

GRUP KAHVALTI MENÜ



Group Breakfast Menu



KAHVALTI SERPME // SHARED BREAKFAST

MASADA SERPME // DISTRIBUTED ON TABLE

Kahvaltı Boyunca Limitsiz Çay / Filtre Kahve İle Bir (1ad.) Türk Kahve dahildir

During the breakfast, unlimited tea, filter coffee and one (1ad.) Turkish coffee are included

KAHVALTILIKLAR // BREAKFAST FOOD

Peynir Çeşitleri // Cheese Varieties

Beyaz peynir, taze kaşar, cheddar peyniri // Fat cheese, fresh kosher, cheddar cheese

Tereyağı // Butter

Çekilmiş buz üzerinde servis // Served on ground ice

Şarküteri Köşesi // Delicatessen Corner

Salam veya jambon, roastbeef, somon füme // Salami or ham, roastbeef, smoked salmon

Zeytin Çeşitleri // Olive Varieties

Baharatlarla marine edilmiş siyah ve yeşil zeytin // Black and scratched green olives
marinated with spices

Marmelât, Reçel, Bal // Marmalade, Jam, Honey

El ve ev yapımı // Hand and homemade

Kuru Kayısı ve Ceviz // Dried Apricots and Walnuts

Yeşillikler ve Meyveler // Greenery and Fruits

Domates - salatalık, yeşillik çeşitleri ve mevsimsel taze meyve çeşitleri ile //
Tomato - cucumber with greenery types and seasonal fresh fruit varieties

Sıcaklar // Hot Food

Börek, simit, poğaça ve omlet veya menemen // Pie, bagel, pastry and omelet or menemen

Ekmek // Bread

Tahıllı ve buğday ekmeklerinden çeşitlemeler // Variations from grain and wheat breads

NOT // NOTE

DJ. Müzik // DJ. Music

Batı Müzikleri // Western music

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

GRUP BRUNCH MENÜ

Group Branch Menu



BELLINI KOKTEYL // BELLINI COCKTAIL 12CL

Şampanya, şeftali likörü ve şeftali suyu // Champagne, peach liqueur and peach juice

KAHVALTI BÜFE // BREAKFAST BUFFET

Peynir Çeşitleri // Cheese Varieties

Beyaz peynir, taze kaşar, cheddar, köy peyniri // Feta cheese, fresh kasseri, cheddar, farm cheese

Kaymak / Tereyağı // Traditional Turkish Cream (kaymak) / Butter
Çekilmiş buz üzerinde servis // Served on ice

Şarküteri Köşesi // Delicatessen Corner

Salam, jambon, roastbeef, somon füme // Salami, ham, roast beef, smoked salmon

Zeytin Çeşitleri // Olive Varieties

Baharatlarla marine edilmiş siyah ve çizik yeşil zeytin // Black olive and lined green olive marinated with spices

El ve Ev Yapımı Marmelât, Reçel, Bal // Marmalade, Jam, Honey
Hand and Home Made

Cornflex, Kuru Üzüm, Kuru Kayısı, Süt, Su // Cornflakes, Dried
Grape Dried Apricots, Milk and Water

Sıcak Servis Omlet, Sosis, Börek // Hot Presentation
Omelette, Sausage, Pastry

SOĞUK BÜFE // COLD BUFFET

Domates, Salatalık Söğüş // Sliced Tomato & Cucumber

Salata Çeşitleri (2 Çeşit) // Salad Varieties (2 variations)

Zeytinyağlı (2 Çeşit) // Dishes Cooked with Olive Oil (2 variations)

Somon // Salmon

Yufka havuzunda ince kıyım roka, etli domates ve vinaigrett soslu // Salmon with julienne cut garden rocket, stuffed tomato and vinaigrette sauce in pastry

