

LIMAN

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

Mercimek Çorbası Yanık tereyağı ile

Lentil Soup With burnt butter

PAYLAŞIMLIKLAR ve SOĞUK BAŞLANGIÇLAR | STARTERS & TO SHARE

Zeytinyağlı Asma Yaprığı Sarma

Vine Leaves Stuffed with Rice and Olive Oil

Cevizli Muhammara

Muhammara with Walnuts

Köz Patlıcandan Ezme ve Cips

Charred Eggplant Puree and Chips

Çam Fıstığı Soslu Zeytinyağlı Enginar

Confit of Artichokes with Pine Nuts Sauce

Taş Fırından Zeytinyağlı Mini İmam Bayıldı

Eggplant Cooked in Olive with Onions, Garlic, and Tomatoes

Liman Tadım Tabağı, 2 Kişilik (5 Çeşit)

Zeytinyağlı Ekşili Lahana, Hatay Usulü Cevizli Muhammara, Bakla Fava Ktır Soğan,

Asma Yaprığı Sarma Tokat Yöresinden Zeytinyağlı, Atom

Liman Tasting Menu, For 2 (5 Varieties)

Olive Oil Cooked Sour Cabbage, Muhammara with Walnuts, Mashed Broad Beans With Crispy Onion,

Vine Leaves Stuffed with Rice And Olive Oil, Yoghurt with Hot-Pepper

Humus / Pastırmalı Humus (İlisk Servis Edilir)

"Humus" Pea Puree with Sesame Oil or with Pastarami

Pilaki (İlisk), "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

Taş fırından Zeytinyağlı Pırasa, Kavrulmuş Fıstık ile

Fresh Leek Cooked in Ekstra Virgin Olive Oil, Served with Pine Nuts

Sebze Mücver, Taze Baharatlı Yoğurt ile

Fried Vegetables Patty, Green Herbs Yoghurt

SICAK PAYLAŞIMLIKLAR | HOT PLATES TO SHARE

Findık Lahmacun, Taş Fırında Acısız/Acılı (3 Adet)

Traditional Mini Turkish Pizza "Lahmacun" From The Brick Oven, Spicy/Non-Spicy (3 Piece)

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, Rezeneli Roka

Grilled Lamb Liver, Quince Marmalade, Rocket with Fennel

Liman Usulü Su Böreği, Trabzon Tel Peyniri, Beyaz Peynir ve Maydanoz, 2 Kişilik,

Liman Pastry with Cheese Filling, "Trabzon" String Cheese, Feta Cheese and Parsley, For 2

Domatesli Çtır Pilav

Crispy Rice with Tomato

Etli Pazı Dolması, "Trabzon" Usulü, Zırhta Kuzu ve Dana Kıyması, Tava Yoğurt ile

Swiss Chard Stuffed With Lamb and Veal Minced Meat, Served with Yoghurt

SALATALAR | SALADS

Taze Enginar Salatası, Kuzukulağı, Körpe Roka, Kurutulmuş Domates
Fresh Artichoke Salad, Sorrel, Baby Argula, Dried Tomato

Kale Mevsim Salatası, Buş Peynir ve Karamelize Pancar
Kale Winter Salad, "Buş" Cheese and Caramelized Beet

Bahçe Salatası, Tarla Yeşillikleri, Tulum Peyniri, Ceviz, Nar Ekşisi
Garden Salad with Field Greens, Goatskin Cheese, Walnut and Pomegranate Reduction

Gavurdağı Salatası, Ceviz, Domates, Soğan, Pul Biber, Nar Ekşisi
"Gavurdağı" Spicy Salad with Walnut, Tomato, Onion, Red Pepper and Pomegranate Reduction

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

Liman Usulü Ev Yapımı Vegan Manti, Taze Domates Sos
Liman Style Home Made Vegan Ravioli, Fresh Tomatoes Sauce

Keşli Bolu Eriştesi, Kavrulmuş Ceviz ile
"Keş" Cheese Home Made Noodle from "Bolu", Roasted Walnuts

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

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

Izgara Kuzu Küşleme (120gr), Kuzu Gerdan Etli Keşkek, Cibes Otu ile
Lamb Küşleme (120gr) 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 (360gr), "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 (70gr), Lamb Chop (80gr), Liman Style Patty (80gr)

Limonlu Organik Tavuk (340gr), Ktır Soğanlı Bademli Basmati Pilavı, Romesco Sos
Organic Chicken (340gr) 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
Grilled Rack of Baby Lamb (250gr), Served with Country Style Sauteed Potatoes Spinach Puree "Liman" Style

Çatlak Kebabı (200gr), Köz Patlıcan, Fırınlanmış Domates Sos
"Çatlak" Kebab (200gr), Charred Eggplant, Baked Tomatoes Sauce

Pideli Köfte (200gr)
Meatballs (200gr) with Pita Bread

Taş Fırında Pişirilmiş Dana Kaburga (450gr), Kereviz Beğendi, Izgara Brokolini
Slow Cooked Beef Rib (450gr) 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 (2-3 Kişilik)
Sultan's Plate, Grilled Beef Madalyon, Lamb Chop, Liman Style Meatballs, Lamb Küşleme, "Cağ" Kebab, Served with Vegetable Green Wheat Pilaf (For 2-3)

BALIK & DENİZ ÜRÜNLERİ | FISH & SEAFOOD

Günün Balığı (230gr); Izgara, Tava, Kağıtta veya Buğulama Lütfen garsonunuza danışınız.
Fish of The Day (230gr); Grilled, Pan- Fried, Steamed in Paper or Traditional Oven Steamed in Tray
Please ask your server.

Güveçte Patlıcanlı Ahtapot Pilavı, 2 Kişilik
Clay Pot Cooked Octopus Rice with Eggplant, For 2

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

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

LIMAN