



İFTAR SET MENÜ

Masada Başlangıçlar

Starters on the Table

İftariyelikler

Pre-Set on The Table

Medine Hurması, Halhalı Zeytini, Trakya Eski Kaşar, Beyaz Peynir, Tahin Helvası, Domates ve Salatalık Söğüş Tabağı, Tahin - Pekmez, Çilek Reçeli, Rumeli Balı, Kaymak, Tuzlu Tereyağı, Pastırma

Medina Dates, "Halhalı" Olives, Thrace Aged Cheese, White Cheese, Tahini Halva, Tomatoes and Cucumber Platter, Tahini and Grape Molasses, Strawberry Jam, "Rumeli" Honey, Clotted Cream, Salted Butter, Pastrami



Paylaşımlı Başlangıçlar

Sharing Mezze Section

Cercerun

"Cercerun"

Közlenmiş Patlıcan, Tuzlu Yoğurt, Lor Peyniri ve Nar Ekşisi ile

With Roasted Eggplants, Salted Yogurt, Cottage Cheese, and Pomegranate Molasses



Taş Ezmesi Çiğ Köfte

Stone-Ground "Çiğ Köfte"

Urfa Nar Ekşisi ve Yedikule Marulu ile

With "Urfa" Pomegranate Molasses and Yedikule Lettuce



Babagannuş

Babaganoush

Konya Bozkır Tahini, Baklava Kıtır, Közlenmiş Patlıcan ve Biber ile

With "Konya Bozkır" Tahini, Crispy Baklava Dough, Roasted Eggplants and Red Peppers



Tarsus Humusu

Hummus from "Tarsus"

Kurutulmuş Meyveler ve Biber Yağı ile

With Dried Fruits and Pepper Oil



Zeytinyağında Pişirilmiş Kök Sebzeler

Root Vegetables Cooked in Olive Oil



Çorba

Soup

Bingöl Tutmaç Çorbası

"Bingöl Tutmaç" Soup



veya

or

Malatya Mahluta Çorbası

"Malatya Mahluta" Soup



Ara Sıcaklar

Hot Starters

Sahanda Yumurta

Fried Eggs

Kavurmalı veya Pastırmalı

With Braised Meat or Pastrami



Baklava Böreği

Baklava "Börek"

Ege Otları, Mor Havuç Püresi ve Fermente Domates Sosu ile

With Aegean Herbs, Purple Carrot Purée, and Fermented Tomato Sauce



veya

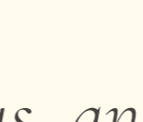
or

Lahanalı Kuzu Tandır Sarması

Lamb Tandır Wrapped in Cabbage

Domatesli Et Suyu ve Karamelize Yoğurt ile

With Tomato Beef Jus, and Caramelized Yogurt



Ana Yemek

Main Course

Dana Tandır

Slow-Cooked Beef "Tandır"

Firik Pilavı, Közlenmiş Patlıcan Ezmesi ve Mürdüm Eriği Sosu ile

With "Firik" Rice, Roasted Eggplant Purée, and Damson Plum Sauce



veya

or

Kuzu Sırt Şiş

Lamb Shish Kebab

Pancarlı Kuskus, Közlenmiş Çeri Domates, Köy Biberi ve Mini Bazlama ile

With Beetroot Couscous, Grilled Cherry Tomatoes, Village Peppers, and Mini "Bazlama" Bread



veya

or

Günün Balığı

Fish of the Day

Izgaralanmış Mevsim Sebzeleri, Karnabahar Püresi ve Elma-Rezene Salatası ile

With Grilled Fish, Seasonal Roasted Vegetables, Cauliflower Purée, and Apple-Fennel Salad



Tatlı

Dessert

Baklava Çeşitleri

Selection of Baklava



Güllaç

"Güllaç"



Meyve Tabağı

Fruit Platter



Lokum

Turkish Delights



Ramazan Şerbeti

Ramadan Sherbet



İ Süt / Milk 🌾 Gluten 🥚 Sülfür / Sulphite 🌿 Vejetaryen / Vegetarian 🍷 Vegan 🥜 Kabuklu Yemiş / Nuts
🐟 Balık / Fish 🌿 Kereviz / Celery 🌰 Acı Bakla / Lupin 🌱 Susam / Sesame

Canlı fasıl performansı eşliğinde sunulmaktadır.
Accompanied by live traditional music.

Fiyat, kişi başı 2900 TL'dir.
The price is 2900 TRY per person.

Fairmont
QUASAR ISTANBUL