ODA SERVİSİ MENÜSÜ
ROOM SERVICE MENU

Kahvaltı Menüleri | Breakfast Menus

CONCORDE ARIA SERPME KAHVALTI — 1450 ₺
CONCORDE ARIA BREAKFAST SPREAD

Ekmek ve poğaça sepeti, Süt kaymağı, doğal petek balı, Kıbrıs usulü incir macunu, Antep fıstıklı tahin pekmez, marmelat çeşitleri, taze nane, fesleğen, maydanoz ve aromatik taze otlar, tarla domatesi, bahçe salatalığı, kuru et çeşitleri, pastırma, hellim, yöresel gurme peynirler, Çakıstes zeytini, tavşan yüreği zeytin, yeşil zeytin ve sele zeytin, Yumurta çeşitleri, tercihinize göre taze meyve suyu çeşitleri, filtre kahve veya çay

Bread and pastries, Clotted cream, natural honeycomb, Cypriot-style fig jam, tahini and molasses with pistachio, marmalades, fresh mint, basil, parsley, aromatic fresh herbs, vine-ripened tomatoes, garden cucumbers, assorted cured meats, pastrami, halloumi, regional gourmet cheeses, Çakıstes olives, rabbit-heart olives, green olives, and assorted cured olives, egg of your choice, selection of fresh fruit juices, filter coffee or tea.

AMERİKAN KAHVALTISI | AMERICAN BREAKFAST — 1100 ₺
Tercihinize göre hazırlanan iki adet organik yumurta, dana sosis, patates sote, mantar sote, tereyağı, reçel çeşitleri, bal, fırın ürünleri sepeti, mevsim meyveleri, tercihinize göre taze meyve suyu çeşitleri, filtre kahve veya çay.

Two organic eggs cooked to your preference, beef sausage, sautéed potatoes, sautéed mushrooms, butter, assorted jams, honey, oven fresh bread and pastries, seasonal fruits, selection of fresh fruit juices, filter coffee or tea.

SAĞLIKLI KAHVALTI | HEALTHY BREAKFAST — 950 ₺
İki yumurta akından hazırlanmış omlet veya çırpılmış yumurta, mevsim meyveleri, sıcak veya soğuk az yağlı süt, tam buğday ekmeği veya glütensiz ekmek, tahıllı granola veya mısır gevreği seçenekleri, tercihinize göre taze meyve suyu çeşitleri, filtre kahve veya çay.

Egg white omelette or scrambled eggs, seasonal fruits, hot or cold low-fat milk, whole wheat bread or gluten-free bread, granola or cornflakes, selection of fresh juices, filter coffee or tea

Çorbalar | Soups

MERCİMEK ÇORBASI | LENTIL SOUP — 550 ₺
Süzme mercimek, sebze suyu, tereyağı, kruton ekmek ve limon eşliğinde

Strained lentil, vegetable broth, butter, served with croutons and lemon

GÜNÜN ÇORBASI | SOUP OF THE DAY — 550 ₺
Şefin günlük taze malzemelerle hazırladığı özel çorba seçimi

Chef's special soup of the day, prepared with fresh ingredients

Başlangıçlar & Tahıllar | Starters & Cereals

MEYVE TABAĞI | FRUIT PLATTER — 750 ₺
Mevsim Meyveleri | Seasonal fruits

MEYVELİ GRANOLA KASESI | FRUIT GRANOLA BOWL — 450 ₺
Granola, yoğurt, taze mevsim meyveleri, bal

Granola, yogurt, seasonal fresh fruits, and honey

MÜSLİ & TAHIL | MUESLI & BREAKFAST GRAINS — 450 ₺
Tam tahıllı mısır gevreği, meyveli pirinç patlağı, müsli, tam yağlı, yarım yağlı veya az yağlı süt seçenekleriyle

Whole grain cereals, rice crisps with fruits, muesli, served with either whole milk, semi-skimmed milk, or low-fat milk

MEYVELİ YOĞURT | FRUIT YOGURT — 400 ₺
Tercihinize göre sade veya meyveli yoğurt | Your choice of plain or fruit yogurt

YULAF & İRMİK LAPASI | SEMOLINA & OATMEAL PORRIDGE — 400 ₺
Yulaf veya irmik lapası; tercihinize göre süt veya su eşliğinde

Oatmeal or semolina porridge; served with a choice of milk or water

Özel beslenme diyetleri veya alerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen yöneticilerimize başvurunuz.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager.

