



Queb
R O O F T O P





“WE CHALLENGE YOU TO FIND BETTER”

Servis bedelimiz % 10'dur

SOĞUK MEZELER

HUMUS

Nohut, tahin, kimyon, sarmısap, zeytinyağı.

185 TL



ACILI ANTEP EZME

Domates, kapa biber, yeşil biber, soğan, sarmısap, maydanoz ve acı sos.

185 TL



BABAGANNUŞ

Közlenmiş patlıcan, közlenmiş biber, marinası için limon, zeytinyağı ve sarmısap.

185 TL



HAYDARI

Süzme yoğurt, nane, dereotu, sarmısap ve tuz.

185 TL



YAPRAK SARMA

Üzüm yaprağı ve iç pilavla doldurulmuş zeytinyağlı sarma.

240 TL



MUHAMMARA

Ekmek içi, ceviz, biber, biber salçası, sarmısap, kimyon ve zeytinyağı.

220 TL



İMAM BAYILDI

Kızarmış patlıcan içine sotelenmiş soğan, sarmısap, domates, kuş üzümü, fistık ve baharatlarla fırınlanır.

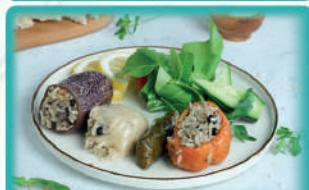
350 TL



KARIŞIK DOLMA TABAĞI

Kabak, patlıcan, biber iç pilavla doldurulur.

480 TL



KARIŞIK MEZE TABAĞI(2 Kişilik)

Yöresel mezelerden hazırlanmış soğuk tadım tabağı. Beş çeşit mezeden oluşur.

650 TL



PEYNİR TABAĞI(2 Kişilik)

Beyaz peynir, kaşar peyniri, ıslı peynir, füme peynir, tulum peynir, köy peyniri, kuru üzüm, ceviz, kuru kayısı ve yeşil elma.

695 TL



SICAK BASLANGIÇLAR

GÜNÜN ÇORBASI (Sorunuz)	135 TL	
PATATES TAVA <i>Kızartılmış patates cipsi.</i>	220 TL	
IZGARA HELLİM PEYNİRİ	420 TL	
IZGARA HELLİM PEYNİRİ <i>Izgaralanmış hellim dilimleri. Yanında yeşillikler ile servis edilir.</i>	420 TL	
PASTIRMALI SICAK HUMUS	395 TL	
PASTIRMALI SICAK HUMUS <i>Nohut ezmesi, sarımsak, kimyon, karabiber, tahin ve zeytinyağı.</i>	395 TL	
TERAYAĞINDA MANTAR	360 TL	
TERAYAĞINDA MANTAR <i>Tereyağında sotelenmiş kaşarlı mantar güveç.</i>	360 TL	
PAÇANGA BÖREĞİ	390 TL	
PAÇANGA BÖREĞİ <i>Kaşar ve pastirmayla doldurulmuş rulo börek yeşilik ve soya sosla birlikte servis edilir.</i>	390 TL	
TEREYAĞINDA AHTAPOT	1150 TL	
TEREYAĞINDA AHTAPOT <i>Özel baharatlarla sotelnir ve sıcak güveçte servis edilir.</i>	1150 TL	
SİGARA BÖREĞİ	350 TL	
SİGARA BÖREĞİ <i>Peynir ve dere otuyla doldurulmuş börek.</i>	350 TL	
YANDIM HACER	420 TL	
YANDIM HACER <i>Köz patlıcan, ceviz, kaşar peyniri, pastırma, acı baharatlarla güveçte servis edilir.</i>	420 TL	
KALAMAR TAVA	650 TL	
KALAMAR TAVA <i>Tartar sos ile servis edilir.</i>	650 TL	
TEREYAĞINDA KARİDES (Şefin tavsiyesi)	690 TL	
TEREYAĞINDA KARİDES (Şefin tavsiyesi) <i>Karides, tereyağ, sarımsak, kekik ve pulbiber.</i>	690 TL	
KARİDESLİ RİSOTTO TOPLARI	620 TL	
KARİDESLİ RİSOTTO TOPLARI <i>(Şefin tavsiyesi)</i>	620 TL	
İç karides, risotto pirinci, cheddar peyniri, parmesan, kızartılmış panco ekmeği, barblone sos ile servis edilir.	620 TL	

ANTRE

CAPRESE

Suda mozzarella , roka, nane, domates, salatalık ve taze nane.

