



Olive

ANATOLIAN

RESTAURANT & BAR





ÇORBALAR SOUPS

GÜNÜN ÇORBASI / DAILY SOUP

Mevsimine göre günlük değişir, servis personelinden bilgi alınız
It changes depending on the season, please ask the waiter.

250 TL

MERCİMEK ÇORBASI / LENTIL SOUP

Mevsim sebzeler, mercimek, kroton ekme ve limon ile
Green lentil soup with crouton and lemon

250 TL

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR COLD APPETIZERS

MUHAMMARA (V-N)

Kırmızı biber, domates salçası, ceviz, nar ekşisi
Roasted red bell pepper paste with tomato, walnut, pomegranate syrup

250 TL

HUMUS (V)

Tahin ve kimyonlu nohut ezmesi
Chickpea purée with tahini and cumin

250 TL

MÜTEBBEL (V)

Tahin soslu kızarmış patlıcan, yoğurt, sarımsak
Roasted eggplants with tahini sauce, yoghurt and garlic

250 TL

ATOM (V)

Süzme yoğurt, sarımsak, zeytinyağında kavrulmuş, kurutulmuş acı biber
Condensed yoghurt with souteed dired chillipeppers in olive oil

250 TL

ŞAKŞUKA (V)

Domates soslu kızarmış patlıcan
Fried eggplant with tomato sauce

250 TL

KARIŞIK MEZE TABAĞI (Humus, Muhammara, Mütebbel, Atom,) V

Combination of four kinds of meze

900 TL

ÜÇLÜ ZEYTİNYAĞLI KOMBİNASYONU / OLIVE OIL DISH PLATE (V)

Mevsimine göre hazırlanmış üç çeşit zeytinyağlı kombinasyonu
Combination of three kinds of seasonal olive oil foods

900 TL

VİŞNELİ YAPRAK SARMA / LEAF WRAP WITH CHERRY (V)

Asma yaprağında sarılmış baharatlar ile tatlandırılmış prinç ve vişne
Boiled rice wrapped in grape leaves with spices and cherry

420 TL

İMAM BAYILDI (V)

Fırınlanmış patlıcan zeytinyağı ile sotelenmiş soğan sarımsak ve domates ile
Roasted eggplant with onion, tomato, garlic and olive oil

350 TL

TÜRK PEYNİR TABAĞI / LOCAL CHEESE PLATE (V-N)

İsli Çerkez peyniri, Çanakkale ezine peyniri, Kars gravyeri, Bergama tulumu, Trakya eski kaşar, siyah üzüm, kayısı ve ceviz
Smoked cheese, Çanakkale ezine cheese, Kars gruyere, Bergama tulum cheese, Trace yellow cheese, Served concord grape, dried apricot and walnut

900 TL

ŞARKÜTERİ TABAĞI / MIX DELI PLATTER (G)

Breseola, füme hindi, biberli roast beef eski kaşar, isli çerkez peyniri, ızgara sebze, grisini, ızgara Zeytin, kornişon turşu ve hardal dip sos
Bresaola, smoked turkey, roast beef aged cheddar, smoked circassian cheese, grilled vegetables, grissini, stuffed olives, pickled gherkins and mustard sauce

1050 TL

The V.A.T. is Included to Our Prices.

Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.



