



AJWA
SULTANAHMET

ODA SERVİSİ MENÜSÜ
IN-ROOM DINING MENU

ALERJENLER | ALLERGENS



GLÜTEN İÇEREN TAHILLAR
CEREALS CONTAINING GLUTEN



KABUKLULAR
CRUSTACEANS



BALIK
FISH



YUMURTA
EGG



SOYA
SOY



SÜT VE LAKTOZ
MILK AND LACTOSE



KABUKLU YEMİŞLER
NUTS



YER FISTIĞI
PEANUTS



KEREVİZ
CELERY



HARDAL
MUSTARD



SUSAM
SESAME



YUMUŞAKCALAR
MOLLUSCS



ACI BAKLA
LUPINS

EXECUTIVE CHEF | RAMİN NURİYEV



MENU

07:00 - 23:00 SAATLERİ ARASINDA SERVİS EDİLİR | SERVED BETWEEN 07:00 - 23:00 HOURS
SİPARİŞ VERMEK İÇİN LÜTFEN 8032'Yİ ARAYINIZ. | TO ORDER, PLEASE DIAL 8032.



TÜRK KAHVALTISI | TURKISH BREAKFAST

Zengin peynir ve soğuk et çeşitleri, bahçe salatası, karışık zeytin çeşitleri, tereyağı, bal, reçel, kurutulmuş meyveler, mevsim meyveleri, ekmek çeşitleri, tercihinize göre hazırlanmış yumurta ve omlet çeşitleri, çay, kahve ve meyve suyu.

A rich selection of cheeses and cold charcuteries, garden salad, mix olives selection, butter, honey, jam, dry fruits, seasonal fruits, breads basket, your choice of eggs or omelette, tea, coffee and fruit juice.

AÇIK BÜFE KAHVALTI | BREAKFAST BUFFET

KONAKLAMA ÜCRETİNİZE KAHVALTINIZ DAHİL İSE, KAHVALTINIZI ODANIZDA ALMAK İSTEMENİZ DURUMUNDA KİŞİ BAŞI 12 € SERVİS ÜCRETİ UYGULANACAKTIR.
IF YOUR ROOM RATE INCLUDES BREAKFAST, € 12 SERVICE CHARGE PER PERSON WILL BE APPLIED.

KAHVALTI SEÇENEKLERİ | À LA CARTE OPTIONS



MEVSİM MEYVELERİ SEASONAL FRUITS

EKMEK SEPETİ   
BREAD BASKET

SADE VEYA MEYVELİ YOĞURT 
YOGHURT WITH PLAIN OR FRUITS

MISIR GEVREĞİ  
CORN FLAKES

ÇİKOLATALI MISIR GEVREĞİ  
COCO POPS

“BIRCHER” MÜSLİ  
BIRCHER MUESLİ

YULAF LAPASI  
OATMEAL

PANKEK VEYA KREP   
PANCAKE OR CRÊPE

PEYNİR TABAĞI   
CHEESE PLATTER

ŞARKÜTERİ TABAĞI
CHARCUTERIE BOARD



KAHVALTI SEÇENEKLERİ | A LA CARTE OPTIONS

IZGARA DANA SOSİS VEYA SUCUK
GRILLED BEEF SAUSAGE OR TURKISH SAUSAGE

REÇEL, BAL VE TEREYAĞ 
JAM, HONEY AND BUTTER


SÖĞÜŞ DOMATES VE SALATALIK
SLICED TOMATOES AND CUCUMBER

ZEYTİN ÇEŞİTLERİ
SELECTION OF OLIVES

PEYNİRLİ TOST 
TOASTED SANDWICH WITH CHEESE

SOMON FÜME 
SMOKED SALMON

YUMURTALI EKMEK 
FRENCH TOAST

MENEMEN 
Turkish style scrambled eggs with
onions, tomatoes and peppers.





ÇIRPILMIŞ YUMURTA 
SCRAMBLED EGGS

HAŞLANMIŞ YUMURTA (2 YUMURTA) 
BOILED EGGS (2 EGGS)

SAHANDA YUMURTA 
FRIED EGGS

POŞE YUMURTA 
POACHED EGGS

TERCİHİNİZE GÖRE OMLET ÇEŞİTLERİ
YOUR CHOICE OF OMELETTE

“EGGS BENEDICT” 
Ispanaklı, dana jambonlu veya somon füme ile.
With spinach, beef ham or smoked salmon.



