



TERRACE

by DERALİYE



Necati Yılmaz

@ necati.yilmaz.istanbul



NECATI.YILMAZ.ISTANBUL

İstanbul; padişahların, sultanların yaşadığı destanlara konu olmuş muhteşem şehir.

Ayrıca; bir çok şairin şiirlerine de konu olmuş , İstanbul.

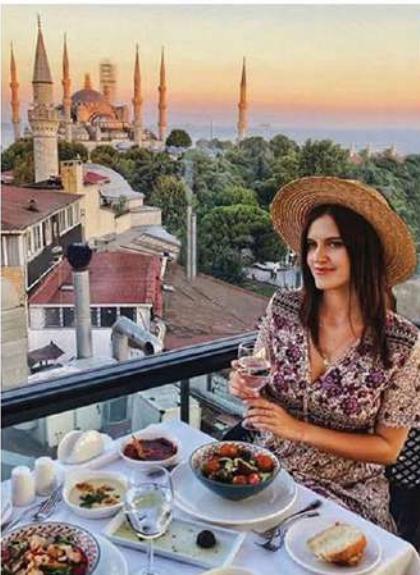
Kimileri hayatlarını İstanbul'da geçirmiş, kimileri bu şehri hiç görmeden aşık olur gibi sevmiş.

İstanbul'un her bir sokağı hem eskilerden izler taşıyor hem modern hayatı çizgilerini yansıtıyor. Hanlarıyla , boğaziyla, köprüleriyle , tarihi camileriyle ve bir çok nadide semtiyle size anı yaşatan ve yaşadığınızı hissettiren bir şehir, İstanbul. Bu kadar fazla güzelliği bir arada barındıran bu nadide şehrə, Deraliye Teras'tan bakmak muhteşem bir deneyim olacak.

Manzarayı yaşarken tam anlamıyla bir anı biriktirmeniz için Necati Yılmaz'ın sıkı rehberliğinde ekibi tarafından sizler için üstün lezzetler içeren özgün bir menü hazırlandı.

Yemeklerin lezzeti gözlerinizi kapattırırken, manzaranın güzelliğine gözlerinizi alamayacaksınız.

Kendinizi müthiş lezzetlere, manzaranın güzelliğine ve İstanbul'a bırakın.



Çorbalar

Mercimek Çorbası

75 TL

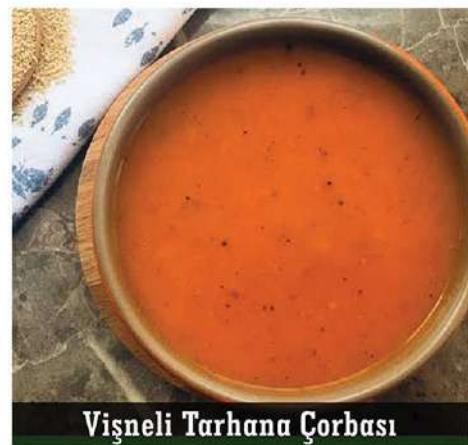
Mercimek çorbası, yanında bir dilim limon, üzerine tereyağı hafif acı sos ile servis edilir.

Vişneli Tarhana Çorbası

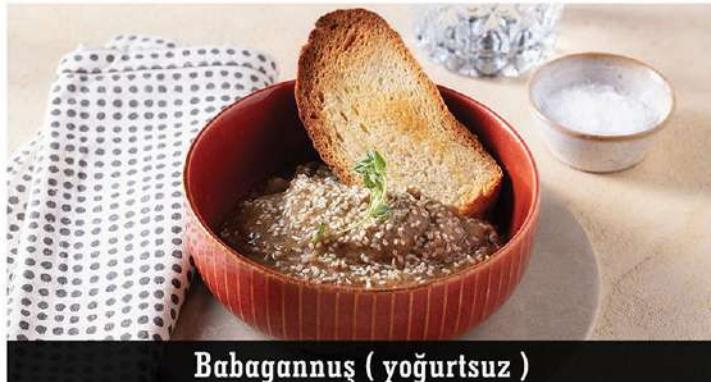
80 TL



Mercimek Çorbası



Vişneli Tarhana Çorbası



Baba ghanoush (yoğurtsuz)



Girit Ezmesi



Mutabbal



Fesleğenli Burrata

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Babagannuş (yoğurtsuz)

80 TL

(Közlenmiş patlıcan, limon suyu, sarımsak)

Girit Ezmesi

85 TL

(beyaz peynir, lor peyniri, antep fistığı, sarımsak, zeytinyağı)

Mutabbal

90 TL

Tahin, Süzme Yoğurt, sarımsak, Limon suyu ve közlenmiş patlıcan püresi. Lübnan, Suriye Bölgesinde çok sevilen özel bir mezedir ve Türk mutfağına Şam Halep ve Beirut tan geçmiştir.

Fesleğenli Burrata

220 TL

(domates,fesleğen,burrata peyniri,zehtinyağı)

Acılı Ezme

80 TL

Kırmızı biber, soğan, sarımsak, salatalık, biber salçası, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılmış ezme.

Vişneli Yaprak Sarma

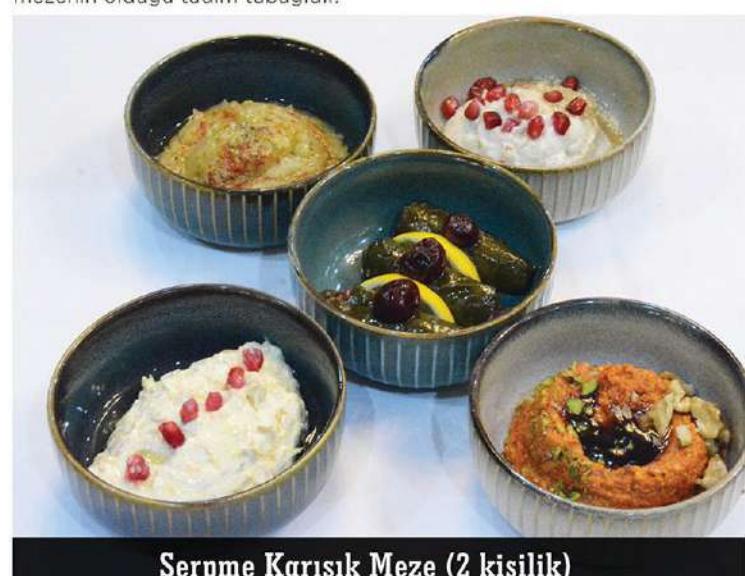
95 TL

Üzüm yapraklarına sarılmış haşlama pirinç, kımızı, tarçın, zencefil, soğan, kuş üzümü, dolmalık fistık ve vişne taneleri ile tatlandırılmış üzüm yaprağından sarma.

Serpme Karışık Meze (2 kişilik)

250 TL

Aynı anda farklı lezzetleri tadabileceğiniz servisinde en az 5 çeşit taze mezenin olduğu tadım tabağıdır.



