



SPEND THE
FESTIVE SEASON
WITH US



swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL



Let's Keep it Well

Sevgili Misafirlerimiz,

Unutulmaz anlarla dolu bir yılı geride bırakırken, yepyeni bir yılın heyecanını hep birlikte paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Umutlarımızın tazelendiği ve potansiyeli sınırsız bu yeni başlangıcı kutlamak için, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da sizleri birbirinden özel deneyimlerle ağırlamaktan mutluluk duyuyoruz.

Bu yıl da, hayatın güzel detaylarını keşfedeceğiniz ve sevdiklerinizle keyifli anılar biriktireceğiniz anların adresi olmak bizim için büyük bir onur. Yeni yılın hepimiz için sağlık, mutluluk ve başarı getirmesini dileriz.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul ailesi olarak, bu özel zamanı sizinle paylaşmak için sabırsızlanıyoruz.

Sevgi ve saygılarımızla,

Utkan Gülaçtı
Genel Müdür,
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul

Dear Guests,

As we bid farewell to a year filled with unforgettable moments, we are delighted to share the excitement of welcoming a brand-new year together. To celebrate this fresh start — full of renewed hope and limitless potential — Swissôtel The Bosphorus, İstanbul invites you to enjoy a range of exclusive experiences.

Once again, it is our pleasure to be the place where you can discover life's beautiful details and create cherished memories with your loved ones. We wish the New Year brings health, happiness, and success to us all.

The Swissôtel The Bosphorus, İstanbul family looks forward to sharing these special moments with you.

With our warmest regards,

Utkan Gülaçtı
General Manager,
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul



SWISS
GOURMET

Salute New Year

Yeni yılın neşesini sevdiklerinize hediye etmek için Swiss Gourmet'e uğrayın! Pasta, tatlı ve Lure çikolatalarıyla dolu yeni yıl hediyelik sepetleri, bu özel dönemi daha da tatlandırarak. Sevdiklerinizi mutlu etmek veya kendinizi şımartmak için yılbaşı kutlamalarına özel hazırladığımız enfes lezzetleri keşfedin. Swiss Gourmet'te her ısırik, yeni yılın tatlı sürprizlerinden birine dönüşecek!

Stop by Swiss Gourmet to gift your loved ones the joy of the New Year! Our New Year's gift baskets, filled with cakes, sweets and Lure chocolate will make this special season even sweeter. Discover the exquisite treats we've specially prepared for the festive celebrations perfect for making your loved ones happy or treating yourself. At Swiss Gourmet, every bite will turn into a sweet surprise of the New Year!

Lobby Girişı / Lobby Entrance

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



CHOCOLATE
LURE
HANDCRAFTED

Swissôtel The Bosphorus

Swissôtel The Bosphorus

CHOCOLATE

LURE



Festive Flavours at Swiss Gourmet

Hindi (Arzunuza göre pişirilmiş)

Türk Usulü	(kg)	1.540₺
Fransız Usulü	(kg)	1.820₺
Foie Gras Terin	(300gr)	1.050₺
Peynir Tabağı 6 Çeşit	(2,5kg)	4.900₺
Antipasti Tabağı		6.300₺
Noel Kurabiyesi	(1 kg)	1.500₺
Noel Pastası		2.800₺
Stollen Kek	(500 gr)	1.500₺
Çikolatalı Babka	(500 gr)	1.350₺

Turkey (Cooked in two different ways for your taste)

Turkish Style	(kg)	1.540₺
French Style	(kg)	1.820₺
Foie Gras Terrine	(300gr)	1.050₺
Cheese Platter 6 pcs	(2,5kg)	4.900₺
Antipasti Platter		6.300₺
Christmas Cookie	(1 kg)	1.500₺
Bûche de Noël		2.800₺
Stollen Cake	(500 gr)	1.500₺
Chocolate Babka	(500 gr)	1.350₺



