

Olive
ANATOLIAN
RESTAURANT & BAR





Fiyatlarımız 15.08.2025 tarihinden itibaren geçerlidir.

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 buluşturmak.

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



ÇORBALAR SOUPS

GÜNÜN ÇORBASI / DAILY SOUP

Mevsimine göre günlük değişir, servis personelinden bilgi alınız

It changes depending on the season, please ask the waiter.

320 TL

MERCİMEK ÇORBASI / LENTIL SOUP

Mevsim sebzeler, mercimek, kroton ekmek ve limon ile

Green lentil soup with crouton and lemon

320 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

340 TL

HUMUS (V)

Tahin ve kimyonlu nohut ezmesi

Chickpea purée with tahini and cumin

340 TL

MÜTEBBEL (V)

Tahin soslu kızarmış patlıcan, yoğurt, sarımsak

Roasted eggplants with tahini sauce, yoghurt and garlic

340 TL

ATOM (V)

Süzme yoğurt, sarımsak, zeytinyağında kavrulmuş, kurutulmuş acı biber

Condensed yoghurt with souteed dired chillipeppers in olive oil

340 TL

ŞAKŞUKA (V)

Domates soslu kızarmış patlıcan

Fried eggplant with tomato sauce

340 TL

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

Combination of four kinds of meze

1200 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

1200 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

580 TL

İMAM BAYILDI (V)

Fırınlanmış patlıcan zeytinyağı ile sotelenmiş soğan sarımsak ve domates ile

Roasted eggplant with onion, tomato, garlic and olive oil

480 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

1200 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

1400 TL

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

Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.

Fiyatlarımız 23.05.2026 tarihinden itibaren geçerlidir.



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

580 TL

OSMANLI BÖREKÇİ TABAĞI / OTTOMAN "BÖREK" PLATTER

İki farklı çeşit börekten oluşur. Keçi peynirli, pırasalı ve istiridye mantarlı muska böreği, pastirmalı 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 Kashner cheese, served with seasonal greens yoghurt sauce

750 TL

KARİDES GÜVEÇ / SHRIMP CASSEROLE

Tereyağında sotelenmiş karides
Sauteed Shrimp in butter

1250 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

1250 TL

AKDENİZ LOKUMU / MEDITERRANEAN DELIGHT

Taze otlar ile hazırlanan Akdeniz salatası yatağında Çıtır yengeç topları Dijon hardalı, kornişon turşu ve Worcester sos ile hazırlanan tartar sos ile
Crispy crab balls served on a bed of Mediterranean salad with fresh herbs, accompanied by tartar sauce prepared with Dijon mustard, gherkins, and Worcestershire sauce.

1000 TL

CİĞER TAVA / FRIED LIVER

Kızarmış ciğer, sumaklı kırmızı soğan salatası
Fried liver with red onion and sumac salad

1000 TL

PASTIRMALI HUMUS / HUMUS WITH PASTRAMI

Tereyağlı Kayseri pastırması, tahin ve kimyonlu nohut ezmesi
Butter, Kayseri pastrami with chickpea purée with tahini and cumin

980 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 İŞLERİ PASTRY

GELENEKSEL TÜRK 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.	1 100 TL
ÇITIR FERAYE MANTI / CRISPY TURKISH RAVIOLI "FERAYE MANTI" Derin yağda kızartılmış çitir 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	900 TL
SPAGHETTI BOLOGNESE Kıymalı, domates soslu ve parmesan peynirli spagetti (Glutensiz seçeneklerimiz mevcuttur) Minced meat with tomato sauce and parmesan cheese (With gluten free option)	900 TL
SPAGHETTI NAPOLITEN (V) Fesleğenli sarımsaklı domates soslu ve parmesan peynirli spagetti (Glutensiz seçenek ile) Tomato sauce with basil, garlic, parmesan cheese (With gluten free option)	1 100 TL
FETTUCCINE ALFREDO Fettucine makarnası, tavuk göğsü, krema, mantar ve parmesan peyniri Fettucine pasta with chicken breast, mushroom, cream sauce and parmesan cheese	950 TL
ISPANAKLI FERAYE (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	900 TL



SALATALAR SALADS

YEŞİL SALATA SEÇENEKLERİ / GREEN SALAD SELECTION

Bademli Brokoli Yeşil salata / Green salad with Broccoli With Almond (V)	450 TL
Kızarmış Keçi Peynirli Yeşil salata / Green salad with Grilled Goat Cheese (V)	520 TL
Izgara Tavuklu Yeşil salata / Green salad with Grilled Chicken	550 TL
Izgara Bonfileli Yeşil salata / Green salad with Grilled Steak	900 TL
Izgara Somonlu Yeşil salata / Green salad with Grilled Salmon (V)	940 TL
Izgara Levrek Fileto Yeşil salata / Green salad with Grilled SeaBass Fillet	900 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.

