

**dubb**

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



M E N U

## ÇORBALAR - SOUP

- CHICKEN SOUP** 35  
Hint baharatları ile tatlandırılmış bademli tavuk çorbası.  
A rich extract of chicken and almond delicately flavored with spice.
- VEGETABLE CLEAR SOUP**  30  
Hint usulü karışık sebze çorbası.  
Combination of vegetables clear soup.
- LENTIL SOUP**  30  
Güney Hindistan'a özgü mercimek çorbası.  
A Traditional Indian soup made of lentil.
- TOMATO SOUP**  30  
Hint baharatları ile tatlandırılmış domates çorbası.  
Tomato base soup with Indian herbs.
- LAMB SOUP** 38  
Kuzey Hindistan'a özgü geleneksel kuzu köfteli çorba.  
A traditional north Indian meat balls soup made of lamb stock.

## SALATALAR - SALAD

- MUNG BEAN SALAD**  37  
Hint usulü maş fasulyeli salata, özel limon sosu ile.  
Mash beans sprout with vegetables and lemon dressing.
- KACHUMBAR SALAD**  34  
Jülyen doğranmış, baharatlı, soğan, domates, havuç, salatalık ve marul salatası.  
Julienne sliced; onion tomato carrot cucumber and lettuce with Indian spice dressing.
- CHEF SALAD** 40  
Chicken Tikkalı yeşil salata, şefin özel sosu ile.  
Tandoori chicken tikka and vegetable marinate with chef special.
- CRUNCHY POTATO AND AVOCADO CHAT**  42  
Avokado ve patates salatası, şefin özel sosu ile.  
Potato and avocado cubes served with chef special sauce.

# ARA SICAKLAR - STARTER

PAPDAM 	14
Siyah mercimek unundan yapılmış geleneksel Hint gevreği. Traditional Indian crispy appetizer made of black lentil.	
RAITA 	25
Seçiminize göre karışık sebze veya naneli yoğurt. Yogurt as your choice mix veg or mint.	
GREEN PEAS TIKKI 	39
Hint peynir dolgulu bezelye köftesi. Green peas tikki stuffed with cheddar cheese.	
CURD & CHEESE TIKKI 	39
Yoğurt, nane ve Hint baharatlarıyla harmanlanmış peynir köftesi. Cheese and Curd tikki stuffed with Indian herbs.	
MUSHROOM TIKKI 	39
Nohut unu ile yoğrulmuş mantar köftesi. Minced mushroom add chickpas powder and Indian seasoning.	
SAMOSA 	40
Patates, bezelye, üzüm ve kaju dolgulu geleneksel Hint böreği. Indian snack prepared with potato and peas stuffed in a wafer.	
FRUIT TANDOORI 	40
Hint usulü özel sosu ile tandırda karışık meyve. Combination of fruits cooked in tandoor with chef special sauce.	
PAKORA 	39
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	49
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kızarmış tavuk. (Şefe özel) Deep fried chicken with Indian spice chef special.	
CHICKEN LOLLIPOP	49
Özel Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kemikli çıtır tavuk. Crispy chicken with special Indian spices.	
ACHARI PRAWN (Crispy Pickled Prawn)	85
Özel Hint baharatlarıyla tatlandırılmış çıtır karides. Crispy prawn with special Indian spices.	
MIXED STARTER PLATE 	72
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

