

ÇORBALAR | SOUPS

Kuzu Paça Çorbası Kendi ilik suyunda kaynamış, yoğurt terbiyeli, sarımsak ve elma sirkesi eşliğinde
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
Seafood Soup Octopus, sea bass, calamari, shrimp, sea beans, cilantro

PAYLAŞIMLIKLAR ve SOĞUK BAŞLANGIÇLAR | STARTERS & TO SHARE

Zeytinyağlı Asma Yaprağı Sarma

Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil

Cevizli Muhammara

Muhammara with Walnuts

Köz Patlıcandan Ezme ve Çips

Charred Eggplant Puree and Chips

Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar

Confit of Artichokes with Pine Nuts Sauce

Sakızlı ve Portakallı Tekmilli Gambilya Fava

Gambilya Fava with Chios Mastic & Orange

Liman Tadım Tabağı, 2 Kişilik (5 Çeşit)

Köz Patlıcan Ezme, Hatay Usulü Cevizli Muhammara, Bakla Fava Ktır 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 (İlık Servis Edilir)

"Humus" Pea Puree with Sesame Oil or with Pastarami

Pilaki (İlık), "Bolu" Fasulyesi, Kuru Soğan, Karabiber, Pul Biber

Special "Bolu" Beans, Cooked with Onion, Black Pepper, Red Pepper and Olive Oil (Lukewarm)

Taş Fırından Zeytinyağlı Taze Fasulye, Süzme Yoğurt

Olive Oil Cooked Green Beans from the Brick Oven with Strained Yoghurt

Atom, Közlenmiş Biber, Süzme Yoğurt, Kırmızı Acı Biberi ile

Roasted Paprika, Yoghurt and Red-Hot Pepper

Fırınlanmış Zeytinyağlı Pırasa

Fresh Leek Cooked in Ekstra Virgin Olive Oil, Served Jerusalem Artichoke

Anadolu Peynir Yolculuğu

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, Piriç, Sumak

Liman-Style Stuffed Dried Vegetables, Sun-Dried Vegetables Stuffed with Rice and Herbs, Flavored with Sumac

Közlenmiş Patlıcan Zeytinyağlı İmam Bayıldı, Çam Fıstığı

Roasted Eggplant "İmam 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

Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter

Kuzu Yaprak Ciğer Izgara, Ayva Marmelatı, Rocket with Fennel

Grilled Lamb Liver, Quince Marmalade, Rocket with Fennel

Fener Kavurma, Sarımsaklı Tırnaklı Pide

Sauteed Monkfish, "Pide" Bread Flavored Garlic

Izgara Jumbo Karides, Ananaslı Chimichurri, Misket Limon

Grilled Jumbo Prawns, Chimichurri Sauce with Pineapple Served Lime Lemon

Izgara Bebek Kalamar, Cibes Otu, Brokoli, Tarama

Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama

Deniz Mahsullü Saç Tava, Ahtapot, Karides, Kalamar,

Levrek, Sebze ve Lavaş (2 Kişilik)

Stir Fried Seafood, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables And Lavash (For 2)

Deniz Ürünleri Paella, Karides, Kalamar, Midye, Balık (2 Kişilik)

Seafood Paella, Shrimps, Calamari, Mussels, White Fish (For 2)

SALATALAR | SALADS

Liman Enginar Salatası, Mizuna, Yeşil Elma, Tere, Roka, Karabuğday Kırırı

Liman Style Artichoke Salad, Green Apple, Cress, Buckwheat

Pirpirim Salatası, Patlıcan Ezme, Karamelize Pancar

"Pirpirim" Purslane Salad, Smoked Eggplant Puree, Caramelized Beetroot

Karaköy Salatası, Ezine Peyniri, Kapari, Biber Turşusu ve Kaya Koruğu

"Karaköy" Salad, Feta Cheese, Pepper Pickled and Rock Samphire

Avokado Salatası, Körpe Tarla Yeşillikleri, Zeytinyağ, Limon, Hardal Sos ile

Avokado Salad with Field Greens, Olive Oil, Lennon, Mustard Sauce

MAKARNALAR | PASTAS

Liman Usulü Ev Yapımı Manti, Bıçak Kıyması, Süzme Yoğurt, Kırmızı Biber Sos

Home-Made Turkish Lamb Ravioli with Minced Meat, Yoghurt and Red Pepper Sauce

Lobster Ev Yapımı Taze Makarna, Yumuşatılmış Bisque Sos,

6.750₺ / 4.100₺

Parmesan (İstakoz/Yarım)

Lobster with Homemade Pasta, Lightly Bisque,

Parmesan Cheese (Lobster/Half)

