



Queb

R O O F T O P

ÇALIŞMA SAATLERİ: 10:00 - 23:30 (HERGÜN)

NOT: Restoranımız 01:00'e kadar açıktır. Mutfağımız 23:30'da kapanmaktadır.





Sade Omlet / 300 TL

Peynirli Omlet / 330 TL

Karışık Omlet / 390 TL

Menemen / 420 TL

Mıhlama / 450 TL

Sahanda Yumurta / 290 TL

Sucuklu Yumurta/ 380 TL



Queb
R O O F T O P

SOĞUK MEZELER

HUMUS

Nohut, tahin, kimyon, sarmısak, zeytinyağı.

270 TL



ACILI ANTEP EZME

Domates, kapyra biber, yeşil biber, soğan, sarmısak, maydanoz ve acı sos.

270 TL



BABAGANNUŞ

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

270 TL



HAYDARI

Süzme yoğurt, nane, dereotu, sarmısak ve tuz.

270 TL



YAPRAK SARMA

Üzüm yaprağı ve iç pilavla doldurulmuş zeytinyağlı sarma.

385 TL



MUHAMMARA

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

300 TL



İMAM BAYILDI

Kızarmış patlıcan içine sotelenmiş soğan, sarmısak, domates, kuş üzümü, fıstık ve baharatlarla fırınlanır.

550 TL



KARIŞIK MEZE TABAĞI(2 Kişilik)

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

850 TL



PEYNİR TABAĞI(2 Kişilik)

Beyaz peynir, Köy peyniri, İslî peynir, Izgara hellim, Örgü peynir Kaşar peynir.

950 TL



SICAK BASLANGIÇLAR

GÜNÜN ÇORBASI (Sorunuz) 220 TL

PATATES TAVA *Kızartılmış patates cipsi.* 290 TL

IZGARA HELLİM PEYNİRİ 570 TL
Izgaralanmış hellim dilimleri. Yanında roka ile servis edilir.

PASTIRMALI SICAK HUMUS 570 TL
Nohut ezmesi, sarımsak, kimyon, karabiber, tahin ve zeytinyağı.

TEREYAĞINDA MANTAR 530 TL
Tereyağında sotelenmiş kaşarlı mantar güveç.

PAÇANGA BÖREĞİ 580 TL
Kaşar ve pastirmayla doldurulmuş rulo börek yeşilik ve soya sosla birlikte servis edilir.

SİĞARA BÖREĞİ 420 TL
Peynir ve dere otuyla doldurulmuş börek.

YANDIM HACER 570 TL
Köz patlıcan, ceviz, kaşar peyniri, pastırma, acı baharatlarla güveçte servis edilir.

KALAMAR TAVA 900 TL
Tartar sos ile servis edilir.

TEREYAĞINDA KARİDES(Şefin tavsiyesi) 950 TL
Karides, tereyağ, sarımsak, kekik ve pulbiber.

KARİDESLİ RİSOTTO TOPLARI 850 TL
(Şefin tavsiyesi)
İç karides, risotto pirinci, cheddar peyniri, parmesan, kızartılmış panco ekmeği, barblone sos ile servis edilir.

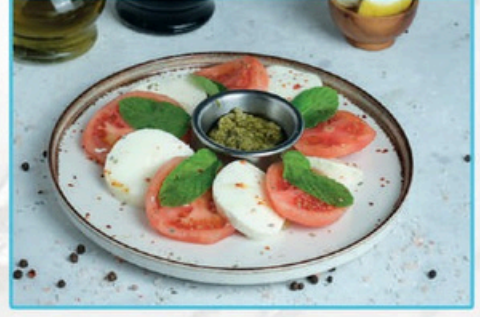


ANTRE

CAPRESE

580 TL

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



ŞEFİN KARİDESİ (Şefin tavsiyesi) 1250 TL

Panelenmiş jumbo karides, tatlı chili sos ile servis edilir.



STEAK TARTAR

1060 TL

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



SOMON FÜME

1060 TL

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



TEREYAĞINDA AHTAPOT

1400 TL

Özel baharatlarla sotelnir ve sıcak güveçte servis edilir.



