



LANTHE

LANTHE DINNER
A'LA CARTE



ÇORBALAR / SOUP

KARİDESLİ BALKABAĞI ÇORBASI / PUMPKIN SOUP WITH SHRIMP

Tarçınlı, yıldız anasonlu, bal kabağı çorbası, beyaz şarap ile marile edilmiş karides ile birlikte
Pumpkin soup with cinnamon, star anise, and shrimp marinated in white wine

260.00 ₺

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

160.00 ₺



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

DANA CARPACCIO / BEEF CARPACCIO

Roka, ballı hardal, balsamic glase, yaprak parmesan eşliğinde
Accompanied by rocket, honey mustard, balsamic glase, parmesan slice

440.00 ₺

SOMON TARTAR / SALMON TARTARE

Somon, kornişon, kapari, dereotu, kırmızı soğan, avokado, , pancar püresi, yeşil yağ
Salmon, gherkin, capers, dill, red onion, avocado, beet puree, green oil

420.00 ₺

BURRATA CAPRESE

Renkli köy domatesleri , roka, mürdüm eriği, burrata peyniri, balzemik glaze, vinegret sos
Village tomatoes , rocket, damson, burrata cheese, balsemic glaze, vinaigrette sauce

360.00 ₺

AHTAPOT CARPACCIO / OCTOPUS CARPACCIO

Taze roka yaprakları, mini capari, parmesan, kız patlıcan aioli ve yeşil yağ ile
Fresh arugula, mini capari, parmesan, roasted eggplant aioli and green oil

420.00 ₺

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

Limon asiti ile pişirilmiş deniz mahsülleri, kuşkonmaz, zencefilli portakal sos ve edamame püre ile
Seafood cooked with lemon acid, asparagus, ginger orange sauce and edamame puree

490.00 ₺

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

Rokfor, kimyonlu gouda, emmental, parmesan, kars gravyeri, isli çerkez peyniri, taze meyveler, ceviz, grisini ve kraker
Roquefort, cumin gouda, emmental, parmesan, kars gryure, smoked Circassian cheese, fresh fruits, walnuts, grissini and crackers

380.00 ₺



SICAK BAŞLANGIÇ / HOT STARTERS

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP CASSEROLE

Tereyağı, sarımsak ve taze baharatlar ile cin biberi ve çeri domates
With butter, garlic and fresh spices, with chili pepper and cherry tomatoes

460.00 ₺

ÇITIR KALAMAR TAVA / CRISPY FRIED CALAMARI

Kızarmış kalamar, dereotlu tarator sos, roka ve çeri domates
Fried calamari, tarator sauce with dill, arugula, and cherry tomatoes

420.00 ₺

TAVUKLU VOLOVAN / VOLOVAN WITH CHICKEN

Çıtır mini milföy hamuru kremalı mantarlı tavuk ile susam ve çörek otlu parmesan ile
Crispy mini puff pastry with creamy mushroom chicken, sesame and black cumin parmesan

240.00 ₺

ROBESPIERRE

İnceltmiş, taze baharatlar ile marine edilmiş buharda pişmiş bonfile eti, roka, parmesan, ve pembe çıtır karabiber ile
Rarefied, marinated with fresh spices and steamed, Fillet steak, served arugula, parmesan, with pink crispy pepper

420.00 ₺



SALATALAR / SALADS

KARİDESLİ SEZAR SALATA / CAESAR SALAD WITH SHRIMP

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

470.00 ₺

IZGARA TAVUKLU SEZAR SALATA / CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Çıtır aysberg yaprakları, kuru domates, kroton ekmek, ızgara tavuk dilimleri, yaprak parmesan, ve ev yapımı özel Sezar sos ile
Crispy iceberg leaves, dried tomatoes, croton bread, grilled chicken slices, and homemade special Caesar sauce

240.00 ₺

ROKA SALATASI / ARUGULA SALAD

Taze roka yaprakları, çıtır kırık badem, kuru yaban mersini, avacodo dilimleri traş parmesan ve balzamik sos
Fresh arugula leaves, crunchy cracked almonds, dried blueberries, avocado slices, parmesan slices and balsamic dressing

190.00 ₺

DENİZ MAHSÜLÜ SALATA / SEA FOOD SALAD

Hafif sarımsak ve lime ile marine edilmiş deniz ürünleri, akdeniz yeşillikleri, avacado, ve preveze lime sos ile
Seafood marinated with lightly garlic and lime, Mediterranean greens, avocado, and preveze lime sauce

430.00 ₺

FÜME SOMON SALATA / SMOKED SALMON SALAD

Vinegret sos ile akdeniz yeşillikleri, avacado, portakal dilimleri, kapari turşusu ve kabak çekirdeği ile
Vinegret sauce with mediterranean greens, avocado, orange slices, pickled capers and pumpkin seeds

330.00 ₺

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

260.00 ₺



MAKARNA & RİSOTTO / PASTA & RİSOTTO

DENİZ MAHSÜLLÜ LINGUINE / SEA FOOD LINGUINE

Renkli kaliforniya biberi, sarımsak ve zeytinyağı ile marine edilmiş deniz mahsülleri ile
Seafood marinated in colored california peppers, garlic and olive oil

570.00 ₺

BİFTEKLİ PENNE / PENNE PASTA WITH BEEF

Bonfile parçaları krema, mantar mix, parmesan ve soya sos ile
Tenderloin pieces, cream, mushroom mix, parmesan and soy sauce

