



LANTHE

LANTHE DINNER  
A'LA CARTE






## DAMAK HOŞLUĞU / PALATABILITY

Kuru Meyveli Keçi Peyniri Yuvarlama  
**Rolled Goat Cheese with Dried Fruit**  
Kuru Domatesli ve Baharatlı Zeytin Ezmesi  
**Olive Paste with Dried Tomatoes and Spices**



## ÇORBALAR / SOUP

**KARİDESLİ BALKABAĞI ÇORBASI / PUMPKIN SOUP WITH SHRIMP**   
Tarçınlı, yıldız anasonlu bal kabağı çorbası, beyaz sarap ile marine edilmiş karides  
**Pumpkin soup with cinnamon and star anise marinated shrimp with white wine**  
380 ₺

**LANTHE KIŞ ÇORBASI / LANTHE WINTER SOUP**    
Taze kişniş, kişniş tohumu, hardal tohumu, limonotu ve karışık taze ot çorbası  
**Fresh coriander, coriander seeds, mustard seeds, lemongrass and mixed fresh herb soup**

Sade / Plain	280.00 ₺
Tavuklu / With Chicken	320.00 ₺
Etli / With Meat	380.00 ₺
Balıklı / With Fish	380.00 ₺



18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intölersansınız varsa garsonunuza bildiriniz.Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
**Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.**



## BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

### ENGİNAR / ARTICHOKE



Deniz börülce, "confit" çanak enginar, kömürde ızgara edilmiş karides, limon breeze sos  
**Sea beas, confit artichoke, grilled shrimp on charcoal, lemon breeze sauce**

520,00 ₺

### DANA "CARPACCIO" / BEEF CARPACCIO



Dana bonfile, roka, ballı hardal, balsamik glaze, yaprak parmesan  
**Beef tenderloin, arugula, honey mustard, balsamic glaze, leaf parmesan**

520.00 ₺

### ET TARTAR / STEAK TARTARE

Dana bonfile, avokado, kornişon turşu, kırmızı soğan, taze baharat,  
bıldırcın yumurtası, ktır ekmek, trüflü "carbonara" sos  
**Beef tenderloin, avocado, pickled gherkins, red onion, fresh spices,  
quail eggs, crispy bread, "carbonara" sauce with truffle**

540,00 ₺

### SOMON TARTAR / SALMON TARTARE



Somon, avokado, kornişon turşu, kapari, dereotu, kırmızı soğan, taze baharatlı zeytinyağı  
**Salmon, avocado, pickled gherkins, capers, dill, red onion, fresh spicy olive oil**

540.00 ₺

### BURRATA



Burrata, renkli köy domatesleri, roka, kavrulmuş yaprak badem, confit vişne, balsamik glaze, vinegret sos  
**Burrata, colorful village tomatoes, arugula, roasted leaf almonds,  
confit cherry, balsamic glaze and vinaigrette sauce**

520.00 ₺

### ASİT'TE PİŞMİŞ DENİZ MAHSÜLÜ TABAĞI / ACID COOKED SEAFOOD PLATE



Limon asiti ile pişirilmiş deniz mahsülleri, kuşkonmaz, zencefilli portakal sos ve patlıcan "aioli" sos  
**Seafood cooked with lemon acid, asparagus, orange sauce with ginger and eggplant aioli sauce**

720.00 ₺

### ANTİPASTİ TABAĞI / ANTIPASTI PLATE (2 kişilik - for 2 person)

Dana bacon, füme dana kaburga, kuru et, bresaola, Mihaliç peyniri, Kars gravyeri, Obruk peyniri  
isli çerkez peyniri, sürk peyniri, Erzincan tulum, mevsim meyveleri, ceviz, grissini ve kraker  
**Beef bacon, smoked beef ribs, dried meat, bresaola, Mihalic cheese, Kars gravy, Obruk cheese  
sooty circassian cheese, surk cheese, Erzincan tulum, seasonal fruits, walnuts, grissini and crackers**

840.00 ₺

### ROBESPIERRE

İnceltilmiş, taze baharatlar ile marine edilmiş buharda pişmiş bonfile, roka, parmesan ve pembe çitir karabiber ile  
**With thinned, steamed tenderloin marinated with fresh spices, arugula, parmesan and pink crispy black pepper**

520.00 ₺

### KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP CASSEROLE



Karides, tereyağı, sarımsak ve taze baharatlar, cin biberi ve çeri domates  
**Shrimps, butter, garlic and fresh spices, chili pepper and cherry tomatoes**