450 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

450 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 parsleywith olive oil and pomaganete sauce

450 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 Yiyeceklerle 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	1950 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	1700 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.	3500 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	2200 TL
KUZU PİRZOLA / LAMB CHOP Patates püresi, fırın sebzeler, karamelize soğan ve kendi sosu ile Mashed potatoes, baked vegetables, caramelized onion, demi glace sauce	2000 TL
GELENEKSEL FIRINDAN KUZU TANDIR / TRADITIONAL OVEN-BAKED LAMB TANDIR Geleneksel yöntemlerle ağır ağır pişirilmiş kuzu tandır; altında et soslu tırnaklı pide dilimleri, yanında ızgara domates, sivri biber,kuru soğan-maydanoz ile. Slow-cooked lamb tandır prepared with traditional methods; served over tırnaklı pide slices with meat sauce, alongside grilled tomatoes, green peppers, and onion-parsley garnish.	2000 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"	1700 TL
İSKENDER KEBAP / ISKENDER KEBAB Tırnaklı pide ,Döner et, tava yoğurt,İskender sosu ve yayık tereyağı ile Crispy tırnaklı pide bread topped with döner meat, pan-style yogurt, İskender tomato sauce, and churned butter.	1700 TL
KAFEDE PARİS SOSLU DANA ANTRİKOT / CAFÉ DE PARIS SAUCE RIBEYE STEAK Izgara dana antrikot, Café de Paris sosu, fırınlanmış bebek patates, sotelenmiş kuşkonmaz ve brokoli ile Grilled beef ribeye served with Café de Paris sauce, oven-roasted baby potatoes, sautéed asparagus, and broccoli.	2100 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.	1200 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.	2200 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	7800 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** 1400 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)** 1600 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)** 1400 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 MAHMUDIYE / OTTOMAN PALACE CHICKEN (N)** 1200 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** 1200 TL
Fırınlanmış taze baharatlı sebzeler ve pilav ile
Baked with fresh vegetables and rice
- KARIŞIK PİLİÇ KEBAP / MIXED CHICKEN KEBAB** 1400 TL
Marine edilmiş piliç pirzola, piliç şiş ve yaprak kanatlar. Tereyağlı piring pilavı, közlenmiş domates ve sivri biber ile
Marinated chicken chops, chicken skewers, and chicken wings served with buttered rice pilaf, roasted tomatoes, and green peppers.

VEJETERYAN YEMEKLERİ VEGETARIAN DISHES

- VEJETERYAN KÖFTE / VEGETARIAN BALL (V)** 1000 TL
Yabani piring, 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)** 1000 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 Yiyeceklerle Karşı Alerjiniz Var İse Belirtiniz.
Gluten-Free Bread Available Upon Request.
Glutensiz Ekmeğimiz Vardır.



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

600 TL

FIRIN SÜTLAÇ / BAKED RICE PUDDING

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

450 TL

ÇİKOLATALI SUFLE / CHOCOLATE SOUFFLE

Kaymaklı dondurma ile
with double cream ice-cream

500 TL

ŞEKERSİZ, GLUTENSİZ BROWNİ / SUGAR FREE, GLUTEN FREE BROWNIE

Karışık mevsim meyveleri ile
Composed of seasonal fruits

450 TL

CEVİZLİ İNCİR DOLMASI / STUFFED FIG (N)

İncir, ceviz, tarçın, kaymak, fıstıklı krema

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

600 TL

MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATE

Karışık mevsim meyveleri

Composed of seasonal fruits

650 TL

DONDURMA / ICE CREAM

Kaymaklı, çikolatalı, orman meyveli, naneli, portakallı

Double cream, chocolate, forest fruit, mint, orange

450 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

500 TL

GÜL ŞERBETLİ SARAY MUHALLEBİSİ / PALACE MUHALLEBI WITH ROSE SHERBET

Osmanlı mutfağının asil dokunuşu; geleneksel pirinç sübyesi ile kıvam aldırılmış ipeksi sütü
muhallebi. Isparta'nın kurutulmuş gül yaprakları ile hazırlanan hafif şerbet eşliğinde, taze çilek
dilimleriyle servis edilir.

An elegant touch from Ottoman cuisine; silky milk pudding thickened with traditional rice
starch, served with a light sherbet infused with dried rose petals from Isparta and fresh
strawberry slices.

450 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.