420 TL



ŞEFİN KARİDESİ (Şefin tavsiyesi)

Panelenmiş jumbo karides, chili sos ile servis edilir.

750 TL



STEAK TARTAR

Bıçak kıyması, tane hardal, zeytinyağı, beyaz kapari biber, üzerinde yumurta sarısı, kızarmış sarımsaklı ekmeğle servis edilir.

780 TL



SOMON FÜME

Roka yatağında servis edilir. (Şampanya veya Chardonnay şarab ile tavsiye edilir.)

690 TL



DANA CARPACCIO

Roka, parmesan ve hardal sos ile servis edilir.

690 TL



İSTİRİDYE(6 adet)

Kırılmış buz ve ev yapımı şefin özel sosu ile servis edilir.(Şampanya veya köpüklü şarap ile tavsiye edilir.)
*Günlük taze temin edilir, olup olmadığını sorunuz!

800 TL



SALATALAR

AVAKADO SALATASI

420 TL

Akdeniz yeşillikleri üzerinde avakado dilimleri, yeşil soğan, susam ve balzamik sos ile servis edilir.



YUNAN SALATASI

350 TL

Domates, soğan, salatalık, yeşil biber, küp beyaz peynir.



SEZAR SALATASI

430 TL

Marul, izgarada pişmiş tavuk göğsü, kroton ekmek, parmesan peyniri ve sezar sos ile servis edilir.



CAPRESE SALATASI

420 TL

Suda mozzarella , roka, nane, domates, salatalık ve taze nane.



FÜME SOMON SALATASI

560 TL

Akdeniz yeşillikleri, taze baharatlar, soğan, kapari, çeri domates, füme somon, hardal sos.



TON BALIKLI SALATA

450 TL

Akdeniz yeşillikleri, roka, kapari, ton balığı, çeri domates, salatalık, zeytin yağı, limon sos.



MAKARNALAR

TAVUK FETUCINE

Julyen tavuk, mantar, krema, pesto sos ve parmesan peyniri.

450 TL



ÜÇ RENKLİ TORTELİNİ

Üç renkli tortelini, krema, parmesan peyniri.

460 TL



SOMONLU LINGUINI

Linguini makarna hardallı krema, parmesan peynir ve ızgara somon ile servis edilir.

710 TL



PENNE ARABIATTA

Penne makarna, acılı domates sos, parmesan peyniri ile servis edilir.

395 TL



BOLONEZ SOSLU SPAGETTI

Bolonez sosu ve parmesan peyniri ile servis spagetti.

440 TL



LINGUINI DI MARE

Karışık deniz ürünleri, ev yapımı domates sosu ve parmesan peyniri ile servis edilir.

730 TL



MANTI

Dana kıyma içiyle hazırlanır, sarmıaklı yoğurt ve tereyağılı biber sosıyla servis edilir.

460 TL



KEBAB VE IZGARA

ALİNAZİK

İnce kıymış kuzu ve dana ana eti karışık olarak izgarada pişirilir, sarmısk, domates, yoğurtlu patlıcan ezmesi, köz domates, köz biber, özel sos, ile servis edilir.

750 TL



ADANA KEBAP

19.yüzyılın ikinci yarısında Adana Kazancılar Çarşısı'nda ortaya çıkan Adana kebabı pilav, izgara domates, bibber, ve salata yeşilikleri ile servis edilir.

640 TL



TAVUK ŞİŞ KEBAP

Izgara tavuk şiş, köz domates, biber, patates ve pilav ile servis edilir.

590 TL



PATLİCAN KEBAP

Dilimlenmiş patlıcanlar arasında dana ve kuzu kıymasından hazırlanır, izgara domates ve biber, yeşilikler ile servis edilir.

680 TL



IZGARA KÖFTE

Baharatlarla yoğrulmuş dana kıymadan oluşan köfteler, patates kızartması, pilav ve yeşilliklerle servis edilir.

590 TL



KUZU PİRZOLA

Izgarada pişirilir, izgara domates, biber pilav ve patates ile servis edilir.

950 TL



KUZU VEYA DANA ŞİŞ

Izgarada pişirilir, izgara domates, biber, pilav, patates yeşillikler ve sos ile servis edilir.

KUZU 850 TL

DANA 790 TL



KARIŞIK KEBAP TABAĞI

-Aileye özel büyük bir avantajdır-Adana Kebap, Kuzu Şiş, Köfte, Tavuk Şiş,Kuzu Pirzola, Tavuk Göğsü, Pilav, izgara sebze ve yeşiliklerle servis edilir. Şefin tavsiyesidir.

