

YENİ YIL PROGRAMI

19.00 – 20.00

Yeni Yıl Kokteyli

Sultan Salonu Fuaye Alanında

Trio Dinletisi Eşliğinde

Karşılama Kokteyli

20.00 – 21.00

Orkestra Yemek Müziği

21.00 – 21.30

Mezdeke grubu performansı

21.30 – 01.00

Yeni Yıl Orkestrası

Canlı Performans

01.00 – 03.30

Disco “DJ Performans”

YENİ YIL GALA MENÜSÜ

AMUSE BOUCHE

“Minik Ama Etkili Bir Karşılama... Damakta Dans Eden İlk İzlenim”

Uzakdoğu Lezzetleri; Sushi Repartuarı, Soslu Kerevit, Wasabi, Soya Sos
Peynir ve Fıme Degustasyon; Rokfor Peyniri, Gauda & Emmantel Peyniri, Ezine
Peyniri, Eski Kaşar Peyniri, Mor üzüm, Kavun, Ceviz, Mortedella Salami, Tütsülenmiş
Hindi, Dana Pastrıma, ve Grissini. Gecenin Rakı Beyazı; Mutabbel, Fava, Girit Ezme,
Hatay Usulü Humus, Şakşuka, Çiğ Köfte, Buzlu Bowl Çilek

YENİ YILIN İLK TADIMLARI

“Denizden Gelen Lezzetler ve Okyanusun Sofraya Fısıltısı”

Levrek Marina, Tobico Havyarı, Bildircin Yumurtası, Somon Fümeye Sarılı Deniz
Börülcesi ve Labne Peyniri, Poshe Kuyruklu Karides, Balkabağı Sarması, Karpuz
Kapari, Fındık Turp, Wasabi & Yuzu Sos, Mikro Yeşillikler

ANA YEMEĞE GİDERKEN DAMAKLARI ŞİMARTAN ZARİF DOKUNUŞLAR

“Crishtmas Çöreği & Ördek Hindi Rulade”

Dağ Mantar Dolgulu, Çemen Aromalı Ciğer Pate, Mozerella Peyniri,
Tarhun Otlı Béarnaise, Özel Teknikler ile Hazırlanmış Sofistike Tartine
Sous Vide Tekniği ile Hazırlanmış Hindi ve Ördek Uyum

VEJETARYEN (Vejetaryen Konuklarımıza Özel)

“Sebze Wrap & Toprağın Cömertliği”

Rengârenk Mevsim Sebzeliğinin Bir Araya Geldiği, Kombine Edilerek Hazırlanmış
Sebze Dürümü, Mükemmel Bir Denge Concasse Domates Sosu ile Buluşuyor

YEŞİLİN EN LEZZETLİ HALİ

“Arugula Roka Salatası”

Avokadolu Pica de Gallo, Chery Domates Permesan Peyniri
Vinegret Sos, Kavrulmuş Badem Fileleri, Roka ve Arugula'nın Keskin Tazeliği

AKILDA KALANLAR & GECEYE DAMGASINI VURAN LEZZET

“Dana Confit”

Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Eti Filetosu ve Tatlı Patates Mousseline,
Kış Sebzeleri Caponatte, Kestane Tanecikli & Trüf Aromalı Demi Glace Sos
Tereyağlı Biscuit Provencal ile

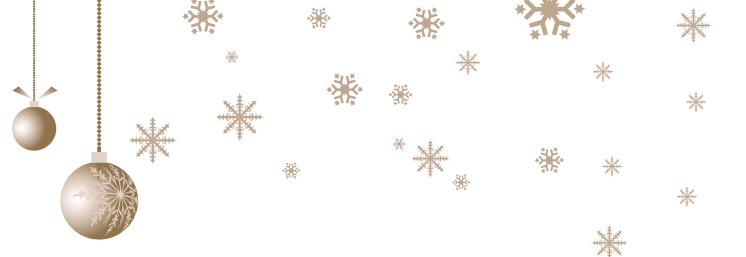
AĞIZDA ERİYEN BİR VEDA, YENİ BİR BAŞLANGICA MERHABA

