THE LOBBY

THE PENINSULA ISTANBUL

MENUS

BREAKFAST

Kahvaltı · All prices were updated on 07.01.2026

TURKISH SPECIALTIES — GELENEKSEL LEZZETLER

MENEMEN 1050
Stewed Eggs & Tomatoes, Garlic, Onion, Green Pepper / Sahanda Yumurta & Domates, Sarımsak, Soğan, Yeşil Biber

Add on sucuk 550
İlave sucuk

Add on kashar cheese 350
İlave kaşar peyniri

THE LOBBY MENEMEN CROISSANT ✦ 1150
Poached Egg, Ezine Cheese, Yoghurt, Sumac-Herb Salad / THE LOBBY MENEMEN KRUVASAN / Poşe Yumurta, Ezine Peyniri, Yoğurt, Sumaklı Taze Yeşillikler

ÇILBIR 1050
Poached Eggs & Garlic Yoghurt, Spicy Olive Oil, Red Pepper Flakes / Poşe Yumurta & Sarımsaklı Yoğurt, Acılı Zeytinyağı, Pul Biber

THE TURKISH BREAKFAST — TÜRK KAHVALTISI

THE TURKISH BREAKFAST 5000
Selection of Homemade Turkish Bakery Items, Mixed Olives, Turkish Cheese Selection, Acuka, Soka, Tomato, Cucumber & Aegean Herbs, Kaymak & Honey, Tahini & Molasses, Hosmerim, Grilled Sucuk, Local Borek Pastry with Cheese, Menemen / TÜRK KAHVALTISI / Ev Yapımı Fırın Ürünleri, Karışık Zeytinler, Türk Peynirleri, Acuka, Soka, Domates, Salatalık & Taze Yeşillikler, Kaymak & Bal, Tahin & Pekmez, Höşmerim, Tereyağı, Izgara Sucuk, Peynirli El Açması Börek, Menemen / for two guests / iki kişilik

THE PENINSULA BREAKFAST BUFFET — THE PENINSULA KAHVALTI BÜFESİ

THE PENINSULA BREAKFAST BUFFET 3450
Including A la Carte Dishes, Tea & Coffee and Juice Selection / THE PENINSULA KAHVALTI BÜFESİ / A la Carte Ürün Seçenekleri, Çay & Kahve ve Meyve Suyu Seçenekleri / per person / kişi başı

CHINESE BREAKFAST SET — ÇİN KAHVALTISI

CHINESE BREAKFAST SET 3350
for two guests / iki kişilik / ÇİN KAHVALTISI

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

BREAKFAST

CHINESE BREAKFAST SET · CONTINUED

CONGEE 1000
Soy Sauce, Pickled Cabbage, Chives, Boiled Tea Egg / 'CONGEE' / Soya Sosu, Lahana Turşusu, Frenk Soğanı, Çayda Haşlanmış Yumurta

VEGETABLE SPRING ROLL 650
Seasonal Vegetables / SEBZELİ ÇİN BÖREĞİ / Mevsim Sebzeleri

EGG NOODLES 900
Seasonal Vegetables, Soy Sauce, Oyster Sauce, Sesame / YUMURTALI 'NOODLES' / Mevsim Sebzeleri, Soya Sosu, İstiridye Sosu, Susam

CHICKEN & SHRIMP SHUMAI 1100
Chinese Black Vinegar / TAVUKLU & KARİDESLİ 'SHUMAI' / Koyu Çin Sirkesi

CLASSICS KLASİKLER

EGGS BENEDICT 1150
Smoked Beef Ham, Hollandaise Sauce, English Muffin / 'BENEDICT' YUMURTA / Füme Dana Jambon, 'Hollandaise' Sos, İngiliz Muffin

EGGS FLORENTINE 1050
Sautéed Spinach, Hollandaise Sauce, English Muffin / 'FLORENTINE' YUMURTA / Sote Ispanak, 'Hollandaise' Sos, İngiliz Muffin

EGGS ROYALE 1250
Smoked Salmon, Hollandaise Sauce, English Muffin / 'ROYALE' YUMURTA / Füme Somon, 'Hollandaise' Sos, İngiliz Muffin

OMELETTE 1150
Whole Egg or Egg Whites, Choice of Smoked Salmon, Turkey Ham, Peppers, Cheddar Cheese, Onion, Tomato, Spinach, Chives / OMLET / Bütün Yumurta veya Yumurta Beyazı, Tercihinize göre, Somon Füme, Hindi Füme, Biber, Cheddar Peyniri, Soğan, Domates, Ispanak, Frenk Soğanı

EGGS ANY STYLE 1150
Choice of Turkey Ham, Sausage or Sucuk / YUMURTA TERCİHİNİZE GÖRE / Tercihinize Göre Hindi Füme, Sosis veya Sucuk

