



LANTHE



LANTHE

LANTHE LUNCH
A'LA CARTE



LANTHE



LANTHE



TATLILAR / DESSERTS

KESTANELİ SUFLE VEYA ÇİKOLATALI SUFLE CHESTNUT SOUFFLE OR CHOCOLATE SOUFFLE

Vanilla dondurma
Vanilla icecream
450.00 ₺

MEYVE TABAĞI /FRUIT PLATE 530.00 ₺

DONDURMA 3 TOP / ICE CREAM TRIPPLE 450.00 ₺



12:00 - 18:00 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz.Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.

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 ₺



BAŞLANGIÇLAR / STARTERS

DANA "CARPACCIO" / BEEF CARPACCIO
Dana bonfile, tûrûf yağı, roka, ballı hardal, balzamik glaze, yaprak parmesan
Beef tenderloin, tuffle oil, arugula, honey mustard, balsamic glaze, leaf parmesan
610.00 ₺



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 PİŞİŞ 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₺

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₺



12:00 - 18:00 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intöleransınız varsa garsonunuza bildiriniz.Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance.VAT is included. 10% service fee is added.



SALATALAR / SALADS

SEZAR SALATA / CAESAR SALAD

Çıtır aysberg yaprakları, kuru domates, kroton ekmeği, 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 ₺

HEALTHY & TASTY

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 ₺

TOFU SOTE / TOFU CHEESE SAUTE

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

MAKARNA & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

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 ₺

TAVUKLU / WITH CHICKEN

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



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 ₺

ANA YEMEK / MAIN COURSE

LANTHE YOĞURT SOSLU KEBAP / LANTHE KEBAP WITH YOGURT SAUCE

Dilimlenmiş bonfile, köfte, patates, tereyağlı pide, yoğurt ve domates sos
Sliced fillet steak, meatballs, potatoes, pita bread with butter, yoghurt and tomatoes sauce
890 ₺

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 ₺

IZGARA BONFILE / GRILLED BEEF TENDERLOIN

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

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 ₺

12:00 - 18:00 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intoleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.

12:00 - 18:00 arası servis edilir. Lütfen alerjiniz ya da intoleransınız varsa garsonunuza bildiriniz. Fiyatlarımıza KDV dahildir. % 10 servis ücreti ilave edilmektedir.
Served between 12:00 - 18:00. Please inform your waiter if you have allergies or intolerance. VAT is included. 10% service fee is added.