

Spend The

FESTIVE SEASON

With Us

swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

Let’s Keep it Well

Sevgili Misafirlerimiz,

Bir yılı daha geride bırakırken, geriye dönüp baktığımızda en çok hatırladıklarımızın sevdiklerimizle paylaştığımız anlar olduğunu görüyoruz. Aynı sofrada buluşmanın, birlikte kutlamanın ve güzel bir anıyı paylaşmanın değerini bize yeniden hatırlatan bu özel dönemde, sizleri Swissôtel The Bosphorus, Istanbul'da ağırlamaktan mutluluk duyuyoruz.
Önümüzdeki günlerin her birimize sevdiklerimizle daha fazla vakit geçirme, küçük mutlulukların kıymetini bilme ve geriye dönüp gülümseyerek hatırlayacağımız anılar biriktirme fırsatı sunmasını diliyorum. Yeni yılı karşılarken en büyük temennim, bu güzel duyguların hepimize eşlik etmesi.
Swissôtel The Bosphorus, Istanbul ailesi olarak, yıl boyunca bizlere duyduğunuz güven ve gösterdiğiniz yakınlık için içtenlikle teşekkür ediyoruz. Yeni yılın sizlere ve sevdiklerinize sağlık, huzur ve mutluluk getirmesini diliyor; 2027'de de sizleri aynı sıcaklık ve özenle ağırlamayı sabırsızlıkla bekliyoruz.

Sevgi ve saygılarımla,

Utkan Gülaçtı
Genel Müdür,
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul

Dear Guests,

As we look back on another year, we are reminded that the moments we cherish most are those shared with the people who matter most. At this special time of year, when we rediscover the joy of gathering around the same table, celebrating together, and sharing meaningful moments, it is our pleasure to welcome you to Swissôtel The Bosphorus, Istanbul.
My sincere wish is that the days ahead offer each of us more time to connect, a deeper appreciation for life's simple pleasures, and opportunities to create memories we will look back on with a smile. As we welcome the New Year, I hope these sentiments accompany us all.
On behalf of the entire Swissôtel The Bosphorus, Istanbul family, I would like to express our heartfelt gratitude for the trust and warmth you have shown us throughout the year. May 2027 bring you and those dear to you health, peace, and happiness. We look forward to welcoming you once again with the same warmth and care in the year ahead.

With our warmest regards,

Utkan Gulacti
General Manager,
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul

SWISS
GOURMET

Salute **New Year**

Yeni yılın heyecanını sevdiklerinizle paylaşmak için Swiss Gourmet'nin özenle hazırladığı lezzetleri keşfedin. Çikolatalardan yılbaşı pastalarına, birbirinden farklı tatlı seçeneklerinden özel hediye alternatiflerine uzanan seçkimizle yeni yıl sofralarınıza küçük sürprizler katın. Swiss Gourmet'de her lezzet, sevdiklerinizle paylaşacağınız güzel anlara eşlik etmek için hazır!

Celebrate the joy of the New Year with those who matter most through Swiss Gourmet's thoughtfully prepared selection of festive delights. From chocolates and New Year cakes to an assortment of sweet treats and special gift options, discover little surprises to brighten your celebrations. At Swiss Gourmet, every delicacy is made to be shared, bringing a touch of sweetness to your most cherished moments.

Lobby Girişi / Lobby Entrance
Sipariş için / For Your Orders: +90 544 326 1110







Festive Flavours at Swiss Gourmet

Hindi (Arzunuza göre pişirilmiş)		
Türk Usulü	(kg)	2.250₺
Fransız Usulü	(kg)	2.500₺
Peynir Tabağı 6 Çeşit	(2,5kg)	5.400₺
Antipasti Tabağı		6.500₺
Noel Kurabiyesi	(1 kg)	2.400₺
Noel Pastası		3.650₺
Stollen Kek	(500 gr)	1.750₺
Çikolatalı Babka	(500 gr)	1.550₺