AVOCADO TOAST 1250
Grilled Sourdough Bread, Chia Super Seed Cracker / AVOKADO TOST / Kızartılmış Ekşi Mayalı Ekmek, Çekirdekli Kraker

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

BREAKFAST

CLASSICS · CONTINUED

Add on poached egg — 450
İlave poşe yumurta

SMOKED SALMON — 1300
Sour Cream, Pickled Onion, Whole Grain Toast Bread / SOMON FÜME / Ekşi Krema, Soğan Turşusu, Tam Tahıllı Kızartılmış Ekmek

SIDES — YAN LEZZETLER

BAKERY BASKET — 1000
FIRIN ÜRÜNLERİ

BEEF OR CHICKEN SAUSAGE — 550
DANA VEYA TAVUK SOSİS

TURKEY HAM — 550
HİNDİ FÜME

BEEF BACON — 550
DANA 'BACON'

'SUCUK' TURKISH BEEF & GARLIC SAUSAGE — 550
SUCUK

SWEETS — TATLILAR

BRIOCHE FRENCH TOAST ✦ — 1100
Pomegranate, Walnuts / 'BRIOCHE' FRANSIZ TOSTU / Nar, Ceviz

BELGIAN WAFFLE — 1100
Nutella, Maple Syrup / BELÇİKA WAFFLE / Nutella, Akçaağaç Şurubu

CLASSIC PANCAKES — 1100
Maple Syrup, Fresh Berries / KLASİK PANKEK / Akçaağaç Şurubu, Taze Orman Meyveleri

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

BREAKFAST

SWEETS · CONTINUED

SEASONAL FRUIT PLATTER 800
MEVSİM MEYVELERİ TABAĞI

BIRCHER MUESLI 1000
Grated Apples, Nuts / 'BIRCHER' MÜSLİ / Rendelenmiş Elma, Kuruyemiş

IRISH OATMEAL 950
Cinnamon Sugar, Raisins, Berries / İRLANDA USULÜ YULAF EZMESİ / Tarçınlı Şeker, Kuru Üzüm, Orman Meyveleri

FRESHLY SQUEEZED JUICES — TAZE SIKILMIŞ MEYVE SULARI

ENERGIZING SMOOTHIE ✦ 650
Banana, Pineapple, Carrot, Ginger, Lemon, Turmeric, Almond Milk / ENERJİ VERİCİ SMOOTHIE / Muz, Ananas, Havuç, Zencefil, Limon, Zerdeçal, Badem Sütü

ORANGE 500
PORTAKAL

GRAPEFRUIT 500
GREYFURT

CARROT 500
HAVUÇ

PINEAPPLE 500
ANANAS

POMEGRANATE 550
NAR

GREEN JUICE 550
YEŞİL DETOKS SUYU

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

LUNCH

Updated 05.10.2026

TO START — BAŞLANGIÇ

SIGNATURE AUTUMN MEZZE SELECTION 2150
Muhammara, 'Atom' Spicy Yoghurt & Dried Chili, Hummus, 'Barbunya Pilaki' Borlotti Beans, 'Girit Ezme', Stuffed Vine Leaves, Served with Freshly Baked Pita Bread / GÜZ MEZELERİ / Muhammara, Atom, Humus, Barbunya Pilaki, Girit Ezme, Yaprak Sarma, Taze Pide ile Servis Edilir

FRIED HANDMADE BEEF KIBBEH 1250
Garlic – Yoghurt Sauce, Lemon / EL YAPIMI KIZARMIŞ İÇLİ KÖFTE / Sarımsaklı Yoğurt Sos, Limon

THREE CHEESE BLEND 'BOREK' ROLLS 1050
Garlic – Yoghurt Sauce / ÜÇ PEYNİRLİ RULO BÖREK / Sarımsaklı Yoğurt Sos

YUFKA BREADED CRISPY CALAMARI 1550
Tarator Sauce, Chili / YUFKA KAPLI ÇITIR KALAMAR / Tarator Sos, Acı Biber

APPETIZERS & SOUPS — APERATİFLER & ÇORBALAR

HAND-CUT BEEF TARTARE WITH URFA PEPPER 1800
Wild Garlic Emulsion, Pickled Green Almonds, Crispy Lavas Bread / URFA BİBERLİ DANA TARTAR / Yabani Sarımsak Emülsiyonu, Çağla Turşusu, Kıtır Lavaş

CHARCOAL GRILLED OCTOPUS 1700
'Bodrum' Fava, Caramelized Red Onion, Grapes & Capers, 'Pul Biber' Oil / KÖMÜR IZGARASINDA AHTAPOT / Bodrum Fava, Karamelize Kırmızı Soğan, Üzüm & Kapari, Pul Biberli Yağ

CURED BOSPHORUS BLUEFISH, PEAR & FENNEL 1600
Pickled Mustard Seeds, Crispy Buckwheat, Dill Oil / KÜRLENMİŞ LÜFER, ARMUT & REZENE / Hardal Tohumu Turşusu, Çıtır Karabuğday, Dereotlu Yağ

