



à La Carte Menu

*T*abbah[®]
RESTAURANT



*T*abbah[®]
◆ RESTAURANT ◆

*Dear Guests,
You can enjoy your selection of foods in the Tabbah Restaurant,
at your room and terrace bar.*

Opening Hours:

Tabbah Restaurant : 12⁰⁰ – 23⁰⁰

Terrace Bar : 07⁰⁰ – 02⁰⁰

Room Service : 24 Hours

(The restaurant menu served till 23:00 in the room)

Room Service Order : 22

*All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T
Hope you will enjoy your meal at the Tabbah Restaurant!*

*Değerli Misafirlerimiz,
Yemeğinizi Tabbah restoranımızda alabildiğiniz gibi,
dilerseniz odanızda ve teras barımızda da alabilirsiniz.*

Çalışma Saatleri :

Tabbah Restaurant : 12⁰⁰ – 23⁰⁰

Terrace Bar : 07⁰⁰ – 02⁰⁰

Oda Servisi : 24 Saat

(Restoran menüsü saat 23:00'a kadar servis edilmektedir.)

Oda Servisi Sipariş: 22

*Fiyatlarımız Türk Lirası olup, fiyatlara KDV dahildir.
Afiyet Olsun.*

Tabbah®

◆ RESTAURANT ◆

Soups / orbalar

01. *French-style Onion Soup* / Fransız Usulü Soğan orbası

Served with toasted baguette bread and melted cheese

Kızarmış baget ekmek ve eritilmiş kaşar ile

02. *Soup of the Day* / Günün orbası

Please ask the waiter / Lütfen garson'a danışınız



Symbol refers to vegetarian meals. / Sembollü rnler, vejetaryen seçenekleridir.

Cold Appetizer / Soğuk Başlangıçlar

03. *Salmon Avocado Tartar* / Somon Avakado Tartar

Served with asparagus, Mediterranean green leaves, quail egg and harissa sauce

Kuşkonmaz yatağında somon tartar, Akdeniz yeşillikleri, bildircin yumurtası ve harissa sos ile

04. *Cheese Platter* / Peynir Tabağı

Roquefort and regional Turkish cheeses with breadstick and black grapes

Rokfor ve klasik Türk peynirleri, grisini ve siyah üzüm ile

05. *Smoked Salmon* / Soman Füme

Dressed with plateau sauce; Served with red onion, capers, mediterranean green leaves

Kırmızı soğan, kapari, taze mevsim yeşillikleri, yayla sos eşliğinde

06. *Bruschetta* / Bruschetta

Over top of toasted baguette bread, parmesan cheese dressed with tomato and basil sauce

Kızarmış baget ekmekleri, parmesan peyniri, domates ve fesleğen sos eşliğinde

07. *Olive oil dish of the Day* / Günün Zeytinyağı

Imam Bayildi (aubergines stuffed with a garlic-flavoured onion and tomato mixture and baked), Yer Elmasi (Jerusalem artichoke), Green Beans, Stuffed Artichokes with Olive Oil, Stuffed vine leaves, Stuffed chard, Stuffed Peppers with Olive Oil...

İmam Bayıldı, Yer Elması, Taze Fasulye, Enginar, Yaprak Sarma, Pazı Sarma, Renkli Biber Dolma

08. *Traditional Vegetarian Platter* / Vejetaryen Tabağı

Spicy flavored seasonal vegetables dressed with tomato and tartar sauce

Baharatlarla tatlandırılmış mevsim sebzeleri, domates sos ve tartar sos eşliğinde



Symbol refers to vegetarian meals. / Sembollü ürünler, vejetaryen seçenekleridir.

Cabbah®

◆ RESTAURANT ◆

Hot Appetizer / Sıcak Başlangıçlar

09. *Seafood Platter* / Deniz Ürünleri Tabağı

*Grilled Stuffed Calamari, fish crêpes, coriander fishball
with Mediterranean green leaves*

Izgara Kalamar Dolması, Balıklı Krep, Kişnişli Balık Köftesi,
Akdeniz yeşillikleriyle

10. *Octopus Shrimp Casserole* / Ahtapot Karides Güveç

Octopus, Shrimp, green papper, onion with tomato sauce

Ahtapot, Karides, yeşil biber, soğan, domates sos eşliğinde

11. *Mini Chicken Schnitzel* / Mini Piliç Şinitzel

Served with French fries, rocket, cherry tomatoes, slice of lemon and butter

Parmak patates, roka, çeri domates, dilim limon ve tereyağ eşliğinde



Salads / Salatalar

12. *Mediterranean Green Salad* / Akdeniz Yeşillikleri Salatası 

Mediterranean green leaves flavored with balsamic vinegar and olive oil; served with toasted baguette bread, corn and garden rocket