Turkey (Cooked in two different ways for your taste)		
Turkish Style	(kg)	2.250₺
French Style	(kg)	2.500₺
Cheese Platter 6 pcs	(2,5kg)	5.400₺
Antipasti Platter		6.500₺
Christmas Cookie	(1 kg)	2.400₺
Bûche de Noël		3.650₺
Stollen Cake	(500 gr)	1.750₺
Chocolate Babka	(500 gr)	1.550₺



Geyik **Kutu**

Lure Çikolata	Lure Chocolate
Noel Stollen	Christmas Stollen
Meyveli Kek	Fruit Cake
Babka	Babka
Beyoglu Çikolata	Beyoğlu Chocolate
Marshmallow	Marshmallows
Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies
Şeker Hamurlu Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies with Fondant Icing

14.500₺


LURÈ

Ekose Kutu

Lure Çikolata	Lure Chocolate
Noel Stollen	Christmas Stollen
Meyveli Kek	Fruit Cake
Tablet Çikolata	Chocolate Bar
Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies
Çerez	Nuts & Dried Fruits

22.500₺


L'URE

Hazeranlı **Kutu**

Lure Çikolata	Lure Chocolate
Beyoğlu Çikolata	Beyoğlu Chocolate
Noel Stollen	Christmas Stollen
Grissini	Grissini
Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies
150 gr Eski Kaşar	150 g Aged Kashar Cheese
150 gr Gouda Peyniri	150 g Gouda Cheese
150 gr Parmesan Peyniri	150 g Parmesan Cheese
150 gr Hindi Jambon	150 g Turkey Ham
150 gr Dana Füme	150 g Smoked Beef
150 gr Dana But Jambon	150 g Beef Leg Ham

25.000₺



Yeşil **Sandık**

Lure Çikolata	Lure Chocolate
Noel Stollen	Christmas Stollen
Meyveli Kek	Fruit Cake
Babka	Babka
Tablet Çikolata	Chocolate Bar
Truffle Çikolata	Chocolate Truffles
Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies
Şeker Hamurlu Noel Kurabiyesi	Christmas Cookies with Fondant Icing

31.000₺



Siyah **Sandık**

Lure Çikolata	Lure Chocolate
Noel Stollen	Christmas Stollen
Tepsi	Serving Tray
İkili Fincan Seti	Set of Two Cups
Mum	Candle

41.000₺


HOME
SWISS
HOME
swissotel
THE BOSPHORUS
swissotel
THE BOSPHORUS

The Signature **Collection**

Swsissotel Koku Seti	Swissôtel Fragrance Set
Mum ve Diffuser	Candle & Diffuser
Kaşkol	Scarf
Lure Çikolata	Lure Chocolate

Pürovel Spa Masaj 60dk Pürovel Spa 60min. Massage	Çift Kişilik Brunch Brunch for Two	Bosphorus Club Kart Bosphorus Club Card
23.750₺	26.700₺	43.500₺


NUXE
Prodigieux
le teint éclat
Huile Prodigieuse
Poll-Or
PHYTOMER
HYDRACONTINUE
SOLUTION SOLEIL OCEAN +
PHYTOMER
PHYTOMER

Altın **Işıltı**

Nuxe Huile Prodigieuse Florale	Nuxe Çok Amaçlı Kuru Yağ
Nuxe Huile Prodigieuse or Roll-on (Simli)	Nuxe Altın Işıltılı Çok Amaçlı Kuru Yağ (Roll-on)
Nuxe Frangrant Water	Nuxe Vücut Spreyi
Nuxe Prodigieux BB Craem	Nuxe Prodigieux BB Krem
Nuxe Plumping Lip serum	Nuxe Dolgunlaştırıcı Dudak Serumu
Phytomer Sun Soother	Phytomer Güneş Sonrası Yatıştırıcı Bakım
Phytomer Hydracontinue Radiance Energizing Cream	Phytomer Nemlendirici ve Işıltı Veren Canlandırıcı Krem
Phytomer Solition Soleil Ocean SPF 50	Phytomer Ocean Güneş Koruyucu SPF 50
Rosee Visage	Yüz Toniği