İSTİRİDYE(6 adet)

1350 TL

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!*

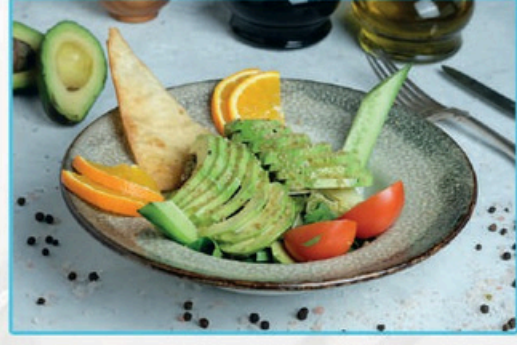


SALATALAR

AVAKADO SALATASI

630 TL

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



YUNAN SALATASI

480 TL

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



SEZAR SALATASI

590 TL

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



CAPRESE SALATASI

590 TL

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



FÜME SOMON SALATASI

780 TL

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



TON BALIKLI SALATA

595 TL

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



MAKARNALAR

TAVUK FETUCINE

620 TL

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



ÜÇ RENKLİ TORTELİNİ

620 TL

Üç renkli tortelini, krema, parmesan peyniri.



SOMONLU LINGUINI

950 TL

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



PENNE ARABIATTA

550 TL

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



BOLONEZ SOSLU SPAGETTI

620 TL

Bolonez sosu ve parmesan peyniri ile servis spaghetti.



LINGUINI DI MARE

980 TL

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



MANTI

620 TL

Dana kıyma içiyle hazırlanır, sarmısaklı yoğurt ve tereyağlı biber sosuyla servis edilir.



KEBAB VE IZGARA

ALİNAZİK

İnce kıyılmış kuzu ve dana ana eti karışık olarak ızgarada pişirilir, sarmısak, domates, yoğurtlu patlıcan ezmesi, köz domates, köz biber, özel sos, ile servis edilir.

980 TL



ADANA KEBAP

19.yüzyılın ikinci yarısında Adana Kazancılar Çarşısı'nda ortaya çıkan Adana kebabı pilav, ızgara domates, biber, ve salata yeşillikleri ile servis edilir.

850 TL



TAVUK ŞİŞ KEBAP

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

780 TL



PATLICAN KEBAP

Dilimlenmiş patlıcanlar arasında dana ve kuzu kıymasından hazırlanır, ızgara domates ve biber, yeşillikler ile servis edilir.

900 TL



IZGARA KÖFTE

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

820 TL



KUZU PİRZOLA

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

1450 TL



KUZU VEYA DANA ŞİŞ

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

1450 TL



KARIŞIK KEBAP TABAĞI

-Aileye özel büyük bir avantajdır-Adana Kebab, Kuzu Şiş, Köfte, Tavuk Şiş,Kuzu Pirzola, Tavuk Göğsü, Pilav, ızgara sebze ve yeşilliklerle servis edilir. Şefin tavsiyesidir.

Minimum 2 Kişi 3600 TL



TÜRK MUTFAĞI

KUZU SULTAN(Şefin Tavsiyesi)

1200 TL

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



KUZU VEYA DANA GÜVEÇ

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



KUZU İNCİK

1300 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

1300 TL

Tandır bir Anadolu geleneğidir ve yavaş pişirilmiş tandır eti sevenler için harika bir seçimdir. Kuzu eti ve tereyağ soslu patlıcan püresi üzerinde(Şefin tavsiyesidir)



ERİKLİ TAJİN

1300 TL

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



İSKENDER KEBAP

1050 TL

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



SAC TAVA

1150 TL

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



MUSAKKA

1100 TL

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



KUZU LOKUM(Şefin Tavsiyesi)

1600 TL

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



TESTİ KEBAP(2 Kişilik) TAVUK VEYA KUZU ETİ

Sotelenmiş soğan, biber, domates, sarmısak, mantar. Yanında pilav ile servis edilir.



TAVUK YEMEKLERİ

MOZERELLALI TAVUK

750 TL

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



KÖRİ SOSLU TAVUK

750 TL

Jülyen tavuk, mantar, krema, garnitür.



TAVUK GÜVEÇ

750 TL

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



TAVUK PARMİGİANA

750 TL

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



AVOKADOLU TAVUK

850 TL

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



TAVUK ŞİNİTZEL

700 TL

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

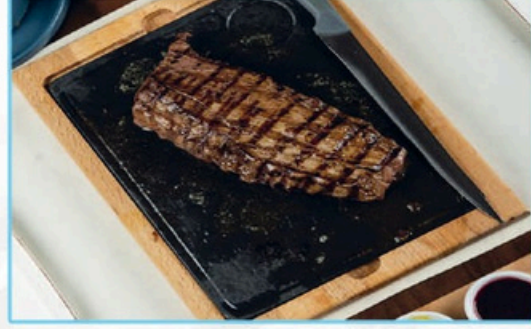


QUEB GOLD MENÜ

ŞATOBİRYAN (2 Kişilik)

5200 TL

Âteşli şov ile sofrada pişirilir ve üç çeşit sos ve yan sebzelerle servis edilir. (Beraberinde kırmızı syrah şarap tavsiye edilir.)



