



PAZARTESİ GÜNLERİ
KAPALIYIZ

Çalışma Saatlerimiz
08:00 - 23:00

DILRUBA İSTANBUL

MENU

REZERVASYON

0 (216) 492 15 00
@dilrubaistanbul



KAHVALTI

BREAKFAST

Açık Büfe Kahvaltı - Hafta içi

Open Buffet Weekdays

Açık Büfe Kahvaltı - Hafta sonu

Open Buffet Weekends

İsrafi önleme kampanyası kapsamında
tabağında ve masasında yiyecek bırakmayan
misafirlerimize özel indirimler

uygulanmaktadır.

As part of the waste prevention campaign,
special discounts are offered to our guests
who do not leave food on their plates or on
their tables.

Omletler

Omelettes

Kaşarlı Omlet

Omelette with Cheese

Sucuklu Kaşarlı Omlet

Omelette with Cheese and Meat

Tostlar

Toasts

Kaşarlı Tost

Toast with cheese

Karışık Tost

Toast with cheese and meat

Atıştırmaya Sepeti

Snack Basket

Patates kızartması, soğan halkası, peynir çıtırları,
nugget ve sosis kızartması

French fries, onion rings, cheese crisps, nuggets and
sausage fries

ÇORBALAR

SOUPS

İlikli İncik Çorbası

4 saat taş fırında pişirilmiş, ilikli dana kemiği suyundan
hazırlanmış dana incik çorbası

Beef shank soup prepared with marrowed veal bone
broth, cooked in a stone oven for 4 hour.

Mercimek Çorbası

Lentil Soup.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

COLD STARTERS

Humus

Middle Eastern appetizer with chickpeas, tahini and
olive oil

Dilruba Cacık

File badem ile servis edilir
yoghurt, cucumber, flaked almonds

Zeytinyağlı Kuru Patlıcan

Dolması

Stuffed dried eggplant with olive oil

Atom

Dried hot pepper, yoghurt

Acılı Ezme

Hot sauce of traditional Turkish cuisine

Urfa Karışık Turşu (Hafif Acılı)

Mixed pickles from Urfa

Karışık Zeytinyağlı Tabağı

Beş çeşit zeytinyağlı
Mixed cold starters



PAZARTESİ GÜNLERİ
KAPALİYİZ

Çalışma Saatlerimiz
08:00 - 23:00

DILRUBA İSTANBUL

MENU

REZERVASYON

0 (216) 492 15 00
@dilrubaistanbul



SICAK BAŞLANGIÇLAR

HOT STARTERS

Acılı Yaprak Sarma

Kuzu Etli, sumak ekşisinde pişirilmiş acı ekşi sarma. Yoğurt ile servis edilir.

Spicy and sour stuffed grape leaves prepared with lamb meat cooked in sumac sauce. It is served with yoghurt.

İçli Köfte

Dana kıyma ve cevizli içli köfte

Stuffed meatballs with ground beef and walnuts

Ot Kavurma

Biber, pazı, ıspanak, soğan, sarımsak kavurması
Sweet Pepper, chard, spinach, onion and garlic

Güveçte İstiridye Mantarı

Tereyağında güveçlenmiş İstiridye Mantarı

Butter and oyster mushrooms cooked in traditional ways

Paçanga Böreği

Traditional Turkish pastry with beef bacon, cheese and carrots

Patlıcan Söğürme

Izgarada közlenmiş patlıcan, biber ve sarımsak. Tereyağında çevrilir.

Grilled aubergine, peppers and garlic. Sautéed in butter

Kızarmış Patates

French Fries

SALATALAR

SALADS

Nurdağı Salatası

Domates, salatalık, köy biberi, taze soğan, sumak, nane, nar ekşisi, sızma seytinyağı

Tomato, cucumber, onion, green pepper, sumac, mint, pomegranate sour, extra virgin olive oil

Roka Salatası

Roka, domates, tuz, limon, sızma zeytinyağı

Arugula, tomato, salt, lemon, extra virgin olive oil

Çoban Salatası

Domates, salatalık, köy biberi, kuru soğan, tuz, limon, sızma seytinyağı

Tomato, cucumber, green pepper, onion, salt, lemon, extra virgin olive oil

Bademli Akdeniz Yeşillikleri

Hindiba, edivyen, mini ıspanak, mini roka, kuzu kulağı, havuç, biber, çeri domates, salatalık, zeytinyağı, limon, hardal