Serpme Karışık Meze (2 kişilik)



Acılı Ezme



Vişneli Yaprak Sarma

Muammară

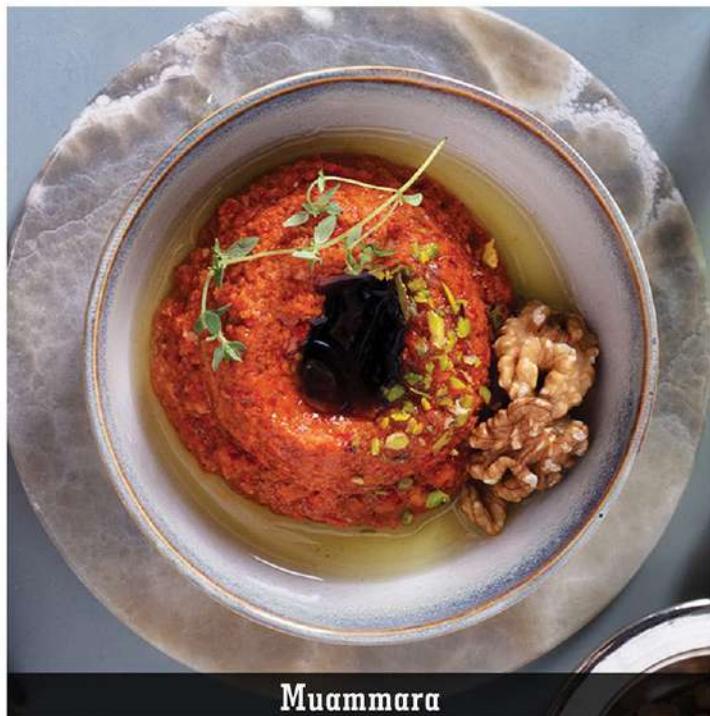
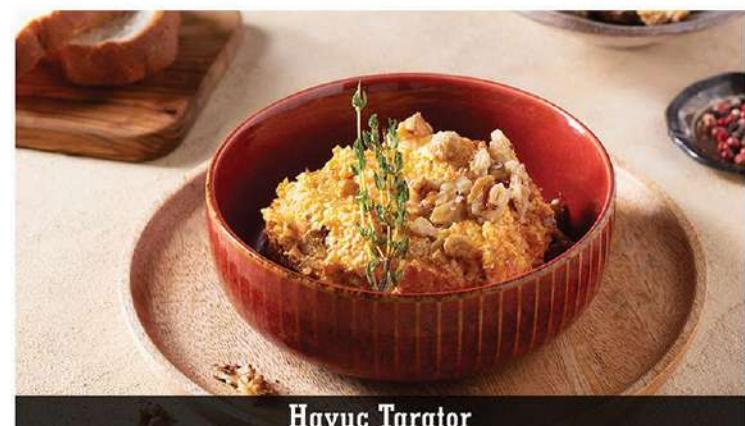
Ceviz, biber salçası, ekmek içi ve baharatlarla hazırllanmış yöresel meze.

90 TL

Havuç Tarator

(süzme yoğurt,havuç,ceviz,sarımsak,zeytinyağı)

85 TL

**Muammară****Havuç Tarator****Lokal Peynir Tabağı**

(lor,kaşar,eski kaşar,tulum peyniri,küflü peynir,sepet peyniri,mihaliç peyniri,keçi peyniri,kolot peyniri)

290 TL

Lokal Şarküteri Tabağı

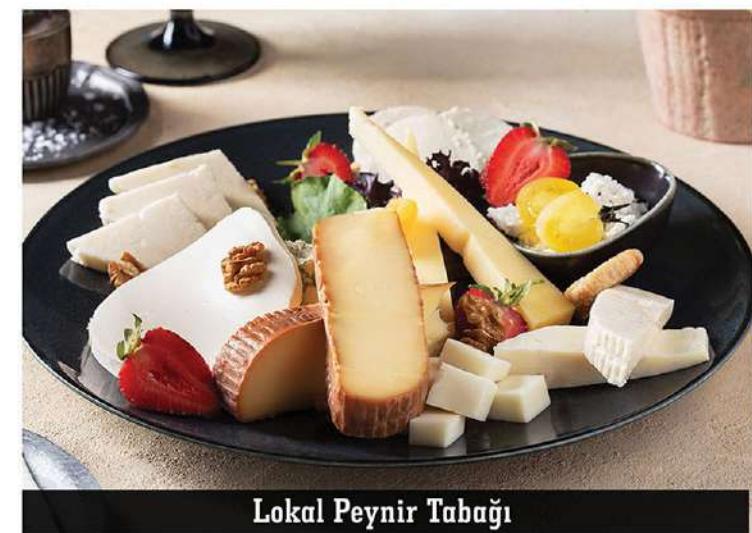
(pastırma,sucuk,kavurma,kurutulmuş füme et)

320 TL

Boğaziçi Tabağı

(füme somon,karides pilaki,somon havyarı,ıslı uskumru,füme palamut,bildircin yumurtası)

320 TL

**Lokal Şarküteri Tabağı****Lokal Peynir Tabağı****Boğaziçi Tabağı**

%10 Hizmet bedeli alınacaktır.

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Kuru Patlıcan Dolması

Ince yağlı dana kıyması, biber salçası, biberiye çeşitli baharatlar ile doldurulmuş patlıcan dolması. İlk yoğurt eşliğinde

110 TL

Tulum Peynirli Köz Patlıcan

(közlenmiş patlıcan,tulum peynirli iç dolgu,kaşar)

120 TL

Lokal Peynirli Gemici Böreği

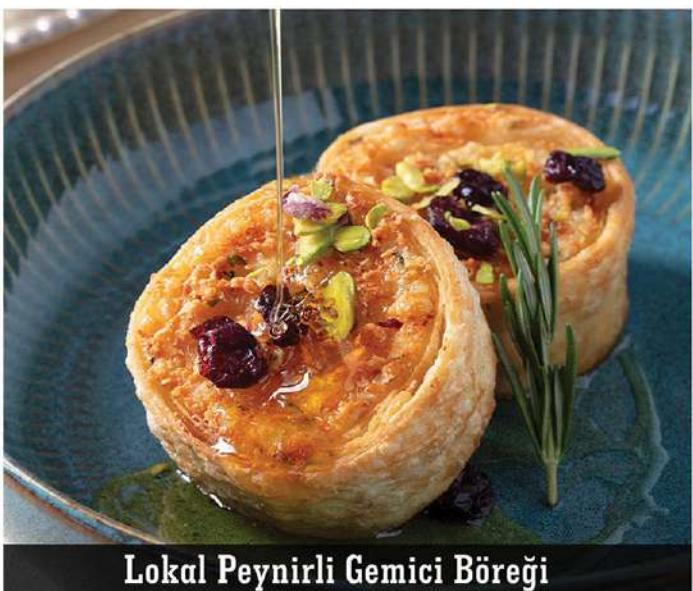
(karışık türk peynirleri,bal,kuş üzümü)

120 TL

Karidesli Domates Dolması

(karidesle doldurulmuş fırınlanmış domates,kaşar peyniri)

