Crème Brûlée kaplı vanilyalı cheesecake
Çarkıfelek meyvesi - mango komposto & sorbe

**Dondurmalar & Sorbeler** D, SOY, V
Sezon dondurma ve sorbe çeşitleri

**Mevsim Meyveleri** VG

(A) ALKOL (F) BALIK (C) KABUKLULAR (N) SERT KABUKLU YEMİŞLER
(G) GLUTEN (P) YER FISTIĞI (SOY) SOYA (D) SÜT ÜRÜNLERİ (E) YUMURTA
(S) SÜLFİT (MOL) YUMUŞAKÇALAR (H) BAL (MUS) MANTAR (CE) KEREVİZ
(L) BAKKLAGİLLER (M) HARDAL (V) VEJETARYEN (VG) VEGAN

Bütün fiyatlarımız TL cinsindendir. Fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir.
Bu İşyerinde, müşterilerce ödenen bahşişler, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun
51.Maddesi kapsamında çalışanlara dağıtılmaktadır.
Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen servis ekibini bilgilendirin.
Bu menü 22.07.2026 tarihinde güncellenmiştir.

Bosphorus Lounge