Swiss Noel Gourmet Box

Lure ikolata

Noel Stollen

Meyveli Kek

Noel Kurabiyesi

Makaron

Grissini

erez

150 gr Eski Kaşar

150 gr Gouda Peyniri

150 gr Parmesan Peyniri

150 gr Hindi Jambon

150 gr Dana Füme

150 gr Dana But Jambon

Lure Chocolate

Christmas Stollen

Fruit Cake

Christmas Cookies

Macarons

Grissini

Mixed Nuts

150 g Aged Kashar Cheese

150 g Gouda Cheese

150 g Parmesan Cheese

150 g Turkey Ham

150 g Smoked Beef

150 g Beef Leg Ham

16.500 ₺



Sweet Winter Treats

Lure ikolata

Noel Stollen

Babka

Meyveli Kek

Noel Kurabiyesi

Makaron

Lure Truffle ikolata

Lure Chocolate

Christmas Stollen

Babka

Fruit Cake

Christmas Cookies

Macarons

Lure Truffle Chocolate

18.000 ₺



Festive Cheese & Delight Box

Lure ikolata

Noel Stollen

Meyveli Kek

Grissini

Noel Kurabiyesi

150 gr Eski Kaşar

150 gr Gouda Peyniri

150 gr Parmesan Peyniri

150 gr Hindi Jambon

150 gr Dana F me

150 gr Dana But Jambon

Lure Chocolate

Christmas Stollen

Fruit Cake

Grissini

Christmas Cookies

150 g Aged Kashar Cheese

150 g Gouda Cheese

150 g Parmesan Cheese

150 g Turkey Ham

150 g Smoked Beef

150 g Beef Leg Ham

19.000 ₺



Holiday Comfort Basket

Lure ikolata

Noel Stollen

Meyveli Kek

Noel Kurabiyesi

Makaron

Grissini

erez

150 gr Eski Kaşar

150 gr Gouda Peyniri

150 gr Parmesan Peyniri

150 gr Hindi Jambon

150 gr Dana Füme

150 gr Dana But Jambon

Lure Chocolate

Christmas Stollen

Fruit Cake

Christmas Cookies

Macarons

Grissini

Mixed Nuts

150 g Aged Kashar Cheese

150 g Gouda Cheese

150 g Parmesan Cheese

150 g Turkey Ham

150 g Smoked Beef

150 g Beef Leg Ham

22.000 ₺



swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

CHOCOLATE
LURE
HANDCRAFTED

The Signature Collection

Lure ikolata
Stollen
Noel Kurabiyesi

Lure Chocolate
Stollen
Christmas Cookies

Pürovel Spa Masaj 30 dk
(Tek kişilik)
11.600 ₺

Brunch Sertifikalı
15.600 ₺

Bosphorus Club Kart
25.200 ₺



Urban Recharge

Yüz Maskesi

Yüz Peelingi

Canlandırıcı Nemlendirici

Tıraş Sonrası Balsam

Sakal ve Tıraş Yağı

Amber Lüks Sabun

Refinery Face Mask

Face Scrub

Refinery Mattifying Moisturiser

Refinery Post Shave Balsam

Refinery Beard & Shave Oil

Bridge Istanbul Amber Luxury Soap

17.200 ₺



Sea Holistic

Sıkılaştırıcı Vücut Peelingi

Selülit Karşıtı Gece Maskesi

Temizleme Sütü

Göz Kremi

Nemlendirici Vücut Kremi

Oda Kokusu

Toning Body Scrub

Intensive Cellulite Sleeping Mask

Gentle Cleansing Milk

Intense Youth Eye Cream

Bridge Istanbul Moisturizing Body Cream

Bridge Istanbul Reed Diffuser

17.500 ₺



Winter Glow Face Therapy

- 60 dk Essential Rose Cilt Bakımı.
- Gül özleri ile zengin derin temizlik + maske uygulaması.
- 27 Aralık 2025 gününe özel %10 indirim veya ücretsiz el masajı.

- 60 min Essential Rose Facial.
- A deep-cleansing treatment enriched with rose extracts, followed by a soothing mask application.
- Special offer for December 27, 2025: Enjoy 10% off or a complimentary hand massage.

177 €



New Year's Eve Luxury Hammam Ritual

- Klasik kese uygulamasıyla cilt derinlemesine arındırılır.
- Ardından vücuda doğal kil maskesi uygulanır.
- Bekleme sürecinde gül yağı ile rahatlatıcı bir mini masaj yapılır.
- Deneyimin sonunda özel olarak hazırlanmış meyve tabağı ikram edilir.

- The treatment begins with a traditional exfoliating body scrub to deeply cleanse the skin.
- Next, a natural clay mask is applied to the body.
- During the resting phase, a relaxing mini massage with rose oil is performed.
- The experience concludes with a specially prepared fresh fruit platter.

228 €



Mood Enhancer Ritual

30 dk Türk Hamamı (Sabun masajı)
60 dk Aromaterapi Masajı
30 dk Express Cilt Bakımı

30 min Turkish Hammam (Soap massage)
60 min Aromatherapy Massage
30 min Express Facial Treatment

273 €



Pamper Party

180 dk Pamper Party Paketi ile yılın yorgunluğundan kurtulun, bedenine enerji kazandırın.