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR | COLD STARTERS



HUMUS HUMMUS

Üzüm yaprağı içinde kuzu ve dana kıyması, pirinç, soğan ve taze baharatlar.
Grape leaves stuffed with minced lamb and beef, rice, onion and fresh herbs.



ACILI EZME SPICY PASTE

Soğan, domates, maydanoz, biber salçası, yeşil biber ve nar ekşisi.
Onion, tomato, parsley, pepper paste, green pepper and pomegranate sauce.

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR ARTICHOKE COOKED IN OLIVE OIL



KARİDES SÖĞÜŞ CHILLED PRAWNS

Avakado püresi ve zeytinyağı.
Avocado paste and olive oil.

ÇORBALAR | SOUPS



MERCİMEK ÇORBASI LENTIL SOUP

Kruton ile.
With croutons.



“MINISTRONE” ÇORBASI MINISTRONE SOUP

“Focaccia” ekmeği ile.
with focaccia bread.



SALATALAR | SALADS



“BURRATA” SALATASI BURRATA SALAD

Sarı ve kırmızı kiraz domates, roka, zeytinyağı, balsamik sirkesi ve “pesto” sos.
Yellow and red cherry tomatoes, aragula, olive oil, balsamic vinegar and pesto sauce.

BAHÇE SALATASI GARDEN SALAD

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, yeşil biber, havuç, lahana, zeytinyağı ve limon suyu.
Seasonal greens, tomatoes, cucumber, green pepper, carrot, cabbage, olive oil and lemon dressing.



GAVURDAĞI SALATASI “GAVURDAĞI” SALAD

Domates, salatalık, yeşil biber, soğan, maydanoz, sumak, ceviz, zeytinyağı ve nar ekşisi.
Tomatoes, cucumber, green pepper, onion, parsley, sumac, walnut, olive oil and pomegranate sauce.



TAVUKLU SEZAR SALATASI CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Göbek marul, domates, ktır ekmek ve Sezar sos.
Iceberg lettuce, tomatoes, croutons and Caesar dressing.



KLASİKLER | CLASSICS



KULÜP SANDVIÇ CLUB SANDWICH

Kızarmış patates ile | With French fries.



TAVUKLU DÜRÜM CHICKEN WRAP

Kızarmış patates ile | With French fries.



HAMBURGER VEYA CHEESE BURGER HAMBURGER OR CHEESE BURGER

Kızarmış patates ile | With French fries.



SPAGETTİ SPAGHETTI

Bolonez veya domates sos ile.
With bolognese or neapoliten sauce.



“ALFREDO” SOSLU “PENNE” MAKARNA PENNE PASTA WITH ALFREDO SAUCE

Sotelenmiş tavuk, mantar, sarımsak, krema ve fesleğen.
Sautéed chicken, mushrooms, garlic, cream and basil.

ŞEFİN ÖZEL YEMEĞİ | CHEF'S SPECIAL DISH

KUZU İNCİK LAMB SHANK

Safranlı, tarçınli keşkek ile.
With saffron and cinnamon wheat.



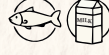
ETLİ HUMUS HUMMUS WITH BEEF

Nohut püresi, sarımsak, tahin ve zeytinyağı.
Chickpeas paste, garlic, tahini and olive oil.

SEBZE GÜVEÇ VEGETABLE CASSEROLE

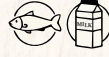


DENİZ MAHSÜLLERİ | SEA FOODS



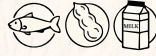
IZGARA LEVREK GRILLED SEA BASS

Patates püresi, sote kuşkonmaz ve mini havuç, tereyağı ve limon sosu.
Mashed potatoes, sautéed asparagus and baby carrots, butter and lemon dressing.



IZGARA SOMON GRILLED SALMON

Bezelye püresi, sote kuşkonmaz ve mini havuç, tereyağı ve limon sosu.
Mashed green peas, sautéed asparagus and baby carrots, butter and lemon dressing.



FENER BALIĞI KAVURMA ANGLER FISH COOKED IN IRON PLATE

Patlıcan, domates, patates, yeşil biber, mantar ve soğan.
Eggplant, tomatoes, potatoes, green pepper, mushroom and onion.



ÇOCUK MENÜSÜ | CHILDREN'S MENU



MİNİ BURGER MINI BURGER

Kızarmış patates ve yeşillikler ile.
With French fries and greens.

IZGARA KÖFTE GRILLED MEATBALLS

Kızarmış patates ve yeşillikler ile.
With French fries and greens.