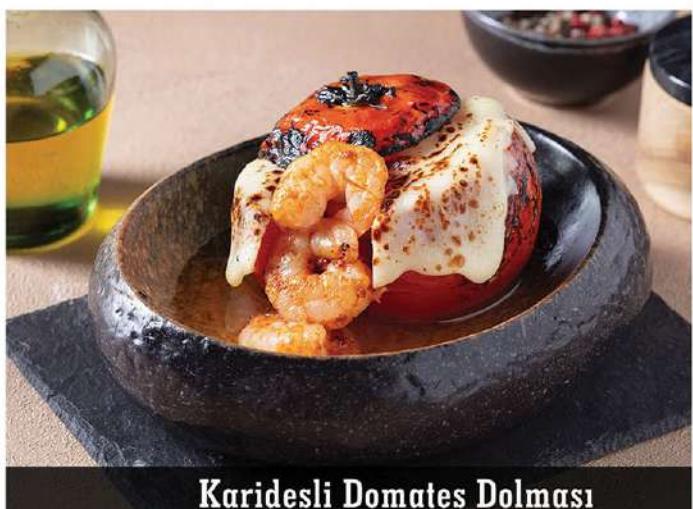
160 TL



Lokal Peynirli Gemici Böreği



Tulum Peynirli Köz Patlıcan



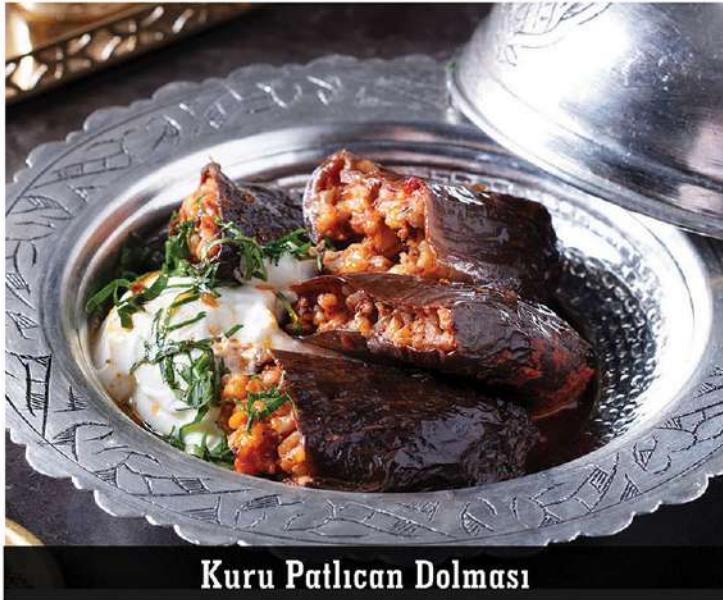
Karidesli Domates Dolması



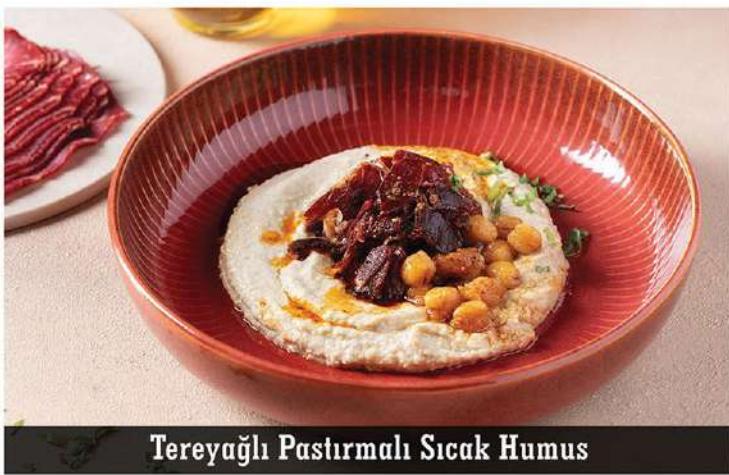
Karides Güveç



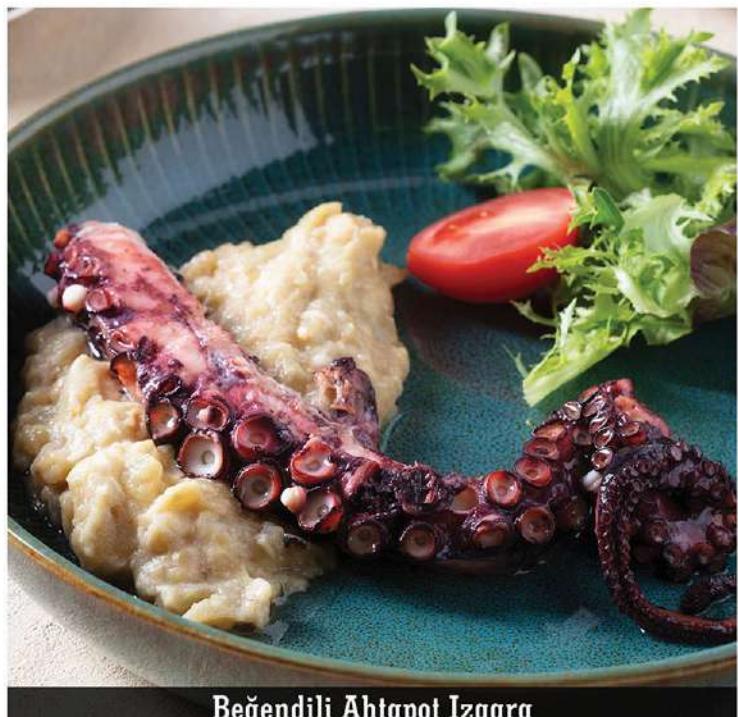
Fıstıklı İçli Köfte



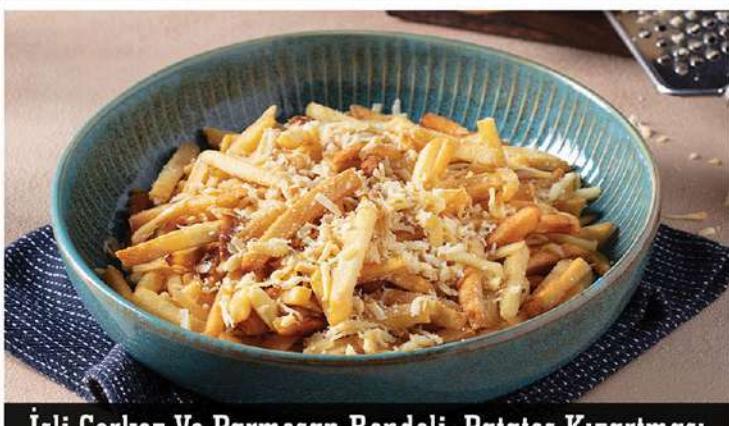
Kuru Patlıcan Dolması



Tereyağlı Pastırmalı Sıcak Humus



Beğendili Ahtapot Izgara



İslı Çerkez Ve Parmesan Rendeli Patates Kızartması

Çitir Hamsi [Sezonluktur]

(Panelenip kızartılmış hamsi, roka ve soğan ile servis edilir)

140 TL

Beğendili Ahtapot Izgara

Patlıcan beğendi, maskolin ve izgara ahtapot ile servis edilir.