SICAK BÜFE YEMEK // HOT BUFFET MEAL

Piliç Topkapı // Topkapı Chicken

Sebze ile doldurulmuş fırında piliç but eti - krem sosunda, file badem ile // Roasted chicken thigh stuffed with vegetable - in cream sauce with slivered almonds

ve // and

Fırında Kuzu Budu Sarma // Roasted Lamb Wrap

Sote sebze içeriği, kahverengi krem biber sos ile // Sautéed vegetables with brown creamy pepper sauce

Garnitür

Tahıl, sebze veya nişastadan oluşan iki çeşit yardımcı yemek // With chef's special garniture ingredients consist of vegetable and farina

TATLI VE MEYVE BÜFE // DESSERT AND FRUIT

Litera Restoran Menüden Tatlı Displayi // Dessert Display From Litera Restaurant

Mevsim Meyveleri Displayi // Pyramid of Seasonal Fruits

Cevizli Brownie // Brownie with Walnut

Çikolata sos ile // with warm chocolate sauce

ÇAY-KAHVE VEYA 1 ADET MEYVE SUYU // UNLIMITED TEA-COFFEE OR A GLASS OF FRUIT JUICE

EKMEK // LİTERA BREAD

Tahıllı ve buğday ekmeklerinden çeşitlemeler // Varieties of multigrain and wheat breads; savory pastry and turkish bagel

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.



MASADA // ON THE TABLE

Karışık Çerez 80gr, Patlamış Cin Mısır 100gr ve Kurudite Sepeti 490gr //

Mixed Cookie, Popcorn Corn and Kurudite Basket

Kurudite; peynir küpleri, havuç, salatalık, domates, yeşil ve siyah zeytin, mevsimin taze ve tane meyveleri ile // With cheese cubes, carrot, cucumber, tomato, green and black olives, fresh and berries of the season

SOĞUK KANEPE ÇEŞİTLERİ // COLD CANAPE VARIETIES

Humuslu Kanepes -Tepsiye kaşıktay servis- // Canape with Hummus -Served on a tray with a spoon- 25GR.

Pastırmalı Somon Fume -Shot bardakta servis- // Smoked Salmon Pastrami -Served in a shot glass- 40GR.

Çerkez Tavuğu Kanepes // Circassian Chicken Sofa 20GR.
Profiterol ekmek içi tavuk, çerkez sos ile // Profiterole with chicken in bread, with Circassian sauce

Bahçeden -Tepsiye kaşıktay servis- // Service in spoon from garden to plate 25GR.

Sebzeler dilimleri avokado ve patlıcan püresi, sızma zeytinyağı ve çuška biberi ile // Vegetable slices with avocodo and eggplant puree, extra virgin olive oil and chuchka pepper

Mandıradan // From Dairy 20GR.

Suda taze küp mozzarella peyniri, taze fesleğen sos ve kızartılmış vişne domates ile // Fresh cubed mozzarella in water, with fresh basil sauce and fried cherry tomatoes

Ovadan // From Plain 15GR.

İnce dilim tatlandırılmış dana eti, vinegret soslu kırı ekmek, roka ve parmesan peyniri ile // Thin slices of sweetened veal, crispy bread with vinaigrette sauce, arugula and parmesan cheese

SICAK KANEPE ÇEŞİTLERİ // WARM CANAPE VARIETIES

Sebzeli Börek Soya Sos ile // Vegetable Pie with Soy Sauce 30GR.

Piliç Pane Tarator Sos ile // Breaded Chicken with Garlic Sauce 40GR.

Peynir Pane Tarator Sos ile // Breaded Cheese with Garlic Sauce 40GR.

Et Hamburger Hardal Sos ile // Ham Hamburger with Mustard Sauce 70GR.

Wrap (Dürüm) - Et ve Tavuk Sebzeler Karışımı Baharat ve Balzamik Sos ile // Wrap – Mixture of Meat and Chicken with Vegetables Spice and Balsamic Sauce 90GR.

TATLI KANEPE // DESSERT CANAPE

Cevizli Brownie // Walnut Brownie 25GR.