VELOUTÉ OF ROASTED PUMPKIN 950
Tahini, Pickled Pumpkin, Cumin / FIRINLANMIŞ BAL KABAĞI ÇORBASI / Tahin, Bal Kabağı Turşusu, Kimyon

LENTIL SOUP 900
Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon / MERCİMEK ÇORBASI / Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

LUNCH

HANDCRAFTED SANDWICHES — EL YAPIMI SANDVİÇLER

THE LOBBY BEEF BURGER 200gr 1950
House Beef Blend Patty, Smoked Gouda, Beef Bacon, Mushroom – Truffle Cream, Sesame Bun / THE LOBBY DANA BURGER 200gr / Özel Dana Köfte, Füme Gouda, Füme Kaburga, Mantar – Trüf Kreması, Susamlı Ekmek

CLASSIC CLUB SANDWICH 1950
Grilled Chicken, Fried Organic Egg, Beef Bacon, Sliced Avocado, Sandwich Cream / KLASİK CLUB SANDVİÇ / Izgara Tavuk, Kızarmış Organik Yumurta, Füme Kaburga, Dilimlenmiş Avokado, Sandviç Kreması

CLASSIC CROQUE MONSIEUR 1300
Sourdough Bread, Beef Cotto Ham, Gruyère & Emmental Cheese, Truffle Sauce / KLASİK CROQUE MONSIEUR / Ekşi Mayalı Ekmek, Dana 'Cotto' Jambon, Gruyère & Emmental Peyniri, Trüf Sos

CHEF'S SEASONAL CREATIONS — ŞEFİN MEVSİMSEL TASARIMLARI

THE LOBBY AUTUMN PROTEIN & AVOCADO BOWL ✦ 1600
Crispy Falafel, Black-Eyed Pea Salad, Chickpea Purée, Roasted Sweet Potato & Brussel Sprouts, Pickled Red Cabbage, Pomegranate Dressing / THE LOBBY GÜZ PROTEİN & AVOKADO KASESİ / Çıtır Falafel, Börülce Salatası, Nohut Püresi, Fırınlanmış Tatlı Patates & Brüksel Lahanası, Kırmızı Lahana Turşusu, Nar Ekşisi

BRAISED QUINCE & TURKISH COFFEE 1400
Hazelnut, Baby Greens & Radicchio, Honey & Thyme Dressing / AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ AYVA & TÜRK KAHVESİ / Fındık, Taze Yeşillikler & Kırmızı Hindiba, Bal & Kekik Sos

FIG & STRACCIATELLA SALAD 1600
Ruccola, Caramelized Walnuts, Pickled Shallots / İNCİR & 'STRACCIATELLA' SALATASI / Roka, Karamelize Ceviz, Arpacık Soğan Turşusu

ROOT VEGETABLE & 'EZINE' CHEESE SALAD 1450
Beetroot Cakes, Firik Bulgur, Roasted Carrot Tarator, Mint Salad / KÖK SEBZELER & EZİNE PEYNİR SALATASI / Pancar Mücveri, Firik Bulgur, Havuç Tarator, Nane Salatası

SHAVED VEGETABLE AUTUMN GREENS SALAD 1250
Seasonal Leaves & Vegetables, Homemade Pickles, Lemon – Sumac Vinaigrette / İNCE DİLİMLENMİŞ GÜZ SEBZELERİ SALATASI / Mevsim Yeşillikleri & Sebzeleri, Ev Yapımı Turşular, Limon – Sumak 'Vinaigrette'

CLASSIC CAESAR SALAD 1250
Poached Egg, White Anchovies, Toasted Foccacia Croutons / SEZAR SALATA / Poşe Yumurta, Ançuez, Fırınlanmış 'Focaccia' Kruton

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

LUNCH

CHEF'S SEASONAL CREATIONS · CONTINUED

Add Grilled Haloumi 450
İlave Izgara Hellim

Add Chicken Breast 140 gr 650
İlave Tavuk Göğsü 140 gr

Add Grilled Prawns 4 Pieces 900
İlave Izgara Karides 4 Adet

ENTRÉES — ANA YEMEKLER

CATCH OF THE DAY FROM THE MARMARA OR AEGEAN SEA market price
Grilled Vegetables, Fresh Greens, Lemon / MARMARA VEYA EGE'DEN GÜNÜN TAZE BALIĞI / Izgara Sebzeler, Mevsim Yeşillikleri, Limon / market fiyatı

GRILLED 21 DAYS DRY – AGED RIB EYE STEAK 300gr 4500
Creamy Peppercorn Sauce, French Fries, Sautéed Broccolini with Crispy Garlic / 21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ IZGARA RIB EYE / Kremsi Karabiber Sos, Patates Kızartması, Sarımsak Kıtırları ile Brokolini

