

lokanta
by
divan

ÇORBALAR / SOUPS

Tel Şehriyeli Çiftlik Çorbası

420

Organik tavuk suyu ve mevsim sebzeleri

Farm Vegetable Soup with Vermicelli

Organic chicken broth, seasonal vegetables

Ispanak ve Brokoli Çorbası

420

Badem sütü, nane yağı

Spinach and Broccoli Soup

Almond milk, mint oil

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Zahterli Füme Antrikot

1250

Meşe talaşı ile fümelenmiş antrikot, Tarsus humusu, zahter yağı

“Zahter” Smoked Ribeye

Ribeye smoked with oak chips, served with “Tarsus” hummus and “zahter” oil

Deniz ve Toprak

950

Marine edilmiş akya, fırınlanmış pancar, yeşil mercimek, Finike portakal jeli

Sea and Earth

Marinated amberjack, roasted beetroot, green lentils, “Finike” orange jelly

Taze Baharatlı Karakılçık Bulgur Salatası

870

Orman meyveleri, taze badem

Fresh Spicy “Karakılçık Bulgur” Salad

Forest fruits, fresh almonds

Ege'nin Kolları

1100

Ege ahtapotu, gambilya favası, ballı hardal sos, dereotu yağı

Arms of the Aegean

Aegean octopus, gambilya fava, honey mustard sauce, dill oil

Keçi Peyniri Dolgulu Kurutulmuş Çanakkale Domatesi

950

Kırmızı şarap sosu, bahçe otları

Sundried “Çanakkale” Tomatoes Filled with Goat Cheese

Red wine sauce, garden herbs

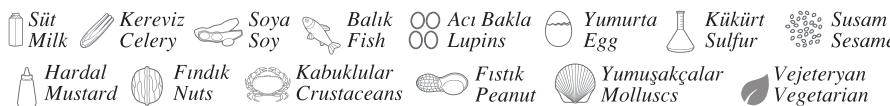
Zeytinyağlı Dolmalar

900

Erken hasat Ayvacık zeytinyağı ve Karacadağ pirinci ile

Olive Oil Stuffed Vegetables

With early harvest “Ayvacık” olive oil and “Karacadağ” rice



Satış fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. Fiyat değişim tarihi: 15.10.2025

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Tüm yiyecek & içecek fiyatlarımıza %10 servis bedeli eklenecektir.

All taxes are included in our sales prices. Price change date: 15.10.2025

All prices are in TL & VAT is included.

10% service charge will be added to all food & beverage prices.

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

Baklava Yufkasında Kuzu Etli Börek 1300

Kırmızı biber marmeladı, semizotu

Lamb Stew Pastry in “Baklava” Dough

Red pepper marmalade, purslane

Ege Otları ve Karides ile Doldurulmuş Kalamar 1150

Sarımsaklı domates ezmesi, limon köpüğü

Squid Stuffed and Shrimp with Aegean Herbs

Garlic tomato paste, lemon foam

Diyarbakır Haşlama İçli Köfte 1050

Antakya tuzlu yoğurt, bademli kırmızı biber yağı

“Diyarbakır” Boiled Stuffed Meatballs

“Antakya” salted yogurt, almond red pepper oil

Izgara Karides 1200

Manyas lor peyniri, kırmızı şarap havvarı, safranlı sebze sosu

Grilled Shrimp

"Manyas" lor cheese, red wine caviar, saffron vegetable sauce

Dağ Mantarları ve Taş Fırın 1050

Ekşi maya karakılçık hamuru, karışık dağ mantarları, eski kaşar, yabani roka

Mountain Mushrooms and Stone Oven

Sourdough karakılçık flour, mixed mountain mushrooms, aged kashar cheese, wild arugula.



Satış fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. Fiyat değişim tarihi: 15.10.2025

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Tüm yiyecek & içecek fiyatlarımıza %10 servis bedeli eklenecektir.

All taxes are included in our sales prices. Price change date: 15.10.2025

All prices are in TL & VAT is included.

10% service charge will be added to all food & beverage prices.

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Deniz Levreği   **2900**

Fırında pişmiş deniz levreği, sebzeli piruhi, adaçayı limon sos

Oven Roasted Seabass

Oven-baked sea bass, vegetable “piruhi”, sage lemon sauce

Dil Balığı Rulosu   **3000**

Antakya karakılçık erişte, ıspanak sote, balık sosu

Sole Fish Roll

“Antakya karakılçık erişte”, sautéed spinach, fish sauce

Anadoludan Bir Lokma **2350**

Zırhta çekilmiş kuzu kıyma, kuzu küşleme, al biber

A Bite from Anatolia

Lamb minced with a “zırh” cleaver, lamb tenderloin, red pepper

Balıkesir Dana Bonfile  **2650**

Tatlı patates püresi, kuzu göbeği mantarı yahnisi, dana kemik sos

“Balıkesir” Beef Tenderloin

Sweet patato purée, morel mushroom ragu, demi-glace

Kıvırcık Kuzu Sırtı Şiş  **2550**

Bulgurlu soğan dolması, konfi domates, taze baharat sosu

“Kıvırcık” Lamb Saddle Skewers

Stuffed onion with bulgur, confit tomatoes, fresh spice sauce

Köklerden Gelen Kaburga   **2400**

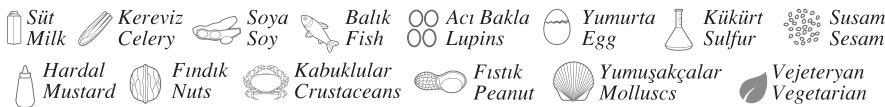
Ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga, fırın patates,

kereviz kreması, ıspanak sos

Ribs from the Roots

Slow-cooked beef ribs, oven-roasted potatoes,

celery cream, spinach sauce



Satış fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. Fiyat değişim tarihi: 15.10.2025

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Tüm yiyecek & içecek fiyatlarımıza %10 servis bedeli eklenecektir.

All taxes are included in our sales prices. Price change date: 15.10.2025

All prices are in TL & VAT is included.

10% service charge will be added to all food & beverage prices.

TATLILAR / DESSERTS

Kestane Dağı

750

Bursa kestanesi, antep fıstığı, portakal jeli, bal kabağı kütürü

Kestane Dağı

“Bursa” chestnut, pistachio, orange jelly, pumpkin crunch

Kayısı Aşüre Düşü

680

Kuru meyveli dondurma, kayısı peltesi, fındık kütürü

Apricot “Aşüre” Dream

Dried fruit ice cream, apricot jelly, hazelnut crunch

Karamalize Sakarya Ayvası

650

Baklava kasesi, elma jölesi, baharatlı dondurma, kaymak sosu

Caramelized “Sakarya” Quince

“Baklava” bowl, apple jelly, spiced ice cream, clotted cream sauce

Nar Çiçeği

720

Nar çiçeği ile yapılmış çorba, su muhallebisi,

fıstıklı dondurma, çitir kadayıf

Pomegranate Blossom

Soup made with pomegranate blossom, milk pudding,

pistachio ice cream, crispy kadaif

Antep Fıstıklı Katmer

780

Vanilyalı Dondurma

Pistachio Katmer

Vanilla Ice Cream



Satış fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir. Fiyat değişim tarihi: 15.10.2025

Tüm fiyatlarımız TL olup, KDV dahildir.

Tüm yiyecek & içecek fiyatlarımıza %10 servis bedeli eklenecektir.

All taxes are included in our sales prices. Price change date: 15.10.2025

All prices are in TL & VAT is included.

10% service charge will be added to all food & beverage prices.