PEYNİRLİ TOST TOAST WITH CHEESE

Kızarmış patates ve yeşillikler ile.
With French fries and greens.

EV YAPIMI ÇITIR PATATES TAVA HOME MADE FRENCH FRIES



ÇITIR PARMAK TAVUK CRISPY CHICKEN FINGER

Kızarmış patates ve yeşillikler ile.
With French fries and greens.



SPAGETTİ SPAGHETTI

Bolonez veya domates sos ve parmesan peyniri ile.
Bolognese or neapoliten sauce with parmesan cheese.



ÇOK TATLILAR | EVER SO SWEET



BAKÜ BAKLAVASI BAKU“BAKLAVA”

Geleneksel cevizli Azerbaycan baklavası.
Traditional Azerbaijan “baklava” with walnut.



“ŞEKERBURA” & “BADEMBURA”

Ceviz dolgulu azerbaycan kurabiyesi.
Azerbaijan cookie filled with walnut.



BALLI KEK MEDOVİK CAKE



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE



TİRAMİSU CAKE



LİMON TOPU LEMON BALL



ÇİKOLATALI “PATÈ CHOUX” PATÈ CHOUX WITH CHOCOLATE



ÇİKOLATALI, KARAMELLİ KEK CHOCOLATE CARAMEL MOUSSE CAKE



ÇOK TATLILAR | EVER SO SWEET



ARMUT TATLISI
PEAR MIRROR CAKE



SÜTLAÇ
RICE PUDDING



KARIŞIK TATLI TABAĞI
MIXED DESSERT PLATE

MEVSİM MEYVELERİ TABAĞI
SEASONAL FRUIT PLATTER



DONDURMA | 1 TOP
ICE CREAM | 1 SCOOP

Vanilya, çilek, çikolata.
Vanilla, strawberry, chocolate.



İÇECEK MENÜSÜ | BEVERAGE MENU

SOĞUK İÇECEKLER | COLD BEVERAGES

EV YAPIMI ŞERBET
HOMEMADE SHERBET

AZERBAYCAN ŞERBETİ
AZERBAIJAN SHERBET

MEŞRUBAT, SOĞUK ÇAY, MEYVE SUYU
SOFT DRINK, ICE TEA, FRUIT JUICE

RED BULL

SU
STILL WATER (330 ML/750 ML)

MADEN SUYU
SPARKLING WATER (750 ML)

SAN PELLEGRINO

TAZE SIKILMIŞ MEYVE SULARI
FRESH FRUIT JUICES
Havuç, Elma, Portakal, Nar.
Carrot, Apple, Orange, Pomegranate.



İÇECEK MENÜSÜ | BEVERAGE MENU

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER | MOCKTAILS

NADU COLADA

Ananas suyu, Hindistan cevizi şurubu, süt.
Pineapple juice, coconut syrup, milk.

FREE MARY

Domates suyu, limon suyu, acı sos, tuz, karabiber.
Tomato juice, lemon juice, Tabasco, salt, pepper.

TRINITY

Ananas suyu, elma suyu, portakal suyu, turunç şurubu.
Pineapple juice, apple juice, orange juice, blue curaçao syrup.

RICKY

Portakal suyu, şeftali suyu, kayısı suyu, ananas suyu.
Orange juice, peach juice, apricot juice, pineapple juice.



İÇECEK MENÜSÜ | BEVERAGE MENU

SICAK İÇECEKLER | HOT BEVERAGES

TÜRK ÇAYI
TURKISH TEA

BİTKİ ÇAYLARI
HERBAL TEA

Papatya, ıhlamur, nane & limon, adaçayı, rezene, yeşil çay, kuşburnu, elma.
Chamomile, linden, mint & lemon, sage tea, fennel, green tea, rosehip, apple.

TÜRK KAHVESİ
TURKISH COFFEE

FİLTRE KAHVE
FILTERED COFFEE

AMERICANO

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCINO

CAFFÉ LATTE



GECE MENÜSÜ | NIGHT MENU

23:00 - 07:00 SAATLERİ ARASINDA SERVİS EDİLİR | SERVED BETWEEN 23:00 - 07:00 HOURS
SİPARİŞ VERMEK İÇİN LÜTFEN 0'İ ARAYINIZ. | TO ORDER, PLEASE DIAL 0.



MERCİMEK ÇORBASI
LENTIL SOUP

MEVSİM YEŞİLLİKLERİ
SEASONAL GREENS



HUMUS
HUMMUS

Nohut püresi, sarımsak, tahin ve zeytinyağı.
Chickpeas paste, garlic, tahini and olive oil.



