

LİMAN

ÇORBALAR | SOUPS

Kuzu Paça Çorbası | Lamb Trotters Soup

Kendi ilik suyunda kaynamış, yoğurt terbiyeli, sarımsak ve elma sirkesi eşliğinde
Boiled in bone marrow broth, with a yoghurt liaison, garlic, and apple cider vinegar

630₺

Deniz Mahsulleri Çorbası | Seafood Soup

Ahtapot, levrek, kalamar, karides, deniz börülcesi, kişniş
Octopus, sea bass, calamari, shrimp, sea beans, cilantro

820₺

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR & PAYLAŞIMLIKLAR | STARTERS & TO SHARE

Zeytinyağlı Asma Yaprağı Sarma

Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil

520₺

Cevizli Muhammara

Muhammara with Walnuts

520₺

Köz Patlıcandan Ezme

Charred Eggplant Purée

520₺

Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar

Confit of Artichokes with Pine Nut Sauce

740₺

Sakızlı ve Portakallı Tekmilli Gambilya Fava

Gambilya Fava with Chios Mastic & Orange

520₺

Köz Patlıcanlı Zeytinyağlı İmam Bayıldı ve Çam Fıstığı

Roasted Eggplant "Imam Bayıldı" with Olive Oil, and Pine Nuts

570₺

Zeytinyağlı Kabak Çiçeği Dolması | Stuffed Zucchini Blossoms in Olive Oil

Lor peyniri ve aromatik otlarla doldurulmuş zeytinyağlı kabak çiçeği dolması
Stuffed zucchini blossoms with curd cheese and aromatic herbs in olive oil

560₺

Mercan | Mercan Mezze

Süzme yoğurt, ıspanak, köz biber ve hafif acı dokunuşuyla hazırlanan serinletici meze
Strained yogurt with spinach, roasted peppers and a gentle touch of chili

520₺

Liman Tadım Tabağı 2 Kişilik (5 Çeşit) | Liman Tasting Menu For 2 (5 Varieties)

Humus, Hatay usulü cevizli muhammara, bakla fava ktır soğan, asma yaprağı sarma
Tokat yöresinden zeytinyağlı, mercan

1.590₺

Humus, muhammara with walnuts, mashed broad beans with crispy onion, vine leaves stuffed with rice and olive oil, mercan mezze

Humus / Pastırmalı Humus (İlık Servis Edilir)

"Humus" Pea Purée with Sesame Oil or with Pastrami

520₺ / 820₺

Pilaki (İlık)

Bolu fasulyesi, kuru soğan, karabiber, pul biber

Special "Bolu" beans cooked with onion, black pepper, red pepper and olive oil (lukewarm)

545₺

Yaz Girit Ezmesi | Summer Cretan Cheese Mezze

Ezine peyniri, taze otlar ve zeytinyağıyla hazırlanan Girit ezmesi; karpuz ve çıtır yufka eşliğinde

Aegean-style whipped Ezine cheese with fresh herbs and olive oil, served with watermelon and crispy filo pastry

520₺

Narenciye ile Marine Edilmiş Boğaz Levreği | Citrus-Marinated Bosphorus Sea Bass

Portakal ve kuru domatesli rezene salatası ile

Served with fennel salad, orange, and sun-dried tomatoes

720₺

Anadolu Peynir Yolculuğu | Anatolian Cheese Journey

Anadolu'nun bereketli topraklarından şefimizin özel peynir seçkisi

A special selection of cheeses curated by our chef, from the fertile lands of Anatolia

1.350₺

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | HOT PLATES TO SHARE

Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte Assyrian-Style Boiled Kibbeh Hafif sarımsaklı süzme yoğurt, nar ve yanık tereyağı Strained yogurt with garlic, pomegranate and browned butter	520₺
Izgara Kuzu Ciğeri Şaşlık Grilled Lamb Liver Shashlik Soğanlı patates ve maydanozlu lahana salatası ile Served with onion potatoes and cabbage-parsley salad	1.380₺
Izgara Ahtapot Şiş Grilled Octopus Skewer Sucuklu patates sote ve közlenmiş ajvar sos ile Served with sautéed potatoes with Turkish sucuk and roasted ajvar sauce	2.100₺
Izgara Jumbo Karides Grilled Jumbo Prawns Ananaslı chimichurri, misket limon Chimichurri sauce with pineapple, served with lime	1.850₺
Izgara Bebek Kalamar Grilled Baby Calamari Cibes otu, brokoli, tarama Cibes grass, broccoli and tarama	1.350₺
Deniz Mahsullü Saç Tava (2 Kişilik) Stir-Fried Seafood (For 2) Ahtapot, karides, kalamar, levrek, sebze ve lavaş Octopus, shrimp, calamari, sea bass, vegetables and lavash	1.950₺
Deniz Mahsulleri Paella (2 Kişilik) Seafood Paella (For 2) Karides, kalamar, midye, balık Shrimp, calamari, mussels and white fish	2.350₺

