

**dubb**

**INDIAN BOSPHORUS**  
**Restaurant & Bar**

M E N U

# ÇORBALAR - SOUP

## CHICKEN SOUP

Hint baharatları ile tatlandırılmış bademli tavuk çorbası.  
A rich extract of chicken and almond delicately flavored with spice.

## VEGETABLE CLEAR SOUP

Hint usulü karışık sebze çorbası.  
Combination of vegetables clear soup.

## LENTIL SOUP

Güney Hindistan'a özgü mercimek çorbası.  
A Traditional Indian soup made of lentil.

## TOMATO SOUP

Hint baharatları ile tatlandırılmış domates çorbası.  
Tomato base soup with Indian herbs.

## LAMB SOUP

Kuzey Hindistan'a özgü geleneksel kuzu köfteli çorba.  
A traditional north Indian meat balls soup made of lamb stock.

# SALATALAR - SALAD

## MUNG BEAN SALAD

Hint usulü maş fasulyeli salata, özel limon sosu ile.  
Mash beans sprout with vegetables and lemon dressing.

## KACHUMBAR SALAD

Jülyen doğranmış, baharatlı, soğan, domates, havuç, salatalık ve marul salatası.  
Julienne sliced; onion tomato carrot cucumber and lettuce with Indian spice dressing.

## CHEF SALAD

Chicken Tikkalı yeşil salata, şefin özel sosu ile.  
Tandoori chicken tikka and vegetable marinate with chef special.

## CRUNCHY POTATO AND AVOCADO CHAT

Avokado ve patates salatası, şefin özel sosu ile.  
Potato and avocado cubes served with chef special sauce.

# ARA SICAKLAR - STARTER

## PAPDAM

Siyah mercimek unundan yapılmış geleneksel Hint gevreği.  
Traditional Indian crispy appetizer made of black lentil.

## RAITA

Seçiminize göre karışık sebze veya naneli yoğurt.  
Yogurt as your choice mix veg or mint.

## GREEN PEAS TIKKI

Hint peynir dolgulu bezelye köftesi.  
Green peas tikki stuffed with cheddar cheese.

## CURD & CHEESE TIKKI

Yoğurt, nane ve Hint baharatlarıyla harmanlanmış peynir köftesi.  
Cheese and Curd tikki stuffed with Indian herbs.

## MUSHROOM TIKKI

Nohut unu ile yoğrulmuş mantar köftesi.  
Minced mushroom add chickpas powder and Indian seasoning.

## SAMOSA

Patetes, bezelye, üzüm ve kaju dolgulu geleneksel Hint böreği.  
Indian snack prepared with potato and peas stuffed in a wafer.

## FRUIT TANDOORI

Hint usulü özel sosu ile tandırda karışık meyve.  
Combination of fruits cooked in tandoor with chef special sauce.

## PAKORA

Nohut unu 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

Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kızarmış tavuk. (Şefe özel)  
Deep fried chicken with Indian spice chef special.

## CHICKEN LOLLIPOP

Özel Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kemikli çıtır tavuk.  
Crispy chicken with special Indian spices.

## ACHARI PRAWN (Crispy Pickled Prawn)

Özel Hint baharatlarıyla tatlandırılmış çıtır karides.  
Crispy prawn with special Indian spices.

## MIXED STARTER PLATE

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

Hint baharatlarıyla marine edilmiş tandırda kuzu şiş kebabı.

Tender cubes of lamb marinated with Indian spice cooked in tandoor.

### GARLIC MALAI TIKKA

Sarımsak ve süzme yoğurt ile marine edilmiş tandırda tavuk.

Tender boneless chicken marinated with garlic and curd cooked in tandoor.

### CHICKEN TANDOORI

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

Hint baharatları ile harmanlanmış tandırda kuzu kıyma kebabı.

A lamb minced with mild spiced and combined herbs cooked in tandoor.

### CHICKEN TIKKA

Hint baharatları ve yoğurt ile marine edilmiş tandırda tavuk.

Tender boneless chicken marinated with yogurt and spice.

### PANEER TIKKA

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

Taze zencefil, yoğurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş kuzu pizola.

Tender lamp champ marinated with fresh ginger and white tandoori masala.

### TANDOORI SEABASS

Hint usulü tandırda levrek.

Seabass cooked in Indian style in tandoor.

### MIXED KEBAB

Karışık kebab tabağı, Nan ekmeği ile.

Combination of kebabs with nan bread.

### FISH TIKKA

Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda dil balığı.

Sole fish tikka cooked in tandoor served with Indian style.

### SALMON TIKKA

Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda somon şiş.

Cube of salmon fish cooked in tandoor served with mint chutney.

### PRAWN TIKKA

Hint baharatları ile marine edilmiş tandırda jumbo karides.

Jumbo prawns marinated with curd and herbs cooked in tandoor.

### MIXED FISH PLATE

1 Prt. Salmon Tikka, 1 Prt. Fish Tikka, 1 Prt. Tandoori Seabass, ½ Prawn Tikka.

# ETLİ KÖRİLER

## NON VEGETARIAN CURRY

### BUTTER CHICKEN

Makhani soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema, bal ve tereyağı ile.  
Chicken tikka prepared in makhani sauce with Indian herbs.

### CHICKEN JHALFREZI

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

Masala sosu ile pişirilmiş tavuklu köri.  
Chicken cooked in tangy chop masala sauce.

### CHICKEN METHI MALAI

Beyaz sosu ile pişirilmiş çemen otlı tavuklu köri.  
Chicken cooked in white sauce and fenugreek leaves.

### CHICKEN TIKKA MASALA

Karışık Hint soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema ve tereyağı ile.  
Chicken Tikka prepared in combination sauce with Indian herbs.