PAN SEARED AEGEAN SEABASS 2800
Buckwheat, Black Cabbage, Roasted Leek, Brown Butter, Lemon / TAVADA EGE LEVREĞİ / Karabuğday, Kara Lahana, Fırınlanmış Pırasa, Yanık Tereyağı, Limon

GRILLED BEEF TENDERLOIN 3200
Carrot Purée, Charred Shallots, Beef Cheek Ragout, Potato Profiteroles / IZGARA DANA BONFİLE / Havuç Püresi, Közlenmiş Arpacık Soğan, Dana Yanak Yahni, Patates Profiterol

SPICY SEAFOOD LINGUINE, GRILLED KING PRAWN & SCALLOP 2850
Lobster – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn / BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE', IZGARA JUMBO KARİDES & DENİZ TARAĞI / Istakoz – Rakı Bisque, Konfit Domates, Deniz Börülcesi

CHARCOAL GRILLED LAMB SHASHLIK 2950
Vermicelli, Eggplant & Yoghurt 'Keşkek', Cumin Spiced Chickpea Salad / KÖMÜR IZGARASINDA KUZU ŞAŞLIK / Tel Şehriyeli, Patlıcan & Yoğurtlu 'Keşkek', Kimyonlu Nohut Salatası

CHICKEN TIKKA MASALA 2850
Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita / TAVUK 'TIKKA MASALA' / Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

LUNCH

ENTRÉES · CONTINUED

SHISH KEBAB – MARINATED CHICKEN FROM OUR WOOD FIRED BARBECUE 2400
Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Peppers / ŞİŞ KEBAP – ODUN ATEŞİNDE PİŞMİŞ MARİNE TAVUK / Pilav, Izgara Domates, Yeşil Biber

VEGETABLE – SAFFRON BIRYANI 2100
Potato, Green Peas & Cauliflower, Mango Chutney & Raita / SEBZELİ – SAFRANLI BİRYANİ / Patates, Bezelye & Karnabahar, Mango Chutney & Raita

CAVIAR SELECTION — HAVYAR SEÇENEKLERİ

FINE BELUGA, China / Çin 30 gr 8500 / 50 gr 14000 / 125 gr 32000
From the Huso Huso Sturgeon, Fine Beluga caviar is a particularly noble caviar with a fine and creamy texture and light grey to anthracite-colored roe that melts gently on the tongue. / Huso Huso Mersin balığından elde edilen Fine Beluga havyarı, ince ve kremsi bir dokuya sahip, hafif gri ile antrasit renginde havyar tanecikleriyle, damakta nazikçe eriyen bir havyardır.

OSCIETRA, China / Çin 30 gr 6500 / 50 gr 9500 / 125 gr 22000
From the Russian Sturgeon, Oscietra caviar bears smaller grains, appearing amber to charcoal with deep green hues and wonderfully nutty aromas. / Rus Mersin balığından elde edilen Oscietra havyarı daha küçük taneciklere sahip olup, amberden kömür rengine kadar değişen derin yeşil tonlarıyla birlikte harika ceviz aromaları sunar.

SUSHI — SUŞİ · Available from 12:00 pm / 12:00'den itibaren servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI 1600
Lime, Tobiko, Avocado / ÇITIR KARIDES TEMPURA OSHI SUŞİ / Lime, Tobiko, Avokado

OSCIETRA CAVIAR & KING CRAB ROLL 2900
Wasabi, Avocado / OSCIETRA HAVYAR & KRAL YENGEÇ ROLL / Wasabi, Avokado

DOUBLE SALMON ROLL 1600
Torched & Fried Salmon, Wakame, Avocado / DUBLE SOMON ROLL / Alevde Pişirilmiş & Kızarmış Somon, Deniz Yosunu, Avokado

CRISPY BEEF & TRUFFLE ROLL 1900
Fresh Truffle, Truffle Mayonnaise, Teriyaki Sauce / KIZARMIŞ DANA TARTAR & TRÜF ROLL / Taze Trüf Mantarı, Trüflü Mayonez, Teriyaki Sos

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

LUNCH

SUSHI · CONTINUED

SPIDER ROLL 1800
Tempura Soft Shell Crab, Chipotle Mayonnaise / SPIDER ROLL / Tempura Yumuşak Kabuklu Yengeç, Chipotle Mayonez

VEGETARIAN SOY BEAN ROLL 1400
Beetroot, Pickled Daikon, Cucumber, Avocado / SEBZELİ SOYA FASULYELİ ROLL / Pancar, Daikon Turp Turşusu, Salatalık, Avokado

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

DINNER

Updated 05.10.2026

APPETIZERS & SOUPS — BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

SIGNATURE AUTUMN MEZZE SELECTION — 2150
Muhammara, Hummus, 'Atom' Spicy Yoghurt & Dried Chili, 'Barbunya Pilaki' Borlotti Beans, 'Girit Ezme', Stuffed Vine Leaves, Served With Freshly Baked Pita Bread / GÜZ MEZELERİ / Muhammara, Humus, Atom, Barbunya Pilaki, Girit Ezme, Yaprak Sarma, Taze Pide İle Servis Edilir