SALATALAR | SALADS

Liman Enginar Salatası Liman-Style Artichoke Salad Mizuna, yeşil elma, tere, roka, karabuğday kütürü Mizuna, green apple, cress, rocket and crispy buckwheat	720₺
Pirpirim Salatası "Pirpirim" Purslane Salad Patlıcan ezme, karamelize pancar Smoked eggplant purée and caramelized beetroot	720₺
Karaköy Salatası "Karaköy" Salad Ezine peyniri, kapari ve biber turşusu Ezine cheese, capers and pickled peppers	720₺
Avokado Salatası Avocado Salad Körpe tarla yeşillikleri, zeytinyağı, limon ve hardal sos ile With field greens, olive oil, lemon and mustard sauce	760₺
Manda Burrata Peyniri Buffalo Burrata Avokado, semizotu, ızgara şeftali ve konfi domatesler Avocado, purslane, grilled peach and confit tomatoes	1.150₺

MAKARNALAR | PASTAS

Liman Usulü Ev Yapımı Manti Home-Made Turkish Lamb Ravioli Bıçak kıyması, süzme yoğurt, kırmızı biber sos With minced meat, strained yogurt and red pepper sauce	1.250₺
Lobster Ev Yapımı Taze Makarna Lobster with Fresh Homemade Pasta Yumuşatılmış bisque sos, parmesan (Yarım ya da tam istakoz seçeneği ile) Light bisque sauce, parmesan cheese (Choice of half or whole lobster)	4.200₺ / 7.100₺
Deniz Mahsulleri Tagliolini Seafood Tagliolini Bisque sos Served with bisque sauce	1.890₺

AÇIK ATEŞTEN & TAŞ FIRININDAN ETLER OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS

Cağ Kebabı Şiş (150 gr) "Cağ" Kebab (150 g) Gavurdağı salatası, lavaş ve sumaklı soğan Gavurdağı salad, lavash and onions with sumac	1.730₺
Izgara Kuzu Küşleme (120 gr) Grilled Lamb Küşleme (120 g) Kuzu gerdan etli keşkek, cibes otu ile Pounded wheat with lamb neck, served with cibes herb	2.150₺
Kuzu Tandır (360 gr) Roasted Lamb Shank (360 g) Konya usulü, kemikli kuzu eti, hünkâr beğendi, iç pilav "Konya"-style roasted lamb shank, served with charred eggplant purée and special rice	1.980₺
Liman Usulü Yoğurtlu Kebab Liman-Style Kebab with Yogurt Dana lokum (70 gr), kuzu pirzola (80 gr), Liman köfte (80 gr) Beef fillet (70 g), lamb chop (80 g), Liman-style meatballs (80 g)	1.930₺
Limonlu Organik Tavuk (340 gr) Organic Chicken with Lemon (340 g) Kıtır soğanlı bademli basmati pilavı, romesco sos Basmati rice with crispy onions and almonds, romesco sauce	1.550₺
Kuzu Pirzola (250 gr) Grilled Rack of Baby Lamb (250 g) Köy usulü patates kavurması, Liman usulü ıspanak püresi Served with country-style sautéed potatoes and Liman-style spinach purée	2.350₺
Cafe de Paris Soslu Steak (200 gr) Steak with Café de Paris Sauce (200 g) Kızarmış patates, Sezar salata Fried potatoes and Caesar salad	2.250₺
Pideli Köfte (200 gr) Meatballs with Pita Bread (200 g)	1.550₺
Taş Fırında Pişirilmiş Dana Kaburga (450 gr) Slow-Cooked Beef Rib from the Brick Oven (450 g) Kereviz beğendi, ızgara brokolini Smoked celery purée and grilled broccolini	2.050₺
Saray Tepsisi (2 Kişilik) Sultan's Plate (For 2) Kekikli bonfile, kuzu pirzola, Liman köfte, kuzu küşleme, Cağ kebabı şiş, sebzeli firik pilavı Grilled beef medallion, lamb chop, Liman-style meatballs, lamb küşleme, "Cağ" kebab and vegetable freekeh pilaf	4.900₺

BALIK & DENİZ MAHSULLERİ | FISH & SEAFOOD

Izgara Boğaz Levrek Filetosu (180 gr) Grilled Bosphorus Sea Bass Fillet (180 g) Rezeneli roka salatası, zeytin tapenade Rocket salad with fennel and olive tapenade	1.890₺
Izgara Kalkan (450 gr) Grilled Turbot (450 g) Kuşkonmaz, balıkçı salatası Asparagus and fisherman's salad	3.950₺
Izgara Somon (200 gr) Grilled Salmon (200 g) Bebek enginar ve ıspanak sote ile Served with baby artichokes and sautéed spinach	1.930₺

LİMAN