ÇORBALAR | *SOUPS*

Kuzu Paça Çorbası Kendi ilik suyunda kaynamış, yoğurt terbiyeli, sarımsak ve elma sirkesi eşliğinde — 570₺
Lamb Trotters Soup Boiled in bone marrow broth, yoghurt liaison, garlic, and apple cider vinegar

Deniz Mahsulleri Çorbası Ahtapot, levrek, kalamar, karides, deniz börülcesi, kişniş — 820₺
Seafood Soup Octopus, sea bass, calamari, shrimp, sea beans, cilantro

PAYLAŞIMLIKLAR ve SOĞUK BAŞLANGIÇLAR | *STARTERS & TO SHARE*

Zeytinyağlı Asma Yaprağı Sarma — 495₺
Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil

Cevizli Muhammara — 495₺
Muhammara with Walnuts

Köz Patlıcandan Ezme ve Cips — 495₺
Charred Eggplant Puree and Chips

Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar — 740₺
Confit of Artichokes with Pine Nuts Sauce

Sakızlı ve Portakallı Tekmilli Gambilya Fava — 495₺
Gambilya Fava with Chios Mastic & Orange

Liman Tadım Tabağı, 2 Kişilik (5 Çeşit) — 1.440₺
Köz Patlıcan Ezme, Hatay Usulü Cevizli Muhammara, Bakla Fava Kıtır Soğan, Asma Yaprağı Sarma Tokat Yöresinden Zeytinyağlı, Atom
Liman Tasting Menu, For 2 (5 Varieties)
Charred Eggplant Puree, Muhammara with Walnuts, Mashed Broad Beans with Crispy Onion, Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil, Yoghurt with Hot-Pepper

Humus / Pastırmalı Humus (Ilık Servis Edilir) — 495₺ / 720₺
"Humus" Pea Puree with Sesame Oil or with Pastarami

Pilaki (Ilık), "Bolu" Fasulyesi, Kuru Soğan, Karabiber, Pul Biber — 535₺
Special "Bolu" Beans, Cooked with Onion, Black Pepper, Red Pepper and Olive Oil (Lukewarm)

Taş Fırından Zeytinyağlı Taze Fasulye, Süzme Yoğurt — 495₺
Olive Oil Cooked Green Beans from the Brick Oven with Strained Yoghurt

Atom, Közlenmiş Biber, Süzme Yoğurt, Kırmızı Acı Biberi ile — 495₺
Roasted Paprika, Yoghurt and Red-Hot Pepper

Fırınlanmış Zeytinyağlı Pırasa — 495₺
Fresh Leek Cooked in Ekstra Virgin Olive Oil, Served Jerusalem Artichoke

Anadolu Peynir Yolculuğu — 1.200₺
Anadolunun Bereketli Topraklarından Şefimizin Özel Peynir Seçkisi
Anatolian Cheese Journey A Special Selection of Cheeses Curated by Our Chef, from the Fertile Lands of Anatolia

Liman Usulü Kuru Sebze Dolmalar, Güneşte Kurutulmuş Sebzeler, Pirinç, Sumak — 535₺
Liman-Style Stuffed Dried Vegetables, Sun-Dried Vegetables Stuffed with Rice and Herbs, Flavored with Sumac

Közlenmiş Patlıcan Zeytinyağlı İmam Bayıldı, Çam Fıstığı — 550₺
Roasted Eggplant "Imam Bayıldı" with Olive Oil, Onions and Pine Nuts

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | *HOT PLATES TO SHARE*

Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte, Hafif Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Nar ve Yanık Tereyağı — 490₺
Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter

Kuzu Yaprak Ciğer Izgara, Ayva Marmelatı, Rezeneli Roka — 1.250₺
Grilled Lamb Liver, Quince Marmalade, Rocket with Fennel

Fener Kavurma, Sarımsaklı Tırnaklı Pide — 2.400₺
Sauteed Monkfish, "Pide" Bread Flavored Garlic

Izgara Jumbo Karides, Ananaslı Chimichurri, Misket Limon — 1.780₺
Grilled Jumbo Prawns, Chimichurri Sauce with Pineapple Served Lime Lemon

Izgara Bebek Kalamar, Cibes Otu, Brokoli, Tarama — 1.150₺
Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama

