



LANTHE



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 şarap ile marine edilmiş karides
Pumpkin soup with cinnamon and star anise marinated shrimp with white wine
380 ₺



SALATALIK GAZPACHO / CUCUMBER GAZPACHO
Zencefilli ve lime ile hazırlanmış salatalık gazpacho, yeşil elma, salatalık sorbe ve yeşil yağ eşliğinde
Cucumber gazpacho with ginger and lime, accompanied by green apple, cucumber sorbet and green oil
300 ₺



VEGAN

GLUTEN
FREE

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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.

TATLILAR / DESSERTS

TİRAMİSU / TIRAMISU
Konyak aromalı mascarpone kreması ile espressolu kedi dili (savoiardi)
Mascarpone cream blended with cognac, savoiardi with espresso
450.00 ₺

**KESTANELİ SUFLE VEYA ÇİKOLATALI SUFLE
CHESTNUT SOUFFLE OR CHOCOLATE SOUFFLE**
Vanilla dondurma
Vanilla icecream
450.00 ₺

MAGNOLIA
Magnolia kreması ile orman meyveleri
Forest berries with Magnolia cream
450.00 ₺

ANTEP FISTIKLI ÇITIR MİLFÖY KATMERİ / CRISPY PASTRY PISTACHIO
Antep fıstığı, pastacı kreması, dondurma ile
Pistachios, pastry cream, with ice cream
410 ₺

MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATE
530 ₺

DONDURMA 3 TOP / ICE CREAM TRIPPLE
450 ₺



VEGAN

GLUTEN
FREE

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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.



ANA YEMEK / MAIN COURSE

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
1.050.00 ₺

KUZU PİRZOLA / LAMB CHOPS

Izgara kuzu pirzola, ızgara patlıcan, fettucini makarnası, taze baharatlı dömi glass sos
Grilled lamb chops, grilled eggplant, fettucini pasta, demi glace sauce with fresh spices
1 320 00 ₺

TAVUK PİRZOLA / CHICKEN CHOPS



Fırınlanmış yıldız anason ve tarçınlı pancar, kuşkonmaz, kuzugöbeği mantarı, gorgonzola soslu tavuk pirzola
Baked star anise and cinnamon beet, asparagus, morel mushrooms, chicken chop with gorgonzola sauce
890.00 ₺



BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

AHTAPOT CARPACCIO / OCTOPUS CARPACCIO

Kaya Koruğu, mini capari, köz patlıcan aioli ve yeşil yağ ile
Rock grove, mini capari, roasted eggplant aioli and green oil
610,00 ₺

DANA “CARPACCIO” / BEEF CARPACCIO

Dana bonfile, tütüf yağı, roka, ballı hardal, balzamik glaze, yaprak parmesan
Beef tenderloin, tuffle oil, arugula, honey mustard, balsamic glaze, leaf parmesan
610.00 ₺

ET TARTAR / STEAK TARTARE

Dana bonfile, avokado, kornişon turşu, kırmızı soğan, taze baharat, ktır ekmek, hardal
Salmon, avocado, pickled gherkins, capers, dill, red onion, fresh spicy olive oil
640.00 ₺

SOMON TARTAR / SALMON TARTARE

Somon, avokado, kornişon turşu, kapari, dereotı, kırmızı soğan, taze baharatlı zeytinyağı
Salmon, avocado, pickled gherkins, capers, dill, red onion, fresh spicy olive oil
640.00 ₺

BURRATA / BURRATA

Burrata, renkli köy domatesleri, mevsim yeşilliği, kavrulmuş yaprak badem, confit vişne, balzamik glaze, vinegret sos
Burrata, colorful village tomatoes, seasonal greens, roasted leaf almonds, confit cherry, balsamic glaze and vinaigrette sauce
610₺

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
820.00 ₺

PEYNİR TABAĞI / CHEESE PLATE (2 kişilik - for 2 person)

İthal peynirler (3 çeşit) ve yerli peynirler (3 çeşit) , taze meyve, kuru meyve ve kraker
Imported cheeses (3 kinds) and local cheeses (3 kinds), fresh fruit, dried fruit and crackers
540₺

ROBESPIERRE / 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
610.00 ₺

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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.

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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.



BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

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
730.00 ₺



ÇITIR KALAMAR TAVA / CRISPY FRIED CALAMARY

Tempura soslu kalamar, dereotlu tarator sos, roka ve çeri domates
Calamari with tempura sauce, tarator sauce with dill, arugula and cherry tomatoes
610 ₺

TAVUKLU VOLOVAN / VOLOVAN WITH CHICKEN

Çıtır mini milföy hamuru kremalı mantarlı tavuk ile susam ve parmesan ile
Crispy mini puff pastry with creamy mushroom chicken, sesame and parmesan
580 ₺

LEVREK CEVICHE / SEA BASS CEVICHE

Narenciye soslu deniz levreği yeşil yağ ile
Sea bass with citrus sauce and green oil
580 ₺



AHTAPOT MARİN / OCTOBUS MARINE

Tane hardal, frenk soğanı, narenciye sos ile
With grain mustard, chives, citrus sauce
610 ₺



