



q lounge tadım MENÜSÜ | q lounge tasting menu

en az 2 misafir için | minimum for 2 guests

kişi başı | per person
490

soğuk aperatif | cold aperitif

edamame & acılı edamame (V)
edamame & chili edamame
70

acılı karides kraker (G)(S)
chili prawn cracker
55

ton balığı tartar, avokado
tuna tartar, avocado
140

ceviche trio (G)(D)(S)
karides, somon, çipura
prawn, salmon, sea bream
190

sırlanmış dana bonfile (G)
beef tataki
130

fırınlanmış pancar, truffle yoğurt (D)(V)
baked beetroots, truffle yoghurt
90

avokado, patlıcan, domates, yedikule marulu (G)(V)
avocado, eggplant, tomato, yedikule lettuce
95

taze enginar salatası, kızarmış lor, wafu sos (G)(D)(V)
fresh artichoke salad, fried curd cheese, wafu sauce
95

ızgara somonlu deniz yosunu salatası
grilled salmon with seaweed salad
105

taco

somon | salmon
125

ton balığı | tuna
140

Vegan
90

tiradito

akya balığı, ponzu sos
leerfish, ponzu sauce
130

somon yuzu soya
salmon yuzu soya
130

levrek dry miso
seebass dry miso
130

ahtapot unagi sos
octopus unagi sauce
160

Chef Suggestion

temari nigiri
170

somon, levrek, ton balığı, yılan balığı,
avokado
salmon, seabass, tuna, eel, avocado

maki rulo | maki rolls

kari kari roll (G)
panko ile kızartılmış ton balığı
fried tuna with panko
120

rainbow roll (G)(S)
yengeç, somon, tuna, levrek
crab, salmon, tuna, seabass
140

california roll (G)(S)
yengeç, avokado, salatalık
crab, avocado, cucumber
120

crispy salmon roll (G)
avokado, somon, tenkatsu, wasabi
avocado, salmon tenkatsu, wasabi
120

spicy tuna roll (G)
ton balığı, wasabi
tuna, wasabi
120

dragon roll
tempura karides yılan balığı avokado
shrimp tempura, eel, avocado
160

fuji roll
kızarmış somon, yengeç salata
fried salmon, crab
160

ebi tempura roll (G)(S)
tempura karides, avokado
prawn tempura, avocado
140

unagi roll (G)
yılan balığı, avokado
eel, avocado
160

kappa maki (G)(V)
salatalık, susam
cucumber, sesame
90

sashimi | nigiri(G) 1adet | 1 piece

ebi (S)
karides | shrimp
50

maguro
ton balığı | tuna
40

tako
ahtapot | octopus
40

sake
somon | salmon
40

suzuki
levrek | seabass
40

unagi (G)
yılan balığı | eel
60

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir. | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

(V) Vegetarian /Vejetaryen (N) Nuts/Kuruyemiş (G) Gluten (S) Shellfish/Kabuklu deniz ürünü (D) Dairy/Süt ürünleri (A) Alcahol/ Alkol



q lounge tadım MENÜSÜ | q lounge tasting menu

en az 2 misafir için | minimum for 2 guests

kişi başı | per person
490

sıcak aperatif | hot aperitif

miso çorba (G)
miso soup
80

çıtır dana, acı dip sos (G)
crispy veal, chili dip
130

datça bademli çıtır tavuk, acılı zeytin pane (G)(D)
datça almond crispy chicken, pan fried chili olive
120

çıtır kalamar, baharatlı sarımsak sos
crispy calamari, spicy garlic sauce
150

popcorn karides, yuzu mayonez (G)(S)
popcorn prawns, yuzu mayonnaise
150

kabak çiçeği ve karides (G)(S)
zucchini blossoms and shrimp
130

karides causa croquettes aji amarillo aioli
prawn causa croquettes aji
amarillo aioli
130

somon causa croquettes guacamole
salmon causa croquettes aji amarillo aioli
130

dil balığı katsu kızarmış nori zencefil mayo
sole fish katsu fried nori ginger mayo
150

somon katsu mirin ve truffle sos
salmon katsu mirin ve truffle sauce
130

ahtapot tempura, guacamole sos (G)
octopus tempura with guacamole sauce
160

pot sticker

kaburga | beef rib
130

ördek | duck
130

karides | prawn (S)
130

sebze | vegetable

kuşkonmaz (G)(V)
asparagus
100

istiridy mantarı (G)(D)(V)
oyster mushroom
85

tatlı mısır, ponzu tereyağı (D)(V)
sweet corn, ponzu butter
75

fırınlanmış tatlı patates dilimleri (G)(V)
baked sweet potato slices
85

robata grill

deniz mahsulleri | seafood

istakoz, ponzu tereyağı (D)(S)
lobster, ponzu butter
daily price

kaplan karides, tereyağ ponzu sos (G)(D)(S)
tiger prawn, butter ponzu sauce
280

levrek, rezene ve zeytin
sea bass, fennel and olive
190

somon teriyaki sos (G)
salmon teriyaki sauce
190

pastırmaya sarılı fener balığı, hoison sos (G)(N)
angler fish wrapped in pastrami, hoison sauce
190

black cod, miso sauce (G)
380

et | meat

dana bonfile, taze soğan (G)
beef tenderloin, spring onion
220

antrkot wafu sos
entrecôte wafu sauce
220

ördek konfit, bal, lavanta, zencefil
duck confit, honey, lavender, ginger
230

dana kaburga, ekşi tatlı erik sos (G)
beef rib, sweet and sour plum sauce
220

pirinç | rice

buharda pirinç (V)
steamed rice
75

sebzeli kızarmış pirinç (G)(V)
vegetable fried rice
75

baharatlı karidesli kızarmış pirinç (G)
fried rice with seasoning shrimp
90

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir. | All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.

(V) Vegetarian /Vejetaryen (N) Nuts/Kuruyemiş (G) Gluten (S) Shelfish/Kabuklu deniz ürünü (D) Dairy/Süt ürünleri (A) Alcahol/ Alkol



tatlı | dessert

lavantalı creme brulee (D) lavender creme brulee	80
gold rocher	85
matcha san sebastian (G)(D)	85
tahin ve antep fıstıklı sufle, çilek sos (G)(N) tahini and pistachio soufflé	85
çikolatalı sufle (G) chocolate soufflé	85
egzotik meyve tabağı exotic fruit platter	220
q lounge tatlı tabağı (G)(D)(N) q lounge dessert platter	
büyük large	380
küçük small	290

dondurma, sorbe | ice cream, sorbet 30

vanilya (D) vanilla dream	
çikolata (D) swiss chocolate	
espresso (D)	
lime	
passion fruit & mango sorbe passion fruit & mango sorbet	

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

(V) Vegetarian /Vejetaryen (N) Nuts/Kuruyemiş (G) Gluten (S) Shelfish/Kabuklu deniz ürünü (D) Dairy/Süt ürünleri (A) Alcahol/ Alkol
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.
Tüm fiyatlarımız Türk Lirası'dır ve fiyatlarımıza KDV dahildir.
All prices are presented in Turkish Lira and VAT is included.