Minimum 2 Kişi 2800 TL



TÜRK MUTFAĞI

KUZU SULTAN(Şefin Tavsiyesi) 850 TL

*Domates, biber, taze baharat ve taze sebzelerle
fırınlanmış kuzu eti yanına iç pilav bordelez sos eşliğinde
güveçte servis edilir.*



KUZU VEYA DANA GÜVEÇ KUZU 850 TL DANA 790 TL

*Kuşbaşı et, renkli biberler, mantar, soğan,
sarmıskak ile sotelenir üzerinde peynir ile servis edilir.*



KUZU İNCİK 950 TL

*Ana yemeği çok yumuşak tercih edenler için harika bir
seçim.(Kemiği sallayın, etin düşüşünü izleyin. Yavaş
pişmiş kuzu eti (3 saat) patates püresi yatağında gravy
sosu ile servis edilir.)(Şefin tavsiyesidir)*



BEĞENDİLİ KUZU TANDIR 950 TL

*Tandır bir Anadolu geleneğidir ve yavaş pişirilmiş tandır
eti sevenler için harika bir seçimdir. Kuzu eti ve tereyağ
soslu patlıcan püresi üzerinde, yanında iç pilav ile servis
edilir.(Şefin tavsiyesidir)*



ERİKLİ TAJİN 850 TL

*Dana eti, soğan, sarmıskak, zencefil, kayısı, kuru erik, bal,
çubuk tarçın, demi glace sos, üzeri için badem ve susam.*



İSKENDER KEBAP 695 TL

*Kıtır pide üzerinde döner eti, iskender sosu, tereyağı ve
yoğurt eşliğinde servis edilir.*



SAC TAVA 720 TL

*Kuşbaşı dana et, soğan, sarmıskak, biber , domates ve
pilav ile servis edilir.*



MUSAKKA 695 TL

*Dana kuşbaşı patlıcan, soğan sarmıskak, biber ile sotelenip
üzerinde peynirle servis edilir.*



KUZU LOKUM(Şefin Tavsiyesi) 1350 TL

*Mangalda özel marine edilmiş üç tane soslu kuzu biftek,
fırın patates ve haşlanmış sebzeyle servis edilir.*

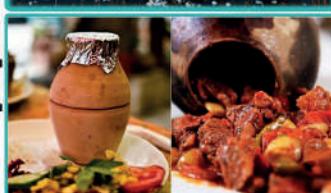


TESTİ KEBAP(2 Kişilik) TAVUK 1200 TL

TAVUK VEYA KUZU ETİ KUZU 1650 TL

Sotelenmiş soğan, biber, domates, sarmıskak, mantar.

Yanında pilav ile servis edilir.



TAVUK YEMEKLERİ

MOZARELLALI TAVUK

590 TL

Izgara tavuk, dana jambon, sarımsak, mozzarella peyniri, hardal sos ile süslenir, pilav ve sebzelerle servis edilir.



KÖRİ SOSLU TAVUK

590 TL

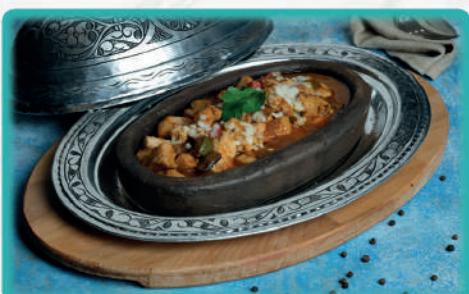
Jülyen tavuk, mantar, krema, garnitür.



TAVUK GÜVEÇ

590 TL

Tavuk parçaları, soğan, sarmısap, biber, mantar, domates, üzerinde kaşar peyniri ile servis edilir.



TAVUK PARMİGİANA

630 TL

Kremali tavuk sevenler için harika bir seçim. Izgara tavuk, istiridye mantarı, kremali parmesan soslu pilav ve sebze ile servis edilir. (Şefin Tavsiyesi)



AVOKADOLU TAVUK

650 TL

Avokado sevenler için harika bir seçim. Taze avokado fistık ve krema sos ile pişirilmiş tavuk göğsü.



TAVUK ŞİNİTZEL

590 TL

Özel harçla panelenmiş ince açılmış tavuk göğsü, pilav, patates ve mevsim sebzeleri ile servis edilir.



BİFTEKLER

BİBERLİ BİFTEK

Ev yapımı biberli sos, pilav, haşlanmış sebze, fırınlanmış elma dilim patates ile servis edilir.

