

Galata Kulesi

A' La Carte

KAHVANTI / BREAKFAST

SERPME KAHVANTI / BREAKFAST	35,00
Petek bal, taze kaymak, domates, salatalık, beyaz peynir, eski kaşar, dil peyniri, tulum peyniri, fıstıklı salam, siyah ve yeşil zeytin, reçel, tahin ve pekmez, mevsim yeşillikleri, haşlanmış yumurta, havuçlu kek, kayısıli danış, sigara böreği, çay.	
(Hafta içi saat 09.00 - 13.00 arasında)	
Comb honey, fresh cream, tomatoes, cucumber, feta cheese, old cheese, tongue cheese, tulum cheese, peanut salami, black and green olives, jam, tahini and molasses, seasonal greens, boiled eggs, carrot cake, apricot Danish, spring rolls, tea.	
(From 09.00 to 13.00 on weekdays)	

ÇORBALAR / SOUPS

GÜNÜN ÇORBASI / SOUP OF THE DAY	8,00
ANTEP USULÜ ERİŞTELİ MAHLİTA ÇORBASI	8,00
ANTEP STYLE NOODLE MAHLITA SOUP	

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

SOĞUK MEZE TADIM TABAĞI	19,50
COLD MEZE TASTING PLATTER	
Babagannuş, muhammara, atom ve bakla fava	
Baba gannuş, muhammara, atom and fava bean	
ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR	18,50
OLIVE OIL ARTICHOKE	
Sızma zeytinyağı ve turuncgil aromalı sebzeler ile	
With extra virgin olive oil and citrus flavored vegetables	
ZEYTİNYAĞLI VIŞNELİ YAPRAK SARMA	13,00
OLIVE OIL STUFFED VINE LEAVES WITH SOURCHERRY	
Limon ve Akdeniz yeşillığı eşliğinde	
With lemon and Mediterranean greens	
İMAMBAYILDI / İMAMBAYILDI	12,50
Közlenmiş patlıcan içinde soğan, domates, biber, fıstık, kuş üzümü ve cacık ile	
Onion, tomato, pepper, pistachio, blackcurrant in roasted eggplant, with diced cucumber in yoghurt	

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

ETLİ KARALAHANA DOLMASI	15,50
MEAT SAVOYCABBAGE STUFFING	
Süzme yoğurt ile / With strained yoghurt	
AŞK-I CİĞERİM / LOVE OF LIVER	21,50
Tereyağında dana yaprak ciğeri, sumaklı salata, cacık ve pide eşliğinde	
Veal liver leaf in butter, accompanied by sumac salad, cucumber in yoghurt and pide	
GÜVEÇTE ERİTME PEYNİR	11,00
MELTED CHEESE CASSEROLE	
Kuymak peynirli fondü / Kuymak cheese fondue	
FALAFEL / NOHUT MÜCVERİ	9,00
FALAFEL / CHICKPEA PATTY	
Tabbule salatası ve tahin sos eşliğinde	
With tabule salad and tahini sauce	

HAMUR İŞLERİ / PASTRIES

ETLİ SARAY MANTISI	19,00
TURKISH RAVIOLI WITH MEAT	
Yoğurt ve kızarmış tereyağı ile	
With yoghurt and melted butter	
KUZU ETLİ HANEDAN BÖREĞİ	17,50
DYNASTY PASTRY FILLED WITH LAMB	
Kaygana hamuruna sarılı kuzu eti, fesleğenli domates sos ile	
Lamb wrapped in kaygana dough, with basil tomato sauce	
AREFE KÖFTESİ / AREFE MEATBALLS	13,00
Kuzu kıyma, badem, kakule, anason, toz tarçın, süzme yoğurt ile	
With minced lamb, almond, cardamom, anise, powdered cinnamon, and strained yoghurt	
EMPENADA BÖREĞİ / EMPENADA	11,50
Et dolgulu, süzme yoğurt, kızgın tereyağı ile	
With meat filling, strained yoghurt, and hot butter	

Herhangi bir gıdaya alerjiniz varsa lütfen servis personeline belirtiniz. If you have a food allergy of any kind, please tell your waiter.