620.00 ₺

### ÇITIR KALAMAR TAVA / CRISPY FRIED CALAMARI

Tempura soslu kalamar, dereotlu tarator sos, roka ve çeri domates  
**Calamari with tempura sauce, tarator sauce with dill, arugula and cherry tomatoes**

510.00 ₺

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
**Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.**



## SALATALAR / SALADS

### SEZAR SALATA / CAESAR SALAD

Çıtır aysberg yaprakları, kuru domates, kroton ekmek, yaprak parmesan ve ev yapımı özel Sezar sos  
**Crispy iceberg leaves, dried tomatoes, croton bread, parmesan, homemade special Caesar sauce**

Sade / Plain	360.00 ₺
Tavuklu / With Chicken	380.00 ₺
Etli / With Meat	420.00 ₺
Karidesli / With Prawn	440.00 ₺

### ROKA SALATASI / ARUGULA SALAD

Taze roka yaprakları, ceviz, çilek, avokado, yaprak parmesan ve balsamik sos  
**Fresh arugula leaves, walnut strawberry, avocado, leaf and balsamic dressing**  
380.00 ₺



### DENİZ MAHSÜLLÜ SALATA / SEA FOOD SALAD

Sarımsak ve lime ile marine edilmiş deniz ürünleri, akdeniz yeşillikleri, avokado, kaya kuruğu ve preveze lime sos  
**Marinated seafood with garlic and lime, Mediterranean greens, avocado, rock samphire and preveza lime sauce**  
520.00 ₺



### LANTHE SALATA / LANTHE SALAD

Enginar, akdeniz yeşillikleri, kuru domates, file zeytin, çeri domates, vinegret sos  
**Artichokes, Mediterranean greens, dried tomatoes, fishnet olives, cherry tomatoes, vinaigrette sauce**  
420.00 ₺



### SEMİZOTU SALATA / PUSLANE SALAD

Semizotu, Erzincan tulum peyniri, çeri domates, yaban mersini, mevsim meyvesi, kırık ceviz, karamelize kırmızı soğan-kırmızı şarap-balsamik sirke-sızma zeytinyağı sos  
**Purslane, Erzincan tulum cheese, cherry tomatoes, blueberries, seasonal fruit, cracked walnut, caramelized red onion -red wine-balsamic vinegar -extra virgin olive oil sauce**  
490.00 ₺



18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz.Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
**Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.**



## HEALTHY & TASTY

### PANCAR CARPACCIO / RED BEET CARPACCIO



Pancar, edamame, kabak çekirdeği içi, endivyen salata, agave şuruplu zerdaçal sos, vinegret sos

**Beetroot, edamame, pumpkin seed interior, endive salad, turmeric sauce with agave syrup, vinaigrette sauce**

380.00 ₺

### KİNOA SALATA / QUINOA SALAD



Siyah kinoa, beyaz kinoa, avokado, nar, salatalık, crispy pirinç yaprağı, soya sosu ve tarçınla aromalandırılmış meyve salatası, ceviz, yeşil yağ, limon breeze

**Black quinoa, white quinoa, avocado, pomegranate, cucumber, crispy rice leaf, fruit salad flavoured with soy sauce and cinnamon, walnut, green oil, lemon breeze**

440.00 ₺

### PİRİNÇ YUFKASINDA KİNOA / QUINOA IN RICE PHYLLO DOUGH



Izgara kabak, kinoa, humus, avokadolu pancar sos, portakallı enginar salatası

**Grilled zucchini, quinoa, hummus, beetroot sauce with avocado, artichoke salad with orange**

460.00 ₺

### IZGARA SEBZE / GRILL VEGETABLES



Taze baharatlı ızgara körpe sebzeler, pancar, yıldız anason, tarçın ve mantarlı tofu şiş kebabı, sebze demi glas sos

**Grilled vegetables with fresh spices, beets, star anise, cinnamon and mushroom tofu shish kebab, vegetable demi glace sauce**

480.00 ₺

### SEBZE LINGUINE / VEGETABLE LINGUINE



Kabak, tofu, kırık ceviz, mantarlı yulaf kütürü, frenk soğanı, zeytinyağı

**Zucchini, tofu, cracked walnuts, oatmeal with mushrooms, chives, olive oil**

440.00 ₺

### TOFU WELLINGTON / TOFU WELLINGTON



Tofu peyniri, ıspanak, istiridye mantarı, beluga mercimeği, mısır unu, pirinç yufkası, susam yağı, zencefil, soya sos, sebze demi glas sos