Balzemik sirke ve zeytinyağı ile tatlandırılmış Akdeniz mevsim yeşillikleri, kızarmış baget ekmek, taze mısır ve roka ile

14. *Mexican Salad with Fillet Steak* / Etli Meksika Salata

Marinated grilled steak slices, jalapeño pepper with Mexican beans

Marine edilmiş bonfile dilimleri, jalapeno biber, Meksika fasulyesi ile

15. *Caesar Salad with Chicken* / Tavuklu Sezar Salata

Grilled-fillet chicken marinated with fresh spices, toasted bread, parmesan cheese; dressed with Caesar sauce

Taze baharatla lezzetlendirilmiş tavuk fileto, kroton ekmek, Parmesan Peyniri, Sezar sos ile

16. *Caesar Salad with Shrimp* / Karidesli Sezar Salata


Jumbo shrimp, toasted bread, fresh basil; dressed with Caesar sauce

Jumbo karides, kroton ekmek, taze fesleğen Sezar sos ile

17. *Ottoman Salad* / Osmanlı Salatası

Tomato, cucumber, walnut, goat cheese; dressed with pomegranate syrup and olive oil

Nar ekşisi, zeytinyağı ile tatlandırılmış; ince kıyım domates, salatalık, ceviz ve tulum peynir ile

18. *Grilled Artichoke Salad* / Izgara Enginar Kalbi Salatası 

Served with seasonal vegetables, black pepper, olive oil and tartar sauce

Izgara enginar kalbi, ılık mevsim sebzeleri ızgara, tane karabiber, zeytinyağı, tartar sos eşliğinde





Pastas / Makarnalar

19. *Risotto (with Porcini mushrooms) / Risotto (Porcini Mantarlı)*

Served with Porcini mushrooms, parmesan Cheese and fresh basil

Porcini Mantar, parmesan Peyniri, taze fesleğen ile

20. *Risotto in black ink fish sauce (with Shrimp)*

Risotto (Karides ve Deniz Mürekkepli)

Risotto in black ink fish sauce; served with Jumbo Shrimp, Fresh basil and Parmesan Cheese

Deniz Mürekkebiyle esmerleştirilmiş risotto, jumbo karides, taze fesleğen ve parmesan peyniri

21. *Fettuccini with (Chicken or Shrimp or Vegetables)*

Tavuklu, Karidesli, Sebzeli Fettucini

Served with cream, soybean sauce, basil sauce with Parmesan cheese

Krema, soya ve fesleğen sos, parmesan peynir eşliğinde

22. *Formaggio Ravioli / Peynirli Ravioli*

Served with grilled tomato, cream, black olive, parmesan cheese and basil sauce

Izgara domates, krema, siyah zeytin, parmesan peynir, fesleğen sos eşliğinde

23. *Spaghetti Alla Bolognese or Napolitano*

Spagetti Bolonez veya Napoliten

Spaghetti with Bolognese sauce or Neapolitan sauce

Spagetti; Bolonez sos veya Napoliten sos eşliğinde

24. *Penne All Arrabbiata / Penne Arabiata* 

Penne with garlic, parmesan cheese and spicy tomato sauce

Penne, sarımsak, parmesan peynir ve acılı domates sos ile



Symbol refers to vegetarian meals. / Sembollü ürünler, vejetaryen seçenekleridir.

Cabbah®

◆ RESTAURANT ◆

Main Courses / Ana Yemekler

25. *Grilled Fillet Steak* / Dana Bonfile

Marinated fillet steak; served with porcini mushrooms risotto, red wine and onion sauce
Marine edilmiş bonfile, porçini mantarlı risotto, kırmızı şarap sirkesi, soğan sos eşliğinde

26. *Grilled Lamb Chops* / Pirzola (Tane Hardallı)

Lamb marinated with mustard; served with baked potato and seasonal vegetables
Tane hardal soslu ızgara pirzola, fırında taze patates, ve sebze sote eşliğinde

27. *Grilled Lamb* / Kuzu Sırtı Izgara (Tane Hardallı)

*Lamb marinated with mustard; served with grilled seasonal vegetables
and potato puree flavored with basil.*
Tane hardal soslu kuzu sırtı, ızgara sebzeler, fesleğenli patates püresi ile

