

LIMAN

ÇORBALAR | SOUPS

Kuzu Paça Çorbası Kendi ilik suyunda kaynamış, yoğurt terbiyeli, sarımsak ve elma sirkesi eşliğinde <i>Lamb Trotters Soup</i> Boiled in bone marrow broth, yoghurt liaison, garlic, and apple cider vinegar	630₺
Deniz Mahsulleri Çorbası Ahtapot, levrek, kalamar, karides, deniz börülcesi, kişniş <i>Seafood Soup</i> Octopus, sea bass, calamari, shrimp, sea beans, cilantro	820₺

PAYLAŞIMLIKLAR ve SOĞUK BAŞLANGIÇLAR | STARTERS & TO SHARE

Zeytinyağlı Asma Yaprağı Sarma <i>Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil</i>	495₺
Cevizli Muhammara <i>Muhammara with Walnuts</i>	495₺
Köz Patlıcandan Ezme ve Cips <i>Charred Eggplant Puree and Chips</i>	495₺
Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar <i>Confit of Artichokes with Pine Nuts Sauce</i>	740₺
Sakızlı ve Portakallı Tekmilli Gambilya Fava <i>Gambilya Fava with Chios Mastic & Orange</i>	495₺
Liman Tadım Tabağı, 2 Kişilik (5 Çeşit) Köz Patlıcan Ezme, Hatay Usulü Cevizli Muhammara, Bakla Fava Ktır Soğan, Asma Yaprağı Sarma Tokat Yöresinden Zeytinyağlı, Atom <i>Liman Tasting Menu, For 2 (5 Varieties)</i> Charred Eggplant Puree, Muhammara with Walnuts, Mashed Broad Beans with Crispy Onion, Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil, Yoghurt with Hot-Pepper	1.590₺
Humus / Pastırmalı Humus (İlik Servis Edilir) <i>"Humus" Pea Puree with Sesame Oil or with Pastarami</i>	495₺ / 760₺
Pilaki (İlik), "Bolu" Fasulyesi, Kuru Soğan, Karabiber, Pul Biber <i>Special "Bolu" Beans, Cooked with Onion, Black Pepper, Red Pepper and Olive Oil (Lukewarm)</i>	535₺
Taş Fırından Zeytinyağlı Taze Fasulye, Süzme Yoğurt <i>Olive Oil Cooked Green Beans from the Brick Oven with Strained Yoghurt</i>	495₺
Atom, Közlenmiş Biber, Süzme Yoğurt, Kırmızı Acı Biberi ile <i>Roasted Paprika, Yoghurt and Red-Hot Pepper</i>	495₺
Fırınlanmış Zeytinyağlı Pırasa <i>Fresh Leek Cooked in Ekstra Virgin Olive Oil, Served Jerusalem Artichoke</i>	495₺
Anadolu Peynir Yolculuğu Anadolunun Bereketli Topraklarından Şefimizin Özel Peynir Seçkisi <i>Anatolian Cheese Journey A Special Selection of Cheeses Curated by Our Chef, from the Fertile Lands of Anatolia</i>	1.200₺
Liman Usulü Kuru Sebze Dolmalar, Güneşte Kurutulmuş Sebzeler, Piriç, Sumak <i>Liman-Style Stuffed Dried Vegetables, Sun-Dried Vegetables Stuffed with Rice and Herbs, Flavored with Sumac</i>	550₺
Közlenmiş Patlıcan Zeytinyağlı İmam Bayıldı, Çam Fıstığı <i>Roasted Eggplant "Imam Bayıldı" with Olive Oil, Onions and Pine Nuts</i>	570₺

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | HOT PLATES TO SHARE

Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte, Hafif Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Nar ve Yanık Tereyağı <i>Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter</i>	490₺
Kuzu Yaprak Ciğer Izgara, Ayva Marmelatı, Rezeneli Roka <i>Grilled Lamb Liver, Quince Marmalade, Rocket with Fennel</i>	1.380₺
Fener Kavurma, Sarımsaklı Tırnaklı Pide <i>Sauteed Monkfish, "Pide" Bread Flavored Garlic</i>	2.400₺
Izgara Jumbo Karides, Ananaslı Chimichurri, Misket Limon <i>Grilled Jumbo Prawns, Chimichurri Sauce with Pineapple Served Lime Lemon</i>	1.850₺
Izgara Bebek Kalamar, Cibes Otu, Brokoli, Tarama <i>Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama</i>	1.250₺
Deniz Mahsullü Saç Tava, Ahtapot, Karides, Kalamar, Levrek, Sebze ve Lavaş (2 Kişilik) <i>Stir Fried Seafood, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables And Lavash (For 2)</i>	1.950₺
Deniz Ürünleri Paella, Karides, Kalamar, Midye, Balık (2 Kişilik) <i>Seafood Paella, Shrimps, Calamari, Mussels, White Fish (For 2)</i>	2.150₺

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 25.04.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 25.04.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT.

Foods are produced in Türkiye.