ROOT VEGETABLE & 'EZINE' CHEESE SALAD — 1450
Beetroot Cakes, Firik Bulgur, Roasted Carrot Tarator, Mint Salad / KÖK SEBZELER & EZİNE PEYNİR SALATASI / Pancar Mücveri, Firik Bulgur, Havuç Tarator, Nane Salatası

BRAISED QUINCE & TURKISH COFFEE — 1400
Hazelnut, Baby Greens & Radicchio, Honey & Thyme Dressing / AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ AYVA & TÜRK KAHVESİ / Fındık, Taze Yeşillikler & Kırmızı Hindiba, Bal & Kekik Sos

CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS — 1700
'Bodrum' Fava, Caramelized Red Onion, Grapes & Capers, 'Pul Biber' Oil / KÖMÜR IZGARASINDA AHTAPOT / Bodrum Fava, Karamelize Kırmızı Soğan, Üzüm & Kapari, Pul Biberli Yağ

VELOUTÉ OF ROASTED PUMPKIN — 950
Tahini, Pickled Pumpkin, Cumin / FIRINLANMIŞ BAL KABAĞI ÇORBASI / Tahin, Bal Kabağı Turşusu, Kimyon

LENTIL SOUP — 900
Cumin – Pita Croutons, Chili Butter, Lemon / MERCİMEK ÇORBASI / Kimyon – Pide Kruton, Acı Biber Yağı, Limon

SUSHI — SUŞİ · Available until 10:00 pm / 22:00'a kadar servis edilmektedir.

CRISPY PRAWN TEMPURA OSHI SUSHI — 1600
Lime, Tobiko / ÇITIR KARIDES TEMPURA OSHI SUŞİ / Lime, Tobiko

OSCIETRA CAVIAR & KING CRAB ROLL — 2900
Wasabi, Avocado / OSCIETRA HAVYAR & KRAL YENGEÇ ROLL / Wasabi, Avokado

DOUBLE SALMON ROLL — 1600
Torched & Fried Salmon, Wakame, Avocado / DUBLE SOMON ROLL / Alevde Pişirilmiş & Kızarmış Somon, Deniz Yosunu, Avokado

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

DINNER

SUSHI · CONTINUED

CRISPY BEEF & TRUFFLE ROLL 1900
Fresh Truffle, Truffle Mayonnaise, Teriyaki Sauce / KIZARMIŞ DANA TARTAR & TRÜF ROLL / Taze Trüf Mantarı, Trüflü Mayonez, Teriyaki Sos

SPIDER ROLL 1800
Tempura Soft Shell Crab, Chipotle Mayonnaise / SPIDER ROLL / Tempura Yumuşak Kabuklu Yengeç, Chipotle Mayonez

VEGETARIAN SOY BEAN ROLL 1400
Beetroot, Pickled Daikon, Cucumber & Avocado / SEBZELİ SOYA FASULYELİ ROLL / Pancar, Daikon Turp Turşusu, Salatalık, Avokado

ENTRÉES — ANA YEMEKLER

CATCH OF THE DAY FROM THE MARMARA OR AEGEAN SEA market price
Grilled Vegetables, Fresh Greens, Lemon / MARMARA VEYA EGE'DEN GÜNÜN TAZE BALIĞI / Izgara Sebzeler, Yeşil Salata, Limon / market fiyatı

GRILLED 21 DAYS DRY – AGED RIB EYE STEAK 300gr ✦ 4500
Creamy Peppercorn Sauce, French Fries, Sautéed Broccolini with Crispy Garlic / 21 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ IZGARA RIB EYE / Kremsi Karabiber Sos, Patates Kızartması, Sarımsak Kıtırları ile Brokolini

SHISH KEBAB – MARINATED CHICKEN FROM OUR WOOD FIRED BARBECUE 2400
Pilaf Rice, Grilled Tomato, Green Peppers / ŞİŞ KEBAP – ODUN ATEŞİNDE PİŞMİŞ MARİNE TAVUK / Pilav, Izgara Domates, Yeşil Biber

PAN SEARED AEGEAN SEABASS 2800
Buckwheat, Black Cabbage, Roasted Leek, Brown Butter, Lemon / TAVADA EGE LEVREĞİ / Karabuğday, Kara Lahana, Fırınlanmış Pırasa, Yanık Tereyağı, Limon

GRILLED BEEF TENDERLOIN 3200
Carrot Purée, Charred Shallots, Beef Cheek Ragout, Potato Profiteroles / IZGARA DANA BONFİLE / Havuç Püresi, Közlenmiş Arpacık Soğan, Dana Yanak Yahni, Patates Profiterol