NOT: Arzuunuza Göre Farklı Menülerde Oluşturulabilir...!

NOTE: Different menus can be created as per your wish..!

DJ Müzik dahildir // DJ Music is included

Yerli İçecek Detayı // Local Beverage Detail

Litera Sunum-Doluca Üretim Şaraplar (2x15cl), Rakı (2x5cl), Cin, Votka, Bira (2x33cl), Çay-Kahve veya Alkolsüz İçecek // Litera Presentation-Doluca Production Wines (2x15cl), Raki (2x5cl), Gin, Vodka, Beer (2x33cl), Tea-Coffee or Soft beverages

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

ÖZEL DAVET & ORGANİZASYON ÖZEL MENÜ

Special Invitation and Organization Private Menu



Kapasite 100 kişi. // Capacity is 100 Persons.

BAŞLANGIÇ YEMEĞİ // STARTER

Tadım Tabağı (Dilim veya Parça) // Tasting Plate (Slice or Piece) 160GR.
Mozzarella peyniri, bahçeden tapas, somon pastırma, dana carpaccio // Mozzarella cheese, from the garden tapas, salmon pastrami, veal carpaccio

Serpme Meze -6 Çeşit- // Orient Dish 6 Selection Share 1.050GR.
Otantik Türk mezeleri ile donatılmış şefin lezzet çeşitleri // Chef's delicious assortment of authentic Turkish appetizers-meze

¼ Peynir Tabağı // Cheese Plate 320GR.
Cheddar, isli, beyaz ve kaşar peyniri // Cheddar, smoke, white and kashar cheese

ARA SICAK YEMEĞİ // HOT PRESENTATION

Etlı Pazı Sarma // Chard Wrapped with Yoghurt 90GR.
Baharat, pirinç ve et ile sarmalanmış pazı yaprağı, yoğurt sos ile // Leaves wrapped with spices, rice and meat with yoghurt sauce

¼ Taze Karides Tereyağında // Fresh-Buttered Shrimp 170GR.
Sebze ve istiridye mantarı ile sote edilmiş terayağında karides // Shrimp sauteed with vegetables and oyster mushroom served with fresh buttered sauce

ANA YEMEK // MAIN COURSE

(Bir (1) Tanesini Seçiniz ve Bildiriniz Lütfen.) / (Please select one, the day before the event)

Piliç Dolması // Stuffed Chicken 250GR.
Sebze ile doldurulmuş fırında piliç but eti - krem sosunda, file badem ile // Roasted chicken thigh stuffed with vegetable - in cream sauce with slivered almonds

veya - or

Fırında Fileto Levrek // Oven-Baked Sea Bass 230GR.
Sote soğan, çeri domates ve yeşillik ve limon sos ile // Sauteed onions, cherry tomato, greens and lemon sauce

veya - or

Fırında Kemiksiz Kuzu Karski Sarma // Roasted Lamb Karski Fillet 200GR.
Sote sebze içeriği, kahverengi krem biber sos ile // Sauteed vegetables - with brown creamy pepper sauce

TATLI // DESSERT

Su Muhallebili Ekmek Kadayıfı 120GR.
Karamelize Edilmiş Ekmek Kadayıfı Su Muhallebisi ile Meyve Sosunda // Caramelized Crumpets in Thick Syrup with Starch Pudding with Rose Water - Fruit Sauce

Limitsiz Yerli İçecek Dahildir / Unlimited Local Beverages are Included
(Limitsiz İçecek Dört Saat İçin Geçerlidir / Unlimited Drinks Valid for 4 hours)

Yerli İçecek Detayı // Local Drink Detail

Litera Sunum-Doluca Üretim Şaraplar (2x15cl), Cin, Votka, Rakı (2x5cl), Bira (2x33cl), Çay-Kahve veya Alkolsüz İçecek // Litera's Serving: Wines Produced by Doluca (2x15cl), Gin, Vodka, Rakı (2x5cl), Beer (2x33cl), Tea-Coffee or Soft Drinks

DJ Müzik Dahildir. // DJ Music is included.