SALATALAR | SALADS

Liman Enginar Salatası, Mizuna, Yeşil Elma, Tere, Roka, Karabuğday Kırıtı <i>Liman Style Artichoke Salad, Green Apple, Cress, Buckwheat</i>	720₺
Pirpirim Salatası, Patlıcan Ezme, Karamelize Pancar <i>"Pirpirim" Purslane Salad, Smoked Eggplant Puree, Caramelized Beetroot</i>	720₺
Karaköy Salatası, Ezine Peyniri, Kapari, Biber Turşusu ve Kaya Koruğu <i>"Karaköy" Salad, Feta Cheese, Pepper Pickled and Rock Samphire</i>	720₺
Avokado Salatası, Körpe Tarla Yeşillikleri, Zeytinyağ, Limon, Hardal Sos ile <i>Avokado Salad with Field Greens, Olive Oil, Lennon, Mustard Sauce</i>	760₺

MAKARNALAR | PASTAS

Liman Usulü Ev Yapımı Mantı, Bıçak Kıyması, Süzme Yoğurt, Kırmızı Biber Sos <i>Home-Made Turkish Lamb Ravioli with Minced Meat, Yoghurt and Red Pepper Sauce</i>	1.100₺
Lobster Ev Yapımı Taze Makarna, Yumuşatılmış Bisque Sos, Parmesan (İstakoz/Yarım) <i>Lobster with Homemade Pasta, Lightly Bisque, Parmesan Cheese (Lobster/Half)</i>	7.100₺ / 4.200₺
Deniz Ürünleri Tagliolini, Bisque Sos <i>Seafood Tagliolini Served Bisque Sauce</i>	1.790₺

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

Cağ Kebabı Şiş (150gr), Gavurdağı Salatası, Lavaş ve Sumaklı Soğan <i>"Cağ" Kebab (150g), Price Per Skewer, Gavurdağı Salad, Lavash and Onions with Sumac</i>	1.730₺
Izgara Kuzu Küşleme (120gr), Kuzu Gerdan Etli Keşkek, Cibes Otu ile <i>Lamb Küşleme (120g) and Pounded Wheat with Lamb Neck, with Cibes Herb</i>	2.080₺
Kuzu Tandır (360gr), Konya Usulü, Kemikli Kuzu Eti, Hünkâr Beğendi, İç Pilav <i>Roasted Bony Lamb Shank (360g), "Konya" Style Served with Characoaled Eggplant Puree and Special Rice</i>	1.980₺
Liman Usulü Yoğurtlu Kebap, Dana Lokum (70gr), Kuzu Pirzola (80gr), Liman Köfte (80gr) <i>Liman Style Kebab with Yoghurt, Beef Fillet (70g), Lamb Chop (80g), Liman Style Patty (80g)</i>	1.850₺
Limonlu Organik Tavuk (340gr), Kırıt Soğanlı Bademli Basmati Pilavı, Romesco Sos <i>Organic Chicken (340g) with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds, Grilled Vegetables and Almond Purée</i>	1.450₺
Kuzu Pirzola (250gr), Köy Usulü Patates Kavurması, Ispanak Püresi "Liman" Usulü <i>Grilled Rack of Baby Lamb (250g), Served with Country Style Sautéed Potatoes Spinach Puree "Liman" Style</i>	2.200₺
Cafe de Paris Soslu Steak (200gr), Kızarmış Patates, Sezar Salata <i>Cafe de Paris Sauce Steak (200g), Fried Potatoes, Caesar Salad</i>	2.250₺
Pideli Köfte (200gr) <i>Meatballs (200g) with Pita Bread</i>	1.450₺
Taş Fırında Pişirilmiş Dana Kaburga (450gr), Kereviz Beğendi, Izgara Brokolini <i>Slow Cooked Beef Rib (450g) from the Brick Oven, Smoked Celery Puree, Grilled Broccolini</i>	1.980₺
Saray Tepsisi, Kekikli Bonfile, Kuzu Pirzola, Liman Köfte, Kuzu Küşleme, Cağ Kebabı Şiş, Sebzeli Firik Pilavı (2 Kişilik) <i>Sultan's Plate, Grilled Beef Madalyon, Lamb Chop, Liman Style Meatballs, Lamb Küşleme, "Cağ" Kebab, Served with Vegetable Green Wheat Pilaf (For 2)</i>	4.900₺
Tuzda Güngörmez Steak, Dinlendirilmiş Güngörmez Eti, Dana ilik, Kızarmış Patates, Sarımsaklı Ekmek (500gr) <i>Salt-Cured Güngörmez Steak, Dry-Aged Güngörmez Beef (500g), Cooked with Bone Marrow, Crispy Potatoes and Garlic Bread</i>	5.850₺

BALIK & DENİZ ÜRÜNLERİ | FISH & SEAFOOD

Izgara Boğaz Levrek Filetosu (180gr), Rezeneli Roka Salatası, Zeytin Tapanade <i>Grilled Seabass Fillet from Bosphorus (180g), Fennel and Aragula Salad, Olive Tapenade</i>	1.850₺
Izgara Kalkan (450gr), Kuşkonmaz, Balıkçı Salatası <i>Grilled Turbot (450g), Asparagus, Fisherman Salad</i>	3.550₺
Izgara Somon (200gr), Bebek Enginar ve Ispanak Sote ile <i>Grilled Salmon (200g) with Baby Artichokes and Sautéed Spinach</i>	1.930₺

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 25.04.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 25.04.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT.

Foods are produced in Türkiye.

LIMAN