ANA YEMEK / MAIN COURSE

AHTAPOT / OCTOPUS

Balzemik soslu Ahtapot, limon suyu ve sarımsak ile tatlandırılmış deniz börülçesi, çeri domates
Octopus with balsamic sous, sea beans flavored with lemon juice and garlic and cherry tomatoes
1.100.00 ₺



GRIDA IZGARA / GRILLED LAGOS

Izgara grida zerdeçalı kapari sos ile, patates kek, kök sebzeler
Grilled lagos capers sauce with turmeric, potato cake, root vegetables
980 ₺

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
960.00 ₺

SOMON IZGARA / GRILLED SALMON

Taze baharatlı somon fileto, enginarlı bebek ıspanak, somon havyarı, kapari sos
Freshly spiced salmon fillet, baby spinach with artichoke, salmon caviar, capers sauce
960.00 ₺



IZGARA BONFİLE / GRILLED BEEF TENDERLOIN

Buğday risotto, kök sebzeler ve dömi glas sos
Wheat risotto, root vegetables and demi glace sauce
1.050.00 ₺



ANATOLIA

MINİK LEZZETLER / TINY TASTES

Taze Baharatlı Acılı Ezme 
Fresh Spicy Cheese Paste 

Zahterli Zeytin Tapena 
Olive Tapenade With Blend Of Powdered Thyme 

Süzme Yoğurtlu İslı Közlenmiş Patlıcan 
Roasted Eggplant On Coal With Strained Yogurt 

Kuşkonmazlı Enginar 
Artichoke With Asparagus 

810.00 ₺

LANTHE YOĞURT SOSLU KEBAP / LANTHE 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
890.00 ₺

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 bulghur with dried fruit, mini pita bread
910.00 ₺

BIÇAK ARASI KÖFTE / HANDMADE MEATBALLS (chopped with an armour knife)

Kuzu eti, foccacia ekmeği, domates sos, isli yoğurt, ızgara avocado
Lamb, foccacia bread, tomato sauce, sooty yoghurt, grilled avocado
860₺ 

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
960.00 ₺



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 410.00 ₺

ROKA SALATASI / ARUGULA SALAD

Taze roka yaprakları, ceviz, çilek, avokado, yaprak parmesan ve balzamik sos
Fresh arugula leaves, walnut strawberry, avocado, leaf and balsamic dressing
410.00 ₺

LANTHE SALATA / LANTHE SALAD

Sarımsak ve lime ile akdeniz yeşillikleri, avokado, ege otları, yeşil elma
Mediterranean greens with garlic and lime, avocado, Aegean herbs, green apple
390.00 ₺

KEÇİ PEYNİRLİ SALATA / GOAT CHEESE SALAD

Vinegret sos ile marine edilmiş akdeniz yeşillikleri, karamelize edilmiş çıtır ceviz, çeri domates, çilek ve kızarmış keçi peyniri
Mediterranean greens marinated with vinaigrette, caramelized crunchy walnuts, cherry tomatoes, strawberries and fried goat cheese
460₺

SEMİZOTU SALATA / PUSLANE SALAD

Semizotu, Erzincan tulum peyniri, çeri domates, yaban mersini, mevsim meyvesi, kırık ceviz, karamelize kırmızı soğan-kırmızı şarap-balzamik sirke-sızma zeytinyağı sos
Purslane, Erzincan tulum cheese, cherry tomatoes, blueberries, seasonal fruit, cracked walnuts, caramelized red onion -red wine-balsamic vinegar -extra virgin olive oil sauce
410₺



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 ₺



IZGARA SEBZE / GRILLED VEGETABLES

Taze baharatlı ızgara körpe sebzeler, pancar, yıldız anason, tarçın, kurufasulye kreması, yeşil yağ ile
Freshly spiced, grilled curried vegetables, beetroot, star anise, cinnamon, bean cream, with green oil
480₺



SEBZE LINGUINE / VEGETABLE LINGUINE

Kabak, tofu, kırık ceviz, frenk soğanı, zeytinyağı
Zucchini, tofu, cracked walnuts, chives, olive oil
410₺



TOFU SOTE / TOFU CHEESE SAUTE

Soya soslu kök sebzeler, patates kek,
Root vegetables with soy sauce, potato cake,
460₺



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
810.00 ₺

KABURGA ETLİ RİGATONİ / RIB MEAT WITH RIGATONI

Tütsülenmiş kaburga eti, adaçaylı domates sos, patlıcan muss
Smoked ribs, tomato sauce with sage, aubergine mousse
810₺

BİFTEKLİ / WITH BEEF

Bonfile parçaları, krema, istiridye mantarı, parmesan ve soya sos
Filet steak, cream, mushroom, parmesan and soy sauce
790.00 ₺

TAVUKLU / WITH CHICKEN

Tavukgöğsü, krema, porcini mantarı, pesto sos, parmesan, taze baharat
Chicken breast, cream, porcini mushrooms, pesto sauce, parmesan, fresh spices
630.00 ₺



DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO / SEA FOOD RISOTTO

Domates, fesleğen sos, deniz ürünleri ve parmesan
Tomato, basil sauce, seafood and parmesan cheese
880.00 ₺



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
830.00 ₺



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
960.00 ₺



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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.

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 18:00 - 22:30. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.