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

VEJETARYEN MENÜ



Vegetarian Menu



DOĞADAN SAĞLIKLI YİYECEKLER / HEALTHY FOODS FROM NATURE

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR // COLD APPETIZERS

Tapas ve Otantik Mezeler // Tapas and Orient Dishes Selection Share 450GR.

Otantik Türk mezeleri ile donatılmış şefin lezzet çeşitleri

Chef's delicious assortment of authentic Turkish appetizers-meze

SICAK TADIMLIK // HOT APPETIZERS

Hellimli Biber Dolma // Halloumi Cheese Stuffed Peppers 60GR.

Hellim peyniri ile doldurulmuş kızarmış ızgara biber

Grilled fried pepper stuffed with halloumi cheese

ANA YEMEK // MAIN MEAL

Tortellini Üç Renk (Peynirli) // Tortellini Three Colors (with Cheese) 200GR.

Krem sos ve parmesan peyniri ile

with cream sauce and parmesan cheese

veya // or

Hellimli Izgara Sebze Salata // Grilled Vegetable Salad with Halloumi 500GR.

Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile

Grilled vegetables, over seasonal greens with balsamic sauce

TATLI // DESSERT

Narenciyeli Soğuk Sufle // Chilled Orange Souffle 120GR.

Portakal marmelat ve file badem ile

With orange marmalade and slivered almonds

Yerli İçecek Detayı // Local Drink Details

Litera sunum - doluca üretim şaraplar (2x15cl), rakı (2x5cl), bira (2x33cl),
çay-kahve veya alkolsüz içecek // Litera's serving; wines production
by Doluca (2x15cl), rakı (2x5cl), beer (2x33cl), tea-coffee or soft drinks

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

VEGAN MENÜ

Vegan Menu



ET VE SÜT ÜRÜNLERİ İÇERMEZ / DOES NOT CONTAIN MEAT AND DAIRY PRODUCTS

TAPAS VE OTANTİK MEZELER // TAPAS AND ORIENT DISHES SELECTION SHARE 280GR.

Otantik Türk Mezeleri ile Donatılmış Şefin Lezzet Çeşitleri //
Chef's Delicious Assortment of Authentic Turkish Appetizers-Meze

ANA YEMEK // MAIN MEAL 400GR.

Izgara Sebze Salata // Grilled Vegetable Salad

Mevsim yeşillikleri üzerine ızgara sebze, balzamik sos ile // Grilled vegetables, over
seasonal greens with balsamic sauce

TATLI // DESSERT 150GR.

Raw Vegan Tatlı // Fresh Raw Vegan Dessert

Şekersiz, mevsimin taze orman meyveleri ile // With seasonal forest fruits, sugar free

Yerli İçecek Detayı // Local Drink Detail

Litera sunum - doluca üretim şaraplar (2x15cl), rakı (2x5cl), bira (2x33cl), çay-kahve
veya alkolsüz içecek // Litera's serving; wines produced by Doluca (2x15cl), rakı (2x5cl),
beer (2x33cl), tea - coffee or soft drinks

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

YILBAŞI ÖZEL KONSEPT MENÜ

New Year Special Concept Menu



YENİ YIL EĞLENCE PROGRAMI NEW YEAR ENTERTAINMENT PROGRAMME

20.00 - Giriş // Introduction

Karşılama Müzikleri Saksafon, Fülüt veya Keman & DJ
Eve Welcome Music Saxophone, Flute or Violin & DJ

Yemek Müziği Sunumu (CANLI)

Canlı Müziklerle Yemeğe İlk Adım
First Step Live Music for Dinner

Gecenin Görsel Dans Sunumu -Yemeğe Özel
Visual Dance Presentation - Special for the Dinner

Eğlence Müziği (Canlı) // Entertainment Music Continued (Live)

Popüler Müziklerle Eğlenceye Doğru İlk Adımı Atın
Take the first steps towards entertainment with popular music

İlk Eğlence Sizden Dans Müziklerinin Devamı D.J'in Hünerli Ellerinden...!