320 TL

Tereyağlı Pastırmalı Sıcak Humus

(Nohut, tahin, tereyağı, pastırma)

180 TL

İslı Çerkez Ve Parmesan Rendeli Patates Kızartması

90 TL

Pane Hellim Kızartması

(çitir ekmek ile panelenmiş hellim peyniri)

210 TL



Çitir Hamsi



Pane Hellim Kızartması

SALATALAR

Nar Taneli Rokalı Karides Salatası

Tereyağında sotelenmiş karides, roka vişne taneleri veya Nar taneleri ile servis edilir.

230 TL

Keçi Peynirli Salata

(halka keçi peyniri, akdeniz yeşillikleri, balzamik sirkesi)

180 TL

Greek Salata

(domates, salatalık, biber, mor soğan, beyaz peynir)

150 TL

Tavuklu Sezar Salata

(göbek marul, kruton ekmek, tavuk, sezar sos, parmesan peyniri)

180 TL

Reyhanlı Izgara Hellim Peynirli Salata

(akdeniz yeşillikleri, reyhan, izgara hellim, balzamik sirkesi)

160 TL



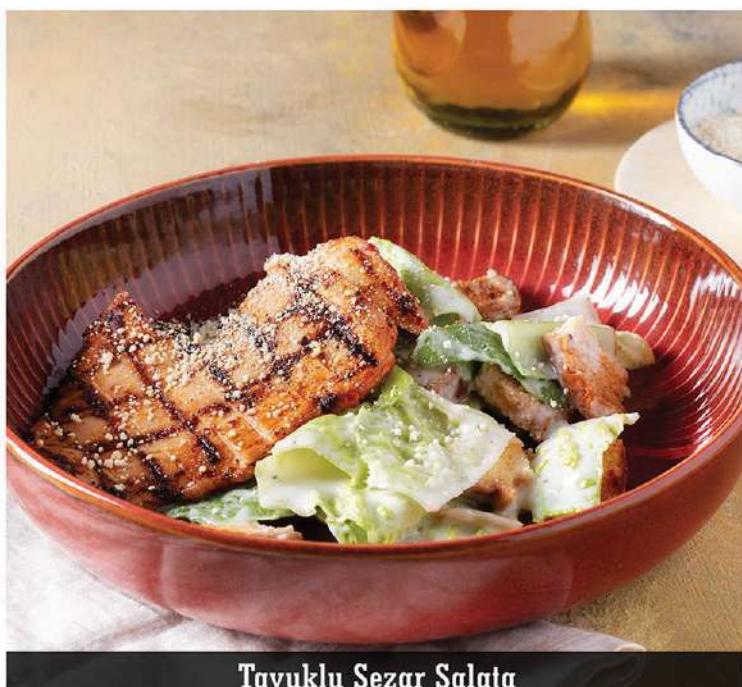
Reyhanlı Izgara Hellim Peynirli Salata



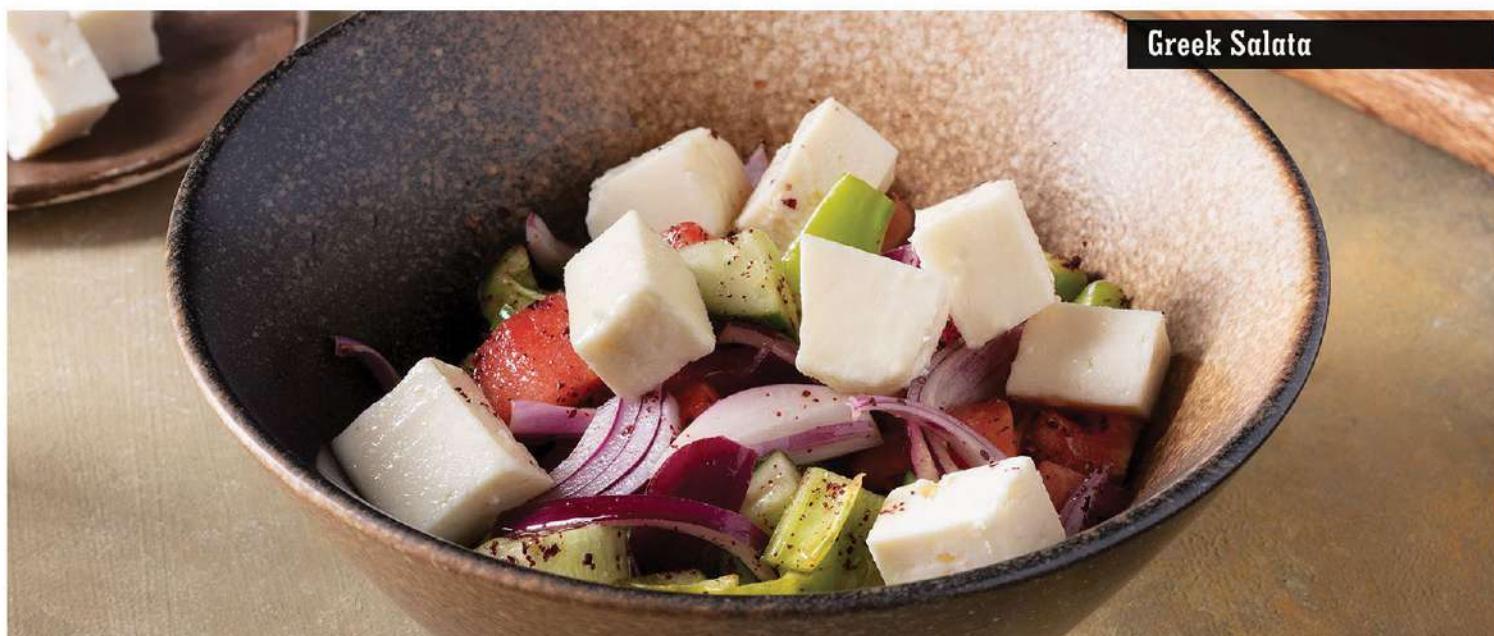
Nar Taneli Rokalı Karides Salatası



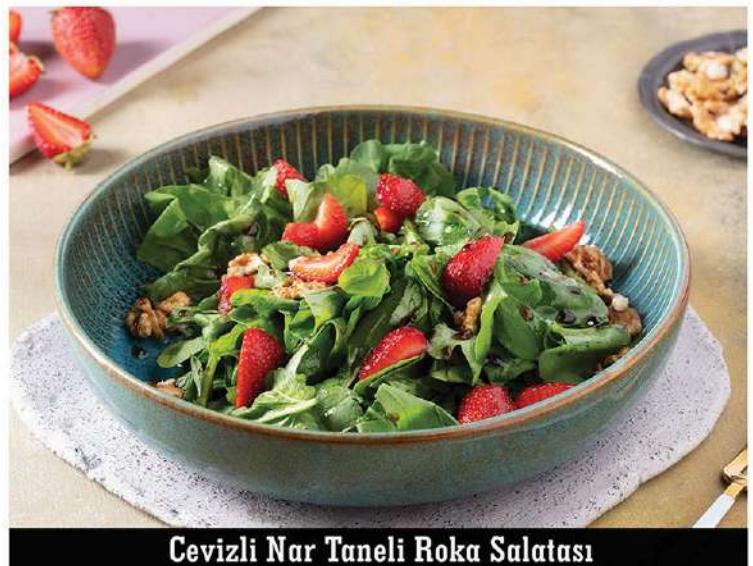
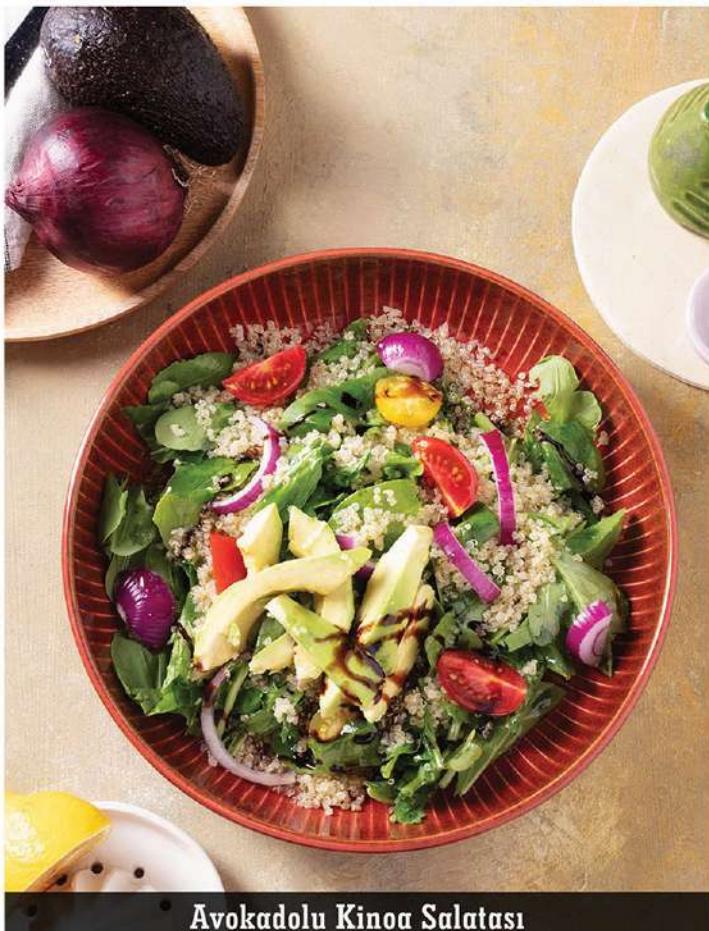
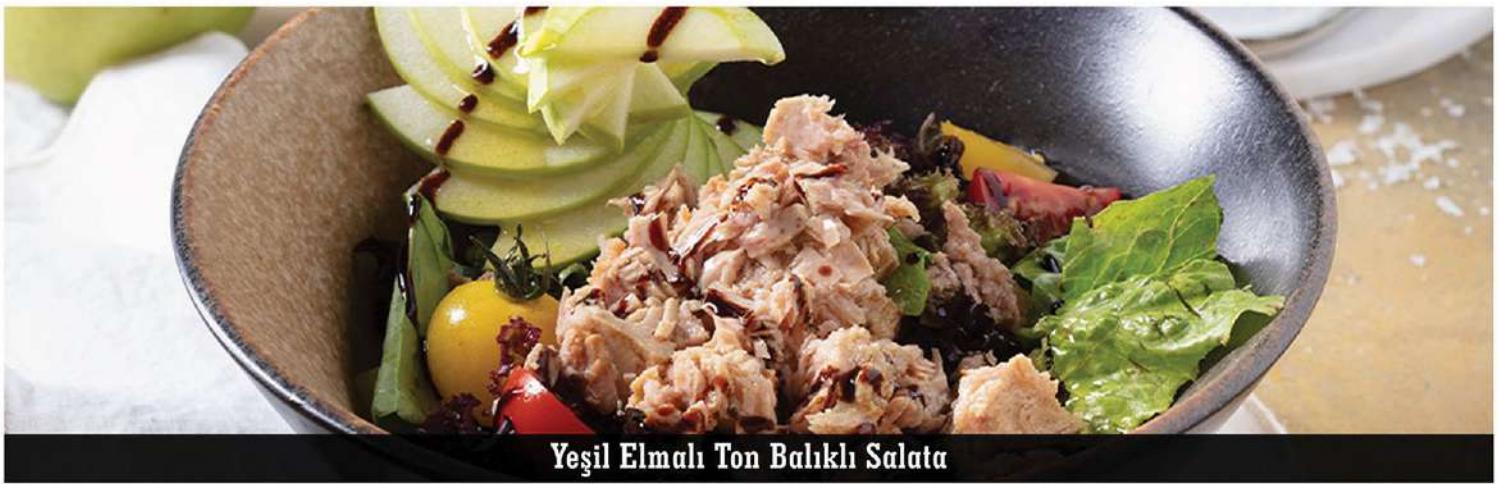
Keçi Peynirli Salata



Tavuklu Sezar Salata



Greek Salata



Yeşil Elmalı Ton Balıklı Salata

(Akdeniz yeşillikleri,yeşil elma, ton balığı)

160 TL

Avokadolu Kinoa Salatası

(roka, kinoa, avokado, zeytinyağı, balzamik sirkesi)

190 TL

Cevizli Nar Taneli Roka Salatası