60 dk Geleneksel Türk Hamamı,

60 dk Aromaterapi Masajı,

60 dk Cilt Bakımı

Misafire özel aromatik yağ seçimi

Pürovel bitki çayı ikramı

Recharge your body and let go of the year's fatigue with the 180-minute Pamper Party Package.

60 min Traditional Turkish Hammam

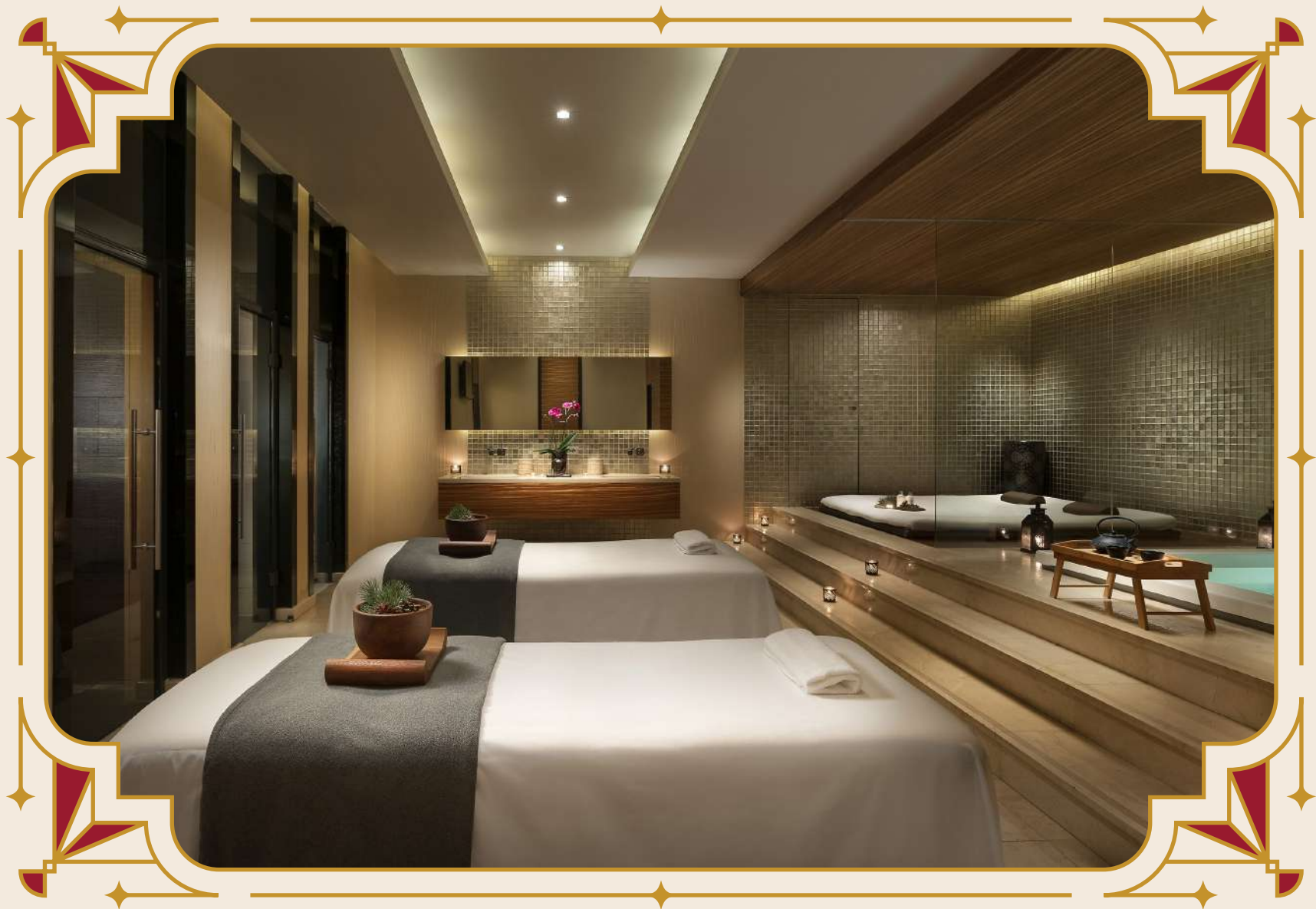
60 min Aromatherapy Massage

60 min Facial Treatment

Personalized selection of aromatic oils

Complimentary Pürovel herbal tea

443 €



Couples New Year Escape

60 dk Couple Masajı

60 dk Margarita Suite'e özel,
Jakuzi-Sauna-Buhar kullanımı,

Dekoratif oda süsleme, Meyve tabağı
ikramı

2 kadeh şampanya ikramı

60 min Couple Massage

Exclusive 60 min access to the Margarita Suite
with Jacuzzi, Sauna, and Steam Room

Romantic room decoration and a
complimentary fruit platter

Two glasses of champagne included

500 €



Merry Christmas

Bu Noel, Sabrosa'da sevdiklerinizle sıcak bir kutlamaya davetlisiniz! Özenle hazırlanan geleneksel Noel lezzetlerinin sunulduğu zengin açık büfemizde bir araya gelecek; müzik, hoş sohbetler ve Noelin dingin atmosferiyle dolu keyifli bir akşam paylaşacağız.