Deniz Mahsullü Saç Tava, Ahtapot, Karides, Kalamar, Levrek, Sebze ve Lavaş (2 Kişilik) — 1.850₺
Stir Fried Seafood, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables And Lavash (For 2)

Deniz Ürünleri Paella, Karides, Kalamar, Midye, Balık (2 Kişilik) — 2.050₺
Seafood Paella, Shrimps, Calamari, Mussels, White Fish (For 2)

SALATALAR | *SALADS*

Liman Enginar Salatası, Mizuna, Yeşil Elma, Tere, Roka, Karabuğday Kıtırı — 680₺
Liman Style Artichoke Salad, Green Apple, Cress, Buckwheat

Pirpirim Salatası, Patlıcan Ezme, Karamelize Pancar — 680₺
"Pirpirim" Purslane Salad, Smoked Eggplant Puree, Caramelized Beetrood

Karaköy Salatasi, Ezine Peyniri, Kapari, Biber Turşusu ve Kaya Koruğu — 680₺
"Karaköy" Salad, Feta Cheese, Pepper Pickled and Rock Samphire

Avokado Salatası, Körpe Tarla Yeşillikleri, Zeyntinyağ, Limon, Hardal Sos ile — 7240₺
Avokado Salad with Field Greens, Olive Oil, Lennon, Mustard Sauce

MAKARNALAR | *PASTAS*

Liman Usulü Ev Yapımı Mantı, Bıçak Kıyması, Süzme Yoğurt, Kırmızı Biber Sos — 910₺
Home-Made Turkish Lamb Ravioli with Minced Meat, Yoghurt and Red Pepper Sauce

Lobster Ev Yapımı Taze Makarna, Yumuşatılmış Bisque Sos, Parmesan (Istakoz/Yarım) — 6.750₺ / 4.100₺
Lobster with Homemade Pasta, Lightly Bisque, Parmesan Cheese (Lobster/Half)

Deniz Ürünleri Tagliolini, Bisque Sos — 1.680₺
Seafood Tagliolini Served Bisque Sauce

AÇIK ATEŞTEN & TAŞFIRINDAN ETLER | *OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS*

Cağ Kebabı Şiş (150gr), Gavurdağı Salatası, Lavaş ve Sumaklı Soğan — 1.650₺
"Cağ" Kebab (150g), Price Per Skewer, Gavurdağı Salad, Lavash and Onions with Sumac

Izgara Kuzu Küşleme (120gr), Kuzu Gerdan Etli Keşkek, Cibes Otu ile — 1.980₺
Lamb Küşleme (120g) and Pounded Wheat with Lamb Neck, with Cibes Herb

Kuzu Tandır (360gr), Konya Usulü, Kemikli Kuzu Eti, Hünkâr Beğendi, İç Pilav — 1.900₺
Roasted Bony Lamb Shank (360g), "Konya" Style Served with Characoaled Eggplant Puree and Special Rice

Liman Usulü Yoğurtlu Kebap, Dana Lokum (70gr), Kuzu Pirzola (80gr), Liman Köfte (80gr) — 1.800₺
Liman Style Kebab with Yoghurt, Beef Fillet (70g), Lamb Chop (80g), Liman Style Patty (80g)

Limonlu Organik Tavuk (340gr), Kıtır Soğanlı Bademli Basmati Pilavı, Romesco Sos — 1.380₺
Organic Chicken (340g) with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds, Grilled Vegetables and Almond Purée

Kuzu Pirzola (250gr), Köy Usulü Patates Kavurması, Ispanak Püresi "Liman" Usulü — 2.100₺
Grilled Rack of Baby Lamb (250g), Served with Country Style Sauteed Potatoes Spinach Puree "Liman" Style

Cafe de Paris Soslu Steak (200gr), Kızarmş Patates, Sezar Salata — 2.150₺
Cafe de Paris Sauce Steak (200g), Fried Potatoes, Caesar Salad

Pideli Köfte (200gr) — 1.380₺
Meatballs (200g) with Pita Bread

Taş Fırında Pişirilmiş Dana Kaburga (450gr), Kereviz Beğendi, Izgara Brokolini — 1.900₺
Slow Cooked Beef Rib (450g) from the Brick Oven, Smoked Celery Puree, Grilled Broccolini