16.000₺


PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
PHYTOMER
HYDRACONTINUE
CONTOUR JEUNESSE
YOUTH CONTOUR
ACNIPUR
50 ml - 1.6 fl oz
200 ml - 6.7 fl oz

Deniz **Ferahlığı**

Soufle Marine Cleansing Foam Cream	Yüz Temizlemeğe Köpüğü Krem
Rosee Visage Toning Cleansing Lotion	Yüz Toniği
Hydracontinue	Hafif Nemlendirici Yüz Kremi
Oligopur Flawless Skin Mask	Oligopur Cilt Maskesi
Acnipur Blemish Solution Fluid	Akne ve Sivilce Karşıtı Bakım Kremi
Youth Contour	Gençleştirici Göz Çevresi Bakım Kremi
Sunactive SPF30	SPF 30 Güneş Koruyucu
Oligomer Moisturizing Shower Gel	Oligomer Nemlendirici Duş Jeli
Oligomer Moisturizing Body Cream	Oligomer Nemlendirici Vücut Kremi

20.250₺


PHYTOMER
GOMMAGE CORPS TONIFIANT
TONING BODY SCRUB
Aux Cristaux de Sels Marins
With Marine Salt Crystals
150 ml - 5 fl oz
PHYTOMER
PIONNIÈRE XMF
Fluide Reprogrammant Regard
Reset Eye Fluid
PHYTOMER
PHYTOMER
OLIGOMER
Sensation BIEN-ÊTRE
PHYTOMER
PIONNIÈRE XMF
Crème Suprême • Supreme Cream
PHYTOMER
50 ml - 1.6 fl oz
PHYTOMER
OLÉOCRÈME
50 ml - 1.6 fl oz
PHYTOMER
SOLUTION SOLEIL OCÉAN +
PHYTOMER
200 ml - 6.7 fl oz
PIONNIÈRE XMF
Masque • Mask
PHYTOMER

Lüks Bakım **Ritüeli**

Pionnière XMF Supreme Cream	Pionnière XMF Supreme Yüz Bakım Kremi
Pionnière XMF Mask	Pionnière XMF Yüz Maskesi
Pionnière XMF Reset Eye Fluid	Pionnière XMF Göz Çevresi Bakım Serumu
Sun Reset SPF 50	SPF 50 Güneş Koruyucu
Gommage Corps Tonifiant	Canlandırıcı Vücut Peelingi
Oligomer Moisturizing Shower Gel	Oligomer Nemlendirici Duş Jeli
Oligomer Moisturizing Body Cream	Oligomer Nemlendirici Vücut Kremi
Oleocreme Hand Cream	Oleocreme El Kremi

33.250₺



Merry Christmas

Noel'in sıcak atmosferini, Sabrosa'nın Boğaz manzarası ve şeflerimizin özenle hazırladığı geleneksel lezzetlerle karşılıyoruz. Sevdiklerinizle bir araya gelerek Noel ruhunu paylaşacağınız bu özel akşamda müzik, derin sohbetler ve Noel'in samimi ruhu da sizlere eşlik edecek.

Sabrosa Noel Arifesi Yemeği
24 Aralık 2026, Perşembe
Çağla Yapar
5.650₺

Sabrosa Noel Brunch'ı
25 Aralık 2026, Cuma
5.650₺

We welcome the warm atmosphere of Christmas with Sabrosa's Bosphorus views and traditional delicacies carefully prepared by our chefs. On this special evening, as you come together with your loved ones to share the Christmas spirit, music, meaningful conversations, and the warmth of Christmas will accompany you.