SİPARİŞ ORDER 8888

Yumurta & Omletler | Eggs & Omelettes

GÖZ YUMURTA | SUNNY SIDE UP EGG — 400 ₺
İki adet sahanda yumurta | Two fried eggs

SUCUKLU YUMURTA | EGGS WITH TURKISH SUCUK — 440 ₺
Kasap sucuğu ile sahanda yumurta | Fried eggs with Turkish spicy sausage

KLASİK OMLET | CLASSIC OMELETTE — 400 ₺
Çırpılmış yumurta ile hazırlanan sade omlet | Plain omelette prepared with beaten eggs

PEYNİRLİ OMLET | CHEESE OMELETTE — 420 ₺
Eriyen peynir dolgulu omlet | Omelette with melted cheese filling

SEBZELİ OMLET | VEGGIE OMELETTE — 420 ₺
Mevsim sebzeleri ile hazırlanan omelette | Omelette with seasonal vegetables

MANTARLI OMLET | MUSHROOM OMELETTE — 420 ₺
Sotelenmiş mantar ile hazırlanan omlet | Omelette with sautéed mushrooms

SUCUKLU OMLET | OMELETTE WITH TURKISH SUCUK — 440 ₺
İnce kıyım sucuk ile hazırlanan omlet | Omelette with finely chopped Turkish spicy sausage

GELENEKSEL MENEMEN | TRADITIONAL MENEMEN — 400 ₺
Domates, biber, yumurta | Tomatoes, pepper, eggs

EGGS BENEDICT — 500 ₺
Ekmek üzerinde poşe yumurta, füme et ve özel sos eşliğinde
Poached eggs on toasted bread with smoked meat and special sauce

EGGS ROYALE — 600 ₺
İngiliz muffini üzerinde somon füme, poşe yumurta, Hollandez sos ve dereotu eşliğinde
English muffin topped with smoked salmon, poached eggs, Hollandaise sauce and dill

Salatalar | Salads

AKDENİZ ROKA SALATASI — 850 ₺
MEDITERRANEAN ARUGULA SALAD
Yabani roka, mesclun salatası, Iceberg marul, çeri domates, tatlı şalgam, kırmızı turp, zeytinyağı ve limon sos eşliğinde
Wild arugula, mesclun salad, Iceberg lettuce, cherry tomatoes, sweet turnip, red radish, served with lemon olive oil dressing

HELLİMLİ ARIA SALATA | HALLOUMI ARIA SALAD — 900 ₺
Dana bonfile şeritleri, ızgara hellim peyniri, avokado, mini marul, parmesan peyniri, çeri domates, yumurta, kokteyl sos eşliğinde
Beef tenderloin strips, grilled halloumi cheese, avocado, baby lettuce, Parmesan cheese, cherry tomatoes, egg, served with cocktail sauce

PANZANELLA SALATASI | PANZANELLA SALAD — 900 ₺
Kıtır kruton ekmek, domates, salatalık, kırmızı soğan, taze fesleğen, sızma zeytinyağı, üzüm sirkesi, deniz tuzu
Crunchy croutons, tomatoes, cucumber, red onion, fresh basil, extra virgin olive oil, grape vinegar, and sea salt

Özel beslenme diyetleri veya alerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen yöneticilerimize başvurunuz.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager.

SİPARİŞ ORDER 8888

Sandviçler, Dürümler & Burgerler
Sandwiches, Wraps & Burgers

HAZER ŞEFİN DANA SANDVİÇİ — 1100 ₺
CHEF HAZER'S BEEF SANDWICH

Ev yapımı ciebata ekmeğine, soğan ve kırmızı ve sarı biberle sotelenmiş dana bonfile, avocado püresi, mozarella peyniri. Kızarmış patates ve salata ile servis edilir.
Served on homemade ciabatta bread with beef fillet sautéed with onion and red and yellow peppers, avocado purée and mozzarella cheese. Served with chips and salad.

HAZER ŞEFİN TAVUKLU SANDVİÇİ — 1100 ₺
CHEF HAZER'S CHICKEN SANDWICH

Ev yapımı ciebata ekmeğine, soğan ve kırmızı ve sarı biberle sotelenmiş piliç fleto bonfile, avocado püresi, mozarella peyniri. Kızarmış patates ve salata ile servis edilir.
Served on homemade ciabatta bread with chicken fillet sautéed with onion and red and yellow peppers, avocado purée and mozzarella cheese. Served with chips and salad.