390.00 ₺

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO / SEA FOOD RISOTTO

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

590.00 ₺

MANTARLI RİSOTTO / MUSHROOM RISOTTO

Zerdaçal ve safranlı istiridye mantarı, porçini mantarı, shiitake mantarı ve parmesan peyniri ile
Oyster mushrooms, porcini mushrooms, shiitake mushrooms, with turmeric and saffron, and parmesan cheese

350.00 ₺

4 PEYNİRLİ RİSOTTO JUMBO KARİDES İLE 4 CHEESE RISOTTO WITH JUMBO SHRIMP

Rokfor, gouda, parmesan, emmantel peyniri, beyaz şarap marinasyonlu ızgara jumbo karides ile
Roquefort, gouda, parmesan, emmantel cheese, grilled jumbo shrimp marinated in white wine

590.00 ₺

PENNE ARABIATA

Acılı konkase sos, siyah zeytin, taze fesleğen yaprakları ve parmesan
Spicy concassé sauce, black olives, fresh basil leaves and parmesan

280.00 ₺



VEGAN SELECTION

IZGARA SEBZE / GRILL VEGETABLES

Vinegret sosla marine edilmiş ızgara sebzeler, humus, pancar ve mevsim meyveleri,
sotelenmiş yıldız anason ve tarçın eşliğinde

Grilled vegetables marinated in vinaigrette, humus, beetroot and seasonal fruits,
accompanied by sautéed star anise and cinnamon

200.00 ₺

PİRİNÇ YUFKASINDA BUĞDAY / WHEAT IN RICE PHYLLO DOUGH

Izgara kabak, pancarlı buğday, humus, avokadolu pancar sos, portakallı enginar salatası ile
Grilled zucchini, wheat with beetroot, humus beetroot sauce with avocado, artichoke salad with orange

230.00 ₺



ANA YEMEK / MAIN COURSE

AHTAPOT / OCTOPUS

Limon suyu ve sarımsak ile tatlandırılmış deniz börölgesi, çeri domates
Sea beans flavored with lemon juice and garlic and cherry tomatoes

480.00 ₺

BILDİRCİN / QUAIL

İspanak ve kuru domates ile doldurulmuş bildircin, kuru meyveli frig bulguru risotto ile
Quail stuffed with spinach and dried tomatoes, wheat risotto with dried fruits

320.00 ₺

LEVREK IZGARA / GRILLED SEA BASS

Deniz levreği, pesto soslu patatesli gnocchi, ve zerdeçalı kapari sos eşliğinde
Sea bass baked, potato gnocchi with pesto sauce, and turmeric caper sauce

520.00 ₺

SOMON IZGARA / GRILLED SALMON

Taze baharatlı somon fileto, kavrulmuş file bademli ıspanak sote,
közlenmiş kereviz püresi, somon havyarlı capari sos ile
Salmon fillet marinated in fresh spices, sauteed spinach with roasted almonds,
roasted celery puree, capari sauce with salmon caviar

560.00 ₺

IZGARA BONFİLE / GRILLED BEEF TENDERLOIN

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

620.00 ₺

TAZE BAHARATLI DEMI GLACE SOSLU LOKUM

“LOKUM” WITH FRESH HERBS and DEMI GLACE SAUCE (BEEF FILLET CUT IN THIN SLICES)

Baklava patatesli, ızgara mini yedikuleli, taze baharatlı ve demi glace soslu lokum
Sliced beef tenderloin with baklava potatoes, grilled tiny lettuce and demi glace sauce with fresh herbs

640.00 ₺

TAVUK PİRZOLA / CHICKEN CHOPS

Fırınlanmış yıldız anason ve tarçınlı pancar gorgonzola soslu tavuk pırzola
Chicken cutlet with baked star anise and cinnamon beet gorgonzola sauce

340.00 ₺

YOĞURT SOSLU KEBAP / KEBAP WITH YOGURT SAUCE

Dilimlenmiş bonfile, köfte, çıtır patates, tereyağlı tırnaklı pide, yoğurt ve domates sos ile
Sliced tenderloin, meatballs, crispy potatoes, pita bread with butter, yoghurt and tomatoes sauce

540.00 ₺

KUZU PİRZOLA / LAMB CHOPS

Buharda pişmiş badem sütlü tatlı patates püresi, ızgara baby sebzeler, taze baharatlı dömi glass sos
Sweet potato puree with steamed almond milk, grilled baby vegetables, fresh spicy demi glace sauce

770.00 ₺



TATLILAR / DESSERTS

TIRAMISU

Konyak ile harmanlanmış mascarpone kreması ile espressolu kedi dili (savoiardi)
Mascarpone cream blended with cognac, savoiardi with espresso

240.00 ₺

KESTANELİ SUFLE VEYA ÇİKOLATALI SUFLE CHESTNUT SOUFFLE OR CHOCOLATE SUFLE

Vanilla dondurma ile birlikte
With vanilla ice cream

220.00 ₺

MAGNOLIA

Magnolia kreması ile orman meyveleri
Forest berries with Magnolia cream

220.00 ₺

ÇİLEKLİ MİLFÖY / PUFF PASTRY WITH STRAWBERRY

230.00 ₺



LANTHE



PERGE
HOTELS

DEEP BLUE PURE GREEN

#pergemoments



PERGE
PARK

