



## ÇORBALAR / SOUPS

- ↓ **Kuzu Paça Çorbası**, Kendi İlik 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

- Liman Tadım Tabağı**, 2 kişilik (6 çeşit)  
*Liman Tasting Menu, for 2 (6 plates)*
- Ekşili Patlıcan**  
*Sour Eggplant Mezze*
- Adana Yöresinden Zengin Meze**  
*Adana Style Mezze*
- ↓ **Kapadokya**, Argos Otel'in Bağlarından Asma Yaprak Sarması  
*Stuffed Vine Leaves from Argos Hotel, Cappadocia*
- Hatay Usulü Cevizli Muhammara**  
*Hatay Style Muhammara with Walnuts*
- Pilaki**, Bombay Fasulyesi, Arpacık Soğan ve Kereviz  
*Pilaki, Bombay Beans, Shallots and Celery*
- Günün Zeytinyağlısı**, Fırınlanmış Pırasa, Yer Elması ve Kereviz  
*Olive Oil Dish of the Day, Roasted Leeks, Sunchoke and Celery*
- Közlenmiş Patlıcan Söğürme**, Sarımsaklı Yoğurt, Ceviz, Acı Biber  
*Charred Eggplant Söğürme, Garlic Yoghurt, Walnuts, Chili Pepper*
- ↓ **Ispanak Bastı**, Ispanak, Sarımsaklı Süzme Yoğurt ve Kuzu Ciğer Kavrması  
*Spinach Bastı, Spinach, Dehydrated Yoghurt with Garlic and Sautéed Lamb Liver*
- Kuru Cacık, Süzme Yoğurt, Salatalık, Nane**  
*Tzatziki, Dehydrated Yoghurt, Cucumber, Mint*
- ↓ **Antep Fıstıklı Rafık**, Ezine Beyaz Peynir, Keçi Peyniri, Kızarmış Antep Fıstığı ile  
*Pistachio Rafik, Ezine Cheese, Goat Cheese, Roasted Pistachios*
- Lakerda**, Bademli Tarator, Bahçe Yeşillikleri  
*Lakerda, Almond Tarator, Garden Greens*
- Köz Patlıcandan Ezme ve Cips**, Sumak ve Ceviz  
*Charred Eggplant Purée and Chips, Sumac and Walnuts*
- Karidesli Zeytinyağlı Enginar**, Çam Fıstığı Sosu ile  
*Confit of Artichokes with Pine Nut Sauce, with Shrimps*
- Yöresel Peynir Çeşitleri Tabağı**  
*Local Cheese Plate*
- Humus, Çam Fıstığı, Kimyon**  
*Hummus, Pine Nuts, Cumin*

## SICAK PAYLAŞIMLIKLAR / HOT PLATES TO SHARE

- ↓ **Süryani Usulü Haşlama İçli Köfte**, Hafif Sarımsaklı Süzme Yoğurt, Nar ve Yanmış Tereyağı  
*Assyrian Style Boiled Kibbeh, Dehydrated Yoghurt with Garlic, Pomegranate and Browned Butter*
- Güveçte Patlıcanlı Ahtapot Pilavı**, 2 kişilik  
*Clay Pot Cooked Octopus Rice with Eggplant, for 2*
- Liman Usulü Patlıcanlı Pilav**  
*Liman Style Eggplant Rice*
- ↓ **Deniz Mahsullü Sac Tava**, Ahtapot, Karides, Kalamar, Levrek, Sebze ve Lavaş  
*Stir Fried Seafood, Octopus, Shrimp, Calamari, Sea Bass, Vegetables and Lavash*
- Galiçya Usulü Ahtapot**, Patates ve Kapari Çiçeği  
*Galicía Style Octopus, Potato and Caper Flowers*
- Galiçya Usulü Ahtapot**, Patates ve Kapari Çiçeği  
*Galicía Style Octopus, Potato and Caper Flowers*
- Su Böreği**, Trabzon Tel Peyniri, Beyaz Peynir ve Maydanoz  
*Pastry with Cheese Filling, Trabzon String Cheese, Feta Cheese and Parsley*
- Ev Yapımı Patates Tava**, Karabiberli Sos  
*Homemade French Fries, Black Pepper Sauce*
- Izgara Baby Kalamar**, Cibes Otu, Brokoli ve Tarama  
*Grilled Baby Calamari, Cibes Grass, Broccoli and Tarama*