Sabrosa Noel Arifesi Yemeği

24 Aralık 2025

Ceren Temel

3.750₺

Sabrosa Noel Brunch'ı

25 Aralık 2025

4.750₺

This Christmas, you are invited to a warm celebration at Sabrosa with your loved ones! We will gather around our rich open buffet featuring carefully prepared traditional Christmas flavors, and share an evening filled with music, pleasant conversations, and the serene spirit of the season.

Sabrosa Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025

Ceren Temel

3.750₺

Sabrosa Christmas Brunch

December 25th, 2025

4.750₺

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABRØSA



Christmas Eve Dinner at Chalet

Bu Noel, 130 yıllık dağ evi atmosferindeki Chalet'e davetlisiniz! Cam iglolarda ya da ateş başında İsviçre lezzetleri ve Ali Kaan & Gizem'in performansıyla christmas ruhunu birlikte yaşayalım.

Chalet Noel Arifesi Yemeği

24 Aralık 2025

3.800₺'den başlayan fiyatlarla

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

This Christmas, you're invited to Chalet, where a 130-year-old mountain house atmosphere awaits you! Let's enjoy the spirit of the season together in our glass igloos, by the fire, with Swiss flavors and a live performance by Ali Kaan & Gizem.

Chalet Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025

Starting from 3.800₺

Noel Yemek Menüsü

Soğan Çorbası

Fransız soğan çorbası, gratyier peyniri ve 'brioche' tost ekmeği

'Buendnerfleischteller'

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, kirsch ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brüksel lahanası, balkabağı ve mercanköşk özsuyu

veya

Zürcher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rösti

veya

Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir

Mont Blanc

Kestane, beze, bademli 'sable' bisküvi ve tuzlu karamel

Christmas Dinner Menu

Gratinated Onion Soup

French onion soup with gruyere cheese and 'brioche' toast

'Buendnerfleischteller'

