GALLADA BY FATIH TUTAK

THE PENINSULA ISTANBUL

DINNER

Dear guests we are delighted to welcome you to GALLADA by FATIH TUTAK. Our unique cuisine is inspired by the ancient Silk Road, where East meets West in perfect harmony. Every detail has been thoughtfully designed to be both timeless and personal. / Sevgili misafirlerimiz sizleri GALLADA by FATIH TUTAK'ta ağırlamak bizim için büyük bir mutluluk. İlhamını İpek Yolu'nun zengin mirasından alan eşsiz mutfağımız, Doğu ile Batı'nın lezzetlerini buluşturuyor. Her tabakta özenle seçilmiş malzemeler sizlere unutulmaz bir deneyim sunmak için tasarlandı.

DINNER

Start / Başla · Dough / Hamur · Meat / Sea · Sides

START / BAŞLA

charred grilled potato pide, smoked bone marrow butter — 840
kömür ızgarasında pişirilmiş patatesli pide, tütsülenmiş kemik ilikli tereyağ

tomato, onion, smoked tomato, 'kıl' pepper — 1280
domates, soğan, közlenmiş domates, kıl biber

fried eggplant, eggplant soy, tahini — 1580
patlıcan kızartma, patlıcan soya, tahin

tuna belly tartare, mustard ice cream, oscietra caviar, quail egg — 2280
orkinos tartar, hardal dondurması, oscietra havyar, bıldırcın yumurtası

amberjack sashimi, urfa ponzu, daikon salad — 1480
çiğ akya, urfa ponzu, turp salatası

squid tava, walnut tarator — 1680
kalamar tava, ceviz tarator

çıtır çiğ köfte — 1780
crispy cig kofta

potato mosaic, buffalo yoghurt, aromatic chili oil — 1480
mozaik patates, manda yoğurdu, aromatik biber yağı

DOUGH / HAMUR

steamed lobster dumpling — 1780
buharda ıstakozlu mantı

'adana' kebab dumpling — 1680
adana kebap mantı

hand chopped lahmacun dumpling — 1480
tereyağlı bıçak arası lahmacun bun

All prices are in Turkish Lira and include all taxes. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir, fiyatlara tüm vergiler dahildir.
All prices were updated on 06.11.2026. / Tüm fiyatlar 06.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

DINNER

DOUGH / HAMUR · CONTINUED

crispy beef dumpling, spicy butter, umami yogurt — 1780
çıtır dana etli mantı, acılı tereyağ, umami yoğurt

steamed morel mushroom dumpling — 1380
buharda kuzu göbeği mantarlı mantı

crispy 'su borek' — 1280
düve pastırmalı, çıtır su böreği

GALLADA SIGNATURE TANDOORI DUCK — GALLADA İMZALI ÖRDEK TANDIR

GALLADA SIGNATURE TANDOORI DUCK — 9980
Preparation of our signature whole duck is meticulously prepared over 72 hours from start to finish. The experience begins with a Peking-sytle first course.The duck is expertly sliced tableside by Chef before being served with warm lavash, tahini molasses, and condiments. The second course presents a Turkish interpretation, prepared in a wok-fried kavurma style, celebrating Chinese techniques and Anatolian flavours. / İmza lezzetlerimizden bütün ördeğimiz, baştan sona 72 saat süren titiz bir hazırlık sürecinden geçmektedir. Deneyim, Pekin usulü hazırlanan ilk servis ile başlar. Ördek, şefimiz tarafından masanızda ustalıkla dilimlenerek sıcak lavaş, tahin pekmezi ve eşlikçileriyle servis edilir. İkinci serviste ise ördek, Çin mutfağının pişirme tekniklerini Anadolu'nun karakteristik lezzetleriyle buluşturan wok'ta kavurma usulü ile Türk mutfağından özgün bir yorumla sunulur.

MEAT / SEA — ET / DENİZ

black cod antep salca — 5680
antep salçalı morina balığı

grilled quail, black pepper sauce, mustard — 2880
ızgara bıldırcın, karabiber sos, hardal

add 30g oscietra caviar — 3800
30g oscietra havyar ekle

lamb shashlik kebab, vinegar onion — 3780
kuzu şaşlık kebap, sirkeli soğan

60 days dry aged beef rib eye, bone marrow, parsley, beef garum (800g) — 5880
60 gün kuru dinlendirilmiş dana antrikot, ilik, maydonoz, garum

All prices are in Turkish Lira and include all taxes. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir, fiyatlara tüm vergiler dahildir.
All prices were updated on 06.11.2026. / Tüm fiyatlar 06.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

DINNER

MEAT / SEA · CONTINUED

wood fired beef short rib, tomato, yogurt, burnt butter — 4880
odun ateşinde dana kaburga, domates, yoğurt, yanık tereyağ

SIDES / YANINDA

steamed broccolini, garlic butter — 880
buharda körpe brokolini, sarımsaklı tereyağ

steamed green asparagus — 880
buharda yeşil kuşkonmaz

green salad — 880
yeşil salata

steamed 'jasmine' rice — 880
buharda yasemin pirinci

boyoz smoked bulghur rice, morel mushroom — 1180
boyoz perdeli firik pilavı, kuzu göbeği mantarı

char grilled kale — 880
közde kara lahana

fried 'nigde' tornado potato chips, fragrant yeast salt, pelit cheese — 880
kızarmış niğde patatesi, maya tuzu, pelit peyniri

All prices are in Turkish Lira and include all taxes. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir, fiyatlara tüm vergiler dahildir.
All prices were updated on 06.11.2026. / Tüm fiyatlar 06.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

JOURNEY

Tasting menu curated for the entire table / Tadım menüsü tüm masa için sunulmaktadır

PER PERSON / KİŞİ BAŞI

7980

JOURNEY

charred grilled potato pide, smoked bone marrow butter
kömür ızgarasında pişirilmiş patatesli pide, tütsülenmiş kemik ilikli tereyağ

fried eggplant, eggplant soy, tahini
patlıcan kızartma, patlıcan soya, tahin

amberjack sashimi, urfa ponzu, daikon salad
çiğ akya, urfa ponzu, turp salatası

steamed lobster dumpling
buharda ıstakozlu mantı

'adana' kebab dumpling
adana kebap mantı

steamed morel mushroom dumpling
buharda kuzu göbeği mantarlı mantı

black cod antep salca
antep salçalı morina balığı

steamed 'jasmine' rice
buharda yasemin pirinci

lamb shashlik kebab, vinegar onion
kuzu şaşlık kebap, sirkeli soğan

steamed broccolini, garlic butter
buharda körpe brokolini, sarımsaklı tereyağ

All prices are in Turkish Lira and include all taxes. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir, fiyatlara tüm vergiler dahildir.
All prices were updated on 06.11.2026. / Tüm fiyatlar 06.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

JOURNEY

JOURNEY · CONTINUED

gallada baklava, buffalo ice cream, boz pistachio
gallada baklava, manda kaymağı dondurması, boz fıstık

All prices are in Turkish Lira and include all taxes. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir, fiyatlara tüm vergiler dahildir.
All prices were updated on 06.11.2026. / Tüm fiyatlar 06.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.