“Kahve, Kakao Ve Bir Damla Jack Daniel's”

Tatlıda Son Perde; Yoğun Çikolata Ve Zarif Cappuccino Aromasıyla
Jack Daniel's'in Dumanlı Notaları İle Yeni Yılın İlk Tatlı Anı

YILIN EN TAZE RENKLERİ

Kış Mevsimine Özel Meyvelerin Natürel Sunumu



NEW YEAR'S EVE PROGRAM

19.00 – 20.00

New Year's Cocktail
in The Foyer Of The Sultan Hall,
Accompanied by Classical Music

20.00 – 21.00

Orchestral Food Music

21.00 – 21.30

New Year's
Orchestra & Live Music

21.30 – 01.00

Görkem Durmaz and Orchestra Live

01.00 – 03.30

Disco "DJ Performans"

NEW YEAR GALA MENU

CHEF'S COMPLIMENT

"A subtle yet memorable beginning... The first touch of flavor that leaves a lasting impression"

Tastes of the Far East: Assorted sushi, sauced crab, wasabi, soy sauce
Cheese and Cold Cuts Selection: Roquefort Cheese, Gouda & Emmental Cheese,
Ezine Cheese, Aged Kashar Cheese, Red Grapes, Melon, Walnuts, Mortadella
Salami, Smoked Turkey, Cured Beef Pastrami, Grissini (Breadsticks)
Raki White of the Night: Mutabbel, Fava, Girit Ezme, Hatay Style Hummus,
Shakshuka, Spicy Bulgur Bites, Iced Strawberry Bowl

THE FIRST TASTES OF THE NEW YEAR"

"Seafood Delicacies and the Whisper of the Ocean"

Seabass Marinated with Tobiko Caviar and Quail Egg, Sea Beans and Labneh
Cheese Wrapped in Smoked Salmon Poached Tiger Prawn, Pumpkin Roll,
Watermelon, Capers, Baby Radish Wasabi & Yuzu Sauce, Microgreens

REFINED BITES TO TEMPT THE PALATE

"Christmas Bread & Duck-Turkey Roulade"

Tartine with Wild Mushroom, Fenugreek Liver Pâté, Mozzarella & Tarragon Béarnaise

VEGETARIAN (Specially for Our Vegetarian Guests)

"Veggie Roll and Nature's Generosity"

A vibrant medley of seasonal vegetables combined in a wrap, harmonized with a
perfect balance of concasse tomato sauce.

THE MOST DELICIOUS FORM OF GREEN

"Arugula Salad"

Avocado Pico de Gallo, Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese
Vinaigrette Sauce, Roasted Almond Flakes, Sharp Freshness of Arugula and Rocket

MEMORABLE MOMENTS & THE FLAVOR THAT DEFINED THE NIGHT

"Beef Confit"

Slow-Cooked Beef Tenderloin Fillet with Sweet Potato Mousseline, Winter Vegetable
Caponata, Chestnut & Truffle-Infused Demi-Glace Sauce, Served with Buttered
Provençal Biscuit

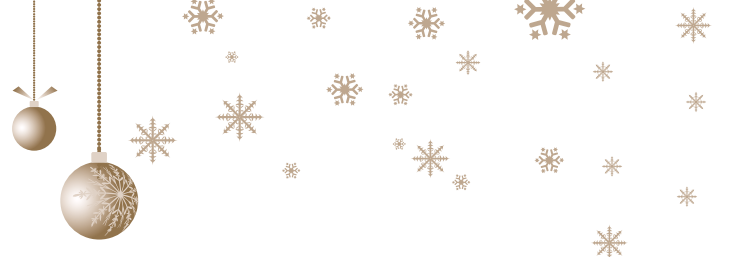
A MELTING FAREWELL, A GREETING TO A NEW BEGINNING

"Coffee, Cocoa & a Hint of Jack Daniel's"