**Tofu cheese, spinach, oyster mushrooms, beluga lentils, corn flour, rice pudding, sesame oil, ginger, soy sauce, vegetable demi-glace sauce**

490.00 ₺

### VIŞNELİ ÇİKOLATALI SUFLE / CHOCOLATE SOUFFLE WITH CHERRY



Dut pekmezi, badem sütü, vegan Callebaut bitter çikolata, vişne sorbet

**Mulberry molasses, almond milk, vegan Callebaut dark chocolate, cherry sorbet**

360.00 ₺

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intoleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.





## MAKARNA & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

### EV YAPIMI FETTUCCINE / HOMEMADE FETTUCCINE

#### DENİZ MAHSULLÜ / WITH SEA FOOD

Renkli kaliforniya biberi, sarımsak ve zeytinyağı ile marine edilmiş deniz mahsülleri

**Colored california peppers, marinated seafood with garlic and olive oil**

720.00 ₺

#### BİFTEKLİ / WITH BEEF

Bonfile parçaları, krema, istiridye mantarı, parmesan ve soya sos

**Fillet steak, cream, mushroom, parmesan and soy sauce**

640.00 ₺

#### TAVUKLU / WITH CHICKEN

Tavukgöğsü, krema, porcini mantarı, pesto sos, parmesan, taze baharat

**Chicken breast, cream, porcini mushrooms, pesto sauce, parmesan, fresh spices**

460.00 ₺



#### DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO / SEA FOOD RISOTTO

Domates, fesleğen sos, deniz ürünleri ve parmesan

**Tomato, basil sauce, seafood and parmesan cheese**

790.00 ₺

#### MANTARLI RİSOTTO / MUSHROOM RISOTTO

Zerdeçal ve safranlı istiridye mantarı, porcini mantarı, shiitake mantarı ve parmesan

**Oyster mushrooms, porcini mushrooms, shiitake mushrooms,**

**with turmeric and saffron and parmesan cheese**

720.00 ₺

#### THAI SOSLU JUMBO KARİDESLİ RİSOTTO / JUMBO SHRIMP RISOTTO WITH THAI SAUCE

Taze kişniş, kişniş tohumu, hardal tohumu, limon otu ve karışık taze otlar,

"big green egg" te barbekü Jumbo karides, parmesan

**Fresh coriander, coriander seeds, mustard seeds, lemongrass and mixed fresh herbs,**

**barbecue Jumbo shrimp in the "big green egg", parmesan**

840.00 ₺

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intoleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.



## ANATOLIA



### MİNİK LEZZETLER / TINY TASTES

Taze Baharatlı Peynir Ezme   
Fresh Spicy Cheese Paste

Pastırmalı Humus   
Pastrami Humus

Süzme Yoğurtlu Közlenmiş Patlıcan   
Roasted Eggplant With Strained Yogurt

Saray Bahçesinden Asma Yapağı, Üzüm, Kayısı, İncir   
Vine Leaves, Grapes, Apricots, Figs From The Palace Garden 

Zahterli Muhammara   
Zahterli Muhammara   
(A Blend Of Powdered Thyme)  
740.00 ₺

### YOĞURT SOSLU KEBAP / KEBAP WITH YOGURT SAUCE

Dilimlenmiş bonfile, köfte, patates, tereyağlı pide, yoğurt ve domates sos  
Sliced tenderloin, meatballs, potatoes, pita bread with butter, yoghurt and tomatoes sauce  
720.00 ₺

### YÖRÜK ŞİŞLEME / "NOMAD" SHISH

Dana bonfile, kırmızı soğanlı roka salata, kuru meyveli firik bulguru, mini "tırnak" pide  
Beef tenderloin, arugula salad with red onions, firik bulgur with dried fruit, mini pita bread  
740.00 ₺

### HÜNKAR BEĞENDİ / SULTAN'S DELIGHT (lamb stew served on mashed eggplant)

"Big green egg" te barbekü patlıcan, "trüf" yağlı beğendi, domates soslu kuzu sirt  
Barbecue eggplant on big green egg, "truffle" fatty beğendi, lamb loin with tomato sauce  
740.00 ₺

### KUZU İNCİK / LAMB'S SHANK THICK

24 saat ağır ateşte pişmiş kuzu incik, kuru meyveli ve bademli iç pilav  
Lamb shank cooked over heavy heat for 24 hours, seasoned rice with dried fruits and almonds  
820.00 ₺

### LANTHE USULÜ ADANA KEBAP / LANTHE ADANA KEBAB

Bıçak arası şiş dana boşluk, kırmızı soğanlı roka salata, kuru meyveli firik bulguru, mini "tırnak" pide  
Skewered beef between the knives, arugula salad with red onions, dried fruit firik bulgur, mini pita bread  
680.00 ₺

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intoleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.