### CHICKEN KADHAI

Sarı sosu ile pişirilmiş ve garam masala ile tatlandırılmış tavuklu köri.  
Chicken cooked in yellow sauce and garam masala.

### LAMB KORMA

Beyaz fıstıklı ve bol baharatlı kuzulu köri.  
Lamb cooked in white sauce and whole spices.

### ROGN JOSH KASHMIRI

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

Bol baharatlı patatesli kuzu köri. (Goa bölgesine özgü)  
Lamb and potato cooked with spicy sauce, Goan style.

### KADHAI GHOST

Garam masala sosu ve domates ile pişirilmiş bol baharatlı kuzu köri.  
Lamb cooked with garam masala and chop onion tomato base sauce.

### GOAN FISH CURRY

Goa usulü dil balığı körisi.  
Sole fish cooked Goan style.

### PRAWN MASALA CURRY

Masala soslu tandırda pişmiş karidesli köri.  
Tandoori prawn cooked in masala gravy.

\* 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

Tereyağ, krema ve makhani soslu siyah mercimek.  
Black lentil cooked overnight in slow flame with makhani sauce.

### DAL TARKA

Köri soslu kırmızı mercimek.  
Yellow lentil cooked with cumin seed and whole red chilly.

### MIX VEGETARIAN KORMA

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

Karışık baharat sosu ile pişirilmiş mantar ve arpacık soğan turşusu.  
Fresh mushroom cooked with pikel onion and masala sauce.

### BABY EGGPLANT MASALA

Özel sos ile pişirilmiş bebek patlıcanlı köri.  
Whole baby eggplant cooked with rich gravy.

### CHANA MASALA

Masala soslu nohut köri.  
Chickpeas cooked with masala gravy.

### ANJEER KOFTA CURRY

Domates sosu ile pişirilmiş incirli peynir köftesi.  
Fig stuffed in cheese ball cooked in red tomato sauce chef special.

### BHINDI PIR-PIRI

Masala sosu ile pişirilmiş bamyalı köri.  
Okra cooked in masala sauce chef special.

### PANEER LABAB DAAR

Geleneksel masala sosu ile pişirilmiş Hint peynir körisi.  
Cottage cheese cooked with traditional masala sauce.

### SUBJ MILONI

Ev usulü karışık sebzeli köri.  
A combination of vegetable cooked homemade style.

### ALOO GOBHI

Kahverengi sosu ile pişirilmiş patates ve karnıbahar körisi.  
Potato, cauliflower cooked with brown sauce.

### KADHAI PANEER

Hint baharatları ile tatlandırılmış Hint peyniri, dolma biber ve soğanlı köri.  
Cottage cheese capsicum, onion cooked in Indian spices.

### HING HARE PIYAZ KE ALOO

Hint baharatları ile tatlandırılmış yeşil soğan ve patatesli köri.  
Cube of potato and spring onion cooked with Indian herbs.

### PALAK PANEER

Taze ıspanak sos ile pişirilmiş Hint peynir körisi.  
Cheese cooked with fresh spinach.

# PİLAVLAR - RICE

## PLAIN RICE

Sade basmati pilavı.

White plain basmati rice.

## SAFFRON RICE

Safranlı ve tane kimyonlu basmati pilavı.

Saffron flavored basmati rice with cumin seeds.

## KASHMIRI PULAO

Safran ile tatlandırılmış badem, kuru üzüm ve kajulu basmati pilavı.

Basmati rice cooked with almonds, raisins and cashews with saffron.

## MIX VEGETABLE BIRYANI

Hint baharatları ile tatlandırılmış peynir ve sebzeli basmati pilavı.

A unique mix vegetables cooked at slow fire condiments with spice.

## LAMB BIRYANI

Hint baharatları ile tatlandırılmış kuzu etli basmati pilavı.

Lamb cooked with basmati rice flavored with Indian spices.

## CHICKEN BIRYANI

Hint baharatları ile tatlandırılmış tavuklu basmati pilavı.

Rice cooked with chicken flavored with chef special biryani masala.

## PRAWN BIRYANI

Hindiba ve tarçın ile tatlandırılmış karidesli pilav.

Rice cooked with prawns flavored with nutmace and cinnamon.

# EKMEKLER - BREAD

## ROTI

Geleneksel Hint tandır ekmeği.

Traditional Indian tandoori bread.

## NAN

Tandırdırda pişen Hint ekmeği; Sade veya terayağlı.

Plain bread or Butter.

## KULCHA

Seçiminize göre peynir, soğan veya patatesli tandır ekmeği.

As per your choice onion, potato, cheese stuffed inside.

## LASOONI NAN

Sarımsaklı tandır ekmeği.

Garlic flavored bread.

## PARATHA

Katlı tandır ekmeği; Naneli veya sade.

As per your choice mint or plain.

## BREAD BASKET

Sade Nan, Sarımsaklı Nan, Naneli Paratha.

Plain Nan, Lasooni Nan, Mint Paratha.

\* 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.



# TATLILAR – DESSERT

## KULFI

Kakule ve mango ile tatlandırılmış Hint usulü dondurma.  
Traditional Indian ice cream with mango and cardamon flavor.

## GULAB JAMUN

Toz kaymak ve süt ile yoğrulmuş geleneksel Hint tatlısı.  
Traditional Indian dessert made from dry milk.

## RASMALAI

Geleneksel Hint peynirinden yapılmış safranlı tatlı.  
Dessert; made of cottage cheese flavored saffron.

## GAJJAR KA HALWA

Kuru üzüm, kaju ve süt ile tatlandırılmış havuç tatlısı.  
Carrot cooked with dry grape, cashew nuts and milk.

## FRUITS PLATE

Sezon meyveleri servis edilir.  
Seasonal fruits is served.

\* 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.