DANA BURGER | BEEF BURGER — 1100 ₺
% 100 dana etinden yapılmış burger köftesi, burger ekmeği, mevsim yeşillikleri, patates kızartması, coleslaw salatası ve özel sos eşliğinde
% 100 beef patty, burger bun, served with seasonal greens, French fries, coleslaw salad and special sauce

CHEESEBURGER — 1150 ₺
% 100 dana etinden yapılmış burger köftesi, burger ekmeği, mevsim yeşillikleri, çedar peyniri, patates kızartması, coleslaw salatası ve özel sos eşliğinde
% 100 beef patty, burger bun, seasonal greens, cheddar cheese, served with French fries, coleslaw salad and special sauce

ÇITIR TAVUK BURGER | CRISPY CHICKEN BURGER — 1000 ₺
Panelenmiş tavuk eti, burger ekmeği, mevsim yeşillikleri, patates kızartması, coleslaw salatası ve özel sos eşliğinde
Crispy breaded chicken fillet served in a burger bun with seasonal greens, french fries, coleslaw salad, and special sauce.

KAŞAR PEYNİRLİ SUCUKLU TOST — 800 ₺
KASSERI CHEESE & SAUSAGE TOAST

Tereyağlı ekmek, kaşar peyniri, sucuk, salatalık, çeri domates ve körpe marul eşliğinde
Butter-toasted bread, kasseri cheese, Turkish spicy sausage, served with cucumber, cherry tomatoes, and baby lettuce

KAŞAR PEYNİRLİ TOST | KASSERI CHEESE TOAST — 750 ₺
Tereyağlı ekmek, kaşar peyniri, salatalık, çeri domates ve körpe marul eşliğinde
Butter-toasted bread, kasseri cheese, served with cucumber, cherry tomatoes, and baby lettuce

BEYAZ PEYNİRLİ TOST | FETA TOAST — 750 ₺
Tereyağlı ekmek, beyaz peynir, salatalık, çeri domates ve körpe marul eşliğinde
Butter-toasted bread, feta cheese, served with cucumber, cherry tomatoes, and baby lettuce

Makarnalar | Pastas

PENNE ALL'ARRABBIATA — 900 ₺
Acılı domates sos, sarımsak, taze fesleğen ve traşlanmış parmesan peyniri
Spicy tomato sauce, garlic, fresh basil, and parmesan cheese shavings

DENİZ MAHSÜLLÜ LINGUINE | SEAFOOD LINGUINE — 1100 ₺
Karışık deniz ürünleri, kremalı peynir sos ve mikro yeşillik eşliğinde
Mixed seafood, creamy cheese sauce, served with microgreens

PAPPARDELLE AL RAGU DE ASADO — 1200 ₺
Ağır ateşte pişirilmiş dana eti, kızarmış sebzeler, ev yapımı pappardelle makarna, domates fondü, parmesan peyniri
Slow-cooked beef ragù, roasted vegetables, homemade pappardelle, tomato fondant, and parmesan cheese.

RIGATONI AL PESTO — 900 ₺
Taze fesleğen, çeri domates, kavrulmuş fındık ve parmesan peyniri
Fresh basil, cherry tomatoes, roasted hazelnuts, and parmesan cheese

SPAGHETTI BOLOGNESE — 1000 ₺
Ağır ateşte pişmiş dana kıymalı sos, traşlanmış parmesan peyniri, taze fesleğen ve zeytinyağı eşliğinde
Slow-cooked beef mince, parmesan cheese shavings, served with fresh basil, and olive oil

Özel beslenme diyetleri veya alerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen yöneticilerimize başvurunuz.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager.

SİPARİŞ ORDER 8888

Ana Yemekler | Main Courses

KASAP KÖFTE | BUTCHER MEATBALLS — 1250 ₺
Dana eti, özel baharatlı köfte harcı, pirinç pilavı, köz domates, köz biber, Acuka soslu pide ekmeği eşliğinde
Beef, special meatball mixture, rice, roasted tomatoes, roasted pepper, pita flatbread with Acuka sauce

IZGARA TAVUK | GRILLED CHICKEN — 1000 ₺
Izgara tavuk, ev yapımı patates püresi, mevsim sebzeleri, çeri domates, kahverengi tavuk sosu ile
Grilled Chicken, served with homemade mashed potatoes, seasonal vegetables, cherry tomato with brown chicken sauce

DANA ANTRİKOT | BEEF RIBEYE STEAK — 1700 ₺
Contains Alcohol
Yabani ıspanak püresi, karamelize soğan, enginar, çeri domates, mini sebzeler ve kırmızı şaraplı demi-glace sos eşliğinde
Wild spinach purée, caramelized onion, artichoke, cherry tomatoes, served with baby vegetables, and red wine demi-glace sauce