Sabrosa Christmas Eve Dinner
Thursday, December 24th, 2026
Çağla Yapar
₺5.650

Sabrosa Christmas Brunch
Friday, December 25th, 2026
₺5.650

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABROSA



Christmas Eve Dinner at Chalet

Yüzyıllık mimarisi, geleneksel İsviçre lezzetleri ve sıcak atmosferiyle Chalet, sevdiklerinizle geçireceğiniz benzersiz bir Noel akşamına ev sahipliği yapıyor. Özenle hazırlanan yemekler ve Burcu Bergiten'in performansı eşliğinde Noel'i birlikte kutluyalım.

Chalet Noel Arifesi Yemeği
24 Aralık 2026, Perşembe
4.950₺'den başlayan fiyatlar

With its century-old charm, authentic Swiss culinary traditions, and inviting ambiance, Chalet offers an elegant setting for an exceptional Christmas Eve celebration. Savor a selection of thoughtfully crafted dishes as Burcu Bergiten's live performance sets the tone for a festive evening shared with your loved ones.

Chalet Christmas Eve Dinner
Thursday, December 24, 2026
Starting from ₺4.950

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

Noel Yemek Menüsü

Soğan Çorbası
Gravyer peyniri ve brioche tost ekmeği ile hazırlanan geleneksel soğan çorbası

Bündnerfleischteller
İsviçre usulü kurutulmuş dana eti, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü
Appenzeller, Gruyère ve Vacherin Fribourgeois peynirleri, sarımsak, beyaz şarap, Kirsch ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi
Tatlı patates, Brüksel lahanası, balkabağı ve mercanköşk sosu

veya

Züricher Art
Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana eti, patates röşti

veya

Fondue Bourguignonne
Masanızda kızgın yağda pişirilen küp dana eti, soğuk soslar ve garnitürler

Kestaneli ve Armutlu Tart
Badem kreması, armut, kestane ganajı, kestane şekeri ve vanilya sosu

Christmas Dinner Menu

Gratinated Onion Soup
Traditional onion soup with Gruyère cheese and brioche toast

Bündnerfleischteller
Swiss air-dried beef served with pickles and greens

Chalet Cheese Fondue
A blend of Appenzeller, Gruyère and Vacherin Fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

Roasted Turkey
Sweet potato, Brussels sprouts, pumpkin and marjoram jus

or

Züricher Art
Sliced beef in a creamy mushroom sauce, potato rösti

or

Fondue Bourguignonne
Cubed beef cooked in hot oil at your table, served with cold sauces and condiments

Chestnut & Pear Tart
Almond cream, pear, chestnut ganache, candied chestnuts and vanilla sauce



Christmas Eve Dinner at Gabbro

Noel akşamı Gabbro'da müzik, dans ve gastronominin buluştuğu özel bir gece sizi bekliyor. Gabbro Dream Theatre'ın etkileyici sahne performansları ve şeflerimizin özel menüsüyle Noel'i benzersiz bir atmosferde kutluyoruz.

Gabbro Noel Arifesi Yemeği
24 Aralık 2026, Perşembe
6.500 ₺' den başlayan fiyatlarla

This Christmas Eve, Gabbro invites you to a special evening where music, dance, and gastronomy come together. At Gabbro Dream Theatre, captivating performances and an exquisite chef-crafted menu create a unique experience, making Christmas truly unforgettable.