<b>LAMB TIKKA</b>	108
Hint baharatlarıyla marine edilmiş tandırda kuzu şiş kebabı. Tender cubes of lamb marinated with Indian spice cooked in tandoor.	
<b>GARLIC MALAI TIKKA</b>	92
Sarımsak ve süzme yoğurt ile marine edilmiş tandırda tavuk. Tender boneless chicken marinated with garlic and curd cooked in tandoor.	
<b>CHICKEN TANDOORI</b>	102
Yoğurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş tandırda tavuk butları. Tender chicken marinated in tandoori masala cooked in tandoor served on sizzler.	
<b>NATHI SHISH KEBAB</b>	102
Hint baharatları ile harmanlanmış tandırda kuzu kıyma kebabı. A lamb minced with mild spiced and combined herbs cooked in tandoor.	
<b>CHICKEN TIKKA</b>	92
Hint baharatları ve yoğurt ile marine edilmiş tandırda tavuk. Tender boneless chicken marinated with yogurt and spice.	
<b>PANEER TIKKA</b> 	85
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.	
<b>LAMB CHAMP</b>	145
Taze zencefil, yoğurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş kuzu pizola. Tender lamp champ marinated with fresh ginger and white tandoori masala.	
<b>TANDOORI SEABASS</b>	120
Hint usulü tandırda levrek. Seabass cooked in Indian style in tandoor.	
<b>MIXED KEBAB</b>	169
Karışık kebab tabağı, Nan ekmeği ile. Combination of kebabs with nan bread.	
<b>FISH TIKKA</b>	108
Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda dil balığı. Sole fish tikka cooked in tandoor served with Indian style.	
<b>SALMON TIKKA</b>	108
Hint baharatları ile tatlandırılmış tandırda somon şiş. Cube of salmon fish cooked in tandoor served with mint chutney.	
<b>PRAWN TIKKA</b>	169
Hint baharatları ile marine edilmiş tandırda jumbo karides. Jumbo prawns marinated with curd and herbs cooked in tandoor.	
<b>MIXED FISH PLATE</b>	349
1 Prt. Salmon Tikka, 1 Prt. Fish Tikka, 1 Prt. Tandoori Seabass, ½ Prawn Tikka.	

# ETLİ KÖRİLER

## NON VEGETARIAN CURRY

<b>BUTTER CHICKEN</b>	97
Makhani soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema, bal ve tereyağı ile. Chicken tikka prepared in makhani sauce with Indian herbs.	
<b>CHICKEN JHALFREZI</b>	92
Masala soslu tavuk köri. Domates, dolma biber ve soğan ile. A combination of chicken file capsicum onion and tomato sos with masala gravy.	
<b>CHICKEN LABAB DAR</b>	92
Masala sosu ile pişirilmiş tavuklu köri. Chicken cooked in tangy chop masala sauce.	
<b>CHICKEN METHI MALAI</b>	92
Beyaz sosu ile pişirilmiş çemen otlı tavuklu köri. Chicken cooked in white sauce and fenugreek leaves.	
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>	92
Karışık Hint soslu tandırda pişirilmiş tavuk köri. Krema ve tereyağı ile. Chicken Tikka prepared in combination sauce with Indian herbs.	
<b>CHICKEN KADHAI</b>	92
Sarı sosu ile pişirilmiş ve garam masala ile tatlandırılmış tavuklu köri. Chicken cooked in yellow sauce and garam masala.	
<b>LAMB KORMA</b>	108
Beyaz fıstıklı ve bol baharatlı kuzulu köri. Lamb cooked in white sauce and whole spices.	
<b>ROGN JOSH KASHMIRI</b>	108
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.	
<b>LAMB VINDALOO</b>	108
Bol baharatlı patatesli kuzu köri. (Goa bölgesine özgü) Lamb and potato cooked with spicy sauce, Goan style.	
<b>KADHAI GHOST</b>	108
Garam masala sosu ve domates ile pişirilmiş bol baharatlı kuzu köri. Lamb cooked with garam masala and chop onion tomato base sauce.	
<b>GOAN FISH CURRY</b>	108
Goa usulü dil balığı körisi. Sole fish cooked Goan style.	
<b>PRAWN MASALA CURRY</b>	135
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**  85  
Tereyağ, krema ve makhani soslu siyah mercimek.  
Black lentil cooked overnight in slow flame with makhani sauce.
- DAL TARKA**  72  
Köri soslu kırmızı mercimek.  
Yellow lentil cooked with cumin seed and whole red chilly.
- MIX VEGETARIAN KORMA**  75  
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**  72  
Karışık baharat sosu ile pişirilmiş mantar ve arpacık soğan turşusu.  
Fresh mushroom cooked with pikel onion and masala sauce.
- BABY EGGPLANT MASALA**  72  
Özel sos ile pişirilmiş bebek patlıcanlı köri.  
Whole baby eggplant cooked with rich gravy.
- CHANA MASALA**  72  
Masala soslu nohut köri.  
Chickpeas cooked with masala gravy.
- ANJEER KOFTA CURRY**  75  
Domates sosu ile pişirilmiş incirli peynir köftesi.  
Fig stuffed in cheese ball cooked in red tomato sauce chef special.
- BHINDI PIR-PIRI**  72  
Masala sosu ile pişirilmiş bamyalı köri.  
Okra cooked in masala sauce chef special.
- PANEER LABAB DAAR**  83  
Geleneksel masala sosu ile pişirilmiş Hint peynir körisi.  
Cottage cheese cooked with traditional masala sauce.
- SUBJ MILONI**  75  
Ev usulü karışık sebzeli köri.  
A combination of vegetable cooked homemade style.
- ALOO GOBHI**  72  
Kahverengi sosu ile pişirilmiş patates ve karnıbahar körisi.  
Potato, cauliflower cooked with brown sauce.
- KADHAI PANEER**  83  
Hint baharatları ile tatlandırılmış Hint peyniri, dolma biber ve soğanlı köri.  
Cottage cheese capsicum, onion cooked in Indian spices.
- HING HARE PIYAZ KE ALOO**  72  
Hint baharatları ile tatlandırılmış yeşil soğan ve patatesli köri.  
Cube of potato and spring onion cooked with Indian herbs.
- PALAK PANEER**  88  
Taze ıspanak sos ile pişirilmiş Hint peynir körisi.  
Cheese cooked with fresh spinach.



