Pandeli

“Güzel gül, sevdiği toprakta bitermiş…”

Dedi Pandeli Çobanoğlu.
Ve sadece bu topraklara ait lezzetleri sergilemek için bir restoran açtı. Sene 1901’di. Başta Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere,Kraliçe II. Elizabeth, Ahmet Hamdi Tanpınar, Yahya Kemal, Audrey Hepburn ve daha nice sanatçılar, krallar, kraliçeler o iskemlelerde oturup, o küçük pencerelerden baktılar İstanbul’a. Şimdi sıra sizde.
Şehrin renklerinin birer birer solduğu bugünlere inat, tam 125 yıllık bu tarihi restoran, kapılarını yeniden açıyor.
Türk mutfağının tarihle birleştiği bu yerde sizleri ağırlamaktan dolayı çok sevinçliyiz,mavi çinilerin arasında lezzetlerimizi keyif alarak tatmanızı diliyoruz…

“A beautiful rose merely blooms on its beloved land…”

Said Pandeli Çobanoğlu.
And he opened a restaurant purely to cook delights of this country. The year was 1901. Many artists, kings, queens: notably Mustafa Kemal Atatürk, Queen Elizabeth the 2nd, Ahmet Hamdi Tanpınar, Yahya Kemal, Audrey Hepburn and many others sat on those chairs and watched Istanbul from those little windows. And now it’s your turn.
Today, where all the other colors of this city fade into the past, this historical restaurant of 125 years, stands its ground and reopens its doors.
We are truly happy to host you where Turkish cuisine reunites with the history and we hope that you will enjoy its magical taste among turquoise Turkish tiles…

Günün Çorbası / Soup of the day

YERLİ ÜRETİM SOĞUKLAR / STARTERS IN OLIVE OIL

Közlenmiş Patlıcan Salatası / Charcoal Grilled Eggplant Salad

Zeytinyağlı Fasulye Pilaki / Beans in Olive Oil

Zeytinyağlı Yaprak Sarma / Rice Stuffedvine Leaves

Zeytinyağlı Ayvalı Kereviz / Celery with Quince Olive Oil

Zeytinyağlı Limonlu Bamya / Okra with Lemon and Olive Oil

Mevsim Meyveli Komposto / Compote w/seasons Fruit

Tarama / Mashed Fish Roe Olive Oil Bread Crumbs

Lakerda *"2 dilim"* / Smoked Fillet of Tuna 'Salted Large Bonito' *"2 piece"*

YERLİ ÜRETİM SICAKLAR / WARM STARTERS

Patlıcan Böreği, üzerinde Dilim Döner
Pandeli's Eggplants Pie, a Leaf of Döner Kebab on top

Kuzu Yaprak Ciğer
Lambs Liver, Pan Fried

Peynirli & Otlu Puf Börek
"Pouf" Turkish Pastry, Cheese & Herbs Filling

Körpe Kabak & Kabak Çiçeği Tava
Young Zucchini & Zucchini Blossoms, Pan Fried

Hamsi Mücveri, Biberli ot Salatası ile
Anchovy Patty, Herbs & Roasted Pepper Salad

YERLİ ÜRETİM SALATALAR / SALADS

İnce Kıyım Salata
Finely Chopped Green Salad

Körpe Roka Salata Ekstra Virgin Zeytinyağı & Limon
Young Arugula Salad, Extra Virgin Olive Oil & Lemon Squash

Cevizli Kaşık Salata Nar Ekşili
Spoon Salad w/ Walnuts & Pomegranate Molasses

Ev Yapımı Karışık Turşu
Homemade assorted Pickles

YERLİ ÜRETİM ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Baharatlı Piliç Külbastı, Fırınlanmış Sebzeler İle
Wood-Fried Spicy Spring Chicken Cutlet & Oven Dry Vegetables

Balık Köfte & Tahinli Fasulye Ezme ile
Fishball, Mashed Beans w/ Tahini

Döner Kebabı & Pilav
Döner Kebab & Pilaf

Izgara Köfte & Pilav
Grilled Meatballs & Pilaf

Geleneksel Kuzu Etli Hünkar Beğendi
Sultan's Delight, Lamb Stew Served on Mashed Roasted Eggplant

Fırında Patlıcanlı Kuzu Kebabı
Lamb Kebab w/ Roasted Eggplant

Kuzu İncik, Ispanak ve Patates Püresi ile
Lamb's Shank with Spinach and Mashed Potatoes

Simitli Şiş Köfte
Meatballs on Skewers w/ Local Bagel

Kağıtta Pişirilmiş Levrek
Oven Baked Seabass in Curlpaper

Levrek Izgara, Ispanak Püresi ile
Grilled Seabass, with Mashed Spinach

Kuzu Tandır, İç Pilav ile
Roasted Lamb, with Traditional Seasoned Rice

Beğendili Kuzu Lokum
Grilled lamb Sirloin with Mashed Roasted Eggplant

İstiridye Mantarlı Semiz Otu
Purslane with Oyster Mushroom

Tavuklu Pilav
Pilaf w/ Chicken

Karadeniz Hamsili Tereyağlı Pilav
Pilaf w/ Blacksea Anchovies

YERLİ ÜRETİM GARNİ KÖŞESİ / SIDE ORDERS

Patates Püresi / Mashed Potatoes
Ispanak Püresi / Mashed Spinach
Tava Yoğurt / Pan Yoghurt
Cacık / Tzadziki
İç Pilav / Traditional Seasoned Rice
Pirinç Pilavı / Rice Pilaf

TATLILAR / DESSERTS

Kazandibi
Caramelized Bottom Milk Pudding of Chicken Breast

Vişneli Tirit Kaymak ile
'Tirit' Cherry Bread & Clotted Cream

Kabak Tatlısı Kaymak, Ceviz ve Tahin ile
Pumkin Dessert with Cream, Walnuts & Clotted Cream

Ayva Tatlısı Kaymak ile
Oven Baked Quince inThick Syrup & Clotted Cream

Dondurma: Vişne, Vanilya, Çikolata
Ice Cream: Cherry, Vanilla, Chocolate

Badem Kurabiyesi *4 Adet*
Almond Cookie *4 Pieces*

Mevsim Meyve Tabağı
Fruit Plate

İÇECEKLER / SOFT DRINKS

Coca Cola / zero - light 250 ml

Sprite 250 ml

Ice Tea 250 ml

Tamek Juice 200 ml

Soda / Sparkling Water 750 ml

Soda / Sparkling Water 200 ml

Su / Water 750 ml

Su / Water 330 ml

Ayran / Yoghurt Drink 245 ml

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Çay / Turkish Tea

Türk Kahvesi / Turkish Coffee

* Tüm vergiler dahil satış fiyatıdır, 01 Şubat 2026 tarihinden itibaren geçerlidir.