



Pandeli

“Güzel gül, sevdiği toprakta bitermiş...”

Dedi Pandeli Çobanoğlu.

Ve sadece bu topraklara ait lezzetleri sergilemek için bir restoran açtı. Sene 1901'di. Başta Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere, Kraliçe II. Elizabeth, Ahmet Hamdi Tanpınar, Yahya Kemal, Audrey Hepburn ve daha nice sanatçılar, krallar, kraliçeler o iskemlelerde oturup, o küçük pencerelerden baktılar İstanbul'a. Şimdi sıra sizde.

Şehrin renklerinin birer birer solduğu bugünlere inat, tam 122 yıllık bu tarihi restoran, kapılarını yeniden açıyor.

Türk mutfağının tarihle birleştiği bu yerde sizleri ağırlamaktan dolayı çok sevinçliyiz, mavi çinilerin arasında lezzetlerimizi keyif alarak tatmanızı diliyoruz...

“A beautiful rose merely blooms on its beloved land...”

Said Pandeli Çobanoğlu.

And he opened a restaurant purely to cook delights of this country. The year was 1901. Many artists, kings, queens: notably Mustafa Kemal Atatürk, Queen Elizabeth the 2nd, Ahmet Hamdi Tanpınar, Yahya Kemal, Audrey Hepburn and many others sat on those chairs and watched Istanbul from those little windows. And now it's your turn.

Today, where all the other colors of this city fade into the past, this historical restaurant of 122 years, stands its ground and reopens its doors.

We are truly happy to host you where Turkish cuisine reunites with the history and we hope that you will enjoy its magical taste among turquoise Turkish tiles...

Günün çorbası / Soup of the day

SOĞUKLAR / STARTERS IN OLIVE OIL

Közlenmiş patlıcan salatası / Charcoal grilled eggplant salad

Zeytinyağlı fasulye pilaki / Beans in olive oil

Zeytinyağlı yaprak sarma / Rice stuffedvine leaves

Zeytinyağlı ayvalı kereviz / Celery with quince olive oil

Zeytinyağlı limonlu bamyacı / Okra with lemon and olive oil

Mevsim meyveli komposto / Compote w/ seasons fruit

Tarama / Mashed fish roe olive oil bread crumbs

Lakerda “2 dilim” / Smoked fillet of tuna ‘salted large bonito’ “2 pieces”

SICAKLAR / WARM STARTERS

Patlıcan böreği, üzerinde dilim döner ile
Pandeli’s eggplant pie, a leaf of Döner kebab on top

Kuzu yaprak ciğer
Lambs liver, pan-fried

Peynirli & otlu puf börek
“Pouf” Turkish pastry, cheese & herbs filling

Körpe kabak & kabak çiçeği tava
Young zucchini & zucchini blossoms, pan fried

Hamsi mücveri, biberli ot salatası ile
Anchovy patty, herbs & roasted pepper salad

SALATALAR / SALADS

İnce kıyım salata / Finely chopped green salad

Körpe roka salata ekstra virjin zeytinyağ & limon
Young arugula salad, extra virjin olive oil & lemon squash

Cevizli kaşık salata nar ekşili
Spoon salad w/ walnuts & pomegranate molasses

Ev yapımı karışık turşu / Homemade assorted pickles

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Baharatlı piliç külbastı, fırınlanmış sebzeler ile
Wood-fired spicy spring chicken cutlet & oven dry vegetables

Balık köfte & tahinli fasulye ezme ile
Fishball, mashed beans w/ tahini

Döner kebabı & pilav / Döner kebab & pilaf

Izgara köfte & pilav / Grilled meatballs & pilaf

Geleneksel kuzu etli Hünkâr beğendi
Sultan's delight, lamb stew served on mashed roasted eggplant

Fırında patlıcanlı kuzu kebabı
Lamb kebab w/ Roasted eggplant

Kuzu incik, ıspanak ve patates püresi ile
Lamb's shank with spinach and mashed potatoes

Simitli şiş köfte
Meatballs on skewers w/ local bagel

Kâğıtta pişirilmiş levrek
Oven baked seabass in curlpaper

Levrek ızgara, ıspanak püresi ile
Grilled seabass, with mashed spinach

Kuzu tandır, iç pilav ile
Roasted lamb, with traditional seasoned rice

Beğendili kuzu lokum
Grilled lamb sirloin with mashed roasted eggplant

Karadeniz hamsili tereyağlı pilav
Pilaf w/Black sea anchovies

İstiridye mantarlı pazı mücveri
Chard patty with oyster mushrooms

Tavuklu Pilav
Pilaf w/Chicken

GARNİ KÖŞESİ / SIDE ORDERS

Patates püresi / Mashed potatoes

İspanak püresi / Mashed spinach

Tava yoğurt / Pan yoghurt

Cacık / Tzadziki

İç pilav, ciğer, üzüm & çam fıstığı
Traditional seasoned rice w/ diced liver

Pirinç pilavı
Rice Pilaf

TATLILAR / DESSERTS

Kazandibi

Caramelized bottom milk pudding of chicken breast

Vişneli tirit kaymak ile

'Tirit' cherry bread & Clotted cream

Ayva tatlısı kaymak ile

Oven baked quince in thick syrup & clotted cream

Kabak tatlısı kaymak, ceviz ve tahin ile

Pumpkin dessert with cream, walnuts & tahini

Badem kurabiyesi 4 adet

Almond cookie 4 pieces

Mevsim meyve tabağı

Fruit plate

İÇECEKLER / SOFT DRINKS

Coca Cola / zero-light

Sprite

Ice Tea

Cappy Juice

Soda / Sparkling water 75 cl

Soda / Sparkling water 20 cl

Su / Water 75 cl

Su / Water 33 cl

Ayran / Yoghurt drink

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Çay / Turkish tea

Türk kahvesi / Turkish coffee

* Hesabınıza %10 servis ücreti eklenmektedir.

* 10 percent service charge is added to your account.