Chicory, endive, mini spinach, mini arugula, sorrel, carrot, pepper, cherry tomato, cucumber, olive oil, lemon, mustard

OSMANLI MUTFAĞINDAN

TRADITIONAL TASTES

Güveçte Etli İspir Kuru

Fasulyesi

Taş fırında iki buçuk saat kısık ateşte pişirilmiş kuzu etli Erzurum İspir fasulyesi. Sadece tereyağı kullanılmıştır.

Erzurum İspir beans with lamb meat cooked in a stone oven over low heat for two and a half hours. Only butter was used.

Kuzu Tandır

Mürdüm erik soslu kuzu tandır. İç pilav ve patlıcan söğürme ile servis edilir

Lamb tandoori with Mürdüm plum sauce. Served with rice and eggplant

Kuzu Kol Sarma

Eski usullerle özenle pişirilmiş kuzu kol. İstiridye mantar ve ot kavurma ile servis edilir.

Lamb shoulder, carefully cooked using old methods. Oysters are served with mushrooms and vegetables.

Hünkar Beğendi

Patlıcan beğendi yatağında, kısık ateşte pişirilmiş soslu dana eti.

Beef with red sauce, cooked over low heat, with side of puree of aubergine.

Kuzu İncik

Taş Fırında 4 saat boyunca pişen incik çeşitli baharatlar ile lezzetlendirilip patlıcan söğürme eşliğinde servis edilir.

The shank cooked in the stone oven for 4 hours is flavored with various spices and served with eggplant.

Osmanlı Sinisi

Ottoman Tray

Geleneksel bakır sini içerisinde servis edilen kuzu incik, pırzola, kuzu şiş, köfte, tavuk şiş, adana kebab, fındık lahmacun, içli köfte ve elma dilim patates ile servis edilir.

Served in a traditional copper tray, it is served with lamb shanks, chops, lamb skewers, meatballs, chicken skewers, Adana kebab, small lahmacun, stuffed meatballs and fried potato.

Osmanlı Sinisi - 2 kişilik

Ottoman Tray - 2 persons

Osmanlı Sinisi - 3 kişilik

Ottoman Tray - 3 persons

Osmanlı Sinisi - 4 kişilik

Ottoman Tray - 4 persons

Kuzu Kavurma

Bolu usulü hafif soslu kavurma
Lamb meats with light sauce



PAZARTESİ GÜNLERİ
KAPALIYIZ

Çalışma Saatlerimiz
08:00 - 23:00

DİL RUBA İSTANBUL

MENU

REZERVASYON

0 (216) 492 15 00
@dilrubaistanbul



MEŞE KÖMÜRÜNDE

KEBAPLAR

KEBABS ON OAK COAL

Acılı Zırh Kıyma Kebabı

Spicy Kebab

Acısız Zırh Kyma Kebabı

Non-spicy Kebab

Bonfileli Çökertme Kebabı

Yoghurt, julienned potatoes, tenderloin, red sauce

Köfteli Çökertme Kebabı

Yoghurt, julienned potatoes, meatball, red sauce

Ali Nazik Kuzu Şişten

Köz patlıcan, yoğurt, sarımsak, tereyağ, kuzu şiş
Puree of grilled aubergine, yoghurt, garlic, butter, lamb skewers

Ali Nazik Kebaptan

Köz patlıcan, yoğurt, sarımsak, tereyağ, Adana veya Urfa

Puree of grilled aubergine, yoghurt, garlic, butter, spicy or non-spicy kebab

Altı Söğümelikli Kebab

Tereyağında çevrilen közlenmiş patlıcan, közlenmiş biber ve sarımsak. Üzerine acılı veya acısız zırhta çekme kebab

Roasted eggplant, roasted pepper and garlic sautéed in butter. With spicy or non-spicy kebab

DÜRÜMLER

WRAPS

Adana Dürüm

Domates, maydanoz, adana. Patates ile servis edilir.

