

dubb

INDIAN BOSPHORUS
Restaurant & Bar

MENU

ÇORBALAR - SOUP

CHICKEN SOUP	30
Hint baharatları ile tatlandırılmış bademli tavuk çorbası. A rich extract of chicken and almond delicately flavored with spice.	
VEGETABLE CLEAR SOUP 	25
Hint usulü karışık sebze çorbası. Combination of vegetables clear soup.	
LENTIL SOUP 	25
Güney Hindistan'a özgü mercimek çorbası. A Traditional Indian soup made of lentil.	
TOMATO SOUP 	25
Hint baharatları ile tatlandırılmış domates çorbası. Tomato base soup with Indian herbs.	
LAMB SOUP	33
Kuzey Hindistan'a özgü geleneksel kuzu köfteli çorba. A traditional north Indian meat balls soup made of lamb stock.	

SALATALAR - SALAD

MUNG BEAN SALAD 	32
Hint usulü maş fasulyeli salata, özel limon sosu ile. Mash beans sprout with vegetables and lemon dressing.	
KACHUMBAR SALAD 	29
Jülyen doğranmış, baharatlı, soğan, domates, havuç, salatalık ve marul salatası. Julienne sliced; onion tomato carrot cucumber and lettuce with Indian spice dressing.	
CHEF SALAD	35
Chicken Tikkali yeşil salata, şefin özel sosu ile. Tandoori chicken tikka and vegetable marinate with chef special.	
CRUNCHY POTATO AND AVOCADO CHAT 	37
Avokado ve patates salatası, şefin özel sosu ile. Potato and avocado cubes served with chef special sauce.	

ARA SICAKLAR - STARTER

PAPDAM 	12
Siyah mercimek unundan yapılmış geleneksel Hint gevreği. Traditional Indian crispy appetizer made of black lentil.	
RAITA 	23
Seçiminize göre karışık sebzeli veya naneli yoğurt. Yogurt as your choice mix veg or mint.	
GREEN PEAS TIKKI 	33
Hint peynir dolgulu bezelye köftesi. Green peas tikki stuffed with cheddar cheese.	
CURD & CHEESE TIKKI 	33
Yoğurt, nane ve Hint baharatlarıyla harmanlanmış peynir köftesi. Cheese and Curd tikki stuffed with Indian herbs.	
MUSHROOM TIKKI 	33
Nohutunu ile yoğrulmuş mantar köftesi. Minced mushroom add chickpas powder and Indian seasoning.	
SAMOSA 	33
Patates, bezelye, üzüm ve kaju dolgulu geleneksel Hint böreği. Indian snack prepared with potato and peas stuffed in a wafer.	
PAKORA 	33
Nohutunu ile panelenmiş patates, peynir, soğan ve biber kızartması. Combination of potato, onion, capsicum and cheese marinated with chickpeas flour and Indian spices cooked deep-fry.	
CHICKEN 65	42
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kızarmış tavuk. (Şefe özel) Deep fried chicken with Indian spice chef special.	
MIXED STARTER PLATE 	61
2 Green Peas Tikki, 2 Curd&Cheese Tikki, 2 Mushroom Tikki, 2 Samosa.	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.

* Fiyatlarımıza %10 servis bedeli dahil değildir. / 10% service charge not included.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.



TANDIR KEBAPLARI

TANDOORI KEBAB

LAMB TIKKA	86
Hint baharatlarıyla marine edilmiş tandırda kuzu şiş kebabı. Tender cubes of lamb marinated with Indian spice cooked in tandoor.	
GARLIC MALAI TIKKA	78
Sarımsak ve süzme yoğurt ile marine edilmiş tandırda tavuk. Tender boneless chicken marinated with garlic and curd cooked in tandoor.	
CHICKEN TANDOORI	86
Yoğurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş tandırda tavuk butları. Tender chicken marinated in tandoori masala cooked in tandoor served on sizzler.	
NATHI SHISH KEBAB	86
Hint baharatları ile harmanlanmış tandırda kuzu kıyma kebabı. A lamb minced with mild spiced and combined herbs cooked in tandoor.	
CHICKEN TIKKA	78
Hint baharatları ve yogurt ile marine edilmiş tandırda tavuk. Tender boneless chicken marinated with yogurt and spice.	
-paneer tikka 	71
Sarı sos ile panelenip, tandırda pişirilmiş; peynir, soğan, dolma biber ve domates. Cubes of cottage cheese, onion, tomato and bell pepper with yellow sauce cooked in tandoor.	
LAMB CHAMP	125
Taze zencefil, yogurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş kuzu pirzola. Tender lamp champ marinated with fresh ginger and white tandoori masala.	
TANDOORI SEABASS	92
Hint usulü tandırda levrek. Seabass cooked in Indian style in tandoor.	
MIXED KEBAB	145
Karışık kebab tabağı, Nan ekmeği ile. Combination of kebabs with nan bread.	
FISH TIKKA	92
Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda dil balığı. Sole fish tikka cooked in tandoor served with Indian style.	
SALMON TIKKA	92
Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda somon şiş. Cube of salmon fish cooked in tandoor served with mint chutney.	
PRAWN TIKKA	145
Hint baharatları ile marine edilmiş tandırda jumbo karides. Jumbo prawns marinated with curd and herbs cooked in tandoor.	

