



MANDARIN ORIENTAL
BOSPHORUS
ISTANBUL

IFTAR MENU

By Chef Ömür Akkor



İftariyelikler / *Ramadan Delicacies From Anatolia*

Çorbalar / *Soups*

Lebeniye Çorbası

'Lebeniye' Soup (Meatball, Chickpea, Yoghurt)

Mercimek Çorbası

Lentil Soup

Başlangıçlar ve Salatalar / *Starters and Salads*

Gavurdağı Salatası

'Gavurdagi' Salad (Tomato, Pomegranate, Walnut)

Humus-u Ala

Hummus

Kilis Kurdağa Kasteli Turşusu

Pickled Vegetables from Kilis

Firik Cacığı

Smoked Wheat Cacik

Muhammara

'Muhammara' (Red Pepper Paste with Nuts)

Zeytinyağlı Enginar

Olive Oil Braised Artichoke

Vişneli Yaprak Sarma

Stuffed Vine Leaves with Sour Cherry

Tahinli Hurma Kavurması

Sautéed Dates with Tahini

Ara Yemekler / *Hot Starters*

Su Böreği

'Su Boregi' (Turkish Cheese Borek)

Kuru Sebze Dolması

Stuffed Dried Vegetables

Mandarin Oriental Şeflerinin Özel Tarifıyla Döner

Beef Doner



Ana Yemekler / *Main Courses*

Fıstıklı Pilav & Kuzu Tandır
Pistachio Rice Pilaf & Braised Lamb

Dana Kaburgalı İspir Fasulyesi
Stewed Beans with Slow-cooked Beef Ribs

Şefin Spesiyali
Chef's Special

Tatlılar / *Desserts*

Süt Helvası
Milk Halvah

Güllaç
Gullac (Rose Water, Pistachio)

Cennet Çamuru
'Cennet Camuru' (Pistachio Paste and Kadaif)

Helva-i Hakani
'Helva-i Hakani' (Sweet Almond & Rice Paste)

Meyve Tabagı
Fruit Platter

4500 TL + %10 servis ücreti
4500 TL + 10% service charge

Fiyatlarımız ₺ üzerindedir ve fiyata tüm vergiler dahildir.
Herhangi bir gıda ürününe alerjiniz varsa lütfen servis ekibini bilgilendiriniz.

*All prices are in ₺ and include all taxes.
If you're allergic to any food product, please inform the service team.*



MANDARIN ORIENTAL
BOSPHORUS
ISTANBUL

+90 534 260 27 48
moist-blounge@mohg.com