



ÇORBALAR / SOUPS

- ↓ **Kuzu Paça Çorbası**, Kendi İlik Suyunda Kaynamış, Yoğurt Terbiyeli, Sarımsak ve Elma Sirkesi Eşliğinde
Lamb Trotters Soup, Boiled in Bone Marrow Broth, Yoghurt Liaison, Garlic and Apple Cider Vinegar
- Deniz Mahsulleri Çorbası**, Ahtapot, Levrek, Kalamar, Karides, Deniz Börülcesi, Kişniş
Seafood Soup, Octopus, Sea Bass, Calamari, Shrimp, Sea Beans, Cilantro

PAYLAŞIMLIKLAR VE SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / STARTERS & TO SHARE

- ↓ **Kapadokya, Argos Otel'in Bağlarından Asma Yaprak Sarması**
Stuffed Vine Leaves from Argos Hotel, Cappadocia
- Hatay Usulü Cevizli Muhammara**
Hatay Style Muhammara with Walnuts
- ↓ **Antep Fıstıklı Rafık**, Ezine Beyaz Peynir, Keçi Peyniri, Kızarmış Antep Fıstığı ile
Pistachio Rafik, Ezine Cheese, Goat Cheese, Roasted Pistachios
- Köz Patlıcandan Ezme ve Cips**, Sumak ve Ceviz
Charred Eggplant Purée and Chips, Sumac and Walnuts
- Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar**
Confit of Artichokes with Pine Nut Sauce
- Yöresel Peynir Çeşitleri Tabağı**
Local Cheese Plate
- Liman Tadım Tabağı**, 2 kişilik (5 çeşit)
Liman Tasting Menu, for 2 (5 plates)
- Boğaz Levrek Turşusu**, Izgara Kuşkonmaz ve Yeşil Elma Salatası, Fesleğen ve Narenciye Sos
Sea Bass Pickles from Bosphorus, Grilled Asparagus and Green Apple Salad, Basil and Citrus Dressing
- 8 Saat Ağır Ateşte Pişmiş Patlıcan**, Denizli Yanık Yoğurt, Köz Biber Sos, Ege Otları Pestosu, Maraş Tarhana Kırıtı
8 hours Braised Eggplant, Burnt Yoghurt from Denizli, Roasted Pepper Sauce, Aegean Herbs Pesto, 'Maraş Tarhana' Crunch
- Ege Usulü Humus (Siyah Nohut) (Humus 13. yy)**, Yerfıstığı, Kuş Üzümü ve 0,2 Asit Erken Hasat Zeytin Yağı ile
Aegean Style Black Chickpea Humus, Roasted Peanuts and Dried Grape, 0.2 Acid Early Harvest Olive Oil
- Yaz Cacığı (1876 yıllarında)**, Mevsiminde Meyve, Çengelköy Salatalık, İslı Yoğurt, Taze Nane, Ayvalık Zeytinyağı
Summer 'Cacik', Seasonal Fruit, Cucumber from Çengelköy, Smoked Yoghurt, Mint Leaves, Ayvalık Olive Oil
- Ege Otları Kavurması**, Manda Yoğurdu, Çörek Otu, Ereğli Mor Havuç, Kavrulmuş Tombul Fındık
Extra Olive Oil Cooked Aegean Herbs, Black Sesame, Ereğli Purple Carrot, Roasted Nuts with Buffalo's Yoghurt
- Taze Baklalı Fava**, Kırmızı Soğan Turşusu, Antep Fıstığı, Taze Baharat Salsa
Season Fresh Beans Fava, Purple Onion Pickled, Antep Pistachio, Fresh Herbs Salsa

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR / HOT PLATES TO SHARE

- ↓ **Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte**, Hafif Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Nar ve Yanmış Tereyağı
Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter
- Güveçte Patlıcanlı Ahtapot Pilavı**, 2 kişilik
Clay Pot Cooked Octopus Rice with Eggplant, for 2
- Liman Usulü Patlıcanlı Pilav**
Liman Style Eggplant Rice
- ↓ **Deniz Mahsullü Sac Tava**, 2 kişilik, Ahtapot, Karides, Kalamar, Levrek, Sebze ve Lavaş
Stir Fried Seafood, for 2, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables and Lavash
- Izgara Yaprak Kuzu Ciğer**, Antep Fıstığı, Elma Reçeli ve Roka
Grilled, Thinly Sliced Lamb Liver, Pistachio, Apple Jam and Arugula
- ↓ **Liman Su Böreği**, 2 kişilik, Trabzon Tel Peyniri, Beyaz Peynir ve Maydanoz
Liman Pastry with Cheese Filling, for 2, Trabzon String Cheese, Feta Cheese and Parsley
- Ev Yapımı Patates Tava**, Karabiberli Sos
Homemade French Fries, Black Pepper Sauce
- Izgara Baby Kalamar**, Cibes Otu, Brokoli ve Tarama
Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama
- Odun Fırınından Ada Midyeli Lahana Dolması**, Zeytinyağlı Sosu ile
Mussels Stuffed Cabbage From Brick Oven, Kınalı Island Mussels Stuffed Cabbage, with Early Harvest Olive Oil Sauce
- Odun Fırınından Nar Ekşili Soğan Dolması**, Közlenmiş Biber Sosu ve Tava Yoğurdu
Mince Meat Stuffed Baby Onion From Brick Oven, Charred Pepper Sauce, Hatay Pomegranate Syrup and Buffalo Yoghurt
- Izgara Halka Balikesir Kokoreç**, Badem Uykuluğa Sarılı, Turşu Çeşitleri ve Lavaş
Grilled "Kokoreç" From Balikesir, Lamb Sweetbread, Local Pickles and Pita Bread

↓ Liman İstanbul'un İmza Lezzeti / Liman İstanbul's Signature Dish

Fiyatlarımıza KDV dahil olup %10 servis ücreti alınmaktadır. 20.07.2023 tarihinden itibaren geçerli olan fiyatlardır.
Prices are inclusive of VAT, 10% service charge is extra. All prices are valid from 20.07.2023 Foods are produced in Turkey.