## ANA YEMEK / MAIN COURSE

### AHTAPOT / OCTOPUS



Balzemik soslu Ahtapot, limon suyu ve sarımsak ile tatlandırılmış deniz börölcesi, çeri domates  
**Octopus with balsamic sous, sea beans flavored with lemon juice and garlic and cherry tomatoes**  
930.00 ₺

### JUMBO KARİDES / JUMBO CARIDES



Özel sosu ile pişmiş Jumbo karides, taze baharatlı mevsim sebzeleri, çıtır baget ekmeğ  
**Jumbo shrimp cooked with special sauce, seasonal vegetables with fresh spices, crispy baguette bread**  
940.00 ₺

### LEVREK IZGARA / GRILLED SEA BASS



Izgara levrek, zerdeçalı kapari sos, mascarpone peynirli tempura kabak çiçeği  
**Sea bass, capers sous with turmeric, tempura zucchini flower with mascarpone cheese**  
840.00 ₺

### SOMON IZGARA / GRILLED SALMON



Taze baharatlı somon fileto, bademli ıspanak sote, somon havyarı, kapari sos  
**Freshly spiced salmon fillet, spinach sautéed with almonds, salmon caviar, capers sauce**  
860.00 ₺

### IZGARA BONFİLE / GRILLED BEEF TENDERLOIN



Buğday risotto, kök sebzeler ve dömi glas sos  
**Wheat risotto, root vegetables and demi glace sauce**  
880.00 ₺

### TAZE BAHARATLI DÖMİ GLAS SOSLU LOKUM



“LOKUM” WITH FRESH HERBS and DEMI GLACE SAUCE (BEEF FILLET CUT IN THIN SLICES)  
Taze baharatlı ve dömi glas soslu lokum, patates graten, kuşkonmaz, kuzu göbeği mantarı  
**Sliced beef tenderlion, demi glace sauce with fresh herbs, potato gratin, asparagus, morel mushrooms**  
880.00 ₺

### KUZU PİRZOLA / LAMB CHOPS

Izgara kuzu pırzola, patates graten, mevsim sebzeleri, taze baharatlı dömi glass sos  
**Grilled lamb chops, potato gratin, seasonal vegetables, demi glace sauce with fresh spices**  
1.170.00 ₺

### TAVUK PİRZOLA / CHICKEN CHOPS



Fırınlanmış yıldız anason ve tarçınlı pancar, kuşkonmaz, kuzugöbeği mantarı, gorgonzola soslu tavuk pırzola  
**Baked star anise and cinnamon beet, asparagus, morel mushrooms, chicken chop with gorgonzola sauce**  
740.00 ₺

### TAVUK KÜLBASTI / CHICKEN PAILLARD



Sous Vide pişmiş tavuk göğsü, balkabaklı ve greçkalı pazı böreği, gravy sos  
**Sous Vide cooked chicken breast chard pastry with pumpkin and buckwheat, gravy sauce**  
740.00 ₺

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.





## TATLILAR / DESSERTS

### TIRAMISU

Konyak aromalı mascarpone kreması ile espressolu kedi dili (savoirdi)  
**Mascarpone cream blended with cognac, savoirdi with espresso**  
360.00 ₺

### KESTANELİ SUFLE VEYA ÇİKOLATALI SUFLE / CHESTNUT SOUFFLE OR CHOCOLATE SOUFFLE

Vanilla dondurma  
**Vanilla icecream**  
360.00 ₺

### MAGNOLIA

Magnolia kreması ile orman meyveleri  
**Forest berries with Magnolia cream**  
320.00 ₺

### FIRINLANMIŞ BALKABAĞI / BAKED PUMPKIN

Tahinli magnolia sos  
**Tahini magnolia sauce**  
340.00 ₺



VEGAN



GLUTEN  
FREE

18:00 - 22:30 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz.Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.  
**Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.**