SICAK BAŞLANGIÇLAR HOT APPETIZERS

KABAK MÜCVER / FRIED ZUCCHINI (V) Rendelenmiş ve kızartılmış kabak, dereotu, yoğurt ve kabak çekirdeği ile Deep fried grated zucchini with dill with yoghurt and gourd seed	450 TL
OSMANLI BÖREKÇİ TABAĞI / OTTOMAN "BÖREK" PLATTER İki farklı çeşit börekten oluşur. Keçi peynirli, pırasalı ve istiridye mantarlı muska böreği, pastırmalı ve kaşarlı paçanga böreği. Mevsim yeşillikleri ve yoğurt sos servis edilir. It is composed of two different "börek". Triangle "börek" with goat cheese, leek and oyster mushrooms, "Paçanga" with beef pastrami and Kasher cheese, served with seasonal greens yoghurt sauce	550 TL
KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP CASSEROLE Tereyağında sotelenmiş karides Sautéed Shrimp in butter	900 TL
KALAMAR TAVA / FRIED CALAMARI Yağda kızartılmış çıtır kalamar halkaları, mevsim yeşillikleri ve tarator sos ile Crispy fried calamari served with seasonal greens and tartar sauce	900 TL
CİĞER TAVA / FRIED LIVER Kızarmış ciğer, sumaklı kırmızı soğan salatası Fried liver with red onion and sumac salad	800 TL
PASTIRMALI HUMUS / HUMUS WITH PASTRAMI Tereyağlı Kayseri pastırması, tahin ve kimyonlu nohut ezmesi Butter, Kayseri pastrami with chickpea purée with tahini and cumin	780 TL

(V): VEGETARIAN FOOD / VEJETERYAN YEMEKLER
(G): GLUTEN FREE FOODS / GLUTENSİZ YEMEKLER
(N): FOOD WHICH HAS NUTS / KABUKLU YEMİŞ İÇEREN YİYECEKLER

Please Inform The Service Staff Of Any Allergies You May Have
Lütfen Yiyeceklere Karşı Alerjiniz Var İse Belirtiniz.
Gluten-Free Bread Available Upon Request.
Glutensiz Ekmeğimiz Vardır.



HAMUR İŐLERİ PASTRY

GELENEKSEL TÜRİK MANTISI / TRADITIONAL HOMEMADE RAVIOLI "MANTI" Klasik ev usulü tereyağlı etli mantı, domates sos, yoğurt ve acılı yağ ile Classical home made "Manti" with meat and butter, served with tomato sauce, yoghurt and hot spiced butter.	600 TL
ÇITIR FERAYE MANTI / CRISPY TURKISH RAVIOLI "FERAYE MANTI" Derin yağda kızartılmış çıtır mantılar yoğurt, domates sos ve kızdırılmış acılı tereyağlı sos ile Fried "Manti" with meat, in thin pastry served with tomato sauce, yoghurt and hot spiced butter sauce	600 TL
SPAGHETTI BOLOGNESE Kıymalı, domates soslu ve parmesan peynirli spagetti (Glutensiz seğenekneğimiz mevcuttur) Minced meat with tomato sauce and parmesan cheese (With gluten free option)	650 TL
SPAGHETTI NAPOLITEN (V) Fesleđenli sarımsaklı domates soslu ve parmesan peynirli spagetti (Glutensiz seğenek ile) Tomato sauce with basil, garlic, parmesan cheese (With gluten free option)	600 TL
FETTUCINE ALFREDO Fettucine makarnası, tavuk göđsü, krema, mantar ve parmesan peyniri Fettucine pasta with chicken breast, mushroom, cream sauce and parmesan cheese	640 TL
PİRUHİ (V) Osmanlı usulü ıspanaklı, peynirli mantı yoğurt domates sos ve kızdırılmış tereyağ ile Ottoman style Spinach ravioli with cheese, yoghurt, tomato sauce and hot butter	600 TL



SALATALAR SALADS

YEŞİL SALATA SEÇENEKLERİ / GREEN SALAD SELECTION

Bademli Brokoli Yeşil salata / Green salad with Broccoli With Almond (V)	350 TL
Kızarmış Keçi Peynirli Yeşil salata / Green salad with Grilled Goat Cheese (V)	400 TL
Izgara Tavuklu Yeşil salata / Green salad with Grilled Chicken	450 TL
Izgara Bonfileli Yeşil salata / Green salad with Grilled Steak	600 TL
Izgara Somonlu Yeşil salata / Green salad with Grilled Salmon (V)	640 TL
Izgara Levrek Fileto Yeşil salata / Green salad with Grilled SeaBass Fillet	600 TL

EGE SALATA / AGEAN SALAD (G)-(V)-(N)

Domates, biber, salatalık, maydanoz, taze nane, taze fesleğen beyaz peynir, sarımsaklı yağ limon sos sos ile servis edilir.