Air dried beef served with pickles and greens

Cheese Fondue Chalet

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, kirsch and vegetables

Roasted Turkey

Sweet potato, brussels sprouts, pumpkin and marjoram jus

or

Zürcher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rösti potatoes

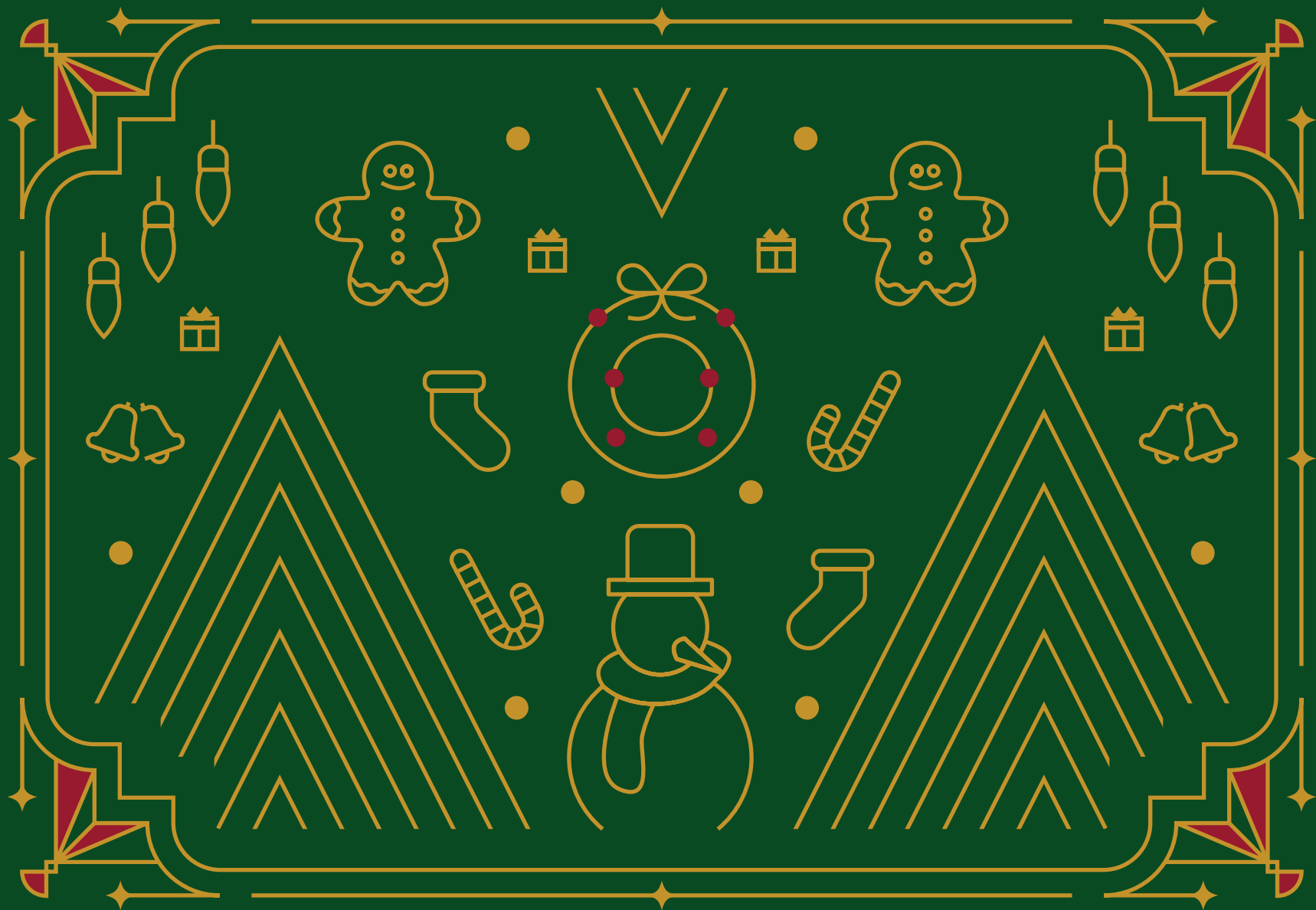
or

Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces

Mont Blanc

Chestnut, meringue and almond sable with salted caramel





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



Sabrosa New Year's Eve Dinner

Suit Up canlı performansı, sürpriz dans şovları ve Sabrosa'nın özel menüsüyle unutulmaz bir yılbaşı gecesi sizi bekliyor. Sevdiklerinizle dans ederek 2026'ya coşkuyla giriş yapın. Bu büyüleyici atmosferde yılbaşı sadece bir gece değil, bir deneyim olacak. 20:00'dan itibaren başlayacak deneyimde yerinizi ayırtın.

Sabrosa Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2025

Suit Up Orkestrası

12.500₺'den başlayan fiyatlarla

An unforgettable New Year's Eve awaits at Sabrosa with a live performance by Suit Up, surprise dance shows, and a specially crafted menu. Dance with your loved ones and welcome 2026 with excitement. In this enchanting atmosphere, New Year's Eve becomes more than just a night — it's an experience. Reserve your spot from 8:00 PM onward.