(Mevsimine göre nar veya çilek ile servis edilir.)

150 TL

Köz Biberli Lokum Bonfile Salatası

(Akdeniz yeşillikleri,közlenmiş kapya biber,lokum bonfile,krutan ekmek,parmesan peyniri)

260 TL





Somon Balığı Külbaşı

BALIKLAR

Izgara Deniz Levreği

Kömür izgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile izgara balık.

360 TL

Izgara Çupra

Kömür izgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile izgara balık.

360 TL

Izgarada Jumbo Karides

Kömür izgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile izgara balık.

800 TL

Mezgit Buğulama

(tereyağı ve domates sos ile pişirilmiş mezgit, reyhan ile servis edilir.)

360 TL

Somon Balığı Külbaşı

Kömür izgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile izgara balık

420 TL

Kâğıtta Deniz Levreği

Damla Sakızı, Kişniş, Limon, Dereotu, Sebze ve Badem.

420 TL

Geleneksel buğulama ve fırında tandır usulü ile pişirilmiş kâğıda sarılmış levrek

Izgara Çupra



Izgara Deniz Levreği





Izgarada Jumbo Karides



Mezgit Buğulama



Kâğıtta Deniz Levreği

STEAKLER

Dana Pirzola

(İspanak sote ve baby fırın patates ile servis edilir)

550 TL

Tavuk Göğüs Izgara

(kremali İspanak sote ve fırınlanmış patates ile servis edilir.)

220 TL

İslak Köfte

(izgara köfte, domates soslu ekmek, izgara sebze ve yoğurt ile servis edilir.)

220 TL

Demi Glace Soslu Filemignon

(patates püresi ile servis edilir.)

