

RÜYA

ITHRA

— A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape —

MARMARA MENU

₺ 159 PER PERSON
Minimum for 2 people

First Course

Marinated Olives mix olives with chili & garlic (G) (186 cal)

Plain Hummus creamy chickpeas, tahini, lemon, topped with crispy chickpeas & bread (G/SE) (345 cal)

Muhammara roasted red pepper, tomato & walnut dip with bread (G/N) (170 cal)

Kısır Salad bulgur wheat, tomato, cucumber, spring onion, mint & parsley (G) (290 cal)

Second Course

Börek filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts (D/G/N) (492 cal)

Two Cheese Pide from Black Sea with slow-cooked organic egg (D/G) (1430 cal)

Turkish Style Kibbeh lamb & beef bulgur wheat dumplings, walnut butter & yoghurt (N/D/G) (440 cal)

Main Course

Levrek Buğulama pan steamed seabass fillet with tomato sauce, butter and garlic (F/D) (280 cal)

Şiş Tavuk yoghurt chili-marinated grilled chicken breast (D/G) (490 cal)

Çaput Pilaf rice mixed with lamb meat, pickled grapes & wine leaves pilav (D) (260 cal)

Lamb köfte with a warm olive salad, cherry tomatoes (D/G) (570 cal)

Dessert

Fırın Sütlaç traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum (D/E) (445 cal)

Künefe baked Kadayif pastry, melted Majdule cheese, rose & orange blossom syrup, pistachio ice cream (D/G/N/E) (770 cal)

RÜYA

ITHRA

A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape

MARMARA MENU

159 PER PERSON
Minimum for 2 people

First Course

زيتون متبل زيتون مشكل مع الفلفل الحار والثوم (186 cal) (G)

حمص حمص كريمي، طحينة، ليمون ومغطى بالحمص المقرمش (345 cal) (G/SE)

محمرة فلفل أحمر مشوي، تغميسة طماطم وجوز مع خبز الساوردو (170 cal) (G/N)

سلطة الكيسير التركية برغل، طماطم، خيار، بصل أخضر، نعناع و بقدونس (290 cal) (G)

Second Course

بوريك جبنة فيتا بعجينة فيلو مع جزر، كوسا وجوز (492 cal) (D/G/N)

بيدا الجبنة من البحر الأسود مع مع البيض العضوي المطبوخ ببطء (1430 cal) (D/G)

كبة بالطريقة التركية محشية لحم ضأن وبرغل، زبدة الجوز واللبن الرائب (440 cal) (N/D/G)

Main Course

ليفريك بوغولاما فيليه سمك سي باس مطهو على البخار مع صلصة طماطم، زبدة والثوم (F/D) (280 cal)

شيش طاووق دجاج مشوي متبل باللبن الرائب والفلفل الحار (490 cal) (D/G)

شابوت بيلاف أرز بيلاف بلحم الضأن والعنب المخلل مع أوراق العنب (260 cal) (D)

كفتة لحم الضأن مع سلطة الزيتون والطماطم الكرزية (570 cal) (D/G)

Dessert

سوتلاج بالفرن بودنغ الأرز الأناضولي التقليدي، التوت الأحمر وآيس كريم الورد مع الحلقوم (D/E) (445 cal)

كنافة معجنات قطايف تركية مخبوزة بالجبنة المجدولة وشراب الورد وزهر البرتقال مع آيس كريم الفستق (D/G/N/E) (770 cal)

Adults need 2,000 calories per day on average and individual calorie needs may vary from person to person.

For additional dietary requirements, please reach out to our team. All prices are inclusive of VAT 15%.

(M) Mustard (C) Celery (SU) Sulphites (F) Fish (E) Egg (S) Seafood or Shellfish (D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (SE) Sesame