

Christmas MENÜ

BAŞLANGIÇLAR

Kekikli Kuzu Boynu

Baharatlarla harmanlanmış kuzu boynu, kuzu beyni, erik sosu ve kırmızı lahana ile

Yerel Kuru Pastırma

Geleneksel yöntemle kurutulmuş çemen otu ve baharatlarla ince dilimlenmiş et.

Peynir

Geleneksel tütsülenmiş Türk peyniri.

31 ARALIK YILBAŞI GECESİ İÇİN ÖZEL MENÜ

Nohut Ezmesi

Özel kocbaşı nohut ezmesi, tahn, limon, sarımsak, karabiber, kuru üzüm ve tarçıklı humus

Kirazlı Yaprak Sarma

Üzüm yaprağına sarılmış haşlanmış pirinç, kimyon, tarçın, zencefil, soğan, kuş üzümü, fistık ve kiraz taneleri ile sarılmış üzüm yaprağı.

Muammara

Ceviz, biber salçası, ekmek kırmızıları ve baharatlarla hazırlanan yerel meze

Mutabbal

Tahin, süzme yoğurt, sarımsak ve limon suyu ile hazırlanan patlican püresi.

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Gemicici Böreği

Yufka ve Erzurum çiçek balı ile sarılmış yerel Türk peynirleri eşliğinde servis edilir.

Kurutulmuş etli yaprak sarması (füme yoğurt eşliğinde)

Kurutulmuş, işlenmiş siğir eti, bulgur, pirinç, çeşitli baharatlar, manda yoğurdu

ANA YEMEKLER

Dana Madalyon

Dinlendirilmiş filet mignon, dana eti, tatlı patates püresi ve kök sebzeler eşliğinde

Kaz

Name sosu ve çitir lavaş ile servis edilir.

TATLILAR

Ayva Tatlısı

Kiraz soslu geleneksel Türk tatlısı, bufalo kreması ile servis edilir.

Smırsız yerel içecekler

YENİ YIL PROGRAMI

19:30 - 21:00: Yılbaşı gecesi, en sıcak Noel şarkıları eşliğinde kaliteli yemek

21:00 - 23:00: Canlı performans Oldies but Goldies

23:00 - 23:30: Yılbaşı gecesi Bingo oyunu

23:00 - 02:00: 2026'ya hoş geldiniz ve DJ performansı

225 € KİŞİ BAŞI

%10 servis ücreti uygulanır.

 deraliyerestaurant.com

 info@deraliyerestaurant.com  +90 539 593 77 97

 Alemdar Mah. Ticarethane Sk, No:10 Sultanahmet/İstanbul  +90 212 520 77 78