Tomato, pepper, cucumber, parsley, walnut and feta cheese served with pomegranate sauce.

350 TL

ROKA SALATASI / ARUGULA SALAD (V)

Taze roka yaprakları, mısır, kurutulmuş domates ve zeytinyağı sos ile
Fresh arugula leaves, corn, sun dried tomatoes and olive oil dressing

350 TL

AKDENİZ SALATASI / MEDITERRANEAN SALAD (V)

Karışık yeşillikler, yeşil soğan, maydanoz, taze nane yaprakları, sızma zeytinyağı ve nar ekşili sos ile
Fresh mediterranean greens Scallions and parsley with olive oil and pomegranate sauce

350 TL

KİNOA SALATASI / QUINOA SALAD (V)

Kinoa, avokado, kırmızı turp, kırmızı pancar, bezelye, portakal, kavrulmuş badem
Quinoa, avocado, radish, red beet, greenpea, orange, roasted almond

450 TL

(V): VEGETARIAN FOOD / VEJETERYAN YEMEKLER
(G): GLUTEN FREE FOODS / GLUTENSİZ YEMEKLER
(N): FOOD WHICH HAS NUTS / KABUKLU YEMİŞ İÇEREN YİYECEKLER

Please Inform The Service Staff Of Any Allergies You May Have
Lütfen Yiyeceklere Karşı Alerjiniz Var İse Belirtiniz.
Gluten-Free Bread Available Upon Request.
Glutensiz Ekmeğimiz Vardır.



ET YEMEKLERİ MEAT DISHES

SAÇ KAVURMA / TURKISH STYLE STIR-FRY BEEF (G) Marine edilmiş dana bonfile, tereyağında sotelenmiş arpacık soğan, domates, biber, mantar ve pirinç pilavı ile Marinated Stir-Fry beef, onion, pepper, mushroom sauteed in butter and rice pilaf	1500 TL
SULTAN KEBAP / SULTAN KEBAB (G) Yaprak bonfile, köfte, kibrit patates, yoğurt, domates sos ve kızdırılmış tereyağı ile Grilled thinly sliced beef fillet, meatball, shoestring potato, yoghurt, tomato sauce and hot butter sauce	1400 TL
SALLANAN ŞİŞLER (2 KİŞİLİK) / SWING BROCHETTES (FOR 2 PERSON) (G) Trakya köfte, kuzu bonfile, dana bonfile ve tavuk kanadından oluşan dört adet şiş, taze baharatlı fırın sebze ve üç çeşit sos ile servis edilir Four skewers consisting of thrace meatballs, lamb tenderloin, beef tenderloin and chicken wings. Served with 3 different sauce.	2800 TL
KUZU İNCİK / LAMP SHANK Ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik–anadolu usulü keşkek yatağında kendi sosu ile Braised lamb shank–anatolian style keskek with lamb demi glace sauce	1600 TL
KUZU PİRZOLA / LAMB CHOP Patates püresi, fırın sebzeler, karamelize soğan ve kendi sosu ile Mashed potatoes, baked vegetables, caramelized onion, demi glace sauce	1650 TL
HÜNKAR BEĞENDİ / OTTOMAN CUISINE "HUNKAR BEGENDİ" Patlıcan beğendi üzerinde, tarçın, arpacık soğan ve domates ile pişmiş kuzu tas kebabı Smoked eggplant puree with "Lamb Kebab"	1400 TL
LOKUM BONFİLE / 'LOKUM' BEEF TENDERLOIN Marine edilmiş lokum bonfile parçaları, patates püresi, taze baharatlı sebze ile Marinated tenderloin pieces, mashed potatoes, and fresh vegetables	1500 TL
IZGARA KÖFTE / GRILLED MEATBALL Soslu lavaş, ızgara domates ve biber, fırınlanmış taze patates ve pilav ile Thin pita with sauce, rice, grilled tomato and pepper, roasted potato, and gypsy Salsa sauce.	950 TL
KIRK BAHARATLI BONFİLE / TENDERLOIN WITH FOURTY SPICES Fırınlanmış patates, bademli brokoli ve kırk Adet Baharatla Harmanlanmış Sos ile Servis Edilir. Served with roasted potato, broccoli with almond and sauce prepared with forty spices.	1600 TL
KARIŞIK IZGARA TEPSESİ (4 KİŞİLİK) / MIXED GRILLED BOARD (FOR 4 PERSON) Kuzu pirzola, Dana bonfile, Tavuk pirzola, ızgara köfte Soslu lavaş, ızgara domates ve biber, fırınlanmış sebzeler , pilav Lamp chops, Beef tenderloin , chicken drumstick , grilled meatball Thin pita with salsa sauce, grilled tomato and pepper, roasted vegetables, and rice	6000 TL