# PİLAVLAR - RICE

<b>PLAIN RICE</b> 	30
Sade basmati pilavı. White plain basmati rice.	
<b>SAFFRON RICE</b> 	40
Safranlı ve tane kimyonlu basmati pilavı. Saffron flavored basmati rice with cumin seeds.	
<b>KASHMIRI PULAO</b> 	60
Safran ile tatlandırılmış badem, kuru üzüm ve kajulu basmati pilavı. Basmati rice cooked with almonds, raisins and cashews with saffron.	
<b>MIX VEGETABLE BIRYANI</b> 	60
Hint baharatları ile tatlandırılmış peynir ve sebzeli basmati pilavı. A unique mix vegetables cooked at slow fire condiments with spice.	
<b>LAMB BIRYANI</b>	85
Hint baharatları ile tatlandırılmış kuzu etli basmati pilavı. Lamb cooked with basmati rice flavored with Indian spices.	
<b>CHICKEN BIRYANI</b>	75
Hint baharatları ile tatlandırılmış tavuklu basmati pilavı. Rice cooked with chicken flavored with chef special biryani masala.	
<b>PRAWN BIRYANI</b>	95
Hindiba ve tarçın ile tatlandırılmış karidesli pilav. Rice cooked with prawns flavored with nutmace and cinnamon.	

# EKMEKLER - BREAD






<b>ROTI</b> 	7
Geleneksel Hint tandır ekmeği. Traditional Indian tandoori bread.	
<b>NAN</b> 	10
Tandırdırda pişen Hint ekmeği; Sade veya terayağlı. Plain bread or Butter.	
<b>KULCHA</b> 	15
Seçiminize göre peynir, soğan veya patatesli tandır ekmeği. As per your choice onion, potato, cheese stuffed inside.	
<b>LASOONI NAN</b> 	15
Sarımsaklı tandır ekmeği. Garlic flavored bread.	
<b>PARATHA</b> 	15
Katlı tandır ekmeği; Naneli veya sade. As per your choice mint or plain.	
<b>BREAD BASKET</b> 	35
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 	36
Kakule ve mango ile tatlandırılmış Hint usulü dondurma. Traditional Indian ice cream with mango and cardamon flavor.	
GULAB JAMUN 	40
Toz kaymak ve st ile yoğrulmuğ geleneksel Hint tatlısı. Traditional Indian dessert made from dry milk.	
RASMALAI 	40
Geleneksel Hint peynirinden yapılmığ safranlı tatlı. Dessert; made of cottage cheese flavored saffron.	
GAJJAR KA HALWA 	33
Kuru zm, kaju ve st ile tatlandırılmığ havuç tatlısı. Carrot cooked with dry grape, cashew nuts and milk.	
FRUITS PLATE 	40
Sezon meyveleri servis edilir. Seasonal fruits is served.	

\* Fiyatlar TL olarak belirtilmiętir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL, inclusive of taxes.

\* Fiyatlarımıza %10 servis bedeli dahil değildir. / 10% service charge not included.

\* zel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin i malzemelerini ęrenmek isteyenlerin müdüre bağ 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.