Galata Kulesi

A' La Carte

VEJETARYEN BÖLÜMÜ VEGETERIAN SECTION

ANTİK SELÇUK GÜVECİNDE MANTAR GRATEN	15,00
<i>MUSHROOM GRATIN IN ANCIENT SELJUK CASSEROLE</i>	
Sotelenmiş mantar, soya sos ile lezzetlendirilmiş	
<i>Sautéed mushroom flavored with soy sauce</i>	
MEVSİM SEBZE IZGARA	9,50
<i>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</i>	
Fesleğenli domates sos ile / <i>With basil tomato sauce</i>	

DENİZ ÜRÜNLERİ / SEAFOOD

EGE USULÜ LEVREK IZGARA	35,50
<i>AEGEAN SEABASS GRILL</i>	
Levrek fileto ızgara, kremalı patates graten, julyen sebze eşliğinde	
<i>Seabass fillet grill with creamy potato gratin, julienne vegetables</i>	
GÜVEÇTE BALIK KAVURMA	36,50
<i>FISH ROAST IN STEW</i>	
Levrek balığı, arpacık soğan, biber, domates ve mantar ile	
<i>Seabass with shallots, peppers, tomatoes and mushrooms</i>	
SOMON IZGARA / SALMON GRILL	36,50
Hardallı ve fesleğenli patates püresi, julyen sebze, limon sos ile	
<i>With potato puree with mustard and basil, julienne vegetables and lemon sauce</i>	
MEVSİM BALIKLARI / FISH IN SEASON	AFG
Mevsiminde balıkları garsonumuza danışınız.	
<i>Please consult your waiter for fish in season.</i>	

SALATALAR / SALADS

BAHÇE YEŞİLLİKLERİ SALATASI	9,50
<i>GARDEN GREENS SALAD</i>	
Akdeniz yeşillikleri, limon sos ile	
<i>Mediterranean greens, with lemon sauce</i>	
PEYNİRLİ ROKA SALATASI	15,00
<i>CHEESE ARUGULA SALAD</i>	
Roka, tulum peyniri, kurutulmuş domates ve sirke sosu ile	
<i>Arugula, tulum cheese, dried tomatoes and vinegar dressing</i>	
NAR EKŞİLİ ÇOBAN SALATA	12,00
<i>POMEGRANATE SYRUP SHEPHERD'S SALAD</i>	
Domates, biber, salatalık, maydanoz ile hazırlanmış cevizli salata	
<i>Salad prepared with walnut, tomato, pepper, cucumber and parsley</i>	
HELLİM SALATASI / HELLIM SALAD	13,50
Kızarmış hellim, Akdeniz yeşillikleri, kiraz domates ve kokteyl sos ile	
<i>With fried hellim, Mediterranean greens, cheery tomatoes and cocktail dressing</i>	
TAVUKLU SEZAR SALATA	17,00
<i>CAESAR SALAD WITH CHICKEN</i>	
Taze marul yaprakları, parmesan peyniri, ktır ekmeek,	
Sezar sos eşliğinde	
<i>Fresh lettuce leaves, Parmesan cheese, crunchy bread, with Caesar sauce</i>	
ILIK BONFILE SALATASI / WARM STEAK SALAD	22,50
Akdeniz yeşilliği üzerinde bonfile dilimleri, mayonezli hardal sos ile	
<i>Steak slices on top of Mediterranean greens, with mayonnaise mustard dressing</i>	

Herhangi bir gıdaya alerjiniz varsa lütfen servis personeline belirtiniz. *If you have a food allergy of any kind, please tell your waiter.*