1150 TL



JACK DANIELS BİFTEK

Fileto biftek, kuşkonmaz ve ev yapımı Jack Daniels sosu. Biftek üzerinde kral karides, pilav, haşlanmış sebze, fırınlanmış elma dilim patates ile servis edilir.

1300 TL



T-BONE BİFTEK (450 GR)

Taze baharatlarla marine edilir ve yan sebzelerle servis edilir.

1350 TL



MANTARLI BİFTEK

Mantar kremalı sos ile servis edilir. Yan sebzelerle servis edilir.

1150 TL



DALLAS BİFTEK (450 GR)

Yanında sebzelerle servis edilir.

1350 TL



KOMBO FAJITA

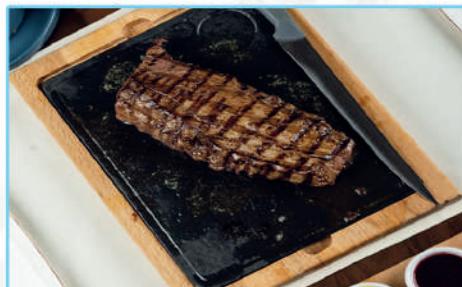
Et ve tavuk jülyen parçaları üç renkli biber, soğan, sarmısap, acılı tereyağ sos, sör krem, tortilla acı sos ve kaşar peyniri ile servis edilir.

1300 TL



QUEB GOLD MENÜ

ŞATOBİRYAN (2 Kişilik) 4500 TL
Ateşli şov ile sofrada pişirilir ve üç çeşit sos ve yan sebzelerle servis edilir. (Beraberinde kırmızı syrah şarap tavsiye edilir.)



ŞATOBİRYAN GOLD (2 Kişilik) 6700 TL
Ateşli şov ile sofrada pişirilir ve üç çeşit sos ve yan sebzelerle servis edilir. (Beraberinde kırmızı syrah şarap tavsiye edilir.)



KUZU KAFES (2 Kişilik) 4500 TL
Ateşli şov ile sofrada pişirilir ve üç çeşit özel sos ve yan sebzelerle servis edilir. (Beraberinde Cabernet Sauvignon şarap tavsiye edilir.)



GOLD DALLAS STEAK (1 Kişilik) 2900 TL
Gecenin prensi veya prenzesinin yemeği.



BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ

DENİZ LEVREGİ

Taze günlük levrek, yan yeşillikler ve limon sos ile servis edilir.

690 TL



DENİZ ÇİPURASI

Taze günlük çipura, yan yeşillikler ve limon sos ile servis edilir

690 TL



SOMON TREBON

Zerdeçal krem peynir soslu ıspanak yatağındaızgara somon balığı.

890 TL



KALAMAR DOLMA

Sotelenmiş ıspanak, karışık deniz ürünleri, peynir ile doldurulmuş izgarada pişmiş safran sos eşliğinde servis edilir.

1100 TL



KAĞITTA LEVREK

Levrek fileto, biber, domates, sarmışak, mantar, limon, ve defne yaprağı ile kağıtta pişirilir.

790 TL



KARIŞIK DENİZ MAHSULÜ GÜVECİ

Balık parçaları, kalamar, karides, ahtapot, mantar, soğan, biber, domates, sarmışak, baharatlar. Çömlek kaptı servis edilir.

850 TL



AHTAPOT GÜVECİ

Biber, mantar, domates, sarmışak ile sotelenir, güveçte servis edilir.

1250 TL



IZGARA JUMBO KARİDES

Ev yapımı sarımsaklı tereyağlı sos ile servis edilir.

1350 TL



ÖZEL DENİZ ÜRÜNLERİ



KARISIK DENİZ URUNLERİ TABAGI

(2 Kisilik)

Levrek, somon, ahtapot, jumbo karides, kızarmış kalamar, balık şiş, roka ve bebek patates ile servis edilir.

3600 TL



KRALİÇE SPECIAL (Min. 2 Kisilik)

Ahtapot, kalamar, jumbo karides, otlar, renkli biber, soğan, sarımsak, hindistan cevizi sütü, tereyağılı sos ile doldurulmuş ananas, Sotelenmiş ıspanak püresi ile masaya servis edilir. (Şef tarafından önerilir)

3200 TL

TUZDA BALIK

(Minimum 1 saat, 2 Kişilik)

Günlük taze levrek veya çipura

(Çiftlik değil, denizden)

Defne yaprağı, kalamar, karides, sarımsak ve otlar ile doldurulmuş, fırında 1 saat tuzda pişirilir. Ardından alev alarak sofralarınıza getiriyoruz ve roka, salata, patates ile servis ediyoruz. 3200 TL



ÖZEL ÜRÜNLER

AHTAPOT
BİLGİ ALINIZ !