Sabrosa New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025

Suit Up Orchestra

Starting from 12.500₺

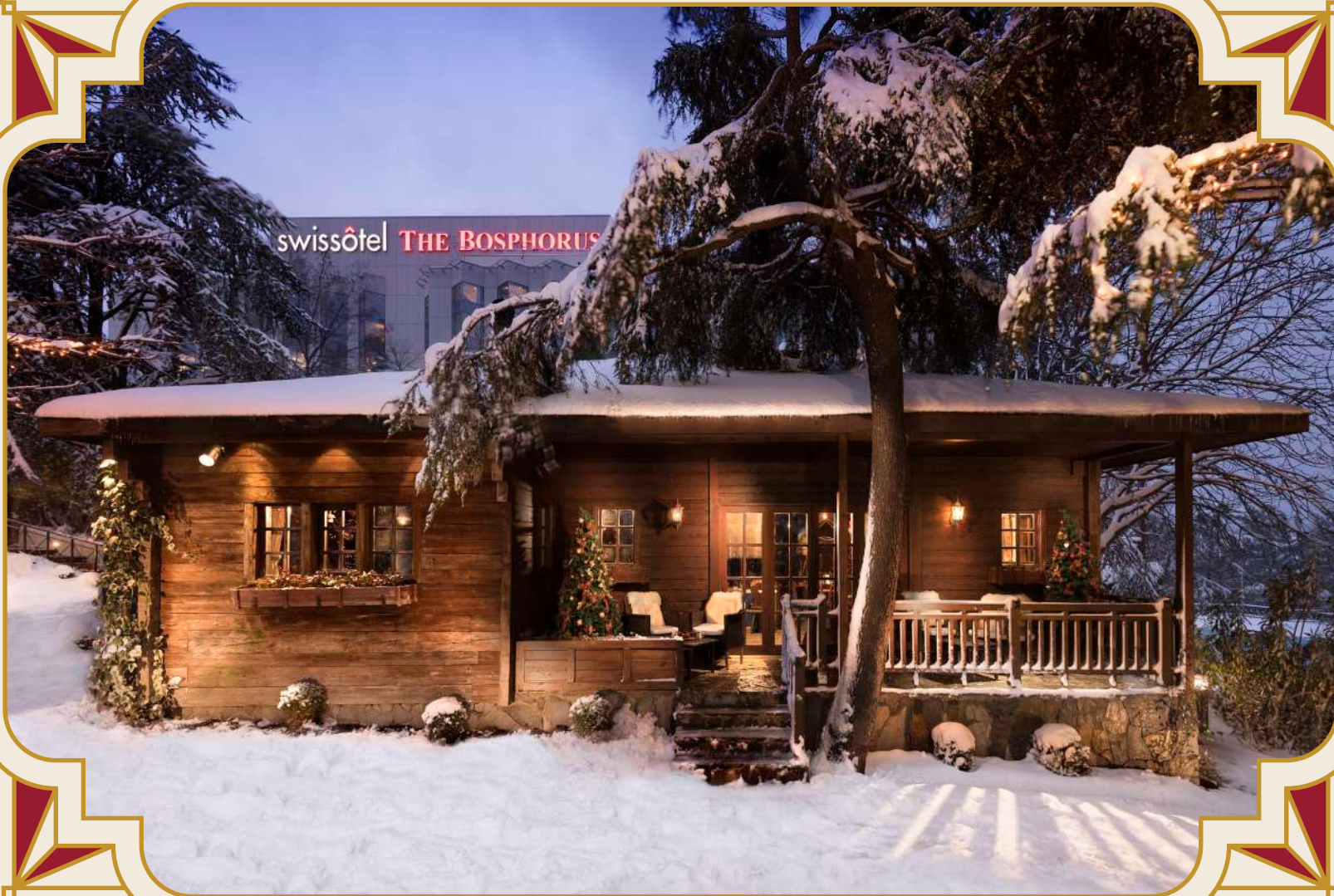
Doğu Kanadı 7. Kat / East Wing 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



SABROSA

swissôtel THE BOSPHORUS



Chalet New Year's Eve Dinner

Büyüleyici kış manzarası, cam igloları ve İsviçre dağ evi konseptiyle Chalet'te romantik bir yılbaşı gecesi sizleri bekliyor. İsviçre'nin özgün lezzetleri, DJ Onur Seçkin performansı ve saksafon ile dansın buluştuğu görsel şölenle unutulmaz bir kutlamaya davetlisiniz.

Chalet Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2025

12.500₺'den başlayan fiyatlarla

A magical winter landscape awaits you at Chalet for a romantic New Year's Eve surrounded by glass igloos and a Swiss chalet ambiance. Experience the authentic flavors of Switzerland, a dazzling show where dance meets the saxophone, and a captivating performance by DJ Onur Seçkin — an unforgettable celebration you won't want to miss.

Chalet New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025

Starting from 12.500₺

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



Yılbaşı Yemek Menüsü

Arpa Çorbası Geleneksel İsviçre Usulü

Arpa ve sebze çorbası, Grisons usulü kurutulmuş dana eti ile

'Buendnerfleischsteller'

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, kirsch ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brüksel lahanası, balkabağı ve mercanköşk özsuğu

veya

Zürcher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rosti

veya

Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir

Elmalı Crumble Tart

Tarçınlı dondurma ile servis edilir

New Year's Eve Dinner Menu

Buendner Gerstensuppe

Barley and vegetable soup with air-dried beef from grisons

'Buendnerfleischsteller'

Air dried beef served with pickles and greens

Chalet Cheese Fondue

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, kirsch and vegetables

Roasted Turkey

Sweet potato, brussels sprouts, pumpkin and marjoram jus

or

Zürcher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rösti potatoes

or

Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces

Apple Crumble Pie

Served with cinnamon ice cream





Gabbro New Year's Eve Dinner

Mr. Gabbro'nun Yılbaşı Balosu: 1920'lerin Ruhu
ile Yeni Yıla Yolculuk

Bu yılbaşında Swissôtel Gabbro, sizi cazın altın çağına, 1920'lerin büyüüne davet ediyor. Canlı caz melodileri, ışıltılı elbiseler ve özel menümüzle lüks ve zarafetin bulunduğu unutulmaz bir gece Gabbro Dream Theatre'da sizleri bekliyor.