Galata Kulesi

A' La Carte

IZGARA VE TAVA YEMEKLERİ GRILLS AND POTS

DANA ŞAŞLIK / VEAL SHASHLIK	41,50
Patlıcan söğürme, kuskus, közlenmiş domates ve biber ile <i>With eggplant chopping, couscous, roasted tomatoes and peppers</i>	
FIRINDA KUZU KIZARTMA / FRIED LAMB	43,00
Firik bulguru peltesi üzerinde, yaban mersini sosu eşliğinde <i>On mashed Firik bulgur, accompanied by blueberry sauce</i>	
BONFILE LOKUM IZGARA / TENDERLOIN GRILL	47,50
Lokum bonfile, kremalı patates graten, közlenmiş kırmızıbiber ve kestane mantarı ile <i>Tenderloin with creamy potato, gratin, roasted red pepper and chestnut mushroom</i>	
DANA ANTRİKOT / BEEF ENTRECOTE	38,50
Dinlendirilmiş antrikot, hardallı, fesleğenli patates püresi ve julyen sebze ile <i>Rested entrecote with mustard, basil potato puree and julienne vegetables</i>	
HÜNKÂRBEĞENDİ / SULTAN'S DELIGHT	33,00
Patlıcan beğendi yatağında çam sakızı ile pişmiş tas kebabı, közlenmiş biber ve domates eşliğinde <i>Lamb stew cooked with pine resin served on eggplant puree with milk and browned flour, accompanied by roasted pepper and tomato</i>	
ANADOLU USULÜ ET SOTE / ANATOLIAN MEAT SAUTE ...	32,50
Hafif acılı, kibrit patates ile <i>Lightly spiced, with shoestring potatoes</i>	
SAHANDA BEĞENDİLİ KÖFTE	27,50
MEATBALLS WITH EGGPLANT PUREE Beğendi üzerinde ızgara köfte, közlenmiş domates, biber ve cacık eşliğinde <i>Grilled meatballs served on eggplant puree with milk and browned flour, accompanied by roasted pepper and tomato with diced cucumber in yoghurt</i>	
KEKİKLİ KÖY PİLİCİ IZGARA	24,00
GRILLED VILLAGE CHICKEN WITH THYME Izgara piliç but, kuskus, közlenmiş domates, biber, julyen sebze ile <i>Grilled chicken drumstick with couscous, roasted tomato, pepper and julienne vegetables</i>	
MANTARLI TAVUK KEBABI	26,50
CHICKEN KEBAB WITH MUSHROOM Ktır pide, sotelenmiş mantar, tavuk but ve yoğurt ile <i>Crispy flat bread, sautéed mushroom, chicken drumstick with yoghurt</i>	

ŞEFİN SPESİYALLERİ / SPECIALS OF THE CHEF

GALATA KEBABI / GALATA KEBAB	36,50
Çıtır pide üzerine dilimlenmiş dana eti, közlenmiş domates, biber, domates sos ve yoğurt ile <i>Sliced beef on crispy pita with roasted tomatoes, peppers, tomato sauce and yoghurt</i>	
DANA KABURGA / VEAL RIB	43,00
Buğday risotto, karamelize edilmiş soğan, demi glace sos ile <i>With wheat risotto, caramelized onion, demi glace sauce</i>	
KUZU İNCİK / LAMB SHANK	42,50
Ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik, hardallı patates püresi, kendi sosu ile <i>Slowly cooked lamb shank with mustard potato puree and its own sauce</i>	
KUZU MUTANCANA / LAMB MUTANCANA	40,00
Kuzu eti, tereyağı, bal, kuru erik, kayısı, badem ve Anadolu keşkeği ile <i>Lamb with butter, honey, dried plums, apricots, almonds and Anatolian keshkek</i>	