The V.A.T. is Included to Our Prices.
Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.



BALIK YEMEKLERİ FISH DISHES

- KALAMATALI FIRIN SOMON / ROASTED SALMON WITH KALAMATA OLIVE** 1100 TL
Kalamata zeytinli tane domates sos, taze baharatlı fırın patates, sarımsaklı ve biberiyeli ekmek ile servis edilir.
Served with whole tomato sauce with kalamata olives, roasted potato, bread with garlic and rosemary.
- IZGARA LEVREK / GRILLED SEA BASS / (G)** 1300 TL
Roka, kırmızı soğan, limon ve baharatlı fırın patates ile servis edilir.
Served with arugula, red onion, lemon and baked potatoes
- IZGARA SOMON / GRILLED SALMON / (G)** 1100 TL
Roka, kırmızı soğan, limon ve baharatlı fırın patates ile servis edilir.
Served with arugula, red onion, lemon and baked potatoes

TAVUK YEMEKLERİ CHICKEN DISHES

- BALLI MAHMUDİYE / OTTOMAN PALACE CHICKEN (N)** 950 TL
Güveçte bal soslu tavuk but, hurma, kayısı, badem, zencefil, tarçın, iç pilav ile
Honey sauced chicken drumstick with persimmon, apricot, almond, ginger, cinnamon, seasoned rice
- GALATA USULÜ IZGARA PİLİÇ PİRZOLA
"GALATA STYLE" GRILL CHICKEN DRUMSTICK** 950 TL
Fırınlanmış taze baharatlı sebzeler ve pilav ile
Baked with fresh vegetables and rice

VEJETERYAN YEMEKLERİ VEGETARIAN DISHES

- VEJETERYAN KÖFTE / VEGETARIAN BALL (V)** 800 TL
Yabani pirinç, siyah fasulye ve nohut unundan yapılmış köfte, soğan, domates salsa, acılı yoğurt, akdeniz yeşilliği ile
Wild rice, black bean, chickpea balls with tomato salsa sauce, yoghurt, mediterranean greens
- IZGARA SEBZE KULESİ / GRILLED VEGGIE TOWER (V)** 800 TL
Patlıcan, kabak, soğan, kırmızı biber, hellim peyniri
Eggplant, zucchini, onion, red pepper, halloumi cheese

(V): VEGETARIAN FOOD / VEJETERYAN YEMEKLER
(G): GLUTEN FREE FOODS / GLUTENSİZ YEMEKLER
(N): FOOD WHICH HAS NUTS / KABUKLU YEMİŞ İÇEREN YİYECEKLER

Please Inform The Service Staff Of Any Allergies You May Have
Lütfen Yiyeceklere Karşı Alerjiniz Var İse Belirtiniz.
Gluten-Free Bread Available Upon Request.
Glutensiz Ekmeğimiz Vardır.



WELCOME TO OLIVE ANATOLIAN RESTAURANT

Our beautiful country Turkey, surrounded by seas on 3 shores, having different climates on its 7 regions and hosting more than 10.000 different species of plants...

As Olive Anatolian Restaurant, we started our path inspired by the Olive, which is an indispensable ingredient of Turkish Cuisine, representing also plenitude and savor.