Deniz Ürünleri Tagliolini, Bisque Sos

Seafood Tagliolini Served Bisque Sauce

AÇIK ATEŞTEN & TAŞFIRINDAN ETLER |

OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS

Cağ Kebabı Şiş (150gr), Gavurdağı Salatası,

Lavaş ve Sumaklı Soğan

"Cağ" Kebab (150g), Price Per Skewer, Gavurdağı Salad,

Lavash and Onions with Sumac

Izgara Kuzu Küşleme (120gr), Kuzu Gerdan Etli Keşkek, Cibes Otu ile

Lamb Küşleme (120g) and Pounded Wheat with Lamb Neck, with Cibes Herb

Kuzu Tandır (360gr), Konya Usulü, Kemikli Kuzu Eti, Hünkâr Beğendi, İç Pilav

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)

Liman Style Kebab with Yoghurt, Beef Fillet (70g), Lamb Chop (80g),

Liman Style Patty (80g)

Limonlu Organik Tavuk (340gr), Ktır Soğanlı Bademli Basmati Pilavı,

Romesco Sos

Organic Chicken (340g) with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds,

Grilled Vegetables and Almond Purée

Kuzu Pirzola (250gr), Köy Usulü Patates Kavurması,

İspanak Püresi "Liman" Usulü

Grilled Rack of Baby Lamb (250g), Served with Country Style Sauteed Potatoes

Spinach Puree "Liman" Style

Cafe de Paris Soslu Steak (200gr), Kızarmış Patates, Sezar Salata

Cafe de Paris Sauce Steak (200g), Fried Potatoes, Caesar Salad

Pideli Köfte (200gr)

Meatballs (200g) with Pita Bread

Taş Fırında Pişirilmiş Dana Kaburga (450gr), Kereviz Beğendi, Izgara Brokolini

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)

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)

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

Grilled Seabass Fillet from Bosphorus (180g), Fennel and Aragula Salad, Olive Tapenade

Izgara Kalkan (450gr), Kuşkonmaz, Balıkçı Salatası

Grilled Turbot (450g), Asparagus, Fisherman Salad

Izgara Somon (200gr), Bebek Enginar ve İspanak Sote ile

Grilled Salmon with Baby Artichokes and Sautéed Spinach

TATLILAR | DESSERTS

Kazandibi Manda Sütünden

Caramelized Milk Pudding with Buffalo Milk

Fırın Sütlaç Manda Sütünden, Kavrulmuş Fındık

Oven-Cooked Rice Pudding with Buffalo Milk, with Roasted Hazelnuts

Peynirli İrmik Tatlısı Antakya Usulü (**İlık Servis Edilir**)

Antiochian Semolina Halva with Cheese (Served Warm)

Fırınlanmış Geyve Ayvası, Manda Kaymağı

Baked Quince from "Geyve" served Buffalo Clotted Cream

Kuru Baklava Antep Usulü

Baklava Traditional Layered Pastry with Pistachio and Syrup

Liman Usulü Profiterol Sıcak Çikolata ile

Liman Style Profiteroles with Hot Chocolate

Liman Usulü Çikolatalı Sufle

Liman Style Chocolate Soufflé

Üzüm Pekmezi ile Fırınlanmış Bal Kabağı, Tahin Sos ve Ceviz

Butternut Squash Cooked in Grape Molasses, Tahini Sauce and Walnut

Meyve Tabağı

Fruit Platter, Seasonal Fruits

Sorbe Çeşitleri; Mango, Frambuaz

Selection of Sorbet; Mango, Raspberry

Dondurma Çeşitleri; Çilek, Çikolata, Vanilya ve Kesme "Maraş" Dondurma

Selection of Ice Cream; Strawberry, Chocolate, Vanilla and "Maraş" Ice Cream

MEŞRUBATLAR | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite (300ml)

Fuse Tea Limon – Şeftali / Lemon – Peach (300ml)

Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugar Free Red Bull Yellow Edition (250ml)

Meyve Suyu / Fruit Juice (300ml)

Vişne, Şeftali, Domates, Elma, Ananas

Sourcherry, Peach, Tomato, Apple, Pineapple

Taze Meyve Suyu / Fresh Fruit Juice (300ml)

Portakal, Greyfurt / Orange, Grapefruit

ÇAY & KAHVE | TEA & COFFEE

Demleme Bardak Çay | Turkish Tea

Türk Kahvesi | Turkish Coffee

Bitki Çayları | Herbal Tea

Americano

Cafe Latte

Cappuccino

Espresso

Double Espresso

LİMAN

Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 08.01.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır. Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. %10 servis ücreti toplam adisyona ilave edilir. Kişi başı 100 TL kuver ücreti toplam adisyona ilave edilir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.

Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 08.01.2026. All prices are in TL and inclusive of VAT. 10% service charge will be added to your check. 100 TL cover charge will be added to your check. Foods are produced in Türkiye.