Gabbro Christmas Eve Dinner
Thursday, December 24, 2026
Starting from ₺6.500

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

Noel Yemek Menüsü

1. Başlangıç

Burrata (G,D)
Mevsim domatesleri, endivyen, turp, file badem, pesto sos, balzamik glaze

2. Başlangıç

Karidesli Kuskus (F,S,SSM,D)
Şeker domatesli bisk sos, kuskus, edamame, bezelye, kuşkonmaz, frenk soğanı, limon yağı, karides

Ana Yemek

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Yanak (G,D)
Hardallı patates püresi, Fransız fasulyesi, bebek havuç, dana kemik özsuyu

Tatlı

Lure Namaleka (G,D,E,N)
Sablé bisküvi, yoğun çikolata kreması, karamel, çırpılmış beyaz çikolata kreması, beyaz şeftali sosu

Christmas Dinner Menu

1st Course

Burrata (G,D)
Seasonal tomatoes, endive, radish, almond flakes, pesto sauce, balsamic glaze

2nd Course

Prawn Couscous (F,S,SSM,D)
Heirloom tomato sauce with bisque, couscous, edamame, green beans, asparagus, chives, lemon oil, prawn

Main Course

Slow Cooked Beef Cheek (G,D)
Mustard potato purée, French beans, baby carrot, beef jus

Dessert

Lure Namaleka (G,D,E,N)
Sablé Breton, chocolate crémeux, light caramel, white chocolate whipped cream, white peach sauce

May
All Your Dreams and
Wishes Come True
at New Year's Eve


214

Sabrosa **New Year's Eve Dinner**

Şeflerimizin yılbaşı için hazırladığı özel menü, Ata Marin Band'in canlı performansı ve sürpriz dans gösterileriyle 2027'ye birlikte merhaba diyoruz. Saat 20.00'de başlayacak kutlamada, sevdiklerinizle birlikte yeni yılın ilk anlarını Sabrosa'nın canlı atmosferinde karşılamak için yerinizi ayırtın.

Sabrosa Yılbaşı Yemeği
31 Aralık 2026, Perşembe
Ata Marin Band
18.500₺'den başlayan fiyatlarla

Welcome 2027 with an exclusive New Year's Eve menu thoughtfully crafted by our chefs, a captivating live performance by Ata Marin Band, and spectacular surprise dance performances. Beginning at 8:00 PM, this elegant celebration invites you to share the first moments of the new year with your loved ones in Sabrosa's vibrant and sophisticated atmosphere. Reserve your place for an exceptional evening.

Sabrosa New Year's Eve Dinner
Thursday, December 31, 2026
Ata Marin Band
Starting from ₺18.500

Doğu Kanadı 7. Kat / East Wing 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABROSA


swissôtel THE BOSPHORUS

Chalet **New Year's Eve Dinner**

İsviçre dağ evlerinin sıcak atmosferini İstanbul'a taşıyan Chalet, bu yılbaşında da sevdiklerinizle bir araya gelmeniz için özel bir kutlamaya ev sahipliği yapıyor. Geleneksel İsviçre lezzetlerini keşfederken DJ Can Seçki'nin müziği, saksafon performansı ve dans gösterileriyle 2027'yi karşılıyoruz.

Chalet Yılbaşı Yemeği
31 Aralık 2026, Perşembe
DJ Can Seçki
18.500₺'den başlayan fiyatlarla

Bringing the timeless charm and inviting warmth of Swiss mountain chalets to the heart of Istanbul, Chalet welcomes you and your loved ones to an elegant New Year's Eve celebration. Indulge in authentic Swiss culinary delights as DJ Can Seçki's music, a captivating saxophone performance, and graceful dance shows set the scene for a sophisticated welcome to 2027.

Chalet New Year's Eve Dinner
Thursday, December 31, 2026
DJ Can Seçki
Starting from ₺18.500

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

Chalet

Yılbaşı Yemek Menüsü

Geleneksel İsviçre Usulü Arpa Çorbası
Grisons usulü kurutulmuş dana etiyle hazırlanan arpa ve sebze çorbası

Bündnerfleischteller
İsviçre usulü kurutulmuş dana eti, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü
Appenzeller, Gruyère ve Vacherin Fribourgeois peynirleri, sarımsak, beyaz şarap, Kirsch ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi
Tatlı patates, Brüksel lahanası, balkabağı ve mercanköşk sosu

veya

Züricher Art
Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana eti, patates röşti

veya

Fondue Bourguignonne
Masanızda kızgın yağda pişirilen küp dana eti, soğuk soslar ve garnitürler