410 TL

Şaslik

370 TL

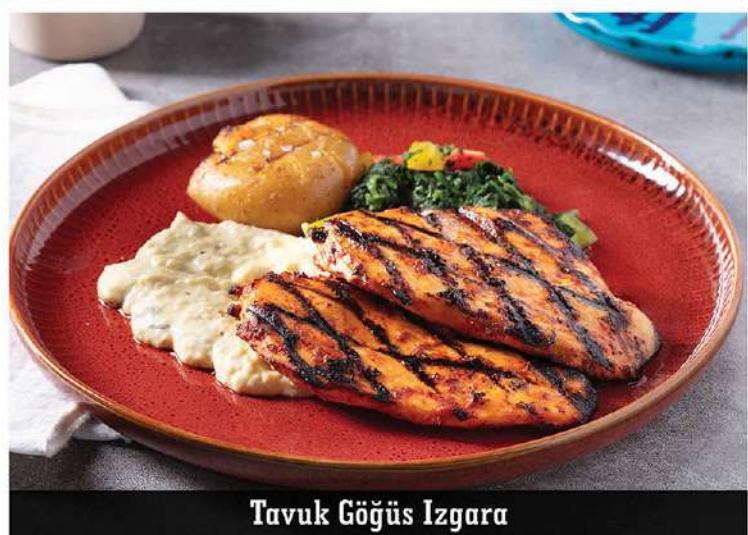
(kremali izgara bonfile eti, tereyağı ekmek ve izgara sebze ile servis edilir.)



İslak Köfte



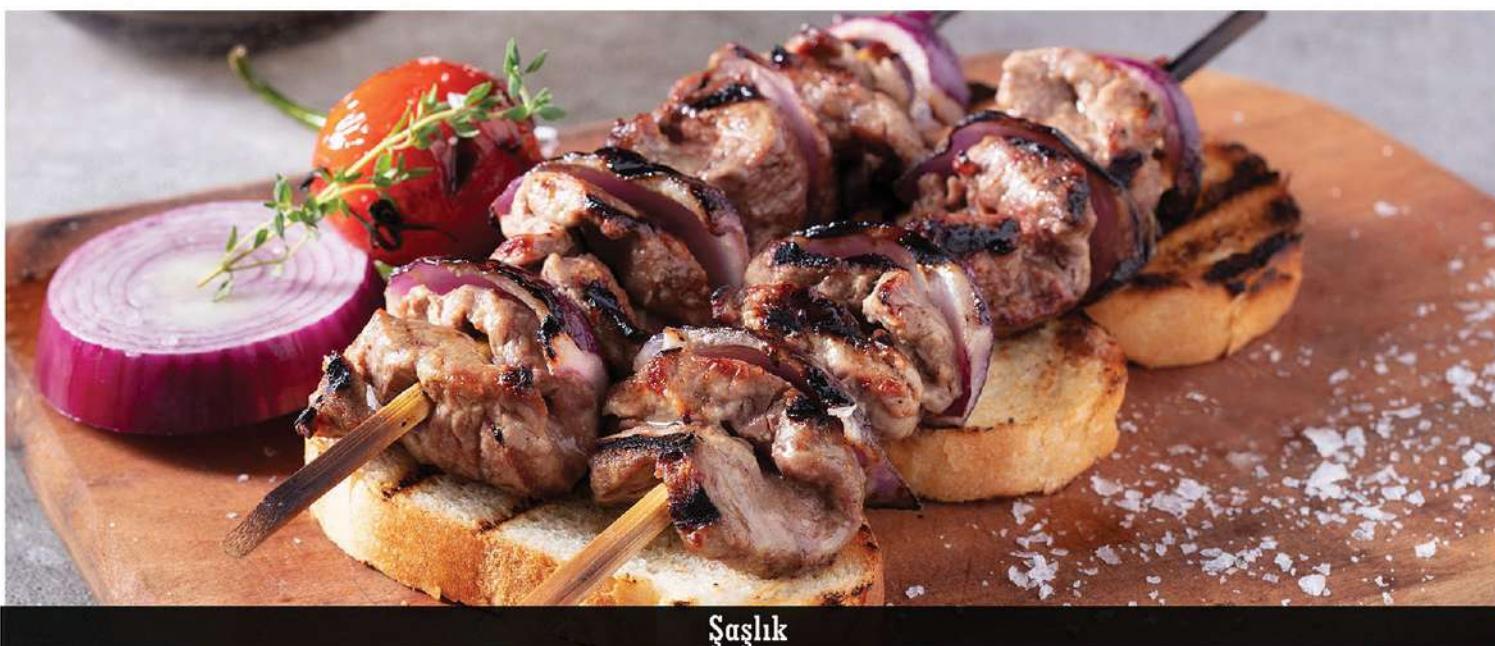
Dana Pirzola



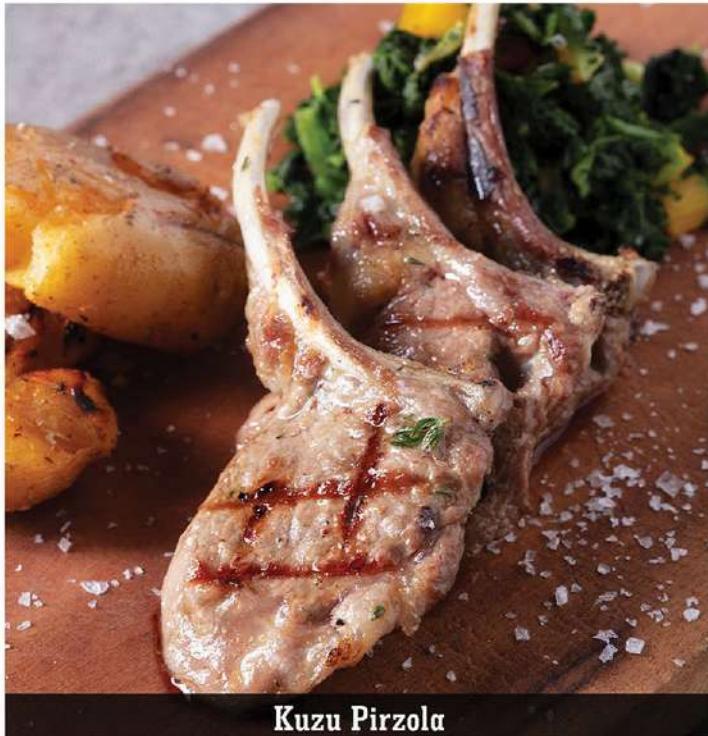
Tavuk Göğüs Izgara



Demi Glace Soslu Filemignon



Şaslik



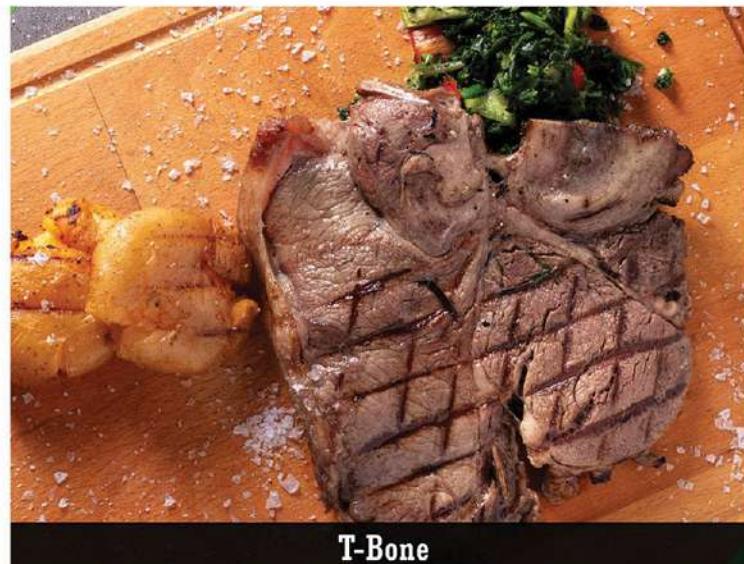
Kuzu Pirzola



Kuzu Lokum Küşleme (Min. 2 kişilik)