CHARCOAL GRILLED LAMB SHASHLIK 2950
Vermicelli, Eggplant & Yoghurt 'Keşkek', Cumin Spiced Chickpea Salad / KÖMÜR IZGARASINDA KUZU ŞAŞLIK / Tel Şehriyeli, Patlıcan & Yoğurtlu 'Keşkek', Kimyonlu Nohut Salatası

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

DINNER

ENTRÉES · CONTINUED

CHICKEN TIKKA MASALA 2850
Saffron Basmati Rice, Mango Chutney & Raita / TAVUK 'TIKKA MASALA' / Safranlı Basmati Pirinci, Mango Chutney & Raita

VEGETABLE – SAFFRON BIRYANI 2100
Potato, Green Peas & Cauliflower, Mango Chutney, Mint Raita / SEBZELİ – SAFRANLI BİRYANİ / Patates, Bezelye & Karnabahar, Mango Chutney, Naneli Raita

SPICY SEAFOOD LINGUINE, GRILLED KING PRAWN & SCALLOP 2850
Lobster – Raki Bisque, Confit Tomatoes, Salicorn / BAHARATLI DENİZ MAHSULLÜ 'LINGUINE', IZGARA JUMBO KARİDES & DENİZ TARAĞI / Istakoz – Rakı Bisque, Konfit Domates, Deniz Börülcesi

CELEBRATING AUTUMN — GÜZ LEZZETLERI

HAND-CUT BEEF TARTARE WITH URFA PEPPER 1800
Wild Garlic Emulsion, Pickled Green Almonds, Crispy Lavash / URFA BİBERLİ DANA TARTAR / Yabani Sarımsak Emülsiyonu, Çağla Turşusu, Kıtır Lavaş

CURED BOSPHORUS BLUEFISH, PEAR & FENNEL 1600
Pickled Mustard Seeds, Crispy Buckwheat, Dill Oill / KÜRLENMİŞ LÜFER, ARMUT & REZENE / Hardal Tohumu Turşusu, Çıtır Karabuğday, Dereotlu Yağ

FIG & STRACCIATELLA SALAD 1600
Ruccola, Caramelized Walnuts, Pickled Shallots / İNCİR & 'STRACCIATELLA' SALATASI / Roka, Karamelize Ceviz, Arpacık Soğan Turşusu

PISTACHIO LAMB 'BEYTI' 2750
Charred Celeriac & Burnt Onion Yoghurt, Pomegranate, Antep Pistachio, Crispy Bulgur / ANTEP FISTIKLI KUZU BEYTİ / Közlenmiş Kereviz & Soğanlı Yoğurt, Nar, Antep Fıstığı, Çıtır Bulgur

CUMIN SPICED MONKFISH KEBAB 2900
Lentil & 'Pastırma' Ragout, Confit Cabbage, Parsley & Lemon / KİMYONLU FENER BALIĞI KEBABI / Pastırmalı Mercimek Yahni, Lahana Konfi, Maydanoz & Limon

HOMEMADE MUSHROOM MANTI 2400
Almond - Chestnut Cream, Wild Mushroom Sauce, Cauliflower / EV YAPIMI MANTAR MANTI / Badem - Kestane Kreması, Yabani Mantar Sosu, Karnabahar

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

DINNER

CELEBRATING AUTUMN · CONTINUED

CANDIED PUMPKIN & PUMPKIN SPICE CAKE 1150
Tahini Ice Cream, Sweet Dukkah, Butter Caramel / BAL KABAĞI TATLISI & BAHARATLI 'GÂTEAU' / Tahinli Dondurma, Tatlı 'Dukkah', Karamel Sos

CHILLED COCONUT CREAM 1150
Kiwi Sorbet, Crispy Buckwheat, Green Apple Confit / SOĞUK HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI / Fındıklı Vegan Dondurma, Hindistan Cevizi Şekeri

DARK CHOCOLATE MOUSSE 1150
Blackberry Sorbet, Vanilla Infusion, Cocoa Crunch / BİTTER ÇİKOLATALI MUS / Böğürtlen Sorbe, Vanilya İnfüzyonu, Kakao Kıtırları

2-COURSE SET MENU / 2-ÇEŞİT MENÜ	3-COURSE SET MENU / 3-ÇEŞİT MENÜ	2-COURSE WINE PAIRING / 2-ÇEŞİT ŞARAP EŞLEŞTİRMESİ	3-COURSE WINE PAIRING / 3-ÇEŞİT ŞARAP EŞLEŞTİRMESİ
4000	4800	1700	2500

Nahita 'Dokya' Emir, Nevşehir, Türkiye · Büyülübağ, Cabernet Sauvignon, Avşa Adası Türkiye · Kavaklıdere 'Tatlı-Sert' Narince, Tokat, Türkiye