Yer Fıstığı ve Çarkıfelek Meyveli Mus
Yer fıstıklı kek, çarkıfelek meyvesi kreması ve sütlü çikolatalı mus

New Year's Eve Dinner Menu

Bündner Gerstensuppe
Traditional Swiss barley and vegetable soup with air-dried beef from Grisons

Bündnerfleischteller
Swiss air-dried beef served with pickles and greens

Chalet Cheese Fondue
A blend of Appenzeller, Gruyère and Vacherin Fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

Roasted Turkey
Sweet potato, Brussels sprouts, pumpkin and marjoram jus

or

Züricher Art
Sliced beef in a creamy mushroom sauce, potato rösti

or

Fondue Bourguignonne
Cubed beef cooked in hot oil at your table, served with cold sauces and condiments

Peanut & Passion Fruit Mousse
Peanut financier, passion fruit crémeux, milk chocolate mousse and chocolate glaze





Madhu's New Year Dinner

Hint mutfağının köklü gelenekleri, Madhu's'un zarif atmosferinde yılbaşı gecesine eşlik ediyor. Şeflerimizin özenle hazırladığı geleneksel lezzetler, baharatların zengin aromaları ve sofranın etrafında paylaşılan sohbetlerle buluşuyor. Müziğin ve dansın ritmi geceye eşlik ederken, Madhu's Istanbul'da 2027'nin ilk saatlerini birlikte karşılıyoruz.

The rich traditions of Indian cuisine take center stage at Madhu's, where an elegant setting welcomes the spirit of New Year's Eve. Traditional delicacies thoughtfully prepared by our chefs bring together the vibrant aromas of Indian spices and the warmth of conversations shared around the table. As music and dance set the rhythm of the evening, join us at Madhu's Istanbul to welcome the first moments of 2027.

Madhu's Yılbaşı Yemeği
31 Aralık 2026, Perşembe
18.500₺'den başlayan fiyatlarla

Madhu's New Year's Eve Dinner
Thursday, December 31, 2026
Starting from ₺18.500

Doğu Kanadı 5. Kat / East Wing 5th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

MADHU'S
ISTANBUL

Yılbaşı Yemek Menüsü

Palak Patta Chaat
Pane edilmiş bebek ıspanak yaprakları, acı biber, zerdeçal ve chutney sosları ile

Chilli Paneer
Zencefil ve sarımsak ile marine edilmiş paneer peyniri, wokta sotelenmiş soğan ve biber ile

Samosa Chaat
Sebzeli ve tavuklu samosa, nohut masala ve chutney sosları ile

Robata Chops & Murgh Tikka

Hindistan Cevizi ve Mango Sorbe

Madhu's Makhani Dal
Çemen otu, sarımsak ve krema ile tatlandırılmış, ağır ateşte pişirilmiş siyah mercimek

Aloo Gobi
Zencefil, kimyon ve soğan ile pişirilmiş patates ve karnabahar dilimleri

Lamb Biryani
Madhu's'un özel kuzu körili biryanisi

Murgh Makhani
Kremalı, çemen otlu, taze domates sosunda pişirilmiş tereyağlı ızgara tavuk tikka

Yan Lezzetler
Buharda pilav, salatalık ve havuç raita, tandoori naan ve bahçe salatası

Gulab Jamun Cheesecake

Meyve Tabağı

New Year's Eve Dinner Menu

Palak Patta Chaat
Crispy battered baby spinach leaves with chilli, turmeric, dressed with chutneys

Chilli Paneer
Cottage cheese marinated in ginger and garlic with green chillies, onions and peppers in a wok

Samosa Chaat
Vegetable and chicken samosa with chickpea masala and chutneys

Robata Chops & Murgh Tikka

Coconut and Mango Sorbet

Madhu's Makhani Dal
Slow-cooked black lentils braised with butter and tomato and fenugreek