Gabbro Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2025

Jazz Dream Theatre

14.500₺'den başlayan fiyatlar

Mr. Gabbro's New Year's Eve Ball: A Journey into
the Spirit of the 1920s

This New Year's Eve, Swissôtel Gabbro invites you to the golden age of jazz and the charm of the 1920s. With live jazz melodies, dazzling gowns, and an exclusive menu, an unforgettable night of luxury and elegance awaits you at Gabbro Dream Theatre.

Gabbro New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025

Jazz Dream Theatre

Starting from 14.500₺

Lobby Katı / Lobby Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

GABBRO

Yılbaşı Yemek Menüsü

Milföy Somon Mus

Çıtır Patates & Deniz Ürünleri Kokteyl
Karides, tuna tataki, somon nigiri, ahtapot,
Yedikule marul, beurre blanc sos

Ördek Sui Mai

Kızarmış çıtır pırasa, havuç, pancar,
japon turbu turşusu, soyalı mirin sos

Acılı Çilek Sorbesi

Sous Vide Bonfile

Renkli karnabahar, körpe havuç, kuşkonmaz,
karabiberli demi glace sos, trüflü veloute kreması

Snowball

Bademli bisküvi, frambuaz cremeux,
vanilya ganaj, beze crumble

New Year's Eve Dinner Menu

Millefeuille Salmon Mousse

Crispy Potato & Seafoods Cocktail
Prawn, tuna tataki, salmon nigiri, octopus,
Yedikule lettuce, beurre blanc sauce

Duck Sui Mai

Crispy leek, carrot, beetroot, pickle,
soy & mirin sauce

Spicy Strawberry Sorbet

Sous Vide Fillet Mignon

Cauliflower, baby carrot, asparagus, pepper demi glace
sauce, truffle veloute cream

Snowball

Almond biscuit, raspberry cremeux,
vanilla whipped ganache, meringue crumble





Madhu's New Year Dinner

En sevilen Bollywood filmlerinden sahnelerle dolu bir geceye hazır olun. Lezzetli Hint mutfağının eşsiz lezzetlerini tadarken, hareketli dans şovlarıyla keyifli vakit geçireceksiniz. Özellikle ilerleyen saatlerde artan tempo ile gece boyunca Bollywood Cabaret Show ve kaliteli performanslarla unutulmaz bir gece yaşayacaksınız.

Madhu's Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2025

Bollywood Cabaret

12.500₺'den başlayan fiyatlarla

Get ready for a night filled with scenes from beloved Bollywood films. Savor the exquisite flavors of Indian cuisine while enjoying lively dance performances. As the evening progresses and the tempo rises, experience an unforgettable night with the Bollywood Cabaret Show and spectacular performances.

Madhu's New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025

Bollywood Cabaret

Starting from 12.500₺

Doğu Kanadı 5. Kat / East Wing 5th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



Yılbaşı Yemek Menüsü

Palak Patta Chaat

Panelenmiş körpe ıspanak yaprakları,
acı biber, zerdeçal ve chutney soslar ile

Chilli Paneer

Wokta soğan ve biber ile sotelenmiş,
zencefil ve sarımsak ile marine edilmiş Paneer peyniri

Samosa Chaat

Sebzeli ve tavuklu samosa, nohut masala ve chutney soslar 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 otlı, taze domates sosunda
pişirilmiş tereyağlı ızgara tavuk 'Tikka'

Buharda pilav, salatalık ve havuç raita,
'Tandoori Naans' 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 and dressed with chutneys

Chilli Paneer

Cottage cheese marinated with ginger & garlic.
Sauteed 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 sweetened black lentils with butter,
tomato, garlic 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

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

Gulab Jamun Cheesecake
Fruit Plate





16 Roof New Year Dinner

Yeni yılı şehir ışıklarının üzerinde, müziğin ritmiyle karşılamaya hazır mısınız? Swissôtel The Bosphorus'un eşsiz manzaralı terasında, 16 Roof bu yılbaşında enerjisi yüksek, müziği bol, unutulmaz bir geceye ev sahipliği yapıyor! DJ Özgür Bay ritmi belirliyor, saksafonun büyüleyici tınıları kemanın zarafeti ile gökyüzüne karışıyor. Işıltılı kokteyller, lezzetli yılbaşı menüsü ve boğaz manzarasının büyüyle dolu bu gece, yeni yılı kutlamanın en keyifli, en stil sahibi yolu olacak.