ETLİ KÖRİLER

NON VEGETARIAN CURRY

BUTTER CHICKEN	82
Makhani soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema, bal ve tereyağı ile. Chicken tikka prepared in makhani sauce with Indian herbs.	
CHICKEN JHALFREZI	80
Masala soslu tavuk köri. Domates, dolma biber ve soğan ile. A combination of chicken file capsicum onion and tomato sos with masala gravy.	
CHICKEN LABAB DAR	80
Masala sosu ile pişirilmiş tavuklu köri. Chicken cooked in tangy chop masala sauce.	
CHICKEN METHI MALAI	80
Beyaz sosu ile pişirilmiş çemen otlu tavuklu köri. Chicken cooked in white sauce and fenugreek leaves.	
CHICKEN TIKKA MASALA	80
Karışık Hint soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema ve tereyağı ile. Chicken Tikka prepared in combination sauce with Indian herbs.	
CHICKEN KADHAI	80
Sarı sosu ile pişirilmiş ve garam masala ile tatlandırılmış tavuklu köri. Chicken cooked in yellow sauce and garam masala.	
LAMB KORMA	90
Beyaz fistıklı ve bol baharatlı kuzulu köri. Lamb cooked in white sauce and whole spices.	
ROGN JOSH KASHMIRI	90
Taze zencefil, soğan sosu, yoğurt ve sarımsak ile tatlandırılmış kuzulu köri. A unique combination of lamb cooked in onion and yogurt with ginger garlic flavored.	
LAMB VINDALOO	90
Bol baharatlı patatesli kuzu köri. (Goa bölgesine özgü) Lamb and potato cooked with spicy sauce, Goan style.	
KADHAI GHOST	90
Garam masala sosu ve domates ile pişirilmiş bol baharatlı kuzu köri. Lamb cooked with garam masala and chop onion tomato base sauce.	
PRAWN MASALA CURRY	115
Masala soslu tandırda pişmiş karidesli köri. Tandoori prawn cooked in masala gravy.	
GOAN FISH CURRY	92
Goa usulü dil balığı körisi. Sole fish cooked Goan style.	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.

* Fiyatlarımıza %10 servis bedeli dahil değildir. / 10% service charge not included.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.