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

DESSERTS

Tatlılar · Updated 05.10.2026

DESSERTS — TATLILAR

CANDIED PUMPKIN & PUMPKIN SPICE CAKE 1150
Tahini Ice Cream, Sweet Dukkah, Butter Caramel / BAL KABAĞI TATLISI & BAHARATLI 'GÂTEAU' / Tahinli Dondurma, Tatlı 'Dukkah', Karamel Sos

CHILLED COCONUT CREAM 1150
Kiwi Sorbet, Crispy Buckwheat, Green Apple Confit / SOĞUK HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI / Kivi Sorbet, Çıtır Karabuğday, Yeşil Elma Konfi

THE PENINSULA ISTANBUL HONEY & FIGS 1150
Kaymak, Crisped Sesame & Bee Pollen / THE PENINSULA ISTANBUL BAL & İNCİR / Kaymak, Çıtır Susam & Arı Poleni

DARK CHOCOLATE MOUSSE 1150
Blackberry Sorbet, Vanilla Infusion, Cocoa Crunch / BİTTER ÇİKOLATALI MUS / Böğürtlen Sorbe, Vanilya İnfüzyonu, Kakao Kıtırları

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE 1150
Fresh Berries, Vanilla Ice Cream, Cassonade / VANİLYALI 'CRÈME BRÛLÉE' / Taze Orman Meyveleri, Vanilyalı Dondurma

BAKLAVA CHEESECAKE 1150
Antep Pistachio, Cream Cheese / BAKLAVA CHEESECAKE / Antep Fıstığı, Krem Peynir

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

KIDS BREAKFAST

Kahvaltı · Updated 25.08.2025

BREAKFAST — KAHVALTI

WAFFLE WONDERLAND — 470
Fluffy waffles topped with Nutella and maple syrup / WAFFLE HARİKALAR DİYARI / Pofuduk waffle'lar üzerine Nutella & akçaağaç şurubu

BLUEBERRY PANCAKE PARTY — 470
Stacked Blueberry pancakes with Nutella, maple syrup and chantilly cream / YABAN MERSİNİ PANKEK PARTİSİ / Sıralanmış yaban mersini pankekler, Nutella & akçaağaç şurubu ile ve krem şanti

FRUIT FIESTA BOWL — 425
A colorful mix of seasonal fruits with a zesty splash of mint lime and honey / MEYVE KASESİ FESTİVALİ / Mevsim meyvelerinin rengarenk karışımı ve lezzetli nane tutamı ile misket limonu ve bal

NUTELLA KAYMAK TOAST BLAST — 375
Toasty bread smothered with Nutella, kaymak and banana slices drizzled with honey / NUTELLA KAYMAK TOST ŞÖLENİ / Nutella, kaymak ve muz dilimleri ile lezzetlendirilmiş kızarmış ekmek üzerine bal ile

EGGS'N'FUN OMELETTE — 470
A fluffy omelette with your choice of fillings: Turkey ham, cheese, chicken sausage, beef sausage or veggies / EĞLENCELİ YUMURTANIN OMLETİ / Seçtiğiniz içerik ile pofuduk bir omlet: Hindi jambon, peynir, tavuk sosis, dana sosis veya sebzeler

EGG-YOUR-STYLE — 470
An egg cooked just how you like it. Served with a side of Turkey ham, chicken sausage or beef sausage / TARZINA GÖRE YUMURTA / Tam istediğiniz gibi pişirilmiş bir yumurta. Yanında hindi jambon, tavuk sosis veya dana sosis ile servis edilir

CHEESY TOAST EXTRAVAGANZA — 425
Toasted bread with cream cheese, Gruyere, crunchy romaine lettuce / PEYNİRLİ TOST TİYATROSU / Krem peynirli kızarmış ekmek, gravyer, çıtır Yedikule marulu ile

YOGURT & CEREAL COMBO — 330
Pick your favorite yogurt (Natural, Low Fat or Fruit) Pair it with Choco Pops or Cork Flakes. The perfect mix for a tasty breakfast! / YOĞURT & GEVREK DOSTLUĞU / En sevdiğiniz yoğurdu seçin (Doğal, Az Yağlı veya Meyveli) Choco Pops veya Cork Flakes ile eşleştirin. Lezzetli bir kahvaltı için mükemmel birleşim!

CEREAL SELECTION — 330
A yummy bowl overflowing with your favorite cereals: Choco Pops, Corn Flakes, Branflakes, Berry Granola or Oats / GEVREK SEÇKİLERİ / En sevdiğiniz mısır gevrekleriyle dolup taşan nefis bir kase: Choco Pops, Corn Flakes, Branflakes, Berry Granola veya Yulaf

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

KIDS LUNCH & DINNER

Updated 25.08.2025

SOUP-ER BOWLS

SÜPER ÇORBALAR · Warm up with our tasty soups!