ŞATOBİRYAN GOLD (2 Kişilik) 8000 TL

Âteşli şov ile sofrada pişirilir ve üç çeşit sos ve yan sebzelerle servis edilir. (Beraberinde kırmızı syrah şarap tavsiye edilir.)



KUZU KAFES (2 Kişilik)

5800 TL

Âteşli 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) 4000 TL

Gecenin prensi veya prensesinin yemeği.



BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ

DENİZ LEVREĞİ

900 TL

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



DENİZ ÇİPURASI

900 TL

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



SOMON TREBON

1150 TL

Zerdeçal krem peynir soslu ıspanak yatağında ızgara somon balığı.



KALAMAR DOLMA

1300 TL

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



KAĞITTA LEVREK

950 TL

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



KARIŞIK DENİZ MAHSULÜ GÜVECİ

Balık parçaları, kalamar, karides, ahtapot, mantar, soğan, biber, domates, sarmısak, baharatlar. Çömlek kapta servis edilir.

1250 TL



AHTAPOT GÜVEÇ

1600 TL

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



IZGARA JUMBO KARİDES

1850 TL

Ev yapımı sarımsaklı tereyağlı sos ile servis edilir.



ÖZEL DENİZ ÜRÜNLERİ



KARISIK DENİZ URUNLERI TABAGI

(2 Kisilik)

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

4500 TL



KRALİÇE SPECIAL (Min. 2 Kisilik)

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

4850 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. 4200 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

PİZZA

MARGARİTA PİZZA 750 TL

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

PEPPERONİ PİZZA 750 TL

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

VEJETERYAN PİZZA 720 TL

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



PİDE

KAŞAR PEYNİRLİ 700 TL

KUŞBAŞILI VE KAŞAR PEYNİRLİ 900 TL

TAVUK VE KAŞAR 750 TL PEYNİRLİ



HAMBURGER

CHEESEBURGER 700 TL

*Ev yapımı cheddar peynirli burger
ve patates*

COLORADO BURGER 780 TL

*Ev yapımı burger, karamelize soğan
ve patates*



VEGAN / VEJETERYAN

VEJETERYAN GÜVEÇ

650 TL

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



VEGAN PENNE (GLUTENSİZ)

650 TL

Vegan penne, fesleğenli domates ve sos ile servis edilir.



IZGARA SEBZE

650 TL

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



ISPANAKLI KREP

650 TL

Sotelenmiş ıspanak üzeri için beşamel sos ve peynir.



SEBZELİ KREP

650 TL

Sotelenmiş sebze, üzeri için beşamel sos ve peynir.



FALAFEL

650 TL

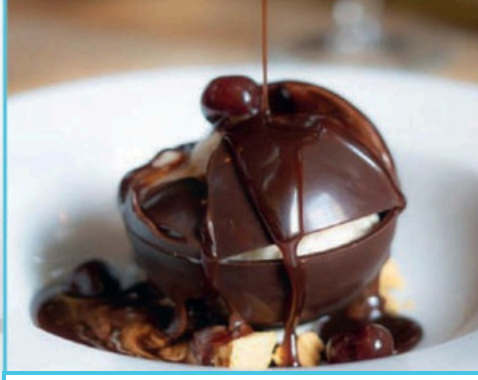
Nohut, soğan, sarımsak, yeşil biber, maydanoz ve baharatlar.



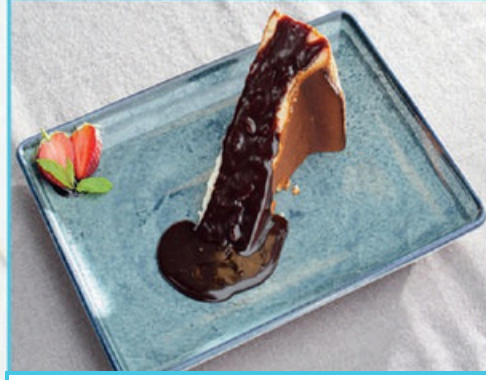
TATLILAR



Lotus Cheesecake 490 TL



Çikolata Bombası 650 TL



San Sebastian Cheesecake 490 TL



Sufle 480 TL



Devils 650 TL



Katmer 480 TL



Havuç Dilim Baklava 500 TL



Dondurmalı Künefe 480 TL



Mevsim Meyve Tabağı 690 TL



Karışık Dondurma 450 TL



Kızartılmış Dondurma 480 TL



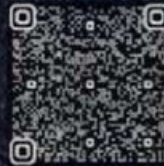
Karışık Tatlı Tabağı 1200 TL

KARIŞIK TATLI TABAĞI / 1200 TL

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



@queblounge
#queblounge



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