TATLILAR / DESSERTS

PROFİTEROL / PROFITEROLE	13,00
Çikolata veya tahin sos ile / <i>With chocolate or tahini sauce</i>	
YENİÇERİ HELVASI / JANISSARY HALVAH	16,00
SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ	13,00
MASTIC-GUM BAKED RICE PUDING	15,00
EKMEK KADAYIFI	15,00
CRUMPETS IN THICK SYRUP Kaymak ile / <i>With cream</i>	
HAVUÇ DİLİM BAKLAVA / CARROT SLICE BAKLAVA	14,00
Sade dondurma ve meyve salatası ile <i>With vanilla ice cream and fruit salad</i>	
TRİLEÇE (Balkan tatlısı) / TRILECCE (Balkan dessert)	12,00
Karamelli / <i>With caramel</i>	
GELENEKSEL MEVSİM TATLILARI	16,00
TRADITIONAL SEASON DESSERTS Mevsimine göre kabak, ayva, armut tatlısı <i>Pumpkin, quince, pear desserts according to season</i>	
MEVSİM MEYVE TABAĞI / SEASONAL FRUIT PLATTER	12,00
Mevsiminde meyve çeşitleri / <i>Fruit varieties in season</i>	
DONDURMA (4 TOP) / ICE CREAM (4 SCOOPS)	13,00

Herhangi bir gıdaya alerjiniz varsa lütfen servis personeline belirtiniz. *If you have a food allergy of any kind, please tell your waiter.*



Galata Kulesi

A' La Carte

PASTALAR / CAKES

FRAMBUAZLI PASTA	13,00
RASPBERRY CAKE	
KARAORMAN PASTASI	13,00
BLACK FOREST CAKE	
ÇİKOLATALI KROKANTLI PASTA	13,00
CHOCOLATE CROKANT CAKE	
FIRINLANMIŞ LİMONLU CHEESECAKE	13,00
BAKED LEMON CHEESECAKE	
FIRINLANMIŞ ÇİKOLATALI CHEESECAKE	13,00
BAKED CHOCOLATE CHEESECAKE	
TİRAMİSU / TIRAMISU	13,00

OSMANLI SARAYINDAN ŞERBETLER OTTOMAN SHERBETS

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ	8,00
TAMARINDUS SHERBET	
ŞİRA (ÜZÜM SUYU)	8,00
FERMENTED GRAPE JUICE	
KIZILCIK ŞERBETİ	8,00
CRANBERRY SHERBET	
MEVSİM MEYVE ŞERBETİ	8,00
SEASONAL FRUIT SHERBET	

SOĞUK İÇECEKLER / COLD DRINKS

MEYVE SUYU / FRUIT JUICE	7,00
Şeftali, Kayısı, Vişne / Peach, Apricot, Sourcherry	
TAZE SIKILMIŞ MEYVE SULARI	9,00
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE	
Portakal, Elma, Nar, Havuç Orange, Apple, Pomegranate, Carrot	
LİMONATA / LEMONADE	7,00
BUZLU ÇAY / ICE TEA	7,00
Limon, Şeftali / Lemon, Peach	
GAZOZ / SODA	7,00
MEYVELİ GAZOZ / FRUIT SODA	7,00
MEYVELİ GAZOZ MANDALİNA	7,00
FRUIT SODA MANDARIN	
KOLA / COKE	7,00
LIGHT KOLA / DIET COKE	7,00
SODA / MINERAL WATER	5,00
MEYVELİ SODA / FRUIT MINERAL WATER	6,00
AYRAN / YOGHURT DRINK	6,00
SU / WATER	2,50

SICAK İÇECEKLER / HOT DRINKS

ÇAY / TEA	6,00
DEMLEME BİTKİ ÇAYLARI	8,00
BREWED HERBAL TEAS	
Adaçayı, Melisa, İhlamur, Yeşil çay Sage, Melissa, Linden, Green tea	
TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE	7,00
KLASİK KAHVE / CLASSIC COFFEE	7,00
FİLTRE KAHVE / FILTERED COFFEE	7,00
CAPPUCINO / CAPPUCINO	12,00
ESPRESSO / ESPRESSO	9,00
CAFE LATTE / CAFE LATTE	12,00
SICAK ÇİKOLATA / HOT CHOCOLATE	8,00
SAHLEP / SAHLEP	8,00
(Kış aylarında servis edilir./ Served during winter months.)	

Herhangi bir gıdaya alerjiniz varsa lütfen servis personeline belirtiniz. If you have a food allergy of any kind, please tell your waiter.