SALATALAR / SALADS

- ↓ **Gavurdağı Salata, Domates**, Ceviz, Kırmızı Soğan ve Nar Ekşisi
Gavurdağı Salad, Tomatoes, Walnuts, Red Onions and Sour Pomegranate Sauce
- Közlenmiş Patlıcanlı Semizotu Salatası**, Erzincan Tulum Peyniri ve Patlıcan Çips
Purslane Salad with Roasted Eggplant, Erzincan Tulum Cheese and Eggplant Chips
- İsli Urla Enginar Bahar Salatası**, İsli Urla Enginar, brokoli, Kuşkonmaz, Bezelye, Kumkuat, Semizotu, Kavrulmuş Fındık, Ballı Limon Sos
Spring Salad, Smoked Urla Artichoke, Broccoli, Asparagus, Peas, Kumquat, Purslane, Roasted Hazelnuts, Flower Honey Sauce
- Mevsim Salatası**, Koyu Yapraklı Yeşillikler, Kuşkonmaz, Avokado, Yeşil Elma
Seasonal Salad, Dark Leafy Greens, Asparagus, Avocado, Green Apples

MAKARNALAR / PASTAS

- Deniz Mahsullü Spagetti**, Izgara Jumbo Karides
Seafood Spaghetti, Grilled Jumbo Shrimp
- Liman Usulü Ev Yapımı Manti**, Hafif Acılı Domates Sos ve Sarımsaklı Yoğurt ile
"Manti" Ground Lamb Stuffed Dumplings, With Spicy Tomato Sauce and Garlic Yoghurt
- Dane-i Erişte (Erişte 15 yy)**, Yanık Tereyağı, Kuru Domates, Köy Eriştesi, Keş Peyniri, Yaş Ceviz
Homemade Noodle 'Erişte', Charcoal Butter, Sun-Dried Tomatoes, Homemade Noodles, 'Keş' Cheese, Fresh walnuts
- Istakoz Spagetti**, Botarga, Hafifletilmiş Bisque Sos
Lobster Spaghetti, Bottarga, Light Bisque Sauce
- Yarım Istakoz / Half Lobster** 2800
Bütün Istakoz / Whole Lobster 4000

AÇIK ATEŞTEN & TAŞFIRINDAN ETLER / OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS

- ↓ **Cağ Kebabı Şiş**, Gavurdağı Salata, Lavaş ve Sumaklı Soğan, adet fiyatı
Cağ Kebab, price per skewer, Gavurdağı Salad, Lavash and Onions with Sumac
- ↓ **Izgara Kuzu Küşleme**, Kuzu Gerdan Etlı Keşkek, Cibes Otu ile
Lamb Küşleme and Pounded Wheat with Lamb Neck, With Cibes Herb
- Limonlu Organik Tavuk**, Ktır Soğanlı Bademli Basmati Pilavı, Fırınlanmış Sebzeler ve Badem Püresi
Organic Chicken with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds, Grilled Vegetables and Almond Purée
- Café de Paris Soslu Dana Madalyon**, Hardal ve Cevizli Salata, Kızarmış Patates
Beef Medallion with Café de Paris Sauce, Mustard and Walnuts Salad, French Fries
- Kuzu Pirzola**, Kızarmış Zahterli Taze Patates ve Ispanak Püresi
Lamp Chops, Freshly Fried Potatoes with Za'atar and Spinach Puree
- Pideli Köfte**
Meatballs with Pita Bread
- Pazılı Ankara Tava Kapama (1764 yıllarında)**, Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu İncik, Közde Arpacık Soğan, Ereğli Mor Havuçlu Şehriye Pilavı, Vişneli Kuzu Sosu ve Tütsülü Pazı
'Ankara Tava', At 55 Degrees Slow Cooked 'Balikesir Kıvrık' Lamb, Onion Stew, Orzo Rice with Ereğli Purple Carrot, Cherry Flavored Lamb Glace and Smoked Chard
- Pöç Sini Kebabı 'Lahm-ı Sini'**, Zırhla Çekilmiş, Dana Kuyruk, Kuzu ve Dana Kaburga, Soğan Yahni, Tırnaklı Pide
'Lahm-ı Sini', Kebab from Beef Oxtail, Lamb and Veal Brisket, Shallot Onion with Pita Bread
- Çtır Milföy Dana Kaburga**, 12 Saat Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kaburga, Erzincan Tulum Peyniri, İlik Glace Sos
Beef Ribs Pithivier, 12 Hours Braised Beef Ribs, Caramelized Onion, Erzincan Tulum Cheese, Beef Jus

BALIKLAR / FISH

- Izgara Kalkan**, Kuşkonmaz, Akdeniz Yeşillikli Kinoa Salatası
Grilled Turbot, Asparagus, Quinoa Salad with Mediterranean Greens
- Izgara Lagos Fileto**, Körpe Ispanak, Bebek Enginar, Zeytinyağlı sosu ile
Grilled Grouper Fish Fillet, Baby Spinach, Baby Artichoke with Olive Oil
- Levrek Fileto**, Kerevizli Badem Püresi, Somon Havyar ve Baby Ispanak Salatası
Sea Bass Fillet, Almond Purée with Celery, Salmon Caviar and Baby Spinach Salad