Dana Lokum (Min. 2 kişilik)



T-Bone

Kuzu Pirzola

410 TL

(İspanak sote ve baby fırın patates ile servis edilir)

Kuzu Lokum Küşleme (Min. 2 kişilik)

1500 TL

(kuzu bonfile, İspanak sote ve patates püresi ile servis edilir.)

Dana Lokum (Min. 2 kişilik)

1500 TL

(dana bonfile, İspanak sote ve baby fırın patates ile servis edilir.)

T-Bone

550 TL

(İspanak sote ve baby fırın patates ile servis edilir)

Karışık Steak (Min. 2 kişilik)

1750 TL

(dana bonfile, kuzu bonfile, kuzu pirzola, şashlik, köfte, tavuk göğsü, İspanak sote ve fırın patates ile servis edilir.)



Karışık Steak (Min. 2 kişilik)

Osmanlı Saray Mutfağı'ndan

Kuzu İncik

Köz patlıcanlı Beğendi yatağında tandırda pişmiş Kuzu İnciği
Osmanlı Mutfağının Özel yemeklerindendir. Göçebe kültürün
yansımı ile Kuzu inci saray mutfağının da yerini almış bir
lezzettir.

Kaz Kebabı

Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel sosla sunulan kaz eti.
Kanuni Sultan Süleyman'ın mutfağından özel bir tarif 1539
yılı bir ziyafet defterinden alınan tarif

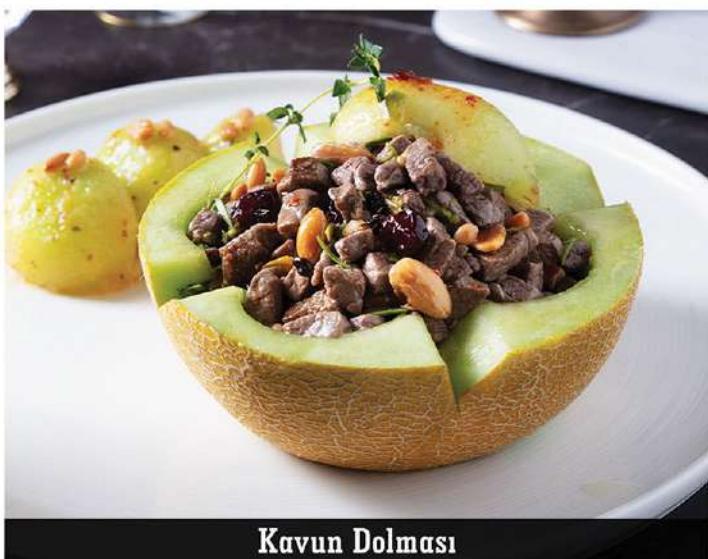
Kavun Dolması

Ince doğranmış dana eti, pirinç, baharatlar, Biberiye, Taze
Kekik, Dolmalık Fıstık, badem, Antep fistığı ve Kuş üzümü ile
doldurulup fırınlanmış kavun.

Kanuni Sultan Süleyman Dönemi özel yemeği. 15 Yy
Yemekleri - Muhammed bin Mahmud Şirvani

Elma veya Ayva Dolması

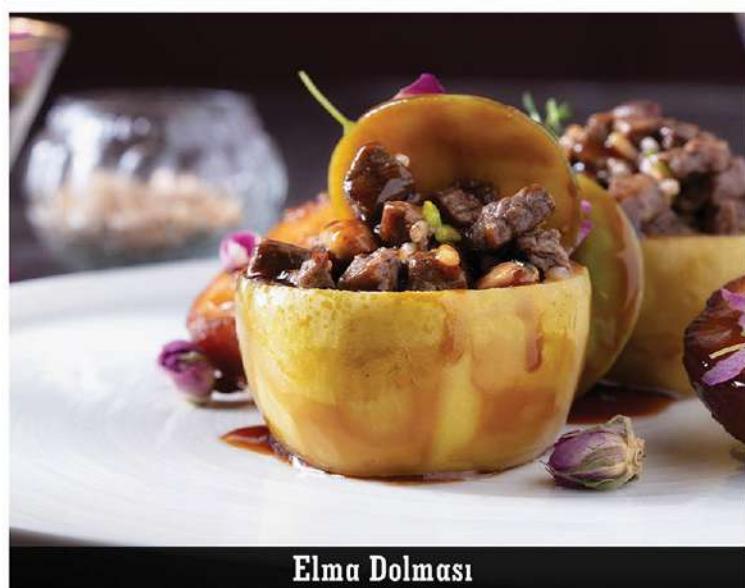
Zırhla kıymılmış kuzu ve dana kıyması, pirinç, baharı bitkiler, çam fistığı
ve kuş üzümü ile hazırlanmış fırında (Elma veya Ayva) dolması.
Fatih zamanı mönüsünde tuffahiyye'lere 3 çeşit olarak rastlanır.
Sonbahar mönüsünde yer alır.



Kavun Dolması



Kuzu İncik



Elma Dolması



Kaz Kebabı



Beğendili Tavuk



Kirde Kebabı

Kuzu Kafes – (iki kişilik)

2200 TL

Fırınlanmış kuzu kafes

Beğendili Tavuk

220 TL

Tarçın ve bal ile mühürlenmiş patlıcan beğendili tavuk but

Kirde Kebabı

350 TL

Kitir yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli dana kavurma



Kuzu Kafes – (iki kişilik)

MAKARNALAR

Reyhan Soslu Kremalı Tortellini

200 TL

Ispanaklı Beyaz Peynirli Ravioli

200 TL

Mantı

140 TL

Ev usulü kıymalı mantı tereyağlı baharatlı sos ve yoğurt

Dane-i Sarı

110 TL

Nohut ve safranlı pilav

Fatih, devlet adamlarına ismarladığı yemeklerde, onlara verdiği değeri göstermek için pilavin içine nohut büyüklüğünde altın attırdı. Prof Dr. Süheyl Ünver - Fatih Devri Yemekleri



Reyhan Soslu Kremalı Tortellini



Dane-i Sarı



Ispanaklı Beyaz Peynirli Ravioli



Mantı

Tavuklu Fettucini



Tavuklu Fettucini

200 TL

(Mantar, sebze ve kremali makarna)

Spagetti Bolonez

200 TL

(domates sos,kiyma,spagetti,parmesan peyniri)



Spagetti Bolonez



Damlı Sakızlı Tiramisu

TATLILAR

Damlı Sakızlı Tiramisu

120 TL

Fırında Katmer

Dondurma ile servis edilir.