YENGEÇ
BİLGİ ALINIZ !



ÇİPURA
BİLGİ ALINIZ !



LEVREK
BİLGİ ALINIZ !



ISTAKOZ
BİLGİ ALINIZ !



*Günlük taze temin edilmektedir, Lütfen olup olmadığını sorunuz.

ULUSLARARASI TERCİHLER

PIZZA

MARGARİTA PİZZA 540 TL

*Ev yapımı pizza ve pesto sosu,
mozerella peyniri ve çeri domates*

PEPPERONİ PİZZA 580 TL

*Ev yapımı pizza ve pepperoni sosu,
sucuk, misir, zeytin ve mozeralla peyniri*

VEJETERYAN PİZZA 520 TL

*Ev yapımı pizza sosu, brokoli, ıspanak,
kabak, misir, mantar ve mozeralla peyniri*



PİDE

KAŞAR PEYNİRLİ 510 TL

KUŞBAŞILI VE 590 TL KAŞAR PEYNİRLİ



TAVUK VE KAŞAR 540 TL PEYNİRLİ

HAMBURGER

CHEESEBURGER 520 TL

*Ev yapımı cheddar peynirli burger
ve patates*

COLORADO BURGER 570 TL

*Ev yapımı burger, karamelize soğan
ve patates*



VEGAN / VEJETERYAN

VEJETERYAN GÜVEÇ

Kabak, patlıcan, yeşil ve kırmızı biber, mantar, domates, soğan, sarımsak ve domates sosu.

480 TL



VEGAN PENNE(GLUTENSİZ)

Vegan penne, fesleğenli domates ve sos ile servis edilir.

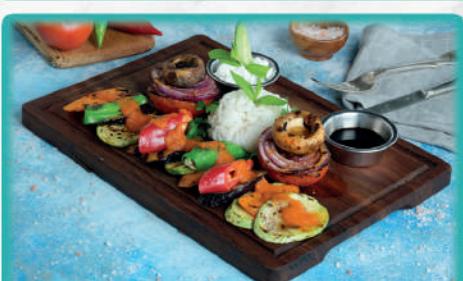
460 TL



IZGARA SEBZE

Patlıcan, kabak, havuç, kırmızı biber, yeşil biber, domates, mantar, soğan, domates sos eşliğinde servis edilir.

480 TL



İSPANAKLI KREP

Sotelenmiş ispanak üzeri için beşamel sos ve peynir.

450 TL



SEBZELİ KREP

Sotelenmiş sebze, üzeri için beşamel sos ve peynir.

450 TL



FALAFEL

Nohut, soğan, sarmısa, yeşil biber, maydanoz ve baharatlar.

440 TL



TATLILAR



Lotus Cheesecake 290 TL



Cikolata Bombası 340 TL



San Sebastian Cheesecake 310 TL



Sufle 310 TL



Devils 340 TL



Katmer 320 TL



Havuç Dilim Baklava 310 TL



Dondurmali Künefe 320 TL



Mevsim Meyve Tabağı 360 TL



Karişık Dondurma 290 TL



Kızartılmış Dondurma 310 TL



Karışık Tatlı Tabağı 850 TL

KARIŞIK TATLI TABAĞI / 850 TL

San Sebastian Cheesecake, Havuç Dilim Baklava, Katmer,
Dondurma ve Meyve parçaları.

Kahvaltı Menü

Serpme Kahvaltı

Beyaz Peynir, Tulum Peynir, Kaşar Peynir, Köy Peyniri, Nutella, Çilek Reçeli, Bal Kaymak, Terayağı, Siyah Zeytin, Yeşil Zeytin, Biber Kızartması, Patates Kızartması, Salam, Sosis, Sucuk, Sigara Böreği, Domates ve Salatalık Söğüş, Sahanda Yumurta, Menemen ve Mıhlama

10.00'dan - 14.00 'a kadar





@queblounge
#queblounge



Reviews ★★★★☆



Cankurtaran Mahallesi, Akbıyık Caddesi, No:29
The Byzantium Hotel Teras Kat
Sultanahmet-Fatih/İSTANBUL
Tel:0212 458 0880