ACILI EZME
SPICY PASTE

Soğan, domates, maydanoz, biber salçası, yeşil biber ve nar ekşisi.
Onion, tomato, parsley, pepper paste, green pepper and pomegranate sauce.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR
ARTICHOKE COOKED IN OLIVE OIL

BABAGANNUŞ
EGGPLANT WITH YOGHURT

Patlıcan, yoğurt, kapyra biber ve sarımsak.
Eggplant, yoghurt, bell pepper and garlic.

BAHÇE SALATASI
GARDEN SALAD

Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, yeşil biber, havuç, lahana, zeytinyağı ve limon suyu.
Seasonal greens, tomatoes, cucumber, green pepper, carrot, cabbage, olive oil and lemon dressing.



GAVURDAĞI SALATASI
“GAVURDAĞI” SALAD

Domates, salatalık, yeşil biber, soğan, maydanoz, sumak, ceviz, zeytinyağı ve nar ekşisi.
Tomatoes, cucumber, green pepper, onion, parsley, sumac, walnut, olive oil and pomegranate sauce.



GECE MENÜSÜ | NIGHT MENU



TAVUKLU SEZAR SALATASI CAESAR SALAD

Göbek marul, domates, kıtır ekmek ve Sezar sos.
Iceberg lettuce, tomatoes, croutons and Caesar dressing.



KULÜP SANDVIÇ CLUB SANDWICH

Kızarmış patates ile.
With French fries.



TAVUKLU DÜRÜM CHICKEN WRAP

Kızarmış patates ile.
With French fries.



HAMBURGER VEYA CHEESE BURGER HAMBURGER OR CHEESE BURGER

Kızarmış patates ile.
With French fries.



SPAGETTİ SPAGHETTI

Bolonez veya domates sos ile.
With bolognese or neapoliten sauce.



IZGARA LEVREK GRILLED SEABASS

Patates püresi, sote kuşkonmaz ve mini havuç, tereyağı ve limon sosu.
Mashed potatoes, sauteed asparagus and baby carrots, butter and lemon dressing.

IZGARA TAVUK GRILLED CHICKEN

Pilav, sotelenmiş mevsim sebzeleri ve kurutulmuş domates eşliğinde.
With rice, sauteed seasonal vegetables and sun, dried tomato.



ÇOK TATLILAR | EVER SO SWEET



BAKÜ BAKLAVASI BAKU“BAKLAVA”

Geleneksel cevizli Azerbaycan baklavası.
Traditional Azerbaijan “baklava” with walnut.



“ŞEKERBURA” & “BADEMBURA”
Ceviz dolgulu azerbaycan kurabiyesi.
Azerbaijan cookie filled with walnut.



BALLI KEK MEDOVİK CAKE



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE



TİRAMİSU CAKE



LİMON TOPU LEMON BALL



ÇOK TATLILAR | EVER SO SWEET



ÇİKOLATALI "PATÈ CHOUX"
PATÈ CHOUX WITH CHOCOLATE



ÇİKOLATALI, KARAMELLİ KEK
CHOCOLATE CARAMEL MOUSSE CAKE



ARMUT TATLISI
PEAR MIRROR CAKE



SÜTLAÇ
RICE PUDDING



KARIŞIK TATLI TABAĞI
MIXED DESSERT PLATE

MEVSİM MEYVELERİ TABAĞI
SEASONAL FRUIT PLATTER



İÇECEK MENÜSÜ | BEVERAGE MENU

SOĞUK İÇECEKLER | COLD BEVERAGES

EV YAPIMI ŞERBET
HOMEMADE SHERBET

AZERBAYCAN ŞERBETİ
AZERBAIJAN SHERBET

MEŞRUBAT, SOĞUK ÇAY, MEYVE SUYU
SOFT DRINK, ICE TEA, FRUIT JUICE

RED BULL

SU
STILL WATER (330 ML/750 ML)

MADEN SUYU
SPARKLING WATER (750 ML)


SAN PELLEGRINO





AJWA
SULTANAHMET




ODA SERVİSİ MENÜSÜ
IN-ROOM DINING MENU

 AJWASULTANAHMET

 REZERVASYONLAR:
AJWA.COM.TR

 +90 (0212) 638 22 00

 EMİN SİNAN, PİYER LOTİ CD.
NO:30, 34126 FATİH/İSTANBUL