Aloo Gobi
Potato and cauliflower cooked with ginger, cumin and onion

Lamb Biryani
Madhu's special lamb curry biryani

Murgh Makhani
Tandoori grilled chicken tikkas, simmered in buttery fresh tomato sauce, fenugreek and cream

Side Dishes
Steamed rice, cucumber and carrot raita, tandoori naans and garden salad

Gulab Jamun Cheesecake

Fruit Plate





Sabrosa **New Year Brunch**

Yeni yılın ilk gününü, Boğaz'ın büyüleyici manzarasına karşı Sabrosa'da karşılıyoruz. Şeflerimizin özenle hazırladığı Yeni Yıl Brunch'ı; taze deniz mahsulleri, fırından çıkan lezzetler, zengin brunch seçenekleri ve zarif tatlılardan oluşan geniş bir seçki sunuyor. Sevdiklerinizle aynı sofrada buluşmanın, uzun sohbetlerin ve yeni yılın ilk gününe eşlik eden güzel anların tadını çıkarın.

Sabrosa Brunch
1 Ocak 2027, Cuma
6.150₺

Welcome the first day of the new year against the captivating backdrop of the Bosphorus at Sabrosa. Thoughtfully curated by our chefs, the New Year Brunch presents an exquisite selection of fresh seafood, oven-baked specialties, refined brunch favorites, and delicately crafted desserts. Embrace the pleasure of gathering around the table with your loved ones, sharing leisurely conversations and savoring the first moments of 2027.

Sabrosa Brunch
Friday, January 1, 2027
₺6.150

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABROSA


SWISSOTEL
AYU

New Year Gifts
from Pürovel

Yeni yıl, kendimize ve sevdiklerimize daha fazla zaman ayırmak için güzel bir başlangıç. Pürovel Spa & Sport'un sakin atmosferinde, uzman terapistlerimizin sunduğu masaj ve bakım ritüelleriyle dinlenmeye ve yenilenmeye yer açın. Sevdiklerinize ise günlük hayatın temposundan uzaklaşabilecekleri, yalnızca kendilerine ait bir zaman armağan edin.

The New Year offers a beautiful opportunity to make more time for yourself and those you love. At Pürovel Spa & Sport, discover a peaceful retreat with massages and wellness rituals delivered by our expert therapists. Give your loved ones the luxury of time to themselves, away from the demands of everyday life.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için
For Detailed Information and Reservation: +90 553 295 26 11

Enjoy Life at Swissôtel The Bosphorus, Istanbul

Yeni yılı İstanbul'un kalbinde, Boğaz'ın büyüleyici manzarası eşliğinde karşılayın. Swissôtel The Bosphorus, Istanbul; zarif detaylarla tasarlanmış odaları, geniş süitleri ve sıcak atmosferiyle misafirlerine şehrin merkezinde huzurlu bir konaklama sunuyor. İstanbul'un kendine özgü ruhunu modern konforla buluşturan otelimizde, yeni yılın ilk günlerini sevdiklerinizle birlikte geçirebilir, şehrin güzelliğini kendi ritminizde keşfedebilirsiniz.

Welcome the New Year in the heart of Istanbul, overlooking the captivating beauty of the Bosphorus. With elegantly appointed rooms, spacious suites, and an inviting atmosphere, Swissôtel The Bosphorus, Istanbul offers a serene retreat in the heart of the city. Blending Istanbul's distinctive character with contemporary comfort, our hotel invites you to spend the first days of the new year with your loved ones and discover the city at your own pace.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için
For Detailed Information and Reservation: +90 212 326 81 81



swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

Vişnezade Mah. Acısu Sk. No: 19 Maçka / Beşiktaş 34357 İstanbul /Türkiye
Tel: (+90) 212 326 11 00

swissotelthebosphorus swissotelist