The Final Act in Desserts; The First Sweet Memory of the New Year with Rich
Chocolate, Delicate Cappuccino Aroma, and the Smoky Notes of Jack Daniel's

THE FRESHEST COLORS OF THE YEAR

Natural Presentation of Seasonal Winter Fruits





NEU JAHR'S PROGRAMM

19.00 – 20.00

Neujahrs-Cocktail

im Foyer des Sultan-Salon

begleitet von einem Trio

20.00 – 21.00

Orchestrale Musik

21.00 – 21.30

Neujahrsorchester

Live-Auftritt

21.30 – 01.00

Görkem Durmaz und Orchester Live

01.00 – 03.30

Disko "DJ Performance"



GALA-MENU DES NEUEN JAHRES

AMUSE BOUCHE

"Ein kleiner, aber eindrucksvoller Empfang – der erste Geschmack, der auf der Zunge tanzt."

Genüsse aus Fernost – ein erlesenes Sushi-Repertoire, delikate Flusskrebse in Sauce, Wasabi und Sojasauce Peynir ve Fume Degustation: Roquefort-Käse, Gouda & Emmentaler, Ezine-Käse, gereifter Kasar-Käse, rote Trauben, Melone, Walnüsse, Mortadella, geräucherter Truthahn, Rinderpastirma und Grissini.
Das Raki-Weiß der Nacht: Mutabbal, Favabohnenpüree, kretischer Aufstrich, Hummus nach Hatay-Art, Şakşuka, Çiğ Köfte und gefrorene Erdbeeren im Bowl

DIE ERSTEN KOSTPROBEN DES NEUEN JAHRES

"Aromen aus dem Meer – das Flüstern des Ozeans auf dem Teller"

Wolfsbarsch-Marina mit Tobiko-Kaviar und Wachtelei, Lachsrolle mit Meeresbohnen und Labne-Käse, pochierte Garnelen mit Kürbisröllchen, Wassermelonen-Kapern, Haselnussrettich, Wasabi-Yuzu-Sauce und Mikrogrün.

FEINE AKZENTE, DIE DEN GAUMEN AUF DEN HAUPTGANG EINSTIMMEN

"Christmas-Brötchen & Enten-Truthahn-Roulade"

Gefüllt mit Bergpilzen, Leberpastete mit Çemen-Aroma, Mozzarella und Estragon-Béarnaise. Eine mit besonderen Techniken zubereitete, raffinierte Tartine – eine harmonische Komposition aus Ente und Truthahn, schonend nach der Sous-vide-Methode gegart

VEGETARISCH (Speziell für unsere vegetarischen Gäste)

"Gemüse-Wrap & Großzügigkeit der Erde"

Ein bunter Wrap aus saisonalem Gemüse, liebevoll kombiniert, Vereint in perfekter Balance mit Concasé-Tomatensauce

DIE LECKERSTE FORM VON GRÜN

"Arugula Rucola-Salat"

Pica de Gallo mit Avocado, Cherrytomaten, Parmesan Vinaigrette, geröstete Mandelblättchen, die frische Schärfe von Rucola und Roka

UNVERGESSLICHE MOMENTE & DER GESCHMACK, DER DEN ABEND PRÄGT

"Rinder-Confit"

Bei niedriger Hitze gegarte Rinderfilet mit Süßkartoffel-Mousseline, Wintergemüse-Caponata, Maroni & Trüffel-Aroma Demi-Glace-Sauce
Serviert mit Butter-Biscuit Provencal

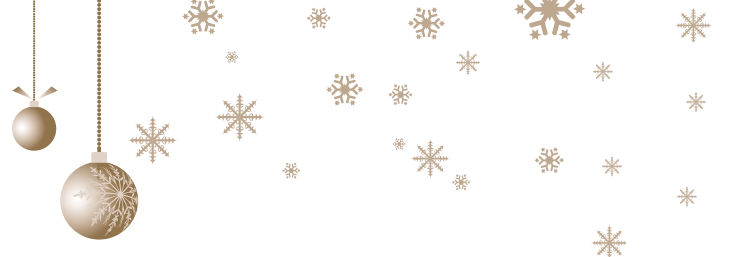
EIN ABSCHIED, DER AUF DER ZUNGE ZERGEHT, UND EIN HALLO ZU EINEM NEUEN ANFANG

"Kaffee, Kakao und ein Schuss Jack Daniel's"