## SALATALAR / SALADS

- ↓ **İlik Zeytin Salatası**, Zahter, Susam, Kurutulmuş Domates, Sarımsak ve Maydanoz ile  
*Warm Olive Salad, Za'atar, Sesame, Sun-Dried Tomatoes with Garlic and Parsley*
- ↓ **Gavurdağı Salata**, Domates, Ceviz, Kırmızı Soğan ve Nar Ekşisi  
*Gavurdağı Salad, Tomatoes, Walnuts, Red Onions and Sour Pomegranate Sauce*
- Közlenmiş Patlıcanlı Semizotu Salatası**, Erzincan Tulum Peyniri ve Patlıcan Cips  
*Purslane Salad with Roasted Eggplant, Erzincan Tulum Cheese and Eggplant Chips*
- Mevsim Salatası**, Koyu Yapraklı Yeşillikler, Kuşkonmaz, Avokado, Yeşil Elma  
*Seasonal Salad, Dark Leafy Greens, Asparagus, Avocado, Green Apples*

## MAKARNALAR / PASTAS

- Deniz Mahsullü Spagetti**, Izgara Jumbo Karides  
*Seafood Spaghetti, Grilled Jumbo Shrimp*
- Kuşkonmaz ve Trüflü Tagliolini**  
*Asparagus and Truffle Tagliolini*
- Liman Usulü Ev Yapımı Mantı**, Hafif Acılı Domates Sos ve Sarımsaklı Yoğurt ile  
*"Mantı" Ground Lamb Stuffed Dumplings, with Spicy Tomato Sauce and Garlic Yoghurt*
- Ev Yapımı Yumurtalı Taze Makarna**, mevsimine Göre Siyah veya Beyaz İtalyan Trüfleri ile, (Lütfen güncel fiyatı sorunuz)  
*Homemade Egg Pasta, with Black or White Italian Truffles According to Season, (Please ask for the market price)*

## AÇIK ATEŞTEN & TAŞFIRINDAN ETLER / OPEN-FIRE & WOOD-OVEN MEATS

- ↓ **Cağ Kebabı Şiş**, Gavurdağı Salata, Lavaş ve Sumaklı Soğan, adet fiyatı  
*Cağ Kebab, price per skewer, Gavurdağı Salad, Lavash and Onions with Sumac*
- ↓ **Izgara Kuzu Küşleme**, Kuzu Gerdan Etli Keşkek, Cibes Otu ile  
*Lamb Küşleme and Pounded Wheat with Lamb Neck, With Cibes Herb*
- Dana Pizola**, Kızarmış Zahterli Taze Patates ve Ispanak Püresi  
*Veal Chops, Freshly Fried Potatoes with Za'atar and Spinach Purée*
- Limonlu Organik Tavuk**, Kırır Soğanlı Bademli Basmati Pilavı, Fırınlanmış Sebzeler ve Badem Püresi  
*Organic Chicken with Lemon, Basmati Rice with Crispy Onions and Almonds, Grilled Vegetables and Almond Purée*
- ↓ **Pekin Ördüğü**, Yufka, Salatalık, Yeşil Soğan, Erik ve Acı Sos  
*Peking Duck, Pancakes, Cucumber, Green Onions, Plums and Chili Sauce*
- Café de Paris Soslu Dana Madalyon**, Hardal ve Cevizli Salata, Kızarmış Patates  
*Beef Medallion with Café de Paris Sauce, Mustard and Walnuts Salad, French Fries*
- Pideli Köfte**  
*Meatballs with Pita Bread*

## BALIKLAR / FISH

- Izgara Boğaz Lüferi**, Sote Çam Fıstıklı ve Kuş Üzümlü Ispanak  
*Grilled Bosphorus Blue Fish, Spinach with Sautéed Pine Nuts and Currants*
- Izgara Kalkan**, Kuşkonmaz, Akdeniz Yeşillikli Kinova Salatası  
*Grilled Turbot, Asparagus, Quinoa Salad with Mediterranean Greens*
- Levrek Fileto**, Kerevizli Badem Püresi, Somon Havyar ve Baby Ispanak Salatası  
*Sea Bass Fillet, Almond Purée with Celery, Salmon Caviar and Baby Spinach Salad*
- Dil Balığı**, Otlı Siyah Pirinç Çilav ve Acılı Zencefilli Bal Kabağı Sos  
*Sole Fish, Black Rice with Herbs and Spicy Ginger Pumpkin Sauce*
- ↓ **Bütün Kalkan**, Rezeneli, Odun Ateşinde Pişirilmiş, kilo fiyatı  
*Whole Turbot, With Fennel, Cooked in Wood-Oven, price per kilo*

↓ Liman İstanbul'un İmza Lezzeti / Liman İstanbul's Signature Dish

Fiyatlarımıza KDV dahil olup %10 servis ücreti alınmaktadır. 24.01.2023 tarihinden itibaren geçerli olan fiyatlardır.  
Prices are inclusive of VAT, 10% service charge is extra. All prices are valid from 24.01.2023. Foods are produced in Turkey.