16 Roof Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2025

DJ Özgür Bay

15.500₺'den başlayan fiyatlarla

Are you ready to welcome the New Year above the city lights, moving to the rhythm of music? This New Year's Eve, 16 Roof at Swissôtel The Bosphorus invites you to an unforgettable night full of energy and music with its breathtaking terrace views. DJ Özgür Bay sets the beat, while the enchanting tones of the saxophone blend with the elegance of the violin. With sparkling cocktails, a delicious New Year's menu, and the magic of the Bosphorus, this night promises the most stylish and joyful way to celebrate the New Year.

16 Roof's New Year's Eve Dinner

December 31st, 2025

DJ Özgür Bay

Starting from 15.500₺

Batı Kanadı 16. Kat / West Wing 16th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

16
ROOF

Yılbaşı Yemek Menüsü

Bademli Keçi Peyniri Kozalak

İskenderun Karides Tartare

Japon mayonez, hardal tohumu turşusu,
çarkıfelek meyvesi, lime, zeytinyağı

Dağ Mantarlı Ravioli

Taze baharatlı veloute sos, kurutulmuş
mantar, fındık, tütülenmiş toz biber yağı

Hindistan Cevizi Sorbe

Lobster Thermidor

Chipotle biberli kuskus, nar,
hardallı beşamel sos

Chef's Surprise

Fıstıklı sable, sünger kek, fıstıklı namaleka,
yuzu vanilya mus, frambuaz sorbet

New Year's Eve Dinner Menu

Almond Cone Goat Cheese

İskenderun Shrimp Tartare

Kewpie mayo, mustard seeds pickle, passion
fruit, lime, olive oil

Wild Mushrooms Ravioli

Fresh herb veloute, dried mushrooms, nuts,
smoked paprika oil

Coconut Sorbet

Lobster Thermidor

Chipotle cous cous, pomegranate,
mustard bechamel

Chef's Surprise

Pistachio sable, soft sponge, pistachio namaleka,
yuzu vanilla mousse, raspberry sorbet





Sabrosa New Year Brunch

Yeni yılın ilk gününü Sabrosa'da birlikte kutlayalım! Yeni Yıl Brunch'ımızda, 2026'e merhaba derken lezzetli yemekler ve keyifli bir atmosfer eşliğinde sevdiklerinizle güzel bir başlangıç yapabilirsiniz. Yeni yılın ilk anlarını bizimle paylaşmak isteyen herkesi, Sabrosa'nın sıcak ve samimi ortamında buluşmaya davet ediyoruz. Kalabalık sofralar ve neşeli sohbetler eşliğinde yeni yıla başlamak için rezervasyonunuzu yaptırmayı unutmayın!

Sabrosa Brunch

1 Ocak 2026

4.950₺

Let's celebrate the first day of the New Year together at Sabrosa! At our New Year's Brunch, you can welcome 2026 with your loved ones, enjoying delicious dishes and a delightful atmosphere. We invite everyone who wishes to share the first moments of the year with us to gather in Sabrosa's warm and friendly setting. Don't forget to make your reservation to start the New Year around joyful conversations and abundant tables!

Sabrosa Brunch

January 1st, 2026

4.950₺

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

SABROSA



New Year Gifts from Pürovel

Yeni yıl, yeni siz! Pürovel, yeni yıl hediyesi olarak kendinizi ve sevdiklerinizi şımartmanız için bakım ve masajlarda size özel indirimler sunuyor. Pürovel Spa & Sport'ta masaj çeşitlerimiz ve canlandırıcı bakımlarımızla yeni yıla hazır hissedin.

New year, new you! Pürovel offers you special discounts on treatments and massages as a New Year's gift, a way for you to spoil yourself and your loved ones. Feel ready to take on this new year through our massage selections and rejuvenating treatments at Pürovel Spa & Sport.

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

Enjoy Life at Swissôtel The Bosphorus, Istanbul

Yeni yılı karşılarken Swissôtel The Bosphorus, İstanbul sizleri lüks, huzur ve sıcaklık dolu bir konaklama deneyimine davet ediyor. Executive odalar, süitler ve loftlar da dahil olmak üzere çok çeşitli konaklama seçeneklerimizden yararlanabilirsiniz. Rezervasyon için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

As we welcome the new year, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul invites you to a luxurious, serene and warm accommodation experience. You could enjoy several options including but not limited to our executive rooms, suites and lofts. For reservation, you could contact us.

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



swissôtel THE BOSPHORUS
İSTANBUL

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

   [swissotelthebosphorus](https://www.instagram.com/swissotelthebosphorus)  [swissotelist](https://twitter.com/swissotelist)