The First Entertainment From You; DJ Party
Dance Music Continues – From the Skilled Hands of the DJ...!

YILBAŞI AKŞAM GALA YEMEĞİ PROGRAMI NEW YEAR GALA DINNER PROGRAMME

Well Come Punch // Welcome Punch 10CL

Havyarlı Enginar Combo // Artichoke Combo with Caviar 240GR.

Avokado ve patlıcan püresi, püre deniz mahsülleri ile
With pureed avocado and aubergines and pureed sea food

Karides Chateau // Prawn Chateau 150GR.

Buğday keşkeği ile
With wheat risotto

Ferahlatıcı Bir Mola // A Refreshing Break 50GR.

Limon sorbe, nane ile
Lemon sorbet with mint

Bonfile Şövalye - Hindi Sarma ile //

Fillet Steak Chevalier - With Turkey Wrap 280GR.

İşlenerek hazırlanmış dömi-glass sos, tane kestane ile
With refined demi glace sauce and chestnut pieces

Su Muhallebili Ekmek Kadayıfı & Şampanya // Crumpets in Syrup with Rose Water Pudding with Champagne 160GR.

Meyve sosu ile
With fruit sauce

Litera'dan Servis Yerli İçecek // Litera's Servis Local Beverages

"Bütün vergiler ve KDV dahildir" // "All taxes V.A.T included"

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.

SEVGİLİLER GÜNÜ ÖZEL KONSEPT MENÜ

Valentines Day Special Concept Menu



SEVGİLİLER GÜNÜ EĞLENCE PROGRAMI VALENTINES DAY ENTERTAINMENT PROGRAMME

20.00 - Giriş // Introduction

Karşılama Müzikleri Saksafon, Fülüt veya Keman & DJ
Eve Welcome Music Saxophone, Flute or Violin & DJ

Yemek Müziği Sunumu (CANLI)

Canlı Müziklerle Yemeğe İlk Adım
First Step Live Music for Dinner

Gecenin Görsel Dans Sunumu - Yemeğe Özel
Visual Dance Presentation – Special for the Dinner

Eğlence Müziği (Canlı) // Entertainment Music Continued (Live)

Popüler Müziklerle Eğlenceye Doğru İlk Adımı Atın
Take the first steps towards entertainment with popular music

Romantik Müziklerinin Devamı D.J'in Hünerli Ellerinden.

Romantic Music Continues – From the Skilled Hands of the DJ.

SEVGİLİLER GÜNÜ AKŞAM GALA YEMEĞİ PROGRAMI VALENTINES DAY GALA DINNER PROGRAMME

Well Come Punch // Welcome Punch 10CL.

Havvarlı Enginar Combo // Artichoke Combo with Caviar 240GR.

Avokado ve patlıcan püresi, püre deniz mahsülleri ile
With pureed avocado and aubergines and pureed sea food

Karides Chateau // Prawn Chateau 150GR.

Buğday keşkeği ile
With wheat risotto

Ferahlatıcı Bir Mola // A Refreshing Break 50GR.

Limon sorbe, nane ile
Lemon sorbet with mint

Bonfile Şövalye // Fillet Steak Chevalier 280GR.

İşlenerek hazırlanmış dömi-glass sos ile
With refined demi glace sauce

Moulleux & Şampanya // Moulleux & Champagne 170GR.

Fırınlanmış çikolata şelalesi
Waterfall baked chocolate

Litera'dan Servis Yerli İçecek // Litera's Servis Local Beverages

“Bütün vergiler ve KDV dahildir” // “All taxes V.A.T included”

Grup rezervasyonlarda % 50 kaparo alınır. // 50% deposit is taken in group reservations.