

1800'lerin sonuna doğru inşa edilerek Dolmabahçe ve Çırağan Saraylarının devamı niteliğinde kullanılan, tarihin pek çok dönemine tanıklık eden, her köşesinde bambaşka hikayeleri saklayan büyüleyici saray:
Feriye Sarayı....

Bizim maceramız ise 1998 yılında, İstanbul'un muhteşem manzaralı Boğaz kıyısında, işte tam da "burada" başladı...

Lokanta Feriye olarak mevsimin en taze ürünlerini özenle seçerek, rafine yorumlarla hazırladığımız menümüzü güncelleyerek misafirlerimize sunuyor, bu toprakların köklü geleneksel lezzetlerini yaşatma tutkusunu ve sürdürülebilirlik felsefemizle 25 yıldır pişirmeye devam ediyoruz.

Her gün ilk günkü gibi aynı heyecanla, sizleri ağırlamaktan mutluluk duyuyoruz...

LOKANTA FERİYE

ÇORBALAR


Zerdeçalı Mercimek Çorbası VGF 
Kale Otu, Limon Turşusu


Balık Çorbası 
Zencefil, Pazi, Bol Otlulu Mısır Ekmeği


ORTADAN


Feriye Mezeleri

(Lütfen 4 ürün seçiniz.)


İsli Uskumru GF 
Zeytinyağlı Ayva, Kuş Üzüümü


Bodrum "Gambilya" Fava V VG GF 
Kırmızı Soğan Turşusu, Bakla Çıtırı


Acı Yoğurt V GF 
Köz Biber, Ceviz


Tarama 
Çıtır Soğan, Gevrek Cips

Kereviz 
Otlulu Yer Fıstık Sos, Dalyan Kefali Yumurtası


Midyeli Kabak Çiçeği Dolma 
Badem Tarator

Etli Mercimek Köfte 
İsot, Filtresiz Nar Ekşi, Yedikule Marul

Ot Kavurma 
Balkabağı Ezme, İsli Yoğurt

Karidesli Fasulye Piyazı GF 
Ançuez Zeytinyağı

Kelle Söğüş GF 
Tere sos, Fıme Aoli, Fındık Turp

Peynir Tabacağı (50 gr) 
(Her peynirden 50'şer gr servis edilir.)

Obruk Tulum, **DİVLE**

Eski Kaşar, **TRAKYA**

Koyun Tulumu, **BURHANIYE "SARIBAŞ"**

Keçi Peyniri Büş, **SEFERİHİSAR**


Kars Gravyer, **KOÇULU ÇİFTLİĞİ**


Acı Biber Reçeli, İncir Marmelatı,
Ekşi Maya Kıtırı ile servis edilir.


Fiyatlarımıza KDV dahildir.
Toplam faturaya %10 servis ücreti eklenecektir.
Menü değişim tarihi: 15.11.2024

BAŞLANGIÇLAR


Balkabaklı Kale Salatası V GF 
Kuzu Kulağı, Kirli Hanım Peyniri,
Kabak Çekirdeği

Avokadolu Bahçe Otları Salata V VG GF 
Roka, Yedikule, Reyhan,
Keten Tohumu

Fırın Pancar Salata V GF 
Rezene, Mor Soğan, "Ezine" Peynir,
Karaincir Sirkesi


Izgara Levrek Salata GF 
Brokoli, Zencefil, Marul, Susam


Narenciye Marinatlı Çiğ Levrek 
Ağaç Kavunu, Nar Suyu, Fermante Hardal
Tohumu, Erken Hasat Zeytinyağı

Kuru Boşnak Eti 
Kaymaklı Boşnak Biberi, Bamya Turşusu

Kızarmış Hellim V GF VG 
Kuru Domates, Kaya Koruğu,
Kestane Mantarı, Trüflü Bal

Ödemiş Patates Cips V VG 
Hafif Acılı Yoğurt,
Yeşil Limon Suyu, Sarımsak


Açık Su Böreği 
Dana Kaburga Kıyma, "Obruk Tulum",
Sade Yağ

Köz Patlıcanlı "Hingel" Mantısı 
Yoğurt, Kapari, Cevizli Yanık Tereyağı

Ildır Olta Kalamar 
Avokado, Humus, Siyah Tarator

Ahtapot Izgara 
Taze Patates, Vişneli Mercimek, Semiz Otu

Tereyağlı Kırmızı Kanal Karides GF 
Barbunya Ezme, İsli Pul Biber

Paçanga Börek 
Kastamonu Pastırma, Bezde Tulum
" Mersin"

Taş Fırında Lahana Sarma 
Mardin Bulgur, Lor,
Pul Biberli Sade Yağ, Fındık

Kızarmış Cerkez Tavuğu 
Kayın Mantarı, Acı Yağ, Ceviz

Sote Yaban Mantarlı Erişte 
Sote Mantar, Taze Kekik,
Lor Peyniri, Ceviz

Arnavut Ciğeri 
Kırmızı Soğan, Vişne Sos

Kokoreç 
Külde Soğan, Lavaş, Çıtır Kale Biberi

 Gluten  Kabuklular  Yumurta Ürünleri  Balık Ürünleri  Yerfıstığı
 Soya Fasulyesi  Süt Ürünleri  Kabuklu Yemiş  Kereviz  Hardal  Susam
 Kükürt Dioksit ve Sülfidler  Acı Bakla  Yumuşakçalar  Keten Tohumu  Mantar

ANA YEMEK

İskenderun Karides



Kereviz Kreması, Egeden Cibez Otu

Izgara Deniz Levreği



Zencefilli Havuç, "Malkara" Yeşil Mercimek,
Kuru Vişne, Rezene

Izgara Pazılı Lagos Balığı



Ekşili Şevketi Bostan, Kısa Soğan

Denizden



Arpa Şehriye Pilavı



Karides, Ahtapot, Kum Midyesi,
Kalamar, Levrek

Dana Pirzola



Izgara Brokoli, Tane Hardallı Tereyağı

Bonfile Dilimleri



Taze Kekikli Patates Katları,
"Şile" Orman Mantarları, Kemik İliği Sos

Dana Kaburga



Hardallı Patates Püresi, Taze Soğan

Küşleme



Soğan Dolması, Köz Patlıcan, Yoğurt

Kuzu İncik



Bademli Firik Bulgur,
Asma Yapraklı "Yırtma" Aşısı

Pideli Köfte



Kızarmış Karnabaharlı Yoğurt,
Pul Biberli Tereyağı

Serbest Gezen Tavuk Şiş



Tavuk Göğüs, Aspir Çiçeği Suyunda
Sebzeli Kuskus

Ördek But



Kavılca Bulguru, Tire Çamur Peyniri,
Trabzon Hurması

Köz Sebzeler



Karnabahar, Cibez, Tahin Sos, Badem

PAYLAŞIMLIKLAR

(2 Kişilik)

Bütün Levrek



Zencefilli Havuç, "Malkara" Yeşil Mercimek, Kuru Vişne, Rezene

Bütün Bonfile



Taze Kekikli Patates Katları, "Şile" Orman Mantarları, Kemik İliği Sos

Trakya Kuzu Kol (2-3 Kişilik)



Bademli, Kuş Üzümlü Firik Bulgur

Fırında Deniz Mahsulleri



Karides, Ahtapot, Kum Midyesi, Kalamar, Maş Fasulye

Sote Yaban Mantarlı Erişte



Taze Kekik, Lor Peyniri, Ceviz

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Toplam faturaya %10 servis ücreti eklenecektir.
Menü değişim tarihi: 15.11.2024