Letzter Akt beim Dessert: Intensiver Schokoladen- und feiner Cappuccino-Geschmack, vereint mit den rauchigen Noten von Jack Daniel's – der erste Dessertmoment des neuen Jahres

DIE FRISCHESTEN FARBEN DES JAHRES

Natürliche Präsentation von Früchten der Wintersaison





ПРОГРАММА НОВОГОДНЕГО ВЕЧЕРА

19.00 – 20.00

Новогодний коктейль в фойе
салона Султан в сопровождении
классической музыки

20.00 – 21.00

Оркестровая музыка

21.00 – 21.30

Новогодний оркестр
Живая музыка

21.30 – 01.00

Гёркем Дурмаз и Живой оркестр

01.00 – 03.30

Диско (перформанс диджея)



МЕНЮ НОВОГОДНЕГО ГАЛА УЖИНА

КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФА

“Тонкое, но запоминающееся начало... Первый штрих вкуса, оставляющий след”

Вкусы Дальнего Востока: Суши-ассорти, рак в соусе, васоби, соевый соус
Дегустация сыров и копчёностей: Сыр рокфор, гауда и эмменталь, сыр Эзине, сыр кашар, виноград (чёрный), дыня, грецкие орехи, мортаделла, копчёная индейка, говяжий бастурма, гриссини. Раки-вечер в белом: Муттабель, фава, критская паста, хумус по-хатайски, шакшука, чий кёфте, клубника в ледяной чаше

ПЕРВЫЕ ВКУСЫ НОВОГО ГОДА

“Морские деликатесы и шепот океана”

Маринованный сибас, икра тобико, перепелиное яйцо, Морская спаржа в копчёном лососе с сливочным сыром ланне, Пашот из креветки, рулет из тыквы, Маринованный арбуз капари, редиска, Соус васоби и юдзу, зелень

ИЗЫСКАННЫЕ ШТРИХИ, БАЛУЮЩИЕ ВКУС ПЕРЕД ОСНОВНЫМ БЛЮДОМ

“Рождественская сдоба & Рулет из утки и индейки”

Паштет из печени с ароматом пажитника, начиненный горными грибами, сыр моцарелла, соус бернез с тархуном & Изысканный тартин, приготовленный по особым технологиям

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (Специально для наших гостей вегетариансов)

“Овощной ролл и щедрость земли”

Яркое сочетание сезонных овощей, завернутых в овощной ролл, Идеально сбалансированное с соусом конкассе из томатов.

САМАЯ ВКУСНАЯ ФОРМА ЗЕЛЕНИ

“Салат из рукколы”

Авокадо с пика де гальо, черри помидоры, сыр пармезан, винегретный соус, обжаренные миндальные лепестки, руккола

ЗАПОМИНАЮЩИЕСЯ МОМЕНТЫ & ВКУС, ОСТАВИВШИЙ ОТПЕЧАТОК НА ВЕЧЕРЕ

“Конфи из говядины”

Филе говядины, приготовленное на медленном огне, мусс из сладкого картофеля, капоната из зимних овощей, соус деми-глас с кусочками каштанов и ароматом трюфеля, подается с масляным бисквитом Провансаль.

ПРОЩАНИЕ, ТАЮЩЕЕ ВО РТУ, ПРИВЕТСТВИЕ НОВОМУ НАЧАЛУ

“Кофе, какао и капля джэк дэниелс”

Последний аккорд в десерте; насыщенный шоколад и изысканный аромат капучино с дымными нотами Jack Daniel's — первый сладкий момент Нового года.

САМЫЕ СВЕЖИЕ ЦВЕТА ГОДА

Подача осенних фруктов