KUZU PİRZOLA | LAMB CHOPS — 1800 ₺
Meşe ateşinde mühürlenmiş marineli kalem pirzola, patates risotto ve demi-glace sos eşliğinde
Oak-grilled marinated lamb chops, served with potato risotto, and demi-glace sauce

DANA BONFİLE | BEEF TENDERLOIN — 1950 ₺
Contains Alcohol
Dana bonfile, patates püresi, fırında parmesanlı mantarlar, çeri domates, kırmızı şaraplı Madagaskar sos
Beef tenderloin, served with mashed potatoes, oven-baked mushrooms with parmesan cheese, cherry tomatoes, and red wine Madagascar sauce

SOMON IZGARA | GRILLED SALMON — 1400 ₺
Somon, kremalı ıspanak, mevsim sebzeleri, tereyağlı hardallı limon sos eşliğinde
Salmon, served with creamy spinach, seasonal vegetables, mustard lemon butter sauce

KAYA LEVREĞİ | ROCK SEA BASS — 1350 ₺
Izgara Kaya Levreği, mini ıspanak püresi, mini sebzeler, kapari ve limonlu tereyağlı sos eşliğinde
Grilled rock sea bass, served with baby spinach purée, baby vegetables, capers, and lemon butter sauce

Tatlılar | Desserts

TIRAMISU — 600 ₺
Mascarpone peynirli mus, kahveli bisküvi, kakao
Mascarpone mousse, coffee biscuit, cocoa

FIRIN SÜTLAÇ | TURKISH OVEN-BAKED RICE PUDDING — 500 ₺
Fırınlanmış sütlaç, kavrulmuş ceviz kırıntısı eşliğinde
Oven-baked rice pudding, served with crunchy walnut topping

ÇİKOLATALI BROWNIE | CHOCOLATE BROWNIE — 550 ₺
Bitter çikolata, ceviz içi, vanilyalı dondurma eşliğinde
Dark chocolate, walnuts, served with vanilla ice cream

HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA | CARROT SLICE BAKLAVA — 750 ₺
Vanilyalı dondurma eşliğinde | Served with vanilla ice cream

DONDURMA ÇEŞİTLERİ | ICE CREAM SELECTION — 450 ₺
3 top dondurma | 3 scoops of ice cream

Özel beslenme diyetleri veya alerjileri olan misafirlerimiz, yemek içerikleri ile ilgili detaylı bilgi almak için lütfen yöneticilerimize başvurunuz.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager.

SİPARİŞ ORDER 8888

Oda Servisi İçecek Menüsü
Room Service Drink Menu

Meşrubatlar | Soft Drinks

S. Pellegrino 33 cl	200₺
S. Pellegrino 75 cl	380₺
Tonic	250₺
Red Bull	320₺

Taze Meyve Suları | Fresh Fruit Juice

Portakal | Orange	350₺
Greyfurt | Grapefruit	350₺
Elma | Apple	400₺
Havuç | Carrot	400₺
Ananas | Pineapple	450₺
Dear Mix	480₺

Bira | Beer

Efes Pilsen	400₺
Tuborg	450₺
Carlsberg	450₺
Bomonti Filtresiz	450₺
Beck's	450₺

Likör | Liqueur

	5cl	Şişe | Bottle
Baileys	450₺	6300₺
Jägermeister	450₺	6300₺

Konyak | Cognac

	5cl	Şişe | Bottle
Hennessy VS	750₺	10500₺
Remy Martin VS	1550₺	21500₺
Martell VSOP	1600₺	22500₺
Remy Martin XO		36000₺

Cin | Gin

	5cl	Şişe | Bottle
Beefeater Pink	450₺	7000₺
Hendrick's	650₺	9000₺
Portofino	900₺	12600₺
Monkey 47	950₺	13500₺

Tekila | Tequila

	5cl	Şişe | Bottle
Olmeca Silver	500₺	7000₺
Olmeca Gold	550₺	7700₺
Don Julio Reposado	550₺	7700₺
Patron Reposado	800₺	11000₺
Volcan Tierra Cristalino	800₺	11000₺
1800 Anejo		11000₺

Rum | Rom

	5cl	Şişe | Bottle
Captain Morgan White	550₺	7500₺
Captain Morgan Black	600₺	8000₺
Dictador 12	600₺	8500₺