28. *Kebab with Yoghurt* / Yoğurtlu Kebap

*Aubergine puree, grilled bell peppers and grilled steak slices on pita bread
which is flavored with butter*
Patlıcan ezme, közlenmiş biber, tereyağında tatlandırılmış pide ve ızgara bofile dilimleri

29. ***Sultan Begendi Kebab* / Sultan Beğendi Kebap**

Diced and boiled meats on the aubergine puree, tomato sauce with tomato and green papper
Haşlanmış dana kuşbaşı, patlıcan beğendi, domates sos, ızgara domates ve biber eşliğinde

30. ***Chef's Special* / Şefin Spesiyali**

Beef meet, mushroom, colourful pepper, hellim cheese and mustard sauce with fettucine
Sığır eti, mantar, renkli biber, hellim peyniri, hardal sos Fettucini eşliğinde

31. ***Grilled fillet Chicken* / Piliç Fileto**

Grilled fillet chicken; served with vegetable rice and french fries
Tavuk fileto, sebzeli pilav, kızarmış elma dilim patates ile

32. ***Almond Chicken* / Bademli Piliç**

*Chicken fillet; served with almond, seasonal vegetables,
rice and cream, soybean and basil sauce*

Tavuk fileto, badem, mevsim sebzeleri, pilav, krema, soya ve fesleğen sos eşliğinde

33. ***Spinach Wrapped with Chicken Breast* / Ispanaklı Piliç Rulo**

Chicken breast, spinach, mushroom, onion, basil cream sauce with vegetables rice
Piliç göğüs, ıspanak, mantar, soğan, fesleğenli krema sos, sebzeli pirinç pilavı eşliğinde





Tabbah®

◆ RESTAURANT ◆

Fishes / Balıklar

34. *Baked Lobster* / Fırında Istakoz

Lobster marinated with basil, butter, garlic, lemon and seasonal green leaves
Taze Reyhan, tereyağ, sarımsak, limon ile tatlandırılmış Istakoz,
mevsim yeşillikleri eşliğinde

35. *Sea Bass with Salmon Wrapped* / Levrek Somon Sarma

*Served with spinach sauté, potato puree, sweetened apple slices
with caper and dill cream sauce*

Ispanak sote, patates püresi, tatlandırılmış ekşi elma dilimleri,
kapari ve dereotlu krema sos eşliğinde

36. *Grilled Fillet Sea Bream* / Çupra Fileto Izgara

Served with spinach sauté, potato puree with caper and dill cream sauce
Ispanak sote, patates püresi, kremalı kapari çiçeği ve dereotlu sos eşliğinde

37. *Grilled Jumbo Shrimp* / Izgara Jumbo Karides

*Served with Salicornia, Mediterranean green leaves,
lemon, butter, garlicky sweet and sour sauce*

Deniz börülcesi, Akdeniz yeşillikleri, tereyağ, limon, sarımsaklı tatlı ekşi sos eşliğinde



Symbol refers to vegetarian meals. / Sembollü ürünler, vejetaryen seçenekleridir.



Desserts / Tatlılar

38. *Hot Chocolate Cake* / Sıcak Çikolatalı Kek

Suffle with chocolate sauce and vanilla ice cream

Çikolata soslu suffle, vanilyalı dondurma ile

39. *Oven Rice Pudding with Gum Mastic* / Sakızlı Fırın Sütlaç

Rice, milk, gum mastic with vanilla ice cream

Damla sakızlı fırın sütlaç, vanilyalı dondurma ile

40. *Apple Chimichanga* / Elma Chimichanga

Apple, walnut, fried tortilla bread, vanilla ice cream with strawberry sauce

Elma, ceviz, kızarmış tortilla ekmeği, çilek sos ve vanilyalı dondurma ile

41. *Turkish Dessert of the Day* / Günün Türk Tatlısı

Turkish speciality dessert with vanilla ice cream

Spesiyal Türk tatlısı vanilyalı dondurma ile

42. *Mixed Ice Cream* / Karışık Dondurma

Vanilla, Chocolate, Strawberry

Vanilya, Çikolata, Çilek

43. *Seasonal Fruits Plate* / Mevsim Meyveleri Tabağı 

Season best fresh fruits

Mevsim meyveleri



Symbol refers to vegetarian meals. / Sembollü ürünler, vejetaryen seçenekleridir.



Tabbah[®]
◆ RESTAURANT ◆

Kadırga Liman Caddesi No. 41 Sultanahmet 34126 İstanbul – Türkiye
T. +90 212 516 0211 F. +90 212 517 3512
www.tabbahrestaurant.com info@tabbahrestaurant.com