CHICKEN HUG IN A BOWL 375
Creamy chicken soup with yummy vegetables & a sprinkle of parsley / TAVUK SÜPER KAHRAMAN ÇORBASI / Kremalı tavuk çorbası, renkli sebzeler ve gizli bir dokunuş: Maydanoz

VEGGIE SUPERPOWER SOUP 375
Zucchini, potatoes, peas, pasta - all mixed with yummy pesto sauce to make you strong / SEBZE SÜPER GÜCÜ ÇORBASI / Kabak, patates, bezelye ve makarna hepsi lezzetli pesto sosuyla birleşti

GREENS & MORE

SALATALAR · Get your veggies in style!

TOMATO & CHEESE PARTY 425
Fresh tomato and bocconcini cheese, mixed with pesto and pine nuts / DOMATES & PEYNİR BÜYÜCÜ SALATASI / Sihirli taze domatesler ve peynir topları, pesto sosu ve çam fıstıkları

BABY CAESAR ADVENTURE 470
Crunchy romaine lettuce, croutons, quail eggs caesar dressing / BABY CAESAR / Taze marullar ve leziz krutonlar, üzerin de sihirli Caesar sosu

CHICKEN COBB MAGIC 660
Chicken, crispy beef bacon, sweet corn, avocado tomatoes, all with a zesty lemon dressing / TAVUK COBB MACERASI / Tavuk, dana bacon, tatlı mısır ve avokado, ekşi limon sosuyla lezzet yolculuğuna çıkıyor

PASTA PLAYTIME

MAKARNALAR · Twirl, scoop & slurp your way to happiness!

SPAGHETTI BOLOGNESE 470
Twirl your spaghetti with meat, carrots and parmesan cheese / SPAGHETTI BOLOGNESE / Etli ve havuçlu spagettini parmesanla karıştır ve kendi tarzını yarat

MAC & CHEESY 470
Cheesy, gooey macaroni topped with even more cheese / PEYNİR CANAVARI MAC & CHEESE / Peynir seven canavarlar için daha fazla peynir, daha fazla mutluluk

MAGIC MANTI 470
Our special homemade manti served with tomato sauce and yogurt / MİNİ MANTI PARTİSİ / Mini mantılarımız, domates sosu ve yoğurtla büyük bir parti veriyor

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.

KIDS LUNCH & DINNER

MAIN COURSE ADVENTURES

ANA YEMEKLER · Time for the big eats!

TURKEY & CHEESE TOASTIE 515
Toasted turkey ham & melty cheddar cheese side garden salad / HİNDİ & PEYNİR TOSTU / Kızarmış hindi jambon ve erimiş cheddar yanında bahçe salatası

CHICKEN FINGERS 750
Crispy chicken strips, carrot sticks mashed potatoes, gravy / ÇITIR TAVUKLAR / Tavuğun en eğlenceli hali, yanında havuç çubukları püre patatesler ve gravy sos

MINI BURGER BLAST 660
Two mini beef burgers with cheddar cheese and crispy french fries / MİNİ BURGER MACERASI / İki küçük ama güçlü burger, cheddar peyniri ve patates kızartmasıyla

GRILLED KÖFTE DELIGHT 565
Turkish-style grilled meatballs with rice and cherry tomatoes / TÜRK USULÜ KÖFTE / Izgara köfte, pirinç pilavı ve kiraz domatesle

FINDING NEMO 1175
Tempura seabass with veggie sticks and tartar sauce / NEMO'YU BUL / Tempura levrek, sebze çubukları ve leziz tartar sosu ile

SALMON SURPRISE 1080
Poached salmon with steamed asparagus and a tangy citrus sauce / POŞE SOMON BALIĞI / Buharda pişmiş somon, kuşkonmaz ve narenciye sosu

SWEET TREATS

TATLILAR · End your meal with a sweet surprise!

BROWNIE DELIGHT 330
Brownie slice, whipped cream, raspberry sauce crunchy crumble / SÜPER BROWNİE / Yumuşacık brownie, krem şanti ve frambuaz sosuyla tatlı bir kahraman

ECLAIR FINGERS 330
Vanilla cream, chocolate sauce, strawberry jam & butter caramel / LEZZETLİ EKLER / Vanilyalı krema ve çikolata sosu ile süslenmiş tatlı bir bomba

ICE CREAM WONDERLAND 300
Choose 2 scoops of chocolate, vanilla or pistachio ice cream / DONDURMA RÜYASI / Çikolata, vanilya ya da fıstıklı dondurmadan iki top seç

✦ SIGNATURE

All prices are in Turkish Lira, inclusive of VAT. / Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiştir. Fiyatlara KDV dahildir.
Please inform our staff of any food allergies you may have. / Herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen ekibimizi bilgilendiriniz.
Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle. / Naturally Peninsula Mutfağı, sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemek için doğal, besleyici bitki bazlı malzemelerle hazırlanmıştır.
Kids menu: all prices are in Turkish Lira and are subject to 10% service charge. / Fiyatlarımız TL olup %10 servis bedeli eklenecektir.