VEJETARYEN KÖRİLER

VEGETARIAN CURRY

DAL MAKHANI 	71
Tereyağ, krema ve makhani soslu siyah mercimek. Black lentil cooked overnight in slow flame with makhani sauce.	
DAL TARKA 	60
Köri soslu kırmızı mercimek. Yellow lentil cooked with cumin seed and whole red chilly.	
MIX VEGETARIAN KORMA 	63
Beyaz köri sosu ile pişirilmiş karışık sebze ve kuru meyveli köri. Combination of vegetable and dry fruit cooked with white gravy.	
MUSHROOM ONION DO PYAZA 	60
Karışık baharat sosu ile pişirilmiş mantar ve arpaciğ soğan turşusu. Fresh mushroom cooked with pikel onion and masala sauce.	
BABY EGGPLANT MASALA 	60
Özel sos ile pişirilmiş bebek patlıcanlı köri. Whole baby eggplant cooked with rich gravy.	
CHANA MASALA 	60
Masala soslu nohut köri. Chickpeas cooked with masala gravy.	
ANJEER KOFTA CURRY 	63
Domates sosu ile pişirilmiş incirli peynir köftesi. Fig stuffed in cheese ball cooked in red tomato sauce chef special.	
BHINDI PIR-PIRI 	60
Masala sosu ile pişirilmiş bamyalı köri. Okra cooked in masala sauce chef special.	
PANEER LABAB DAAR 	71
Geleneksel masala sosu ile pişirilmiş Hint peynir körisi. Cottage cheese cooked with traditional masala sauce.	
SUBJ MILONI 	63
Ev usulü karışık sebzeli köri. A combination of vegetable cooked homemade style.	
ALOO GOBHI 	60
Kahverengi sosu ile pişirilmiş patates ve karnıbahar körisi. Potato, cauliflower cooked with brown sauce.	
KADHAI PANEER 	71
Hint baharatları ile tatlandırılmış Hint peyniri, dolma biber ve soğanlı köri. Cottage cheese capsicum, onion cooked in Indian spices.	
HING HARE PIYAZ KE ALOO 	60
Hint baharatları ile tatlandırılmış yeşil soğan ve patatesli köri. Cube of potato and spring onion cooked with Indian herbs.	
PALAK PANEER 	73
Taze ıspanak sos ile pişirilmiş Hint peynir körisi. Cheese cooked with fresh spinach.	

PİLAVLAR - RICE

PLAIN RICE 	25
Sade basmati pilavi. White plain basmati rice.	
SAFFRON RICE 	33
Safranlı ve tane kimyonlu basmati pilavi. Saffron flavored basmati rice with cumin seeds.	
KASHMIRI PULAO 	49
Safran ile tatlandırılmış badem, kuru üzüm ve kajulu basmati pilavi. Basmati rice cooked with almonds, raisins and cashews with saffron.	
MIX VEGETABLE BIRYANI 	49
Hint baharatları ile tatlandırılmış peynir ve sebzeli basmati pilavi. A unique mix vegetables cooked at slow fire condiments with spice.	
LAMB BIRYANI	69
Hint baharatları ile tatlandırılmış kuzu etli basmati pilavi. Lamb cooked with basmati rice flavored with Indian spices.	
CHICKEN BIRYANI	60
Hint baharatları ile tatlandırılmış tavuklu basmati pilavi. Rice cooked with chicken flavored with chef special biryani masala.	
PRAWN BIRYANI	81
Hindiba ve tarçın ile tatlandırılmış karidesli pilav. Rice cooked with prawns flavored with nutmace and cinnamon.	

E K M E K L E R - B R E A D

ROTI 	6
Geleneksel Hint tandır ekmeği. Traditional Indian tandoori bread.	
NAN 	9
Tandırda pişen Hint ekmeği; Sade veya terayağlı. Plain bread or Butter.	
KULCHA 	13
Seçiminize göre peynir, soğan veya patatesli tandır ekmeği. As per your choice onion, potato, cheese stuffed inside.	
LASOONI NAN 	13
Sarımsaklı tandır ekmeği. Garlic flavored bread.	
PARATHA 	12
Katlı tandır ekmeği; Naneli veya sade. As per your choice mint or plain.	
BREAD BASKET 	30
Sade Nan, Sarımsaklı Nan, Naneli Paratha. Plain Nan, Lasooni Nan, Mint Paratha.	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. includive of taxes.

* Fiyatlarımıza %10 servis bedeli dahil değildir. / 10% service charge not included.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.



TATLILAR – DESSERT

KESARI FIRNI Hint usulü safranlı sütlü tatlı. Rice pudding cooked with saffron and milk.	27
KULFI Kakule ve mango ile tatlandırılmış Hint usulü dondurma. Traditional Indian ice cream with mango and cardamon flavor.	30
COCONUT ICE CREAM Hindistan cevizi kabuğu içinde Hindistan cevizli dondurma. Coconut ice cream in Coconut shell.	30
GULAB JAMUN Toz kaymak ve süt ile yoğrulmuş geleneksel Hint tatlısı. Traditional Indian dessert made from dry milk.	33
RASMALAI Geleneksel Hint peynirinden yapılmış safranlı tatlı. Dessert; made of cottage cheese flavored saffron.	33
GAJJAR KA HALWA Kuru üzüm, kaju ve süt ile tatlandırılmış havuç tatlısı. Carrot cooked with dry grape, cashew nuts and milk.	27

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. includive of taxes.

* Fiyatlarımıza %10 servis bedeli dahil değildir. / 10% service charge not included.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.