Saray Tepsisi, Kekikli Bonfile, Kuzu Pirzola, Liman Köfte, Kuzu Küşleme, Cağ Kebabı Şiş, Sebzeli Firik Pilavı (2 Kişilik) — 4.600₺
Sultan's Plate, Grilled Beef Madalyon, Lamb Chop, Liman Style Meatballs, Lamb Küşleme, "Cağ" Kebab, Served with Vegetable Green Wheat Pilaf (For 2)

Tuzda Güngörmez Steak, Dinlendirilmiş Güngörmez Eti, Dana ilik, Kızarmış Patates, Sarımsaklı Ekmek (500gr) — 5.250₺
Salt-Cured Güngörmez Steak, Dry-Aged Güngörmez Beef (500g), Cooked with Bone Marrow, Crispy Potatoes and Garlic Bread

BALIK & DENİZ ÜRÜNLERİ | *FISH & SEAFOOD*

Izgara Boğaz Levrek Filetosu (180gr), Rezeneli Roka Salatası, Zeytin Tapanade — 1.780₺
Grilled Seabass Fillet from Bosphorus (180g), Fennel and Aragula Salad, Olive Tapenade

Izgara Kalkan (450gr), Kuşkonmaz, Balıkçı Salatası — 3.360₺
Grilled Turbot (450g), Asparagus, Fisherman Salad

Izgara Somon (200gr), Bebek Enginar ve Ispanak Sote ile — 1.850₺
Grilled Salmon with Baby Artichokes and Sautéed Spinach

TATLILAR | *DESSERTS*

Kazandibi Manda Sütünden — 550₺
Caramelized Milk Pudding with Buffalo Milk

Fırın Sütlaç Manda Sütünden, Kavrulmuş Fındık — 530₺
Oven-Cooked Rice Pudding with Buffalo Milk, with Roasted Hazelnuts

Peynirli İrmik Tatlısı Antakya Usulü **(Ilık Servis Edilir)** — 540₺
Antiochian Semolina Halva with Cheese (Served Warm)

Fırınlanmış Geyve Ayvası, Manda Kaymağı — 510₺
Baked Quince from "Geyve" served Buffalo Clotted Cream

Kuru Baklava Antep Usulü — 620₺
Baklava *Traditional Layered Pastry with Pistachio and Syrup*

Liman Usulü Profiterol Sıcak Çikolata ile — 540₺
Liman Style Profiteroles with Hot Chocolate

Liman Usulü Çikolatalı Sufle — 560₺
Liman Style Chocolate Soufflé

Üzüm Pekmezi ile Fırınlanmış Bal Kabağı, Tahin Sos ve Ceviz — 510₺
Butternut Squash Cooked in Grape Molasses, Tahini Sauce and Walnut

Meyve Tabağı — 970₺
Fruit Platter, Seasonal Fruits

Sorbe Çeşitleri; Mango, Frambuaz — 175₺
Selection of Sorbet; Mango, Raspberry

Dondurma Çeşitleri; Çilek, Çikolata, Vanilya ve Kesme "Maraş" Dondurma — 175₺
Selection of Ice Cream; *Strawberry, Chocolate, Vanillia and "Maraş" Ice Cream*

MEŞRUBATLAR | *SOFT DRINKS*

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite *(300ml)* — 190₺

Fuse Tea Limon - Şeftali / *Lemon - Peach* *(300ml)* — 190₺

Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugar Free Red Bull Yellow Edition *(250ml)* — 260₺

Meyve Suyu / *Fruit Juice* *(300ml)* — 190₺
Vişne, Şeftali, Domates, Elma, Ananas
Sourcherry, Peach, Tomato, Apple, Pineapple

Taze Meyve Suyu / *Fresh Fruit Juice* *(300ml)* — 250₺
Portakal / *Orange*

ÇAY & KAHVE | *TEA & COFFEE*

Demleme Bardak Çay | *Turkish Tea*	110₺
Türk Kahvesi | *Turkish Coffee*	160₺
Bitki Çayları | *Herbal Tea*	210₺
Americano	170₺
Cafe Latte	210₺
Cappuccino	210₺
Espresso	160₺
Double Espresso	210₺

LİMAN

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 31.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindendir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 31.01.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.