Spicy kebab wrap. Served with french fries

Urfa Dürüm

Domates, maydanoz, Urfa. Patates ile servis edilir.

Non-spicy kebab wrap. Served with french fries

Tavuk Dürüm

Domates, maydanoz, tavuk şiş. Patates ile servis edilir.

Chicken wrap. Served with french fries.

MEŞE KÖMÜRÜNDE

IZGARALAR

GRILLS IN OAK COAL

Yağlı Kara

Kuzunun sırt kısmı. Ot kavurma ile servis edilir.

Thick slices of grilled, marinated saddle of lamb

Kuzu Şiş

Terbiyeli kuzu tikeleri

Marinated cubes of lamb on grill

Kuzu Pirzola

Ot kavurma ile servis edilir.

Grilled succulent lamb cutlets. Served with roasted vegetable.

Bonfile Izgara

Dana Bonfile. Ot kavurma ve istiridye mantarı ile servis edilir.

Beef Tenderloin. Served with roasted vegetables and oyster mushrooms.

Izgara Köfte

Kızarmış patates ve acı sos ile servis edilir.

Grilled meatballs. Served with fried potatoes and hot sauce.

Karışık Izgara

Kuzu şiş, Kuzu Pirzola, Tavuk şiş, Köfte, Adana ve Fındık lahmacun

Lamb shish, Lamb Chop, Chicken shish, Meatball, Adana and small lahmacun

Tavuk Şiş

Chicken skewers

Çıtır Kanat

Chicken wings. Marinated with spices



PAZARTESİ GÜNLERİ
KAPALIYIZ

Çalışma Saatlerimiz
08:00 - 23:00

DİLRUBA İSTANBUL

MENU

REZERVASYON

0 (216) 492 15 00
@dilrubaistanbul



TAŞ FIRINDAN

STONE OVEN

Antep Lahmacun

Antep Lahmacun

Kaşarlı Pide

Pide With Cheese

Kuşbaşı Pide

Pide with Small Chopped Lamb meat

Kavurmalı Kaşarlı Pide

Pide with Beef and Cheese

Kıymalı Pide

Pide with Minced Meat

Karışık Pide

Kaşar, Sucuk, Kuşbaşı, Kıyma
Mixed Pide. Cheese, Sucuk, Lamb Meat, Minced Meat

TATLILAR

DESSERTS

Katmer İçi (Kilis)

Semolina with Pistachio

Fırın Sütlaç

Rice Pudding

Künefe

Kunafah

Tereyağlı Kurabiye Tabağı

Cookies with Butter

Karışık Kuruyemiş Tabağı

Mixed Nuts

Günlük pastalarımız için lütfen vitrine bakınız.
Please see the cake cabinet for our daily cakes.

Ekstra Kaymak ve Dondurma:
Ekstra Kaymak ve Dondurma

SICAK İÇECEKLER

HOT DRINKS

Bitki Çayları

Yeşil Çay, Kuşburnu, Kekik, Ada Çayı, Kış, Ihlamur
Green Tea, Rosehip, Thyme, Sage, Winter, Linden

Sıcak Çikolata

Hot Chocolate

SICAK İÇECEKLER

HOT DRINKS

Çay

Tea

Fincan Çay

Tea

Türk Kahvesi

Turkish coffee

Dibek Kahvesi

Dibek coffee

Menengiç Kahvesi

Menengiç coffee

SOĞUK İÇECEKLER

COLD DRINKS

Reyhan Şerbeti (Ev yapımı)

Red Basil Sherbet

Ayran

Traditional Turkish drink

Ev Yapımı Limonata

Homemade Lemonade

Niğde Gazozu

Şalgam

Turnip Juice

Kutu Meyve Suyu

Canned Juice

Taze Sıkılmış Portakal Suyu

Freshly Squeezed Orange Juice

Soğuk Çay

Iced Tea

Soda

Sıkma Limon Soda

Squeezed Lemon Soda

Su

Water

KAHVE BAZLI

Espresso

Double Espresso

Coffee Latte

Americano

Mocha

Filtre Kahve

Iced Coffee Latte

Iced Mocha

Iced Americano