Our name is derived from "Olive", Zeytin in Turkish and Oliva in Latin and shapes our cuisine... Besides the olives and olive oil we are using in our cuisine, we supply our products which we serve you, from elite producers of the Anatolia whom we select carefully. Our aim is to maintain the savors of this country which has hosted several cultures, preserve its traditions and offer these savors to our dear guests.

We wish you enjoy our traditional savors on our terrace having magnificent view of Istanbul.

OLİVE ANATOLİAN RESTAURANT'A HOŞGELDİNİZ

3 tarafı denizlerle çevrili, 7 bölgesinde de farklı iklime ve 10.000 üzerinde farklı bitki çeşidine ev sahipliği yapan güzel ülkemiz Türkiye...

Olive Anatolian Restaurant olarak, Türk mutfağının vazgeçilmezi, bereketi ve lezzeti bol, zeytinden ilham alarak çıktık yolumuza... İsmimiz, günümüz İngilizce'sinde "Olive" (Zeytin), Latince "Oliva"dan gelir ve yön verir mutfağımıza...

Restoranımızda kullandığımız zeytin ve zeytinyağının yanı sıra sizlere sunduğumuz ürünlerimizi Anadolu'nun pek çok yerinden özenle seçen yerel üreticilerden alarak sunuyoruz. Amacımız, pek çok kültüre ev sahipliği yapmış bu ülkenin lezzetlerini yaşatmak, geleneklerini korumak ve siz değerli misafirlerimizle bu tatları buluşturmaktır.

Eşsiz, İstanbul manzarası eşliğinde geleneksel lezzetlerimizin keyifle tadını çıkarmanızı dileriz.



TATLILAR DESSERTS

EV YAPIMI BAKLAVA / HOMEMADE BAKLAVA (N)

Ev yapımı baklava çeşitleri çikolata-fındık ve portakallı baklava
Kaymaklı dondurma ile

Our selections of home made baklava with chocolate-hazelnut
and orange with double cream ice-cream

450 TL

FIRIN SÜTLAÇ / BAKED RICE PUDDING

Ağır ateşte pişirilmiş süt, pirinç, tereyağı ve şeker
Braised milk with rice, butter and sugar

350 TL

ÇİKOLATALI SUFLE / CHOCOLATE SOUFFLE

Kaymaklı dondurma ile
with double cream ice-
cream

380 TL

ŞEKERSİZ, GLUTENSİZ BROWNİ / SUGAR FREE, GLUTEN FREE BROWNIE

Karışık mevsim meyveleri ile
Composed of seasonal fruits

350 TL

CEVİZLİ İNCİR DOLMASI / STUFFED FIG (N)

İncir, ceviz, tarçın, kaymak, fıstıklı krema

Dry fig, walnut, cinnamon, Turkish kaymak, pistachio cream

450 TL

MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATE

Karışık mevsim meyveleri

Composed of seasonal fruits

500 TL

DONDURMA / ICE CREAM

Kaymaklı, çikolatalı, orman meyveli, naneli, portakallı

Double cream, chocolate, forest fruit, mint, orange

350 TL

KÜNEFE (N)

Ağır ateşte fırında pişirilmiş Hatay künefesi, dondurma ile

Sweet cheese pastry from Hatay city of Turkey, made with kadaifi served with ice cream

400 TL

TAHİNLİ PUDING / TAHINI PUDDING

Ağır ateşte pişirilmiş süt, tahin, pekmez, tereyağı ve şeker

Braised milk with tahini, grape molasses butter and sugar

350 TL

The V.A.T. is Included to Our Prices.

Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.

(V): VEGETARIAN FOOD / VEJETERYAN YEMEKLER
(G): GLUTEN FREE FOODS / GLUTENSİZ YEMEKLER
(N): FOOD WHICH HAS NUTS / KABUKLU YEMİŞ İÇEREN YİYECEKLER

Please Inform The Service Staff Of Any Allergies You May Have
Lütfen Yiyeceklere Karşı Alerjiniz Var İse Belirtiniz.
Gluten-Free Bread Available Upon Request.
Glutensiz Ekmeğimiz Vardır.



Olive
ANATOLIAN
RESTAURANT & BAR