120 TL

Sufle

Dondurma ile servis edilir.

110 TL



Sufle



Fırında Katmer



Baklava

Baklava

120 TL

Dondurma ile servis edilir.

Maraş Dondurma

90 TL

Keçi sütlü dondurma.

Meyve Tabağı

120 TL

Mevsim meyveleri.



Meyve Tabağı

İÇECEKLER

Kadeh Şaraplar

Kadeh Kırmızı Şarap	95 TL
Kadeh Beyaz Şarap	95 TL
Kadeh Rose Şarap	95 TL
Kadeh Şampanya	275 TL
Spritzer	95 TL

Biralar

Efes Draft 33 CL	90 TL
Efes Draft 50 CL	110 TL
Bomonti Filtresiz	110 TL
Heineken	120 TL
Alkolsüz Bira	90 TL

Vodka

Finlandia	165 TL
Smirnoff	170 TL
Absolut	210 TL
Belvedere	210 TL
Grey Goose	210 TL
Russian Standart	210 TL
Belluga	210 TL

Cin

Gordon's	180 TL
Beefeater	180 TL
Gilbeys	180 TL
Bombay	165 TL
Monkey 47	250 TL

Viskiler

Talisker 10	265 TL
Glen Fiddich 12	265 TL
Chivas Regal 18	285 TL
Chivas Regal 12	260 TL
Macallan 12	285 TL
Jameson	210 TL
Black Label	210 TL
Red Label	200 TL
Jack Daniel's	200 TL
J&B	200 TL
Jean Beam	210 TL

Konyaklar

Martell V.S	220 TL
Remy Martin V.S.O.P	220 TL
Hennesy X.O.	690 TL
Hennesy Very Special	240 TL
Hennesy VSOP	240 TL
Remy Martin X.O	620 TL
Metaxa	210 TL

Vermut

Martini Dry	210 TL
Martini Rosso	210 TL
Martini Extra Dry	220 TL



Likörler

Ahududu, Acıbadem, Nane, Vine	140 TL
Cointreau	180 TL
Bailey's Irish Cream	230 TL
Amaretto di Sarano	180 TL
Jagermeister	230 TL
Kahlua	210 TL
Archer's	210 TL
Malibu	210 TL
Campari	210 TL
Safari	210 TL
Tia Maria	210 TL
S.T Germain	210 TL
Cordinal Melon	250 TL
Sambuca	230 TL
Grappa	210 TL
Chambord	310 TL
Aperol	240 TL

Rum

Bacardi	210 TL
Bacardi Black	230 TL
Campari	210 TL
Captain Morgan	210 TL
Captain Morgen Black	220 TL
Captain Morgen Spicy	220 TL
Havana Clup	210 TL

Tekila

Olmega	240 TL
Olmega Gold	260 TL
Patron Silver	270 TL



Rakı

	70 CL	35 CL	8 CL	4 CL
Yeni Rakı	1200 TL	600 TL	180 TL	100 TL
Tekirdağ Rakı	1400 TL	750 TL	180 TL	100 TL
Tekirdağ Altın Seri	1600 TL	850 TL	180 TL	100 TL
Yeni Rakı Ala	1100 TL	750 TL	160 TL	100 TL
Yeni Seri	1100 TL	750 TL	160 TL	100 TL

Alkolsüz İçecekler

Taze Meyve Suyu (portakal,nar)	110 TL
Meyve Suyu (vi ne, kayısı, eftali, elma)	55 TL
Ev Yapımı Limonata	70 TL
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	45 TL
Sprite, Fanta, Ice Tea (Sıcak Çay)	45 TL
Ayran	40 TL
Soda	40 TL
Red Bull	110 TL
San Pellegrino	75 TL

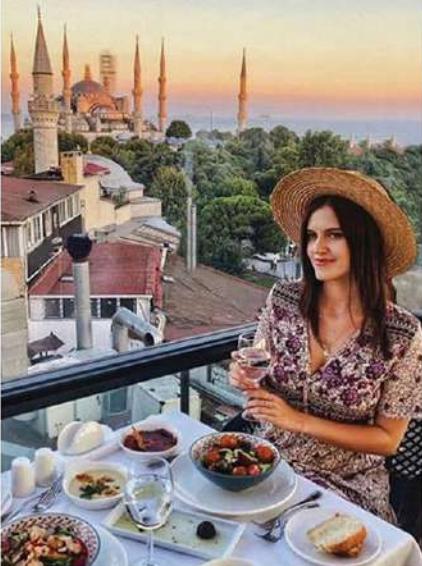
Sıcak İçecekler

Çay	30 TL
Meyve ve Bitki Çayı	45 TL
Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yüsemint, Papatyaya, Ku burnu	
Türk Kahvesi	45 TL
Nescafe	40 TL
Espresso	40 TL
Capuccino	45 TL
Latte Macchiato	45 TL
Espresso Macchiato	45 TL
Bailey's Coffee	180 TL
Irish Coffee	210 TL

Kokteyler

Aperol Spritz	240 TL
4,5 cl Prosecco veya köpüklü şarap veya şampanya 3 cl aperol (1,5 cl) Soda	
Mojito	240 TL
Bacardi (5cl), fresh nane, lime, kahverengi şeker, soda	
Bloody Mary	240 TL
Vodka (4.5), domates suyu, vorchestersos, tobacco, karabiber, tuz.	
Pina Colada	240 TL
Malibu (2cl), bacardi (2cl), ananas suyu, süt (3cl), hindistan cevizi.	
Ginfizz	220 TL
Gin (4cl), limon suyu, pudra şeker, soda .	
Negroni	310 TL
Gin (3cl), campari (3cl), martini rosso	
Cosmopolitan	220 TL
Limevodka (4cl), portakal likörü, yaban mersini, portakal suyu.	
Whiskey Sour	290 TL
Bourbon whiskey (5cl), sandıksız.	
Bellini	210 TL
Archer's (2,5cl), şeftali, prosecco.	
Cuba Libre	280 TL
Rom (5cl), limon suyu, cola.	
Margarita	240 TL
Tekila (4cl), countral (2,5cl), lime.	
Martini Dry	220 TL
Gin (5cl), vermut (2cl)	
Sex On The Beach	290 TL
Nar , portakal suyu (6cl), votka (2cl), archers (2cl) tekila (4cl)	
Long Island	320 TL
Cointreau (2cl), gin (2cl), rom (2cl), tekila (2cl), votka(2cl), taze limon suyu (1cl), 1 kaşık kahverengi şeker, cola.	
Lynchburg Lemonade	350 TL







 tripadvisor®

Please rate us at tripadvisor.

www.deraliyeterrace.com

Divanyolu Cad. Alemdar Mah. Ticarethane Sk. No:13 Teras Kat
Sultanahmet / İstanbul

Phone: +90 212 514 39 16 info@deraliyeterrace.com