Votka | Vodka

	5cl	Şişe | Bottle
Absolut Blue	500₺	7000₺
Belvedere	750₺	10500₺
Grey Goose Premium	1200₺	16500₺
Beluga Noble	1400₺	19500₺

Viski | Whisky

İRLANDA | IRISH

	5cl	Şişe | Bottle
Jameson	500₺	7000₺

İSKOÇ | SCOTCH

	5cl	Şişe | Bottle
Johnnie Walker Red Label	500₺	7000₺
Johnnie Walker Black Label	700₺	9800₺
Johnnie Walker Blue Label	3500₺	49000₺
Chivas Regal 12	650₺	9000₺
Chivas Regal 18	1200₺	16500₺
Chivas Regal 25	4500₺	63000₺
Royal Salute 21	2800₺	39000₺

SINGLE MALT

	5cl	Şişe | Bottle
Glenfiddich 12	1100₺	15500₺
Macallan Double Cask 12	1300	18000₺

AMERİKA | AMERICA

	5cl	Şişe | Bottle
Jack Daniels No.7	650₺	9000₺
Woodford Reserve	1000₺	14000₺

Rakı | Raki

	35cl	Şişe | Bottle
Yeni Rakı	1500₺	3000₺
Efe Gold	2000₺	3500₺
Tekirdağ No.10		5000₺
Beylerbeyi Göbek		3800₺
Kulüp Rakı		3500₺
Ouzo Barbayanni Blue		4000₺

ŞARAP MENÜSÜ
WINE MENU

ŞARAP KOLEKSİYONU | WINE COLLECTION

Dünyanın en prestijli şarap bölgelerinden seçilen istisnai etiketler, bu koleksiyonda zarafet ve mükemmellik anlayışıyla bir araya getirildi. Her kadeh, kökeninin ruhunu, üreticisinin mirasını ve şarap sanatının en seçkin örneklerini yansıtan eşsiz bir yolculuğa davet eder.

Curated from the world's most prestigious wine regions, this distinguished collection embodies elegance, heritage, and uncompromising excellence. Each glass offers a journey through the character of its terroir, the legacy of its producer, and the highest expression of the winemaker's craft.

Beyaz Şarap | White Wine

TÜRKİYE

Egeo Sauvignon Blanc | Denizli	2400₺
Selection Narince, Emir | Kapadokya	2400₺

FRANSA | FRANCE

Grand C Pinot Blanc | Alsace	2300₺
Louis Jadot Chablis Chardonnay | Burgundy	7200₺

İTALYA | ITALY

Pradio Sauvignon Blanc | Friuli	2200₺

YENİ ZELANDA | NEW ZEALAND

Cloudy Bay Sauvignon Blanc | Marlborough	5000₺

PORTEKİZ | PORTUGAL

Tawny Port Wine Tourica Nacional, Tourica Franca Tatlı-Sweet | Douro Valley	2000₺

ŞİLİ | CHILE

Gato Negro Sauvignon Blanc | Central Valley	1750₺
Echo Falls Sauvignon Blanc | Central Valley	1750₺

Kırmızı Şarap | Red Wine

TÜRKİYE

Egeo Cabernet Sauvignon | Denizli	2600₺
Sarafin Merlot | Tekirdağ	3300₺

FRANSA | FRANCE

Grand C Pinot Noir | Alsace	2400₺
Château La Fleur-Pétrus Merlot, Cabernet Franc | Pomerol	45000₺

İTALYA | ITALY

Nero d'Altura Nero d'Avola | Sicily	3000₺
Musso Walter Barbaresco "Pora" Nebbiolo | Piemonte	7000₺

ŞİLİ | CHILE

Echo Falls Shiraz | Central Valley	1750₺
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Merlot | Central Valley	1750₺

Rose Şarap | Rose Wine

Echo Falls White Zinfandel | Chile	1750₺
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Merlot | Chile	1750₺
Casa de Fra Pinot Grigio Rosé | Italy	2500₺
Opal Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah | France	3500₺

Şampanya | Champagne & Prosecco

Filipetti Prosecco DOC Rose Glera, Pinot Nero | Veneto	2000₺
Filipetti Prosecco DOC Glera | Veneto	2000₺
Bottega Gold Prosecco Rose Pinot Noir | Venezia	4000₺
Moet & Chandon Imperial Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | France	6500₺
Veuve Clicquot Rose Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | France	9000₺
Moet & Chandon Rose Imperial Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | France	9000₺
Mumm Cordon Rouge Pinot Noir, Chardonnay, Meunier | France	9000₺
Dom Perignon Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | France	28000₺